



COMPLEMENTO AL CAPITOLATO D'APPALTO SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DELLA DURATA DI UN ANNO SCOLASTICO, RINNOVABILE PER UN ULTERIORE ANNO SCOLASTICO. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MATERIE PRIME PER IL MENU'.

CIG: 60752910BC

Per il menù si dovrà fare riferimento a quello attualmente in vigore presso la mensa scolastica del Comune di Sansepolcro, allegato ai documenti di gara, vidimato dalla Azienda Sanitaria Locale n.8 Arezzo, che comunque potrà subire modifiche che necessitano dell'approvazione dell'Azienda sanitaria medesima su richiesta dell'Ufficio Pubblica Istruzione con il parere della Commissione mensa del Comune.

Variazioni del menù da parte della ditta, al di fuori di una specifica richiesta del Comune, sono consentite solo nelle condizioni di cui all'art.9 del capitolo d'appalto; in tali casi la ditta avviserà tempestivamente l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune e concorderà un menù alternativo equipollente.

Le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per una buona qualità del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Sansepolcro. Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte dell'Ente appaltante.

Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito in base alla legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce requisito imprescindibile: è onere della ditta appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all'appaltante la costante rispondenza alle medesime come vigenti.

E' fatto obbligo alla ditta di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione; l'appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al Reg(CE)852/2004 e/o Reg(CE)853/2004, ed eventuali altre dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alla normativa in vigore nella materia. Il controllo dei fornitori riguarda anche la rintracciabilità delle derrate alimentari fornite secondo quanto disposto dal Regolamento CE n.178/2002.

E' fatto obbligo per l'appaltatrice definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte. È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte. L'acquisizione delle merci e lo stoccaggio degli alimenti deve prevedere la loro separazione in base alle diverse tipologie ed opportune temperature di conservazione.

E' sempre raccomandato acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine nazionale, in tutti i casi possibili, anche quando non prescritto. Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati. Le materie prime confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo. E' vietato l'uso nel ciclo produttivo di derrate che al momento della preparazione dei pasti abbiano superato il termine minimo di conservazione. I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione, trasformazione e consegna dei pasti ai refettori la tracciabilità degli alimenti. L'appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare.

Con particolare riguardo alla fase di trasformazione delle derrate alimentari, i pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge n.283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. n.327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature di mantenimento per gli alimenti deperibili (sia crudi sia cotti) da consumarsi freddi o caldi.

La ditta appaltatrice si uniforma all'obbligo di autocontrollo previsto dal Regolamento CE 852/2004 individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a



rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dello HACCP.

Tutti i prodotti alimentari utilizzati devono rispettare la normativa specifica in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare, tra cui la legge 18 ottobre 1959, n. 945, l'Ordinanza Ministeriale 11 ottobre 1978, l'Ordinanza Ministeriale 18 luglio 1990, la legge 14 ottobre 1999, n. 362; in materia di additivi, in particolare il Decreto Ministeriale n° 209 del 27/02/1996 e s.m.i., il DPR 19 novembre 1997, n. 514; in materia di commercio il D.Lgs 31 marzo 1998, n.114 e in materia di trasporto delle merci D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254.

Tutte le materie prime devono essere conformi a leggi e regolamenti in vigore concernenti l'etichettatura dei prodotti alimentari, in particolare al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 109, al D.Lgs 16 febbraio 1993, n.77, al DPCM 28 luglio 1997, n.311, al D.Lgs. 25 febbraio 2000, n° 68 ed al D.Lgs. 23 giugno 2003, n° 181 e, per i prodotti biologici, al DM del 27/11/2009 e successive integrazioni. Le indicazioni devono essere riportate in etichetta, nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi. Gli imballi delle derrate alimentari devono essere conformi al Decreto Ministeriale del 21/03/1973.

Tutti i documenti comprovanti il rispetto delle normative in vigore (quella qui citata ed anche quella non citata), compresi quelli relativi alla tracciabilità dei prodotti, devono essere archiviati presso il Centro cottura e resi disponibili in ogni momento in caso di verifiche e controlli da parte delle autorità sanitarie competenti, del Comune e di suoi incaricati.

PRODOTTI BIOLOGICI I prodotti biologici, vegetali ed animali, derivano da un metodo di produzione garantito e certificato come definito dal Regolamento CE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni. A livello nazionale, la materia dell'agricoltura biologica risulta disciplinata dal D.Lgs. 17 marzo 1995, n. 220 e dal DM del 27/11/2009 e s.m.i. La conformità alle caratteristiche prescritte per il biologico deve essere debitamente documentata. Quando è richiesto specificatamente il prodotto biologico, se per cause di forza maggiore questo non sia disponibile, l'appaltatrice ha l'obbligo di avvertire prontamente l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, a cui devono anche essere comunicati il nome del prodotto alternativo utilizzato e tutte le sue caratteristiche.

