

ALLEGATO "D"

DERRATE ALIMENTARI

E' a carico dell'I.A. l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti per il servizio di refezione scolastica.

Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti norme in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche e qualitative ed ai limiti di contaminazione microbica.

La qualità delle derrate acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri e rispondenti alla tabella dietetica allegata al presente capitolato, la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze ed ai tempi di consumo.

I prodotti ortofrutticoli dovranno avere i seguenti requisiti:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale,
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria,
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzati sulle derrate alimentari immagazzinate,
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro, origine e trattamenti subiti,
- provenire da un operatore iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni,
- i prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al D.M. 338/92,
- i prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 e ssmmii
- tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un Ente riconosciuto dal MIPAAF,
- i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichettatura originaria di provenienza,
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Le verdure: devono essere di stagione, fresche, pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di altri corpi estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti e con una possibilità di scarto, dopo la prima pulitura effettuata dalla ditta, non superiore al 10%. Le verdure se non sono fresche di stagione, devono essere surgelate, eccetto per i pomodori pelati interi.

Gli ortaggi quali aglio, cipolla, non devono essere trattati con raggi gamma.

Gli ortaggi dovranno provenire con preferenza da produzioni locali (Km 0).

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato) debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco.

Le varietà degli ortaggi richieste, tenendo conto della stagionalità, sono:

annuale: aglio, cipolle, rosmarino, salvia, prezzemolo, carote, sedano, patate, insalata verde,

gennaio/marzo: bietole, finocchi, spinaci, zucca gialla,

aprile/giugno: bietole, spinaci, cavolfiore, fagiolini, pomodori maturi, pomodori da insalata, zucchine, patate novelle, cipolle novelle, basilico,

settembre/ottobre: fagiolini, finocchi, pomodori maturi, pomodori da insalata, spinaci, zucchine, basilico,

novembre/dicembre: bietole, finocchi, spinaci, zucca gialla.

- **Le carote** devono essere di prima qualità e provenienti da agricoltura biologica,
- **I finocchi** devono essere di prima scelta, senza gambo e con uno scarto dopo la prima pulitura non superiore al 10%,
- **Le patate** devono essere di prima qualità, fornite prive di parti verdi e germogli e provenienti da agricoltura biologica,
- **I legumi** secchi devono essere integri, privi di impurità e di corpi estranei e **provenienti da agricoltura biologica** dovranno essere possibilmente in confezioni di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo.
- **I pomodori** devono essere freschi di stagione.

Possono essere utilizzati surgelati esclusivamente i prodotti come di seguito elencati, conformi alla disciplina sulla produzione dei surgelati e la vendita degli alimenti surgelati, conservati idoneamente in banchi con termometri esterni, tarati a meno 18° C. e collocati da essere visibili e di facile lettura:

- fagiolini extra fini interi,
- piselli dolci e teneri extra fini e/o finissimi,
- spinaci in foglia - solo nel periodo che non è reperibile il prodotto fresco -
- bietole in foglia - solo nel periodo che non è reperibile il prodotto fresco -

Lo scongelamento delle verdure deve avvenire il giorno prima della consumazione collocando il prodotto nella parte normale del frigorifero in modo che lo scongelamento avvenga gradualmente per non scomporre o pregiudicare gli elementi nutrienti.

Preparato per il minestrone: nella scelta delle varietà orticole sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Si richiede l'utilizzo di un prodotto molto pulito.

La frutta: deve essere di stagione, e di prima qualità, selezionata accuratamente esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menù.

Non deve essere bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

La frutta di seguito elencata deve essere di prima qualità:

- pere William e abate - nella fornitura deve essere esclusa la "decana" -
- kiwi,
- uva da tavola di tipo "italia", "moscato", "amburgo", "regina",
- pesche di polpa "gialla" o "bianca",
- albicocche di tipo "precoce gialla"
- susine,
- banane.

Dovranno provenire da **agricoltura biologica e/o Km. 0:**

1.mele golden o mele stark

2.arance

3.clementini – senza semi -

4.mandarini.

La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, o provenienti da un paese U.E. senza la certezza che sia stata prodotta effettivamente in quel paese e non solo transitante, ad eccezione per le banane che deve avere marchio riconosciuto CEE. La fornitura della frutta deve essere la più variabile possibile e la banana deve essere servita una volta la settimana.

Ogni tipo di frutta non potrà essere somministrata più di una volta la settimana.

Per la macedonia dovrà essere usata esclusivamente frutta fresca matura (mai in scatola) di prima qualità e di almeno tre tipi diversi, sbucciata, tagliata e preparata in modo adeguato.

