



Città di CARIGNANO

Ufficio ISTRUZIONE

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, GESTIONE DEL
CENTRO DI COTTURA COMUNALE E RISCOSSIONE DELLE
TARIFFE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL
COMUNE DI CARIGNANO –
Periodo 1° agosto 2018 – 31 luglio 2023**

**ALLEGATO 1: TABELLE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE
ALIMENTARI**

Responsabile unico del procedimento RUP: PESCE dott.sa Marisa

ALLEGATO A

TABELLE MERCEOLOGICHE ED IGIENE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PREMESSA

Il Concessionario deve utilizzare, per la preparazione dei pasti, le derrate elencate al presente Allegato. L'impiego straordinario di prodotti non presenti in allegato, sarà subordinato alla richiesta e/o autorizzazione da parte del Comune.

REQUISITI COMUNI A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

- a) I prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o di altra origine;
- b) i prodotti non devono presentare per nessun motivo odori, colori o sapori anomali;
- c) il confezionamento deve essere idoneo a proteggere i prodotti e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- d) vita commerciale residua delle derrate fresche, alla consegna del 70%;
- e) l'etichettatura dei prodotti alimentari e la loro presentazione devono essere conformi al Regolamento UE 1169/2011 nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotto (es. bollatura sanitaria per prodotti di origine animale, marchi e denominazioni per prodotti che prevedono un disciplinare di produzione, tipo DOP, IGP, Biologico, ecc.);
- f) di tutte le derrate in entrata va garantita idonea rintracciabilità come da disposizioni del Reg. CE n. 178/2002.

TITOLO 1 - PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI

1) Carni di bovino adulto:

- a) l'etichettatura deve essere conforme al D.M. 16/01/2015 "Nuove indicazioni e modalità applicative del Regolamento Reg. CE n° 1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M. n. 22601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e Regolamento UE 1169/2011 e inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario;
- b) la temperatura durante il trasporto deve essere compresa tra i - 1° e i + 7°C;
- c) le carni devono essere trasportate sottovuoto. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni in fase di ricevimento merci devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) involucro integro e ben aderente alla carne (il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro);
- b) i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi al D. M. 21/03/1973 e s.m.;
- c) assenza di segni di danneggiamento, perdite di vuoto o sierosità eccessiva;

Requisiti minimi delle carni bovine:

- a) devono provenire da animali di **Razza Bovina Piemontese**, nati, allevati e macellati sul territorio della Regione Piemonte (riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa);
- b) l'età alla macellazione dovrà essere inferiore a 18 mesi;

Ulteriori requisiti, offerti in sede di gara e oggetto di valutazione, dovranno essere presenti in tutte le forniture utilizzate nel corso dell'appalto.

2) Carni di suino

Requisiti minimi delle carni di suino:

- a) la carne deve provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati sul territorio nazionale, in impianti (CEE) riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004
- b) il peso vivo alla macellazione deve essere compreso tra 110 e 130 kg;
- c) deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- d) deve essere confezionata sottovuoto; le confezioni sottovuoto non devono presentare alla consegna alcun segno di danneggiamento e perdite di vuoto;
- e) dovranno essere fornite già sezionate nei principali tagli anatomici: lombata, coscia e lonza.

Ulteriori requisiti, offerti in sede di gara e oggetto di valutazione, dovranno essere presenti in tutte le forniture utilizzate nel corso dell'appalto.

3) Carni di avicole

Requisiti minimi:

Carne di pollo:

- a) deve provenire animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;
- b) le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli o lacerazioni;
- c) il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- d) le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza trasudato;
- e) i polli a busto devono essere ben conformati e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata e devono inoltre essere completamente eviscerati, privi di testa, collo e zampe;
- f) dovranno inoltre essere fornite carni sezionate, confezionate sottovuoto o in atmosfera condizionata: cosce, sovracosce e petti di pollo o tacchino;
- g) i petti dovranno essere esenti da forcilla, sterno, costole, cartilagini e pelle.