PRODOTTI DIETETICI L'utilizzo di prodotti dietetici nel menù della ristorazione scolastica risponde all'esigenza di fornire prodotti adeguati agli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare. I prodotti dietetici, oltre ad essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di alimenti, devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 111, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare che necessitano di autorizzazione ministeriale.

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti normativi prescritti. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e/o quello del contenuto sgocciolato.

PANE, SFARINATI, PASTE ALIMENTARI E CEREALI devono essere conformi alla disciplina di cui alla legge 4 luglio 1967, n.580, al DPR 30 novembre 1998, n.502 e al DPR 9 febbraio 2001, n.187. Il lievito utilizzato per le preparazioni è definito dall'art.8 del succitato DPR n.502/98.

PANE S'intende quello toscano (senza sale); è preteso e deve essere garantito di produzione giornaliera, ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 29%, pezzatura a circa 50 gr. Il pane fornito non deve essere mai stato conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

PANE GRATTUGIATO Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del



prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

FARINA BIANCA La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri infestanti. Deve riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione.

Farina di grano tenero Tipo 0:

- umidità massima 14,5%;
 - ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,65
 - cellulosa: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,20
 - glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 9
- Farina di grano tenero Tipo 00
- umidità massima 14,5%;
 - ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,50
 - glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 7.

CEREALI IN GRANI BIOLOGICI Tutti i cereali devono essere conformi al Reg. CE 8 marzo 2001, n.466 e s.m.i. Devono provenire da aziende che osservino le norme di produzione biologica. Devono possedere le seguenti caratteristiche minime:

- Devono risultare indenni da alterazioni, infestazioni di parassiti animali e vegetali e fungini
- Non devono contenere altri semi, devono essere a granella il più possibile uniforme, integra e pulita
- Devono essere confezionati in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti. La vita commerciale utile residua al momento dell'uso non deve essere inferiore all'80 % della vita commerciale totale.

Farro decorticato: in grani; granella uniforme, integra e pulita. Il prodotto non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti animali.

Il riso deve essere conforme alla legge 18 marzo 1958, n.325.

PASTA ALIMENTARE DI GRANO DURO BIOLOGICA o in alternativa deve essere prodotta con grani toscani. Deve possedere le seguenti caratteristiche minime:

- stato di perfetta conservazione
- odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe
- formato richiesto secondo le esigenze della ricetta
- buona tenuta in cottura valutabile attraverso:
 - tempo di cottura indicato
 - resa, intesa come aumento di peso in cottura
 - tempo massimo di cottura entro cui è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici, compresa l'assenza di spaccature e il mantenimento della forma
 - l'acqua di cottura di aspetto appena lattiginoso e con deposito minimo sul fondo
 - tempo massimo di mantenimento della pasta cotta, entro cui è garantito il mantenimento (almeno 20 minuti) o di accettabili requisiti organolettici (assenza di collosità) a +65°C.

Si richiede l'uso di confezioni non superiori a 5 Kg. La vita commerciale utile residua al momento dell'uso non deve essere inferiore all'80 % della vita commerciale totale.

PASTA FRESCA BIOLOGICA Per le paste fresche sono valide tutte le indicazioni sopra riportate per la pasta secca, tranne per l'umidità e l'acidità. Il limite di umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sottovuoto o sterilizzate, in banda stagnata o formata di materiale plastico per alimenti. L'acidità non deve superare il limite di gradi 6, tranne per le paste con carne che può arrivare fino a 7 gradi. E' consentito l'uso di grano tenero.



GNOCHI DI PATATE BIOLOGICI Gli gnocchi devono essere freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Devono essere preparati solo con: patate (minimo 80%), farina di grano, (uova), acqua, sale e aromi naturali. Gli gnocchi dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Il prodotto deve essere rispondente ai requisiti della citata legge n.580/1967. Su ogni confezione deve essere riportata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della data di consegna al Centro cottura.

RAVIOLI BIOLOGICI Il prodotto deve essere conforme al DPR 9 febbraio 2001, n.187 e s.m.i. I ravioli devono essere freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Il rapporto pasta – ripieno deve essere pari a 60-40. Il ripieno deve essere composto da: uova, ricotta, spinaci, parmigiano reggiano e sale. Le confezioni devono essere conformi a quanto previsto dall'art.5 del DL n.537 del 30/12/1992, come modificato dal D.lgs. 19 marzo 1996, n. 251.