La pasta di semola prodotta con semola di grano duro deve provenire da **agricoltura biologica che utilizzi esclusivamente grano italiano 100%** secondo la normativa regolamento CEE n. 2092/91, e conforme alla Legge n. 580/67 e s.m.i.

- Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichetta conforme alla vigente legislazione - da gr. 0,500 a kg. 3 -
- in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso,
- non deve presentare difetti tipo presenza di macchie bianche e/o nere, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

La pasta fresca all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative, in particolare, deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, 100% italiano, e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi di semola.

Si richiede pasta per le lasagne, cannelloni, le sfoglie di pasta all'uovo devono essere di dimensioni adatte all'alloggiamento in teglie gastronomiche e devono essere passate preventivamente in acqua bollente.

Le paste ripiene devono essere confezionate con pasta fresca all'uovo conforme a tutti i requisiti richiesti dal DPR n. 187/2001 e dovranno essere utilizzate esclusivamente uova fresche. La pasta ripiena dovrà essere prodotta in Italia con ingredienti sempre italiani. La pasta dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica.

I ravioli di pasta fresca all'uovo dovranno avere un ripieno composto del 60% di ricotta e del 40% di spinaci freschi.

Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori pratici ed igienici, con materiali riconosciuti idonei dalle leggi vigenti per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono riportare il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti, la data di produzione e di scadenza.

Gli gnocchi devono essere di patate e farina di grano tenero "00" nazionale 100% italiano, privi di corpi estranei e/o impurità ed esenti da antiossidanti, conservanti.

Gli gnocchi alla romana devono essere esclusivamente di semola di grano duro 100% italiano biologico.

Le materie prime impiegate devono avere caratteristiche e requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei per il contenimento di prodotti alimentari come da normativa vigente.

Sulla confezione deve essere indicata la data di produzione e di scadenza.

La pasta per la preparazione di pizza dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano duro 100% italiano, acqua, lievito e sale.

La farina deve essere:

- di grano tenero tipo "00" o tipo "0", con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dal Decreto 209/1996 e s.m.i. e dal D.P.R. n. 187/2001;

- non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e farine di cereali o altre sostanze Estranee;
- le confezioni devono essere da kg. 1, sigillate, senza difetti, rottura o altro, devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di prima qualità e non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause e, comunque, si fa riferimento alla categoria della farina tipo “00”.

Il riso, prodotto esclusivamente in Italia, proveniente da **agricoltura biologica** (Reg. CEE n. 2092/91) deve essere:

- di tipo conforme alla legge n. 325/58 e s.m.i.,
- non deve presentare difetti, essere indenne da parassiti e da larve in genere,
- le confezioni devono essere integre e riportare l’etichettatura conforme alla vigente legislazione,
- essere posti in confezioni possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all’uso, la minor presenza di residui.

Per i risotti dovrà essere utilizzato riso italiano di tipo carnaroli.

Il pane deve essere pane bianco sempre fresco di giornata e provenire da laboratori autorizzati non distanti più di 15 km dal luogo di somministrazione, con preferenza per le produzioni locali,

- prodotto con impasto esclusivamente composto con farina di grano tenero – tipo “0” o “1” – sale, acqua e lievito naturale, senza aggiunta di grassi additivi né prima né durante la panificazione,
- l’ottimale percentuale di glutine deve essere del 16%, ma non inferiore al 12%, - il panificatore deve essere in possesso del farinogramma attestante la qualità della farina utilizzata per la produzione del pane destinato al servizio in oggetto,
- è vietato l’utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato,
- la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimica, e non inferiore alle 14 ore,
- deve esser ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 34%,
- di pezzatura non superiore a gr. 60 (sessanta),
- i contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare ed in perfette condizioni igieniche,
- le confezioni devono essere trasportate in contenitori muniti di adeguata copertura con esclusione dell’utilizzo dei rivestimenti interni e di copertura di tela,
- gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura, non deve avvenire promiscuamente con altri prodotti,
- le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire un’adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti normative,
- per i bambini della scuola dell’infanzia il pane dovrà essere servito tagliato in pezzetti idonei al consumo.

Il pane grattugiato dovrà essere ottenuto dalla macinazione esclusiva di pane secco di tipo comune o integrale, non salato né condito.

Dovrà essere fornito in confezioni non superiori a kg. 1 ed etichettate a norma di legge.