Requisiti aggiuntivi per cosce, sovracosce di pollo:

- a) devono essere ben conformate e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- b) le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue;
- c) le ossa non devono presentare fratture;
- d) la pelle deve presentarsi di spessore fine, colore giallo chiaro omogeneo, pulita, elastica non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe.

Carne di tacchino:

- a) deve provenire da animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale;
- b) deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;

Ulteriori requisiti delle carni di pollo e di tacchino, offerti in sede di gara e oggetto di valutazione, dovranno essere presenti in tutte le forniture utilizzate nel corso dell'appalto.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Requisiti minimi di tutti i prodotti a base di carne

I prodotti a base di carne devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004.

Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Prosciutto di Parma DOP o Prosciutto San Daniele DOP.

- a) deve possedere le caratteristiche qualitative previste per legge dal Disciplinare di Produzione;
- b) deve essere fresco e non avere subito processi di congelamento e scongelamento;
- c) può presentare rari cristalli di tirosina;
- d) la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- e) forma intera disossata confezionata sottovuoto
- f) marchio di identificazione DOP ben visibile.

Prosciutto cotto senza polifosfati:

- a) le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve recare il bollo CEE;
- b) deve essere dichiarato che il prodotto è ricavato dalla coscia di suino;
- c) all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- d) non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- e) la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- f) la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- g) il grasso di copertura non deve essere in eccesso e deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido;
- h) non deve contenere polifosfati (prosciutto cotto) e gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nella quantità consentita;
- i) involucro plastico o carta alluminata.
- j) forma intera confezionata sottovuoto.

Bresaola della Valtellina e Manzo Affumicato I.G.P.

- a) deve possedere le caratteristiche qualitative previste per legge dal Disciplinare di Produzione;

Salciccia Fresca - Filiera Italiana:

- a) deve avere un tenore lipidico non superiore a 1/3 circa del prodotto ed il tessuto connettivo deve essere in quantità tali da non essere percettibile;
- b) l'impasto deve presentare un grado di macinazione omogeneo ed uniforme;
- c) in etichetta deve presentare la dizione "da consumarsi previa cottura" ;
- d) la carne deve essere suina "S" o suina e bovina "SB" e non di altro tipo;
- e) deve essere in involucro sottovuoto o atmosfera protettiva.

Spiedini misti di carne e verdure - Filiera Italiana:

- a) composizione: carne bovina e/o suina, salciccia, verdure fresche e/o aromi;
- b) la carne deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE;
- c) la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta e venatura scarsa;
- d) le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti;
- e) lo spiedino dovrà presentare un contenuto in carne non inferiore al 70%;
- f) imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- g) ne è consentito il consumo esclusivamente previa cottura.

PREPARAZIONI DI CARNE

Preparati per brodo con estratto di carne:

- a) devono essere conformi al D.P.R. 567/53.
- b) non devono contenere, in forma aggiunta, Acido Glutammico (E-620), Glutammato monosodico (E-621) o altri suoi composti.
- c) possono contenere grassi alimentari idrogenati in quantità non superiore al 20%.

LATTE E DERIVATI

Prodotti a base di latte - Filiera italiana.

I prodotti a base di latte devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004. Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Requisiti minimi

- a) devono essere forniti formaggi e latticini DOP o STG;
- b) i formaggi privi di certificazione DOP/STG devono essere di produzione nazionale;
- c) imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera protettiva per il prodotto presentato in tranci;
- d) i prodotti non devono presentare difetti di aspetto, colore, sapore dovuti a fermentazioni anomale o ad altro.

Latte intero

- a) deve essere UHT intero;
- b) deve essere di origine regionale o nazionale.

Yogurt: requisiti minimi

- a) deve essere di origine regionale o nazionale;
- b) confezione unitaria da 125 grammi;
- c) devono essere nel tipo con frutta e dovrà provenire da latte vaccino intero;
- d) il semilavorato di frutta non dovrà contenere antif fermentativi.