IL LATTE ED I SUOI DERIVATI dovranno essere di produzione italiana, con provenienza da materie prime italiane, prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme. I requisiti dei prodotti lattiero caseari e salumi sono quelli di cui al Reg. CE 854/04 e s.m.i. I prodotti devono essere di prima qualità, confezionati in stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. 14 gennaio 1997, n.54 (prodotti a base di latte) e del D.Lgs. 18 aprile 1994, n.286 e del D.Lgs 30 dicembre 1992, n. 537 (prodotti a base di carne). I formaggi devono essere conformi per denominazioni, lavorazione e caratteristiche merceologiche a quanto previsto dal DPR 18 novembre 1953, dal DPR 30 ottobre 1955, n. 1269, dal DPR 13 novembre 1997, n. 519 e dalla legge 3 agosto 1998, n. 276 di conversione del DL 15 giugno 1998, 182.

YOGURT deve essere conforme alla Circolare Ministeriale 4 gennaio 1972, n.2 e s.m.i. proveniente da latte italiano intero, parzialmente scremato con o senza aggiunta di frutta in purea; dovrà contenere fermenti lattici vivi, essere privo di additivi, addensanti, sciroppo di glucosio e conservanti; le caratteristiche devono far riferimento al Regio decreto 9 maggio 1929, n.994 e s.m.i. La pezzatura richiesta è quella da 125 gr. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° C come da DPR n.327/80, modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n.155, e dal DPR n.514/97 e s.m.i.

FORMAGGI Tutti i prodotti devono rispettare i requisiti di cui al DPR 14 gennaio 1997, n.54. Non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

tipo di formaggio; nome del produttore; luogo di produzione; nome del venditore; eventuali additivi consentiti aggiunti; peso di ogni forma e confezione. I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale. Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola); non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno, non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore dei formaggi maturi. Anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche della tipologia.

MOZZARELLA INTERA O BOCCONCINI Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco e confezionata in atmosfera protettiva. Grasso minimo sulla sostanza secca 44%. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art.23 D.Lgs. n.109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1 D.Lgs. 25 febbraio 2000, n.68. Immersa in adatto liquido di governo. Le confezioni devono presentare dichiarazioni



relative al peso netto. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro.

RICOTTA di latte vaccino. Prodotto fresco a pasta molle, di maturazione rapida e pronto consumo. Sapore: dolce, fresco, delicato, non è accompagnato da aromi particolari; il prodotto non deve presentare gusto amaro o anomalo, indice di alterazione. Il prodotto deve essere ottenuto da produzioni condotte in ambito nazionale e da materie prime prodotte in ambito nazionale. Ingredienti - Siero di latte vaccino, latte vaccino pasteurizzato, sale, correttore di acidità. Prodotto privo di additivi alimentari (conservanti, coloranti, aromatizzanti) unica eccezione correttore di acidità (acido lattico o citrico).

RICOTTA di pecora. Forma data dal contenitore; peso da kg 1 a kg 3; pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato; matura in un giorno; composizione: proteine 15%, lipidi 8%, glucidi 5%, acqua 72%. La ricotta deve essere fresca, pasteurizzata, morbida e di buona qualità. Il prodotto deve essere confezionato nei giorni appena precedenti alla consegna; il residuo di vita commerciale non deve essere inferiore a 30 giorni dalla data della consegna.

STRACCHINO-CERTOSA Formaggio molle a pasta cremosa e maturazione rapida. Di latte vaccino intero pasteurizzato, confezionato in atmosfera protetta o in carta per alimenti. Residuo grasso nella sostanza secca pari al 40%.

CACIOTTA DI LATTE DI PECORA E/O DI VACCINA I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colio, gessosità o gonfiori. Il sapore deve essere fresco ed esente da amarore. Il colore deve essere bianco-paglierino e non devono essere presenti colorazioni anomale, nerastre o azzurro-verdastre sulla superficie o all'interno della pasta. Stagionatura almeno di un mese. Residuo grasso nella sostanza secca non oltre il 45%. Preferibilmente prodotta in Toscana.

PECORINO TOSCANO DOP Deve essere prodotto ai sensi del D.P.R. 17.05.1986, pubblicato sulla GURI n. 27 del 3 febbraio 1987, e del D.P.C.M. 3 agosto 1993. La percentuale di grasso nella sostanza secca deve essere non inferiore al 45% se il prodotto è fresco e non inferiore al 40% se stagionato.

PARMIGIANO Formaggio a pasta dura cotta ed a lenta maturazione, con marchio del consorzio "Parmigiano Reggiano". Stagionato almeno 18 mesi. Confezionato sottovuoto.

CRESCENZA Prodotta da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle.

GROVIERA Prodotto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%. Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte più interna.

FORMAGGIO TIPO FONTINA Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto da puro latte vaccino fresco. Deve subire un periodo medio di maturazione di 3 mesi e riportare dichiarazioni riguardo il tempo di stagionatura; non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazioni anomale o altro. Presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane
- peso da 8 a 18 kg con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni di produzione
- dimensioni: altezza cm 7-10; diametro cm 35-40, variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione
- crosta compatta, sottile dello spessore di circa mm 2; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino
- sapore dolce caratteristico
- grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

BURRO Deve essere prodotto a norma del Reg.CE 2991/94 e della legge 13 maggio 1983, n.202 succ. mod. Prodotto di prima qualità preferibilmente toscano proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale e deve essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.