L'olio deve essere di categoria **extra-vergine di oliva di produzione locale, originato da uliveti coltivati in Liguria da oliva taggiasca**, di ottima qualità e con un tasso di acidità espresso in acido oleico non superiore all'1% (uno per cento) e, rispondente alle vigenti normative. Deve essere preconfezionato o in recipienti di vetro scuro da ml. 1000 o in contenitori di banda stagnata cromata da ml. 5000.

Alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" dovrà essere aggiunta l'indicazione della zona di provenienza.

L'aceto, utilizzato per condire le insalate verdi, deve essere di puro vino. Non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondente a quanto previsto dalla normativa.

Il burro deve corrispondere alle caratteristiche previste dalla legge 23.12.1956 n. 1526 e s.m.i.

- deve essere ottenuto dalla crema di latte di origine nazionale, ottenuta per centrifugazione,
- deve essere pastorizzato;
- deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%;
- non deve contenere conservanti, se non il sale, né coloranti;
- non deve avere un gusto rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- deve essere contenuto in involucri non manomissibili;
- sull'involucro devono essere riportati la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo del confezionamento, la data di scadenza;
- deve essere conservato e trasportato in modo che la temperatura non superi i +6° C.

La passata e/o la polpa di pomodoro devono provenire da **agricoltura biologica, da coltivazioni italiane**, come da Regolamento CEE n. 2092/91, presentare:

- colore rosso,
- odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuti da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei,
- possedere tutti i requisiti previsti dal DPR n. 428/75,
- le confezioni non devono presentare ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.
- Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, il termine di conservazione, l'ente certificatore, il codice dell'operatore,

Il pesto deve essere esclusivamente di produzione locale o regionale, contenente foglie di basilico, olio extravergine di oliva della Riviera Ligure, pinoli, pecorino italiano, aglio e sale, privo di conservanti e coloranti, addensanti. Non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondente a quanto previsto dalla normativa.

Deve essere posto in vasetti di vetro, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

L'acqua minerale naturale deve essere utilizzata quella fornita dall'acquedotto, depurata con l'apposito impianto presente presso i locali del refettorio e sarà servita in brocche, riempite appena prima del pasto.

Lo zucchero bianco raffinato deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 139 del 31.03.1980 e cioè:

- essere raffinato, con polarizzazione di almeno 99,7%
- avere un contenuto di zucchero invertito al massimo di 0,040% in peso

- avere una perdita all'essiccazione al massimo di 0,10% in peso
- avere un'umidità dello 0,05%
- avere un contenuto in ceneri dello 0,02%
- avere un contenuto di anidride solforosa al massimo 15mg/kg.

Lo zucchero richiesto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione e fornito in confezioni da kg. 1. E' vietato consegnare dolcificanti diversi dallo zucchero e dal miele (tipo saccarina, glucosio, destrosio).

Il sale da cucina grosso e fino ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali deve essere conforme alle normative vigenti in materia.

Per il condimento e la preparazione dei piatti è obbligatorio l'uso di sale iodurato o iodato di cui al D.M. n. 562/95.

Il sale deve essere consegnato in confezioni da gr. 500 o 1000, privi di tracce di umidità.

La marmellata deve essere ottenuta per concentrazione dalla polpa di un dato frutto a consistenza pastosa. Non deve essere alterata, né aromatizzata, né colorata artificialmente.

Nell'arco dell'anno l'assortimento deve essere il più vario possibile nei gusti di pesca, susina, albicocca e ciliegia.

Le uova intese quali ingredienti di altri piatti quali frittata, impanatura per carne o pesce, polpette, dolci, dovranno essere pastorizzate a lunga **conservazione (Uht)**.

Per la preparazione dei piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova sode, uovo al padellino, uovo alla coque, dovranno essere utilizzate **uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:**

- appartenenti alla categoria "A" o "Extra" di peso variabile da 60 a 65 gr.,
- provenire da stabilimenti nazionale e da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale,
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato,
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari,
- essere esenti da rotture, incrinatura, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE), da allevamenti italiani con galline allevate a terra. Essere conservati in modo che la temperatura non superi + 4° C.

La consegna delle uova presso il centro cottura deve avvenire in data non superiore a giorni quattro rispetto a quella dell'imballaggio. Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze, albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come, paglia, muffa o stantio.

Il prosciutto cotto, deve essere di prima qualità, di coscia e di origine nazionale documentata,

- non deve contenere polifosfati e conservanti;
- deve avere carni di colore rosa chiaro, compatte;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colori e difetti di alcun genere;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti

- ingiallite o con odore e sapore rancido;
- essere confezionato sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazione del produttore;
- le confezioni devono essere originali ed integre e riportare chiaro la data di scadenza;
- il peso del prosciutto deve essere non inferiore a kg. 5.