Formaggi e latticini D.O.P. e S.T.G. Requisiti minimi

- a) devono possedere le caratteristiche qualitative previste per legge dal Disciplinare di Produzione;
- b) non devono presentare alterazioni interne o esterne;

- c) imballaggio primario sottovuoto od in atmosfera protettiva per il prodotto presentato in tranci; i formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti nocive né essere nocivi per qualsiasi altra causa. Nella produzione non dovranno essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non dovranno quindi essere addizionati di polifosfati.

I tipi di formaggio da fornire saranno i seguenti:

- a) *mozzarella vaccina* (fior di latte), formaggio fresco, a pasta filata, con tenore di grasso non inferiore al 42%, di consistenza morbida e leggermente elastica;
- b) *crescenza o stracchino*, in confezioni monodose da 50/80 grammi o in confezioni di contenuto non superiore a 500 grammi, da utilizzarsi completamente all'apertura;
- c) *ricotta*, ottenuta da siero di latte vaccino, con l'eventuale aggiunta di latte o panna e sale, il tenore di grasso sul tal quale è di circa il 20%, l'umidità non è superiore al 65%. Non sono ammessi additivi, a eccezione dell'acido citrico come correttore di acidità. Deve essere di origine regionale o nazionale. Le confezioni devono essere sigillate e devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto;
- d) *italico*, ottenuto con latte intero di vacca, a media maturazione (stagionatura circa 30 giorni) di consistenza semimolle, a crosta sottile, pasta morbida ma elastica, compatta ed uniforme senza occhiatura, sapore dolce e fondente. Forme da circa 2 kg;
- e) *primo sale vaccino* formaggio fresco, ottenuto con latte intero di vacca, dal delicato sapore di latte, pasta soffice ed elastica. Forme da circa 2 kg;
- f) *formaggio fresco di tipo spalmabile*, in confezioni monodose di circa 40 grammi, tenore di grasso circa 25% e di proteine circa 10. Si precisa che non si tratta di formaggio fuso, la cui fornitura è esclusa;
- g) *asiago DOP* del tipo pressato;
- h) *fontina DOP*;
- i) *montasio DOP*;
- j) *provolone Valpadano dolce DOP* (stagionatura non inferiore a 30 giorni);
- k) *quartiolo DOP*;
- l) *toma di Bra (tenera) DOP*;
- m) *toma piemontese (DOP)*;
- n) *Parmigiano Reggiano grattugiato DOP*:
 - conforme al D.P.R. 1269/55 per la denominazione di origine;
 - prodotto a partire da parmigiano reggiano DOP;
 - aspetto non polverulento ed omogeneo;
 - non dovrà presentarsi eccessivamente umido, grumoso e impaccato;
 - non dovrà contenere formaldeide residua;
 - imballaggio primario sottovuoto.

Burro di centrifuga:

- a) deve essere di origine regionale o nazionale;
- b) dovrà essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte vaccino pastorizzato di prima qualità, sodo ed omogeneo;
- c) il contenuto in acqua non dovrà essere superiore al 16%, e il contenuto in peso di materia grassa non dovrà essere inferiore all'80%;
- d) deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore in superficie;
- e) confezioni in pani da 250-500 grammi e in monoporzioni.

Panna da cucina: requisiti minimi

- a) può essere UHT o fresca pastorizzata;
- b) deve essere di origine regionale o nazionale;
- c) panna di origine animale;
- d) deve presentare consistenza cremosa, senza grumi e eccessiva separazione delle fasi;
- e) contenuto grasso minimo del 20 %.
- f) panna fresca, conforme a quanto previsto dal Reg. CE n. 853/2004.

Besciamella: requisiti minimi

- a) deve avere origine regionale o nazionale;
- b) deve essere stabilizzata per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- c) consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido.

Budino: Requisiti minimi

- a) deve avere origine regionale o nazionale;
- b) deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- c) consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- d) confezione unitaria da 125 grammi.