SALUMI Tutti i salumi dovranno essere di produzione italiana, con provenienza da materie prime italiane. Per i prodotti di origine suina vale l'OM 14 febbraio 1968.

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' Il prodotto deve essere conforme al Decreto Ministero Attività Produttive 21 settembre 2005 Art.9 e s.m.i.. E' denominato «prosciutto cotto di alta qualità» quando sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino ed il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) sia inferiore o uguale a 75,5. Il prosciutto cotto di alta qualità non deve contenere polifosfati, lattosio, glutine e glutammato monosodico. Il trattamento di cottura deve essere tale da garantire il raggiungimento di una temperatura a cuore del prodotto di almeno 69°C. Il prodotto raffreddato e confezionato e' sottoposto a pastorizzazione superficiale.

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO DOP Il prosciutto crudo toscano deve provenire da carni di suino fresche con provenienza da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Gli animali devono avere almeno 9 mesi di età ed un peso vivo tra i 144 ed i 176 kg. La lavorazione, esclusivamente di cosce fresche (non sono ammesse cosce congelate o sottoposte ad altri trattamenti di mantenimento), è effettuata solo presso prosciuttifici situati nella Regione Toscana. La salatura è eseguita a secco con l'impiego di sale marino, pepe e aromi naturali tipici della Toscana. Il prosciutto toscano deve avere il tatuaggio indelebile degli allevatori ed il contrassegno dei macellatori. Inoltre tutte le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostata in maniera inamovibile: data di produzione, riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento. Non deve risultare alcuna traccia di glutine e/o latte.

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO I prodotti biologici, di prima qualità e di origine nazionale, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia di igiene e sanità, devono rispondere in particolare ai requisiti di cui alla legge 10 marzo 1969, n.96 e al DPR 11 aprile 1975, n.428. Devono essere ottenuti da pomodori sani e maturi, privati della buccia con aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato (residuo secco non inferiore all'8%); il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto.

PASSATA DI POMODORO Biologica, deve essere preparata con prodotti freschi di origine nazionale sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, senza sostanze conservanti né condimenti grassi e coloranti, ai sensi del DM 27 febbraio 1996, n.209 e successive modificazioni.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP

La fornitura del prodotto dovrà essere accompagnata da una dichiarazione attestante: che il prodotto è stato ottenuto meccanicamente dalle olive, non ha subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contiene più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna (legge 13 novembre 1960, n.1407) e unicamente di produzione italiana.

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori di vetro scuro da 1 litro dotati di tappo a vite che permetta la chiusura ogniqualvolta si renda necessario; per capacità superiori (5 litri) è obbligatorio l'utilizzo di contenitori in acciaio inox o in banda stagnata. Ogni contenitore deve essere dotato del tipico contrassegno individuale comprovante la appartenenza a Consorzio. La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80 % della vita commerciale totale.

PRODOTTI SURGELATI (ittici e ortofrutticoli) I surgelati, di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia (Legge 27 gennaio 1968, n.32; D.M. 15 giugno 1971, n.178; D.Lgs. 27 gennaio 1992, n.110 e s.m.i.).

Le verdure di prima scelta, devono presentarsi senza ammassi di glassatura e deve essere garantita la continuità della catena del freddo.

I prodotti ittici sono di prima qualità. La glassatura non deve incidere al di sopra del 20%.



I materiali a contatto con gli alimenti surgelati devono essere conformi alle disposizioni contenute nella legge 30 aprile 1962, n.283 e successive modifiche. L'etichettatura delle confezioni deve contenere tutte le indicazioni previste dalla legislazione vigente.

VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE:

- Tutti i prodotti surgelati richiesti:
- sono provenienti da coltivazioni italiane
 - non dovranno presentare alterazioni dei caratteri organolettici in colore, odore o sapore
 - non dovranno presentare desurgelazioni parziali o totali
 - non dovranno presentare ammuffimenti.
 - dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
 - non si devono rilevare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, malformazioni
 - non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti
 - i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
 - l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
 - la consistenza non deve essere legnosa, né il prodotto apparire spappolato
 - il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%
 - devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

E' consentito l'impiego di verdure surgelate provenienti non da coltivazioni italiane, comunque rispondenti alle caratteristiche qualitative sopra descritte, nei periodi di scarsa o assente produzione, per garantire una rotazione dei contorni. Il prodotto deve corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e, se extracomunitario, deve essere conforme alle norme della Comunità Economica Europea per quanto riguarda l'aspetto, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

FAGIOLINI I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo, una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione fini quindi con un diametro non superiore a 9 mm.