La bresaola deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce del bovino di età compresa tra i due e i quattro anni.

- Deve avere consistenza soda ed elastica;
- Il taglio deve essere compatto ed assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico;
- Deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini e grasso;
- Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali;
- Il gusto non deve mai essere acido;
- Deve corrispondere al D.M. 23 dicembre 1998.

I prodotti ittici devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92,

- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17.12.99 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27.03.02,
- essere congelati o surgelati, adeguatamente confezionati ed imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà essere in ogni caso essere superiore al 10%,
- lo scongelamento deve essere eseguito correttamente per evitare la perdita di sostanze nutritive e/o possibili contaminazioni,
- essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menù

Il pesce deve essere:

- presentato perfettamente eviscerato o sfilettato, senza pelle, squame e spine;
- se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai 18° C;
- la consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica, colore, odore e sapore essere nella norma.

I bastoncini di pesce dovranno essere delle migliori marche italiane in commercio e di pesci della famiglia merluccidae oppure di gradus morthus morthua. Deve essere indicata, sempre, la specie ittica con cui sono preparati, il c.d. surimi di pesce e prodotti analoghi non possono essere utilizzati nella preparazione dei bastoncini di pesce.

Le c.d “sogliole” dovranno essere della famiglia delle soleidi oppure di platessa platessa, o pleuronectes platessa o limanda.

Potranno essere richiesti **filetti di merluzzo, cuori di merluzzo, cuore di salmone, nasello.**

Il tonno in scatola deve essere di produzione nazionale, di colore chiaro ed omogeneo, provenire da trancio intero di pesce, poco salato e di gusto delicato, avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole o ritagli, essere prodotto, se all’olio, con olio extra vergine di oliva, rispettare il

rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, punti di ruggine e devono possedere requisiti previsti dalla legge n. 283/62 e dal D.M. 21.03.1973 e s.m.i.

Il formaggio da grattugia utilizzato per il condimento deve essere: “parmigiano reggiano”, di prima scelta, marchiato e avere stagionatura di almeno 18 mesi documentata da dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura.

Non deve presentare difetti di aspetto, di colore, di sapore e profumo dovuti a fermentazioni anomale o altro,

Avere umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%,

La qualità di crosta non dovrà essere superiore del 18%,

Essere grattugiato, in loco, lo stesso giorno del consumo,

Essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere,

Essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Tutti i formaggi devono essere di produzione italiana, i formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche.

I formaggi da taglio devono essere:

- a pasta semidura tipo: fontina, caciotta, italico (tipo bel paese) taleggio magro,
- a pasta molle tipo: stracchino, ricotta, crescenza, mozzarella, caciotta primo sale, formaggi freschi confezionati (es. philadelphia senza conservanti),
- di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione.

In particolare la mozzarella deve essere di ottima qualità e di fresca produzione, ricavata da latte vaccino intero, non dovrà avere macchie o colore giallognolo, dovrà avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso, non dovrà essere rinfrescata con acqua ma avere freschezza propria, immersa in latte liquido, fornita in confezioni sigillate recanti la data di scadenza.

Sulle confezioni devono essere riportate le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio,
- nome del produttore,
- luogo di produzione,
- composizione,
- data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti normative igienico/sanitarie).

E' vietato l'utilizzo di formaggi sfusi (es. sottilette, formaggini e simili) o contenenti sali di fusione (es. preparati per pizza).

Il latte alimentare, di produzione 100% italiano, **deve essere fresco**, intero, pastorizzato, omogeneizzato.

Si richiede l'impiego di latte proveniente solo ed esclusivamente da mucche nate ed allevate in Italia e prodotto da stabilimenti nazionali di trattamento riconosciuti.

E' consentito l'utilizzo del latte UHT nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es. purea, pasta con besciamella, ect.) e deve essere del tipo intero ed omogeneizzato.

La validità del latte pastorizzato non potrà protrarsi oltre 4 gg. da quello della data di confezionamento.

La validità del latte UHT non deve protrarsi oltre 90 gg. da quello della data di confezionamento.

Lo yogurt proveniente da agricoltura biologica, 100% italiano, (reg. CEE n. 2092/91) deve essere prodotto solo ed esclusivamente con latte di mucche nate ed allevate in Italia,

- deve essere alla frutta di latte vaccino,
- non contenere frutta in pezzi,
- essere privo di additivi quali conservanti, coloranti, antiossidanti e aromi artificiali,
- di tipo vellutato ed omogeneo,
- confezionato in monoporzioni da gr. 125,
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4° C.