UOVA E OVOPRODOTTI

Filiera italiana . Devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 589/2008. Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Uova fresche: Requisiti minimi

- a) devono essere conformi alla Circolare n. 1 del 19 gennaio 2004 e devono recare idonea stampigliatura sul guscio;
- b) devono essere di categoria di qualità “A” e categoria di peso “medio”;
- c) di produzione regionale o nazionale;
- d) guscio normale, intatto e pulito;
- e) la data di confezionamento non deve essere antecedente ad 8 giorni rispetto alla data di consegna;
- f) gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, devono essere asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia, in materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Uova pastorizzate: Requisiti minimi

- a) da uova di gallina intere;
- b) sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- c) la consistenza deve essere uniforme, senza grumi e separazione tra albume e tuorlo;
- d) confezioni in Tetrabrick;
- e) le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico servizio di preparazione pasto; le eventuali eccedenze devono essere considerate come rifiuti ed eliminate e non possono essere conservate per successive preparazioni.

Uova Sode Sottovuoto: Requisiti minimi

- a) da uova di galline intere cat. A e categoria di peso “medio”;
- b) sottoposte ad un trattamento termico equivalente ad ottenere la solidificazione dell'uovo e idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- c) prive di residui di membrana e i piccoli frammenti di guscio;
- d) la consistenza deve essere uniforme e liscia, albume e tuorlo ben cotti e compatti;
- e) confezionate sottovuoto;
- f) le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico servizio di preparazione pasto

PESCE E PRODOTTI ITTICI

Devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004. Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

La fornitura di prodotti surgelati deve essere conforme a quanto previsto dal D.L.vo 110/92.

Il pesce congelato non deve avere subito altro trattamento oltre alle normali lavorazioni (toielettatura, eviscerazione, spellatura, eventuale filettatura) ed al trattamento con il freddo.

Pesce congelato e/o surgelato Requisiti minimi:

In conformità all'art. 8 del Reg. CE n. 2065/2001 le informazioni obbligatorie in ogni stadio della commercializzazione, ai fini della tracciabilità, sono le seguenti:

- a) la denominazione commerciale, secondo l'elenco richiamato nel successivo art. 3 del D. MI.P.A.A.F. 31/01/08;
- b) la denominazione scientifica della specie interessata;
- c) il metodo di produzione come definito dall'art. 4 del Reg. CE n. 2065/2001;
- d) la zona di cattura come definita dall'art. 5 del Reg. CE n. 2065/2001;
- e) le informazioni sopra indicate sono fornite, secondo i casi, mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto, oppure mediante un qualsiasi documento commerciale della merce, ivi compresa la fattura;
- f) deve essere in buono stato di conservazione e di odore gradevole;
- g) la glassatura deve essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- h) la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- i) la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;

Filetti e tranci di pesce congelato e/o surgelato

- a) i filetti e i tranci non devono presentare alcun difetto e in particolare: bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne e resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
 - b) i filetti e i tranci dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori ai 5 mm;
 - c) sono richiesti salvo successive varianti che comunque dovranno essere conformi alla normativa e caratteristiche sopra elencate, i seguenti prodotti ittici congelati e/o surgelati:
 - filetti e tranci di merluzzo (*Gadus Morhua Morhua*) proveniente da zona FAO 21 e 27;
 - cuori di nasello (*Merluccius merluccius*) proveniente da zona FAO 21 e 27 e 37;
 - filetti di halibut (*Hippoglossus hippoglossus*) proveniente da zona FAO 21 e 27;
- filetti di pangasio (*Pangasius hypophthalmus*) di allevamento;
- filetti e tranci di nocciolino (*Squalus acanthias*) proveniente da zona FAO 21 e 27 e 37
- Bastoncini / Crocchette / Pepite di filetti di merluzzo (*Merluccius capensis/paradoxus*), non sbriciolato, compressi di prima qualità, non prefritti. Le carni devono essere di colore bianco, assenza di colore estraneo, macchie anomale, con assenza di spine, parti estranee o resti di lavorazione. L'impanatura non deve presentare punti di distacco del prodotto. Le grammature fornite si intendono al netto dell'impanatura. In etichetta deve essere indicata la % di merluzzi. Gli ingredienti ammessi sono: sfarinati, pangrattato, sale e aromi naturali.