PISELLI I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie *Pisum sativum*, devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà, dopo il ripristino della temperatura ambientale devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione finissimi quindi con un diametro non superiore a 8 mm.

SPINACI Gli spinaci richiesti sono quelli a foglia piccola appartenenti alla categoria I e quindi di alta qualità.

BIETOLA La bietola dovrà appartenenti alla categoria I e quindi di alta qualità.

CARCIOFI surgelati a spicchi possono anche non essere biologici.

PESCE SURGELATO Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità al DLgs 30 dicembre 1992, n.531 e al DLgs 28 ottobre 1995, n.524. L'etichettatura deve essere redatta ai sensi del Reg. CE 17 dicembre 1999, n.104/2000 e delle disposizioni di cui al DM 27 marzo 2002. Tutti i prodotti devono essere surgelati in barca al fine di garantire il mantenimento delle qualità organolettiche e con una glassatura minima. Inoltre devono essere adeguatamente confezionati, eviscerati o sfilettati, senza pelle o in tranci.

I prodotti panati surgelati, in confezioni originali, nel rispetto del rapporto tra panatura e pesce, devono essere privi di residui di pelle, squame e spine.

Tutti i prodotti devono avere i seguenti caratteri organolettici:

- stato di freschezza (aspetto generale brillante, carne soda ed elastica, non conservare l'impronta della pressione digitale)

- avere odore gradevole non ammoniacale, colore chiaro ed uniforme

- assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;

- assenza di colorazioni anomale e di muffe e assenza di macchie di sangue.

Salvo altri accordi con il Comune, sono ammessi i seguenti pesci:



- filetti di sogliola
- filetti di platessa
- filetto di merluzzo
- filetti halibut
- bastoncini di filetti di merluzzo (minimo 65% merluzzo in filetti interi)
- filetti di nasello
- altre varietà come da menù.

CARNI Tutte le carni devono essere conformi al D.Lgs 27 gennaio 1992, n. 118, al D.Lgs 27 gennaio 1992, n. 119 e al D.M. 14 novembre 1996 e, per quanto riguarda carni fresche di volatili, al DPR n.495 del 10/12/1997. Le carni fresche devono essere confezionate e distribuite secondo le norme vigenti in materia di igiene e sanità.

CARNI BOVINE ITALIANE BIOLOGICHE Le carni devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del DLgs 18 aprile 1994, n.286. Devono provenire da allevamenti certificati biologici rispondenti ai requisiti elencati nel Regolamento CE n.1804/99. Devono essere ottenute da sezionamento di bovini di provenienza nazionale. La carne di vitello o di vitellone dovrà essere fresca ed appartenere al primo taglio (sezione coscia o polpa di coscia) ed al II° taglio (sezione di spalla o polpa di spalla) secondo ordine di fornitura specifica, ovvero macinata a partire da carni fresche di vitellone di II° taglio. Nel caso in cui le carni oggetto della fornitura, a seguito di esami da parte del Servizio Veterinario USL su campionamenti con caratteristiche di casualità, non risultassero rispondenti ai requisiti igienico-sanitari, saranno sequestrate. Quelle con caratteristiche qualitative scadenti verificate al momento del ricevimento non verranno accettate, ma saranno rispedite al fornitore, pretendendo l'immediata sostituzione con altra carne idonea.

In alternativa alle carni bovine italiane biologiche:

CARNE BOVINA IGP Carne di Vitellone Chianino – Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (IGP), prodotta a norma di quanto stabilito nell'apposito Disciplinare, approvato secondo le norme previste nel Regolamento CE 510/2006. La carne di vitellone chianino IGP dovrà provenire da animali in perfetto stato di nutrizione, deve essere di un colore rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo. In particolare la carne:

-Deve essere ottenuta da bovini, maschi e femmine, di razza Chianina, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi, nati, allevati e macellati nel territorio regionale

-Deve provenire da carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, che rientrino nei seguenti valori: conformazione non inferiore ad R , stato di ingrassamento 2 / 3

-Deve presentare, sui tagli forniti, il particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto

-Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni

-Deve essere consegnata entro 10 giorni massimo dalla data di confezionamento. Si richiede la fornitura in tagli porzionati confezionati sottovuoto, idonei alla preparazione dei piatti previsti nel menù. E' ammessa la presenza nelle confezioni di sierosità non superiore al 3% sul peso totale. I tagli devono essere confezionati rifilati in modo tale che il tessuto adiposo e connettivale da scartare al momento dell'utilizzo non sia superiore al 5%. I tagli devono provenire da mezzane adeguatamente frollate (minimo 7/10 giorni) e la vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80% della vita commerciale totale. Sono ammessi esclusivamente i seguenti tagli anatomici: quarto posteriore girello – rosa – noce (scannello) – groppa (scamone). Tutte le informazioni di cui ai punti precedenti devono essere comprovate da adeguata documentazione