Il gelato deve corrispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati e deve essere fornito in coppette da gr. 50 circa con cucchiaino a perdere.

Le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate.

E' vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante e/o insaporitore chimico e comunque non naturale, nonché glutine.

Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione e non deve presentare fenomeni di scongelamento incipiente. Le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione in modo che sia garantita l'autenticità del prodotto.

Il gelato richiesto è ai gusti:

- frutta,
- vaniglia,
- cioccolato,
- fiordilatte,
- crema.

Il dolce fresco deve essere preparato al momento o, al massimo, il giorno precedente e conservato a norma di Legge. A titolo esemplificativo e non esaustivo rientrano nella tipologia: torte, biscotti, c.d. dolci a cucchiaio.

La carne bovina fresca deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94 e deve essere:

- preferibilmente già disossata e confezionata sotto vuoto in tagli anatomici pronti all'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C. per le carni refrigerate;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE;
- categoria S (carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 24 mesi) oppure categoria E (carcasse di altri animali femmine che non abbiano partorito);
- conformazione U (ottima: profili nell'insieme convessi–sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti–sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).

Tipologia delle carni: le carni devono essere **di bovino (vitellone) di razza piemontese, maschio o femmina** di età compresa tra gli 11 e 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

Si richiede anche marchio COALVI

L'etichettatura delle confezioni dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di

autocontrollo.

Caratteristiche merceologiche delle carni: per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione di arrosti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia quali fesa, noce, rotondino di coscia, carré, sottofiletto;
- per la preparazione di spezzatino: tagli scelti del quarto anteriore con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);
- per la preparazione di polpette, svizzere, ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla, reale).

Garanzie supplementari: le carni giunte al centro cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative inoltre, a titolo di prescrizione supplementare dovranno rispondere alle garanzie igienico-sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura o etichettatura differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione vistata dal veterinario ufficiale dello stabilimento di provenienza che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

L'etichettatura in ogni caso dovrà riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- razza,
- data di nascita,
- sesso,
- nazione europea in cui è nato,
- azienda di allevamento,
- codice CEE della struttura presso la quale è stato macellato,
- codice CEE del laboratorio di sezionamento,
- organismi di controllo alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario.

Le carni suine fresche devono provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94 e devono essere:

- preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Regol. CEE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche dei tagli sotto vuoto (peso, diametri trasversali, percentuali di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C. per le carni refrigerate.

Caratteristiche e provenienza delle carni: le carni dovranno provenire da animali nati ed allevati in Italia e da macelli nazionali abilitati nell'ambito CEE.

Alimentati esclusivamente con farine di origine vegetale.

Gli animali devono avere un'età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a Kg. 144.

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

Le carni avicunicole fresche di Pollo e di Tacchino devono provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto ai sensi del DPR 495/97, essere di classe "A" ai sensi del Reg. CEE 1906/90.

I petti di pollo, le cosce di pollo (fuso e sottocoscia) e la fesa di tacchino devono essere:

- sezionate e confezionate,
- conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C. per le carni refrigerate,
- esenti da salmonella,

Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore e gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita e dell'allevatore, secondo le norme sulle produzioni animali.

Caratteristiche generali: Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze di carne, appartenenti ad allevamenti nazionali e non alimentate con farine di origine animale. Le carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali.

ODORI ED AROMI: si intendono: salvia, prezzemolo, rosmarino, basilico, alloro, maggiorana, origano, cipolla, aglio etc. – Devono essere di qualità ben selezionata ed in quantità abbondante, seconda la preparazione dei piatti.

ALTRI ALIMENTI: tutti gli alimenti elencati nelle tabelle dietetiche dovranno possedere i requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle vigenti norme igienico-sanitarie

Generi alimentari vietati: è assolutamente vietato l'uso, il confezionamento e la somministrazione di:

- cibi fritti
- carni al sangue
- fiocchi di patate
- succo di limone confezionato
- maionese
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- precotti sotto qualsiasi forma
- formaggini e sottilette
- formaggio o pane acquistati già grattugiati
- dadi da cucina o simili contenenti glutammato di sodio, in sostituzione può essere usato l'estratto di carne senza conservanti
- margarina o olio di semi
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

L'I.A. sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alle qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'Amministrazione Comunale intenderà attuare nel menù in uso.

L'I.A. deve giornalmente prelevare gr. 150 di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive al fine di poter esperire eventuali controlli. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.