Conserve e semiconserve ittiche: requisiti minimi, devono essere immerse in liquido di governo composto esclusivamente da olio di oliva;

Tonno:

- composto da tranci interi, senza briciole e frammenti;

- carne di colore chiaro;
- contenitori, in banda stagnata, esenti da ammaccature, ruggine, corrosione e altri difetti;
- confezione monoporzione (peso netto minimo di 160 grammi) o pluriporzione
- il peso sgocciolato deve rappresentare almeno il 65 % del peso netto.

TITOLO 2

PRODOTTI VEGETALI

L'approvvigionamento dei prodotti ortofrutticoli seguirà un calendario stagionale.

Laddove espressamente previsto, i prodotti dovranno provenire da coltivazioni condotte secondo il metodo della lotta integrata o biologico. I requisiti previsti dal presente capitolo dovranno essere applicati anche per i prodotti che provengano da "agricoltura biologica" e dovranno essere di produzione regionale o in alternativa nazionale.

Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli: gli imballaggi possono essere di legno o in altro materiale idoneo non riciclati; devono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti; ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà, della stessa qualità e per i prodotti che la prevedono della stessa calibratura, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea; in nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili; in ogni imballaggio devono essere riportati esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile: denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto; prodotto, varietà e tipo; qualifica di selezione "prima"; calibratura con l'indicazione espressa in centimetri del diametro o della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti; possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione; per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero e del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.

FRUTTA FRESCA

Per le seguenti varietà di frutta, secondo stagione, è preferibile l'approvvigionamento piemontese a minor distanza dal Centro di Cottura: Mele Red, Delicious, Pere, Pesche, Kiwi, Albicocche, Prugne, Fragole. Sempre secondo stagione, per l'approvvigionamento di agrumi, cachi, uva, ciliegie, cocomeri è preferibile l'impiego di prodotti di origine nazionale.

Requisiti minimi della frutta fresca

- a) appartenente alla 1° categoria, intera, di buona qualità e matura fisiologicamente;
- b) sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- c) pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- d) priva di umidità esterna anomala;
- e) esente da odori e /o sapori estranei;
- f) deve presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- g) può presentare lievi difetti di forma, di sviluppo e colorazione purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- h) deve essere esente da danni da gelo;
- i) gli agrumi e le banane devono essere esenti da un inizio di "asciutto" all'interno;
- j) deve essere esente da bruciature, ammaccature, screpolature, lesioni e qualsiasi altro difetto;
- k) deve riportare sull'imballaggio, oltre le indicazioni previste per tutti i prodotti ortofrutticoli, designazione della specie e della varietà, origine del prodotto (paese d'origine e se nazionale regione o località), categoria e calibro.

Per la verifica della maturazione verrà eseguito il controllo dei "gradi brix" misurati su un campione di dieci frutti.

Il valore minimo in
gradi brix:

Mela (differenti varietà)	12
Melared delicious	10
Pesche Nettarine	12
Albicocche	12
Pere	16
Kiwi	10

Prodotti di produzione extranazionale

Banane Biologiche e ananas

Per le banane sono ammesse leggere variazioni di forma e di peso che deve corrispondere a circa 80 grammi al netto della buccia, non devono essere trattate con tiabendazolo e la polpa della essere soda e pastosa, priva di annerimenti, attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.

VERDURE FRESCHE

Per le diverse varietà di verdure fresche, secondo stagione, è preferibile l'approvvigionamento la cui minor distanza dal centro di cottura sarà premiante o, sempre secondo stagione, l'impiego di prodotti di origine nazionale.