CARNI SUINE ITALIANE BIOLOGICHE (lombata) Carni fresche e senza osso, sezionate e confezionate sottovuoto in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs n.286/94 e successive integrazioni. Le carni devono provenire da suini nazionali da allevamenti biologici. Tutte le informazioni devono essere comprovate da adeguata documentazione

CARNI FRESCHE AVICOLE I prodotti, di prima qualità, devono provenire da carni fresche di volatili da cortile ottenute da animali che siano: provenienti da allevamenti biologici; alimentati con erba, foraggi e mangimi di origine esclusivamente vegetale; negli allevamenti deve essere escluso l'impiego di sostanze destinate a stimolare la crescita e la produzione (compresi antibiotici ed altri stimolanti artificiali della crescita) nonché l'uso di ormoni e sostanze analoghe destinate a controllare la riproduzione o ad altri scopi (possono essere somministrati ormoni a singoli animali



nell'ambito di specifici trattamenti terapeutici sotto controllo veterinario). Tutte le informazioni di cui ai punti precedenti devono essere comprovate da adeguata documentazione:

POLLI Biologici, devono essere di classe "A" provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Polli d'allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, eviscerati e completamente puliti senza testa, collo e zampe; di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione; l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce, assenza di callosità sternale età oltre sei mesi. Pezzatura tra kg.1 e 1,5 circa; la macellazione deve essere recente per polli freschi e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera; il pollo deve essere esente da fratture, edemi e ematomi. Il dissanguamento deve risultare completo; la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata; senza penne e piumole, ecchimosi, macchie verdastre; la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità; non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche; le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento e dovranno indicare la provenienza e il giorno della macellazione ed il luogo.

PETTO DI POLLO Petto di pollo senza pelle e senza osso e dovrà avere le caratteristiche definite per i polli.

FESA DI TACCHINO I tacchini da allevamenti biologici devono esser di classe "A" e provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Il petto di tacchino, giovane con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, peso intorno a 5 kg.; completamente disossato. Il gozzo deve essere stato asportato. Deve essere costituita da solo muscolo pettorale (senza la presenza di altri muscoli o pezzi o altro). Il filetto deve essere compreso. La fesa deve provenire da animale allevato a terra. Non devono esserci ammaccature sottocutanee.

UOVA BIOLOGICHE Fresche di categoria A. Prodotte e commercializzate ai sensi del Regolamento CE n.1907/90 del Consiglio del 26 giugno 1990. Confezionate in cartoni suddivisi in piccoli imballaggi, dovranno evidenziare informazioni e requisiti a norma di legge. Devono provenire da galline ovaiole di allevamenti biologici alimentate esclusivamente con erba, foraggi e mangimi vegetali.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI Devono essere stati coltivati con metodi di agricoltura biologica, confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia di igiene e sanità. In generale i prodotti ortofrutticoli devono avere le seguenti caratteristiche: essere interi ed integri, sani, puliti, senza residui di antiparassitari o fertilizzanti. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire la buona conservazione e successiva lavorazione. I prodotti ortofrutticoli devono essere di I Categoria, di origine regionale toscana o nazionale. Devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

VERDURE E ORTAGGI FRESCHI BIOLOGICI

La scelta del prodotto dovrà essere effettuata tra le verdure di stagione fresche e di I qualità provenienti da coltivazioni italiane. I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste
- essere di recente raccolta
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi e prodotti estranei
- essere omogenei per maturazione e freschezza
- essere esenti da difetti che possono alterarne i caratteri organolettici
- non devono essere trattati con pesticidi o altre sostanze chimiche dannose alla salute

ORTAGGI A BULBO CIPOLLA, AGLIO E PORRO I bulbi devono essere interi e di forma regolare. Non devono essere germogliati.

ORTAGGI A RADICE: CAROTE, BARBABEIROLE, RAPE, RAVANELLO Le radici devono



avere le seguenti caratteristiche: essere prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Le carote devono essere di categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

Calibrazione: per le carote novelle e le varietà piccole: da mm 10 a mm 40 di diametro o da gr 8 a gr 150 di peso. Per le carote a grande radice il calibro minimo è di mm.40 di diametro o gr.50 di peso.

ORTAGGI A FOGLIA: CAVOLO, LATTUGA, INDIVIA, INSALATA Devono avere le seguenti caratteristiche minime: insalate con cespi puliti e mondati, esenti da residui di fitofarmaci, non prefioriti, esenti da malattie.

ORTAGGI A FIORE: CAVOLFIORI E CARCIOFI Devono avere le seguenti caratteristiche minime: infiorescenze ben formate, senza inizi di significazione per i carciofi. Calibrazione: carciofi diametro minimo cm 6, cavolfiori cm 11.

ORTAGGI A FRUTTO: POMODORO, PEPERONE, MELANZANE, ZUCCHE, ZUCCHINE Devono avere le seguenti caratteristiche minime: frutti interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo e da sole, di aspetto fresco.

ORTAGGI DA FUSTO: FINOCCHI Devono essere interi; di aspetto fresco, di forma regolare. Il grumo deve risultare globoso, grosso e compatto; le guaine esterne devono risultare serrate, ben avvolgenti, carnose, tenere e spesse. I finocchi non devono presentare parti non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale. Sono ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità e la conservazione o la presentazione della partita. I finocchi devono essere sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili; privi di umidità esterna anormale, privi di danni da roditori, insetti, malattia o gelo, privi di odore e/o sapori estranei; esenti da parassiti; esenti da attacchi di parassiti; privi di lesioni provocate dal trasporto o da malattie; devono essere stati raccolti con cura ed avere raggiunto un adeguato grado di sviluppo e compiuta maturazione.

PATATE anch'esse biologiche provenienti da raccolti e produttori italiani, devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr 60 per ogni tubero e massimo gr 270. Devono essere selezionate per qualità e grammatura. Il peso minimo potrà essere inferiore a quello previsto soltanto per le patate novelle. Le patate non devono presentare tracce di verde epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, presenza cioè di germogli ombra, di germogli filanti che presentino tracce di marcescenze incipienti, maculosità brine della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, ferite di qualsiasi origine aperte o suberate. Non devono essere affette da malattie specifiche della patata come alterazioni dovute ad agenti fungini e virosi, malattie ed alterazioni non parassitarie, ad alterazioni dovute a parassiti animali. Non devono avere odori particolari di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura. I prodotti non devono presentare traccia di alterazioni per attacchi parassitari e per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che presentino tracce di appassimento o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale.

PREZZEMOLO, SEDANO, BASILICO E SALVIA ROSMARINO Devono essere sufficientemente consistenti di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici delle varietà, devono, inoltre, essere privi di stelo fiorifero, e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei al proprio specifico; non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti.

FRUTTA Biologica di stagione fresca e di I qualità proveniente da coltivazioni italiane. Dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

-deve essere esente da difetti;

-ne deve essere indicata chiaramente la provenienza;

-deve presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà ordinate;

-deve aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta per pronto consumo, o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;

-essere omogenea ed uniforme per specie e varietà.



Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione. La frutta deve essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione.

MELE Varietà Golden, Deliziose, ecc.. devono presentare frutti interi puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti a buon grado di maturazione, devono conservare il peduncolo fresco, con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 150/180 gr.

PERE Varietà Willians, Abate, Kaiser, Conference - devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura.

ARANCE Varietà Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinelle. Oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura, le arance devono provenire dalle zone di produzione della Sicilia. Contenuto minimo di succo tra 30% e 35%. Inoltre devono avere la buccia spessa e facilmente asportabile

MANDARINI, MANDARONCI Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta. La grammatura deve essere compresa tra 60 e 70 gr. Contenuto minimo in succo 33 - 40%

PESCHE Varietà a pasta gialla ed a pasta bianca; oltre a possedere le caratteristiche generali sopra citate tra cui la grammatura, devono provenire dalle zone italiane di produzione tipica

KIWI Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta. La grammatura deve essere compresa tra 70 e 90 gr

ALBICOCCHE Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta. La grammatura deve essere compresa tra 60 e 70gr

CILIEGIE Oltre ad avere le caratteristiche citate per gli altri tipi, i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm17 per le altre varietà.

SUSINE Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta ed essere di pezzatura media

UVA Varietà Regina, Italia. Produzione dalle regioni tipiche, prioritariamente provenienti da raccolti e produttori della Regione Puglia. Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti.

LIMONI Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci nonché da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; la pezzatura deve essere compresa nei limiti 110/150 gr; devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo in succo 25%. Sono esclusi prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali al fine di ottenere una anticipata maturazione o che presentino residui di trattamenti con fitofarmaci. Gli imballaggi devono essere puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igienico sanitarie.

BANANE Possono non essere biologiche ma devono provenire dal commercio equo-solidale Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta ed essere di pezzatura media.

LEGUMI SECCHI BIOLOGICI: FAGIOLI CECI LENTICCHIE Devono provenire da aziende che osservino le norme di produzione biologica secondo quanto previsto dagli specifici Regolamenti. Devono possedere le seguenti caratteristiche minime :

- devono essere puliti
 - non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
 - devono essere privi di insetti o altri corpi estranei
 - devono essere uniformemente essiccati
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80% della vita commerciale totale.