Requisiti minimi delle verdure fresche:

- appartenenti alla 1° categoria;
- intere, di aspetto fresco, ben sviluppate e prive di difetti, in particolare esenti da: tracce di gelo, ammaccature, cicatrizzazioni, malattie, lesioni, macchie e qualsiasi altro difetto;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anomala;
- esenti da odori e/o sapori estranei (sono ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione purché non pregiudichi l'aspetto generale e la qualità del prodotto);
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al loro consumo.

Verdure surgelate:

Filiera italiana. L'utilizzo di tali prodotti è vincolato alla stagionalità : ne è vietato l'utilizzo in concomitanza con la disponibilità dei prodotti freschi.

Requisiti minimi:

- devono essere conformi al D.L.vo 110/92, alla legge n. 32/68 e al D.M. 493/95 inerenti ai prodotti congelati e/o surgelati;
- devono essere accuratamente pulite, mondare e tagliate;
- devono risultare conformi (pari al fresco) il più possibile per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;

- non devono essere presenti vegetali estranei dal dichiarato;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda i piselli e i fagioli mentre non devono essere presenti unità non spuntate di zucchine, carote, asparagi e fagiolini;
- non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o da insetti e malformazioni;
- prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva presenza di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- non sono consentite aggiunte di additivi;
- imballaggio primario preconfezionato in busta impermeabile.

Verdure surgelate ammesse:

- bietola/ erbetta;
- fagiolini del tipo “finissimi”;
- piselli del tipo “finissimi”;
- carciofi;
- punte di asparagi;
- spinaci.

Requisiti aggiuntivi per le verdure miste surgelate:

la composizione merceologica deve essere di minimo 10 varietà di verdure ed indicativamente: patate, carote, pomodori, fagiolini, borlotti, zucchine, piselli, porri, sedano, cavolfiori, verza, prezzemolo e basilico.

Verdure al naturale ammesse:

- misto per insalata di riso/pasta.

Requisiti minimi:

- confezioni in vetro o banda stagnata.

Legumi secchi

Filiera italiana: sono richiesti i seguenti legumi secchi: ceci, fagioli e lenticchie.

Requisiti minimi:

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali e animali;
- privi di muffe, insetti e corpi estranei;

- uniformemente essiccati.

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Capperi sotto sale:

il prodotto deve essere ottenuto da vegetali maturi, sani, privi di impurità, larve, insetti, difetti dovuti a malattie;

- il prodotto non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni;
- confezionati in contenitori idonei.

Olive verdi e nere in salamoia:

Filiera italiana: ottenute da olive mature, sane, prive di impurità e difetti dovuti a malattie;

- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Pomodori pelati:

Filiera italiana:

- conforme al D.P.R. 428/75;
- deve presentare frutti sani, compatti, interi, non spappolati ed esenti da alcun tipo di difetto con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di impurità, infestanti animali e vegetali, insetti, corpi estranei, difetti dovuti a malattie;
- confezione in banda stagnata senza ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Passata di pomodoro:

Filiera italiana:

- conforme al D.P.R. 428/75;
- deve essere preparata utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti e condimenti grassi;
- contenitori in vetro o banda stagnata senza ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Frutta sciropata:

Filiera italiana. - i frutti o le parti in cui sono divisi, immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;

- polpa consistente;
- il peso sgocciolato deve rappresentare almeno il 65 % del peso netto;
- confezionamento in vetro o banda stagnata.

Tipi di frutta sciroppata e requisiti aggiuntivi:

- ananas sciroppato: completamente decorticato, privo di nucleo centrale e di consistenza soda;
- pere sciroppate: senza epicarpo, detorsolate e depicciolate;
- pesche sciroppate: prive di epicarpo, denocciolate e divise a metà;
- prugne sciroppate: intere e con nocciolo;
- macedonia.