PRODOTTI DIVERSI E ALTRE INDICAZIONI

SALE IODATO Ai fini dell'etichettatura per le prescrizioni di questo prodotto sono previste le



seguenti particolari condizioni: specifica indicazione di sale iodato e modalità di conservazione. Il prodotto è costituito da sale alimentare (cloruro di sodio) destinato al consumo diretto, addizionato di iodato di potassio (DM 562/1995) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg per kg di prodotto (si applicano le tolleranze di cui all'art 1 DM 255/1990). E' ammesso sale grosso non iodato solo per l'acqua di cottura.

ACETO Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini, che presenta: una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr 6 per 100 ml; un quantitativo di alcool non superiore all' 1,5% in volume, ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica a norma di legge.

ZAFFERANO Secondo il RD n.2217/1936 convertito con legge 3 giugno 1937, n.1228 e succ mod il nome di zafferano è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi del "Crocus sativus L". Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione del prodotto "zafferano", quella del peso netto del nome e della sede della ditta preparatrice.

CAPPERI I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

ORIGANO Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Prodotto e confezionato in base alla normativa vigente.

ZUCCHERO Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L.139/1980 e s.m.i. Zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana, rispondente alle seguenti caratteristiche:

polarizzazione almeno 99°/g
contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

OLIVE NERE E VERDI IN SALAMOIA snocciolate. Le olive devono rispondere alla specie "botanica" ed alla "cultivar" dichiarati in etichetta e devono essere di prima scelta. Per le caratteristiche generali si fa riferimento alla Risoluzione n. RÉS-2/91-IV/04 del Consiglio Oleicolo Internazionale. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile integre, non spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico. Devono essere senza conservanti (ammessi solo gli acidificanti o l'antiossidante acido L ascorbico).

PIZZA Può essere usata anche in tranci surgelata. Ingredienti: farina di grano tenero (anche con aggiunta di farina di cereali maltati), olio extravergine di oliva o ammesso al massimo solo olio di semi di girasole (no olio di palma o altri oli tropicali, né burro o strutto), lievito di birra e sale, senza emulsionanti.

CROCCHETTE DI PATATE Devono essere preparate con patate lesse, uova e parmigiano, a forma di polpette poi passate nel pangrattato ed infine in forno.

CROCCHETTE DI PESCE Devono essere preparate a partire da una base di pesce lesso e patate lesse, formando delle polpettine da passare nel pangrattato poi in forno.

CROCCHETTE E AMBURGHER DI SOIA da agricoltura biologica, anche surgelate, senza aggiunta di carne o pesce, indicate per la cottura in forno.



PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO Devono essere a perfetta lievitazione e cottura, esenti da additivi alimentari aggiunti con l'esclusivo uso di zucchero (saccarosio) e/o miele, senza l'impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine vegetale. Devono essere preconfezionati in confezioni originali sigillate, idonee alle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari e con le indicazioni obbligatorie.

BUDINI (VANIGLIA, CIOCCOLATO) UHT Caratteristiche generali: il prodotto dovrà essere ottenuto da latte, zucchero, panna come ingredienti caratterizzanti il tipo di prodotto; è ammesso impiego dei soli additivi e aromi naturali strettamente necessari alla produzione; privi di conservanti. Come addensanti sono ammessi l'amido e/o la pectina (escluso l'impiego della carragenina). Deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo "uht". Deve essere confezionato in contenitori sigillati monoporzione. Caratteristiche organolettiche: consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido, occhiature. Non deve avere avere odore, sapore e colori anomali e/o sgradevoli.

GELATI Prodotti a base di latte, trattato termicamente, cui sono aggiunti altri ingredienti. La preferenza è per le formulazioni semplici dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Devono essere conformi alla normativa vigente. Le confezioni devono essere monodose da 50-75 gr. Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 giorni di conservazione.

ACQUA MINERALE NATURALE NON GASATA Il prodotto deve essere conforme al D.Lgs 25 gennaio 1992, n.105 e s.m.i.

ALCUNE NOTE AL MENU' Nella minestra di legumi e in quella di verdura verranno aggiunti: pezzetti di pane tostato o pastina/pasta tagliata. La frittata sarà cotta al forno. Il piatto freddo sarà composto da: prosciutto cotto o crudo e formaggi. Le polpette di carne devono essere preparate la mattina stessa della distribuzione con carne fresca non lessata in precedenza. Non devono essere utilizzati filetti di merluzzo impanati precotti. Non verranno mai usati soffritti o dadi di carne. I dolci devono essere quelli secchi quali ad esempio "torcolo" o crostata. I contorni e la frutta dovranno essere sempre proposti secondo stagionalità e variabilità di tipologie in modo da essere percepiti ed accettati dagli alunni e dalle famiglie come parte integrante ed insostituibile del pasto in mensa.