Preparati per il brodo con estratto di origine vegetale:

- non deve contenere, in forma aggiunta, Acido Glutammico (E-620), Glutammato monosodico (E-621) o altri suoi composti.
- può contenere grassi alimentari idrogenati in quantità non superiore al 20%.
- deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
- deve essere conforme al D.P.R. 567/53.

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

Farina biologica:

Prodotta e confezionata in Italia:

- deve essere conforme alla legge n. 580/67 e al D.P.R. 187/2001;
- deve essere esente da parassiti, larve, muffe e altri agenti infestanti;
- non deve contenere corpi estranei;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- devono essere utilizzate la farina di tipo 00, la farina di ceci e la farina di mais;

la farina di mais dovrà essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non presentare residui di fitofarmaci;

- è escluso il mais geneticamente modificato;
- l'impiego di farine diverse (es. castagne, grano duro, ecc.), o altri derivati (es. semola e semolone) è consentito esclusivamente previa approvazione del Comune;
- le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni inerenti il tipo di farina.

Pasta di semola di grano duro biologica:

Prodotta e confezionata in Italia- deve essere conforme alla legge n. 580/67 e al D.P.R. 187/2001;

- non deve presentare in modo diffuso difetti come: presenza di macchie bianche e nere, spezzature o tagli, bollatura o bolle d'aria;

- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di una grande varietà di tipi di pasta;
- in etichetta deve essere specificato il tempo di cottura;
- il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento;
- possono essere presenti pasta di semola di grano duro e pasta all'uovo secca e fresca;
- è opportuno verificare costantemente l'integrità delle confezioni, a prescindere dalla tipologia di prodotto contenuto;
- il prodotto deve essere fresco, confezionato in atmosfera protettiva e le confezioni devono essere integre e intatte;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- la percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 35 % per le paste ripiene con carne e al 40 % per le paste ripiene di magro;
- la paste ripiene di carne devono essere conformi al Reg. CE n. 853/2004.

Gnocchi di patate:

- devono essere di produzione nazionale, conformi alla vigente normativa (Reg. CE n.852/2004) e prodotti esclusivamente con patate (in misura non inferiore all'80%), farina tipo 00 con o senza l'aggiunta di uova;
- il prodotto deve essere fresco e confezionato in atmosfera protettiva;
- devono essere esenti da difetti ed odori anomali dovuti ad irrancidimento o tecniche errate di conservazione;
- non devono contenere grassi idrogenati;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e altri agenti infestanti né contenere corpi estranei;
- in etichetta deve essere specificato il tempo di cottura;
- il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento;
- le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni inerenti il tipo di prodotto.

Riso biologico:

- deve essere conforme alla legge n. 325/ 58;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per il riso parboiled;
- il riso dovrà essere di provenienza regionale o da regioni limitrofe;

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- non deve presentare difetti quali striatura e vaiolatura interna;
- deve essere confezionato in imballaggi sotto vuoto che garantiscano un'adeguata protezione al prodotto;
- non deve essere trattato con agenti chimici o fisici o con qualunque sostanza né modifichi il colore naturale o ne alteri la composizione naturale;

Altri cereali (orzo, farro, ecc.):

Da Filiera Italiana.

- devono rispondere ai requisiti di legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari (legge n. 580/67 e D.P.R. 178/2001);
- devono avere granella uniforme, integra e pulita;
- devono essere sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali e animali;
- privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- confezioni sottovuoto.

Pasta sfoglia surgelata:

Prodotta e confezionata in Italia.

- deve essere priva di grassi idrogenati aggiunti;
- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti;
- la confezione deve garantire un'adeguata protezione al prodotto.

Pasta per pizza:

- Prodotta e confezionata in Italia

preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale;

- può essere fresca o surgelata;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- la confezione deve essere tale da garantire l'igienicità del prodotto, evitare lo sviluppo di odori anomali e la fermentazione eccessiva.

Pane fresco:

- deve essere una produzione "Artigianale" (sarà premiante a km 0);
- deve essere conforme alla legge del 4 luglio 1967, n. 580;
- deve essere conforme al D.P.R. del 30/11/98 n. 502 (aggiunta di ingredienti, tenore di umidità);

- deve essere trasportato in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti; il prodotto all'interno dei contenitori deve essere imballato in modo da proteggerlo adeguatamente;
- ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti;
- prodotto con farine di tipo 0 e 00;
- di produzione giornaliera e non conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato;
- deve avere crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa, il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- deve avere una pezzatura di circa 50 – 60 grammi.
- essendo vietata la produzione in loco di pane grattugiato, qualunque tipo di avanzo deve essere prontamente e regolarmente smaltito.

Cracker e grissini stirati conditi:

- conformi alla legge n. 580 del 1967 e per i cracker al D.P.R. 283 del 1993;
- i grassi impiegati possono essere solo burro, strutto e grassi di origine vegetale non idrogenati;
- devono essere in confezione monoporzione.

Pane grattugiato:

Prodotto e confezionato in Italia

- preconfezionato con idonea etichettatura;
- confezionato in modo da garantire protezione al prodotto;
- approvvigionato in quantitativi che ne impediscano una conservazione eccessivamente lunga dopo l'apertura.

SPEZIE

Odori (erbe aromatiche fresche):

- devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale;
- esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- puliti, privi di terra e sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anomala;
- aventi il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anomali;
- esenti da danni causati da gelo;

- sono richiesti: salvia, rosmarino, basilico, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina.

Prezzemolo:

- presentazione in mazzetti singoli o in cassette;

- dove previsto dal ricettario, è possibile utilizzare altre tipologie di erbe aromatiche previa autorizzazione del Comune.

Erbe aromatiche e spezie disidratate:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;

- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;

- sono richieste le seguenti erbe aromatiche e spezie disidratate: origano, chiodi di garofano, bacche di ginepro, cannella, noce moscata, timo, insaporitore per arrostiti (non deve contenere in forma aggiunta acido glutammico – E620. Glutammato monopodico – E621 o altri suoi composti), aglio in polvere;

- le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

- dove previsto dal ricettario, è possibile utilizzare altre tipologie di erbe aromatiche previa autorizzazione del Comune.

Pepe:

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;

- in grani: in grani compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie;

devono presentare il tipico aroma;

- può presentarsi in forma essiccata o in salamoia;

- deve presentarsi nelle seguenti varietà: verde, bianco, nero, rosa;

- macinato: deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei; devono presentare il tipico aroma;

- le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Zafferano:

- si richiede in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice;

- deve rispettare le norme di tutela di denominazione di “zafferano” secondo il R.D. 2217/36.

SALE, AROMI, SALSE E CONDIMENTI

Sale iodato:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina” iodato” o sale da tavola “iodato”;
- non deve contenere impurità e corpi estranei;
- deve essere previsto sale fine e sale grosso.

Olio extravergine di oliva:

- conforme ai Reg. CE n. 1989/2003 e 865/2004;
- dovrà essere prodotto con olive UE; dovrà essere lavorato e confezionato in Italia;
- deve essere confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce solare.

Olio di semi di arachide: (da usare solo come ausilio tecnologico)

Dovrà rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dal R.D.L. n. 2033 del 15.10.1925 e dalla L. 283/1962 e s.m.i.

Su richiesta dovrà essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata

Aceto di vino:

- il prodotto deve essere conforme alla Legge 82/2006 e sue successive modifiche e integrazioni;
- deve avere un'acidità totale non inferiore al 5% e non superiore al 12%.

Pesto alla genovese:

- di produzione italiana industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico (min 25%), olio di oliva, grana padano, pecorino D.O.P., pinoli, anacardi, aglio, sale;
- consistenza omogenea senza eccessiva separazione tra gli ingredienti.

Zucchero semolato:

- deve essere conforme alla legge n. 139/80;
- prodotto a media granulosità; privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei.