Allegato 3
Tabelle merceologiche
al Capitolato Speciale per il Servizio di Mensa Scolastica

Sommario

NORME GENERALI 4
CARNI BOVINE 5
CARNE SUINA 7
PRODOTTI AVICOLI 8
SALUMI 10
PESCE 12
TONNO AL NATURALE O SOTT'OLIO 13
UOVA 14
UOVA PASTORIZZATE 14
FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE 15
BURRO 16
YOGURT 17
LATTE 17
BUDINO 18
PASTE ALIMENTARI RIPIENE 18
GNOCCHI DI PATATE 18
PASTA ALL'UOVO 19
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 19
PASTA INTEGRALE 19
PANE 20
FARINA 20
RISO 21
ORZO PERLATO - MIGLIO - AVENA 21
BISCOTTI 21
OLIO 22
ORTAGGI SURGELATI 22
ORTAGGI E FRUTTA 24
MAIS 26
OLIVE AD EPICARPO NERO E VERDE 27
POMODORI PELATI 27
LEGUMI SECCHI 27
CREME DI CEREALI PER LA PRIMA INFANZIA 27
PRODOTTI DIETETICI PER LA PRIMA INFANZIA 28
ZUCCHERO E DOLCIFICANTI 28
CIOCCOLATO IN BARRETTA 28
ACQUA OLIGOMINERALE 28
VINO 28
SUCCHI DI FRUTTA 29
SALE 29
CONFETTURA DI FRUTTA 29
GELATO 29
DADO PER BRODO 29
FRUTTA SCIROPPATA 30
PESTO 30

NORME GENERALI

Le derrate dovranno rispettare quanto prescritto nel seguente allegato ed in generale:

1. Avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalla legge e dai regolamenti.
2. Avere una corretta etichettatura facilmente leggibile ed inamovibile secondo quanto stabilito dal DL 27 gennaio 1992 n°109 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, termine minimo di conservazione per gli alimenti per i quali è previsto, data di produzione e confezionamento per gli alimenti per i quali è prevista, modalità di conservazione e di utilizzazione, istruzioni per l'uso, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore con indirizzo completo).
3. Possedere imballaggi integri e idonei secondo il DM 21-3-73 e successive modifiche (D.L..108/1992 e D.M.408/1991) senza alcun segno di deterioramento (cartoni umidi o rotti, lattine bombate o arrugginite ecc.)
4. La fornitura di tutte le derrate deve avvenire tramite mezzi idonei e autorizzati rispettando i parametri di temperatura richiesti dalla normativa vigente. Tutte le derrate oltre alla confezione devono possedere adeguato imballo.
5. I prodotti surgelati oltre ad avere una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto stabilito dal DL 27-01-92 n°109 devono avere i requisiti stabiliti nel D.L. 27-1-92 n°110 ed in particolare: la denominazione di vendita completata dal termine"surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalle indicazioni del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore.

Non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito anche uno scongelamento parziale. Nella fase di preparazione lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera; non è ammesso lo scongelamento a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

CARNI BOVINE

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni igieniche di macellazione, conservazione ai sensi del R.D. n° 3298 del 20 dicembre 1928, della legge n° 283 del 30 aprile 1962 e del D.L. n°286 del 18 aprile 1994 e successive modifiche.

Il Gestore deve poter fornire adeguata documentazione di tutta la filiera della carne fornita (allevamento, macellazione e sezionamento).

I bovini devono essere alimentati con mangimi esclusivamente vegetali.

In particolare le carni devono:

a) essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti.

b) provenire da allevamenti nazionali o C.E.E.

c) devono essere macellate in impianti idonei con numero di riconoscimento CEE dove venga effettuato e documentato l'autocontrollo e la formazione del personale.

d) possedere dichiarazione di assenza di estrogeni secondo la legge vigente.

e) essere refrigerate e cioè sottoposte ad un processo complessivo di raffreddamento che non determina cristallizzazione dell'acqua presente nel muscolo.

f) essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. 26 marzo 1980 n° 327 con temperature di trasporto da -1°C a +4°C.

g) non sono ammesse carni congelate o surgelate.

Le carni bovine devono provenire da bovino di razza da carne ad elevata attitudine e devono possedere i caratteri tipici della categoria di appartenenza; devono essere consegnate con frollatura non inferiore ai sette giorni (intervallo tra la data di macellazione e la data di commercializzazione al consumo).

La carne di consistenza compatta deve presentare grana fine, colorito brillante rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono un lieve aspetto marezzato; la carne non deve presentare residui di sangue, ecchimosi, ematomi, edemi. Le carni bovine devono essere di vitellone con età massima 18 mesi, di vitello con età massima di 6 mesi alimentato esclusivamente con latte.
L'etichetta inamovibile e indelebile facilmente visibile deve riportare:
__ la denominazione del prodotto e del taglio anatomico,
__ lo stato fisico,
__ la classe di conformazione e di stato di ingrassamento secondo griglia CEE relativa alla classe di conformazione,
__ il peso netto,
__ le modalità di conservazione,
__ il paese di nascita, il paese di ingrasso,
__ logo dell'operatore/organizzazione autorizzata ad etichettare le carni bovine,
__ sede del confezionatore,
__ paese e numero di impianto di macellazione,
__ paese e numero laboratorio di sezionamento,
__ la data di confezionamento (giorno, mese ed anno), la data di scadenza,
__ il numero che identifica l'animale o il lotto di animali ai sensi del DM 30/8/2000.
I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto. Il sottovuoto deve presentarsi ben aderente alla carne; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva. Le carni devono essere alloggiate in cartoni nuovi o in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei assolutamente pulite e sanificate che non presentino polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.
La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 20 giorni; il consumo dovrà avvenire con una shelf life residua di 7 giorni.
La consegna deve essere effettuata in tagli grossi in modo tale che le singole porzionature vengano fatte presso il Centro Cottura.
E' vietato utilizzare carne già porzionata altrove.
La carne trita per sughi, hamburger, polpettoni deve avere le stesse caratteristiche merceologiche di cui sopra, in particolare con una quantità di grasso inferiore al 20% e parti connettivali non superiori al 3%; la suddetta carne deve inoltre essere direttamente tritata nel Centro Cottura, cucinata e consumata lo stesso giorno della triturazione.
In mancanza di attrezzature idonee per la preparazione è ammesso l'utilizzo di hamburger surgelati preparati unicamente con carne avente le stesse caratteristiche sopracitate.
In tabella sono elencati i tagli da utilizzare.
spezzatino, polpette, hamburger, fesone di spalla – II categoria Vitellone, bollito, brasato sottofesa, Vitellone, pizzaiola, involtini fesa esterna, scamone, fesa interna, magatello - I categoria Vitellone cotolette, scaloppine, arrosto- fesa esterna, scamone, fesa interna, magatello - I categoria- Vitello, arrosto, fettine lonza Suino

CARNE SUINA

Le forniture dovranno avvenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).
La macellazione dovrà avvenire secondo quanto previsto dal D.P.R. 10 settembre 1991 n°312, capitoli V,VI,VII,VIII,IX,X.
I suini devono essere alimentati con mangimi vegetali.

Parametri organolettici
La carne dovrà essere:
___ di colore rosa
___ di buona consistenza
___ con superficie di taglio asciutta
___ con grasso consistente e di colore bianco.
La carne dovrà avere almeno 72 ore di maturazione.
Parametri igienico-sanitari
Tutta la carne dovrà essere esente da sostanze estrogene e inibenti.
Il pH dovrà essere max.6,2.
I requisiti igienici superficiali dovranno essere i seguenti:
___ Germi mesofili aerobi <1000 ufc/cm2
___ E.Coli assenti/cm2
___ Stafilococchi coag+ assenti/cm2
___ Salmonelle assenti su 25 cm2
___ Listeria Monocytogenes assente su 25 cm2
su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura.
Trasporto
Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie così come per il personale che provvede al trasporto.
Le temperature di trasporto dovranno variare tra -0° e +3°C.
I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto. Il sottovuoto deve presentarsi ben aderente alla carne; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.
La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 20 giorni; il consumo dovrà avvenire con una shelf life residua di 7 giorni.
La consegna deve essere effettuata in tagli grossi in modo tale che le singole porzionature vengano fatte presso il Centro Cottura.
E' vietato utilizzare carne già porzionata altrove.
Le forniture di carne dovranno essere accompagnate da certificato sanitario ufficiale.

PRODOTTI AVICOLI
Pollame
Come pollame si intende unicamente il prodotto fresco refrigerato proveniente unicamente da allevamenti nazionali.
I polli alimentati con mangimi vegetali devono provenire da "allevamenti a terra" e non in gabbia, non devono avere subito azione di sostanze estrogene ed essere consegnati spennati, dissanguati, privi di viscere, senza testa, collo e zampe; la carne deve essere completamente dissanguata di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, senza essudato, trasudato, ecchimosi, colorazioni anomale, tagli e lacerazioni.
Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica (legge n°283 del 30 aprile 1962, del R.D. n°3298 del 20 dicembre 1928 e del D.P.R. n°503 8 giugno 1982) e presentare in ogni loro parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.
Devono essere macellati in impianti idonei con numero di riconoscimento CEE dove venga effettuato e documentato l'autocontrollo e la formazione del personale. Il pollame al momento della consegna deve essere macellato da non più di 48 ore e da non meno di 12 ore ed appartenere alla classe A secondo il Reg. 1538/91.

I parametri microbiologici di superficie del petto (in assenza quindi di pelle) dovranno essere i seguenti:
__ Germi mesofili aerobi <100000 ufc/cm2
__ E.Coli <100 ufc/cm2
__ Stafilococcus Aureus <500 ufc/cm2
__ Salmonella assente/25g di superficie
__ Listeria Monocytogenes assente/25g di superficie
Le confezioni dovranno essere sottovuoto o in sub ordine in vaschetta propria protetta da film plastico ben coeso.
Il consumo dovrà essere effettuato con una shelf life residua di almeno 5 giorni.
In particolare:
__I cosciotti di pollo cioè i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso con o senza codrione come definiti dal Reg CEE 1538/91; la pezzatura richiesta è di circa 200 grammi con tolleranza del 10% in più sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.
__I petti di pollo devono essere perfettamente puliti, privi di forcella, di sterno e di parti cartilaginee, costituiti da soli muscoli pettorali con peso medio compreso tra 200 e 240.
__Il trasporto deve essere effettuato in condizioni igieniche ottimali ad una temperatura compresa tra -- 1°C e +4°C secondo il D.P.R. 26 ottobre 1980 n°327.

Tacchino

Come tacchino s'intende il prodotto fresco refrigerato proveniente unicamente da allevamenti nazionali. Dovranno essere rispettate le disposizioni fornite dal D.P.R. 10 settembre 1991, n°312 capitoli V,VI,VII,VIII,IX,X.
I tacchini alimentati con mangimi vegetali devono provenire da "allevamenti a terra" e non in gabbia, non devono avere subito azione di sostanze estrogene ed essere consegnati spennati, dissanguati, privi di viscere, senza testa, collo e zampe; la carne deve essere completamente dissanguata di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, senza essudato, trasudato, ecchimosi, colorazioni anomale, tagli e lacerazioni.
Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica (legge n°283 del 30 aprile 1962 , del R.D. n°3298 del 20 dicembre 1928 e del D.P.R. n°503 8 giugno 1982) e presentare in ogni loro parte il marchio della visita sanitaria e di classificazione.
In particolare:
La fesa di petto di tacchino deve essere costituita da solo muscolo pettorale di tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi con peso circa 5 Kg o fesa di femmina con peso non superiore a 4 kg.
Non deve essere stato trattato con antibiotici.
La fesa di tacchino deve essere confezionata in involucri sigillati sottovuoto o in atmosfera modificata con evidenziate la data di macellazione, confezionamento e di scadenza.
Il consumo dovrà essere effettuato con una shelf life residua di 5 giorni.
Parametri organolettici
La carne dovrà essere:
di colore rosso chiaro
di consistenza pastosa
a grana fine
a tessitura compatta
il grasso dovrà essere bianco e di consistenza soda.
Parametri igienico sanitari
La carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti e devono essere assenti i beta agonisti.
Il pH deve essere inferiore a 6.

I limiti microbiologici devono essere nei limiti di quanto previsto dal DPR 1-3-92 n°227, Legge 283 art.5 e O.M. 7-12-93.
I limiti di carica microbiologica devono essere:
carica batterica totale <1000000 grammi
Escherichia Coli <100 ufc/cm2
Stafilococco aureo <500 ufc/cm2
Salmonella assenza in 25 grammi
Listeria monocytogenes < 11/g in 1 u.c.
< 110/g in 2 u.c.
Trasporto
Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie così come per il personale che provvede al trasporto.
Le temperature di trasporto dovranno variare tra -1° e +4°C.
Le forniture dovranno essere accompagnate da certificato sanitario ufficiale.

SALUMI

Prosciutto crudo

Sono prodotti a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio.
Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti :
Prosciutto Parma: il contrassegno é costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui é stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.
Prosciutto Veneto Berico Euganeo: Timbro a fuoco costituito dalla sigla "P.I." fissa e da una sigla mobile di identificazione del macello costituita da una lettera e due numeri arabi da riportare nello spazio sottostante.
Sigillo metallico esagonale ad angoli arrotondati riportanti la scritta "C.Veneto" e l'indicazione della data d'inizio lavorazione.
Contrassegno a fuoco costituito dal leone alato stilizzato di S.Marco sovrastante la denominazione semicircolare "VENETO". Sulla parte in alto a sinistra sono riportati due spazi dove viene indicato il numero del produttore.

Prosciutto cotto

Parametri igienico sanitari
Deve essere costituito da coscia suina intera, anche di provenienza comunitaria, di prima qualità.
Le forniture dovranno risultare composte da prosciutti con assenza di polifosfati, caseinati, proteine di soia e possibilmente glutammati. E' vietato utilizzare spalla cotta.
All'analisi deve avere un rapporto acqua e proteine di 2.8-3 a 1.
Per quanto riguarda i parametri microbiologici dovranno essere rispettati i seguenti limiti sulla superficie
__ CMT <100 ufc/g
__ E.Coli <10 ufc/g
__ Stafilococcus Aureus <10 ufc/g
__ Anaerobi solf.ridutt. <10 ufc/g
__ Salmonelle assenti in 25g
__ Listeria Monocytogenes assenti in 25 g
Le confezioni in accoppiato alluminio/plastica dovranno essere originali, sigillate in confezione sottovuoto o in atmosfera modificata devono riportare la data di scadenza; si dovranno accettare forniture con ancora 60 giorni di conservazione.

Una volta aperta la confezione il prosciutto cotto deve essere consumato entro 1 settimana.
Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a +2,+6°C.

Bresaola della Valtellina IGP

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina.
Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 45 giorni.
Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente, D.M. 21 marzo 1965.
Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; all'esame organolettico non deve presentare sapore di carne cruda.
Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.
L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-62%.

PESCE

Il pesce deve essere costituito da filetti di platessa, filetti di cernia, filetti di pagello, filetti di persico, trance di pesce spada, tranci di smeriglio (palombo), polipo, seppie, filetti di salmone, filetti di merluzzo, vongole sgusciate completamente privi di spine, cartilagini e pelle.
La percentuale di glassatura dovrà essere indicata in etichetta. E' prevista una glassatura massima per:
__ filetti di platessa: max 30%
__ filetti di merluzzo: max10%
__ filetti di persico: max30%
__ trance di pesce spada: 0%
__ polpo: max 10%
__ seppie: max 20%
I prodotti della pesca devono essere surgelati individualmente e contenuti in busta singola o interfogliati.
Il prodotto, la cui provenienza deve essere specificata, deve essere conforme alle norme C.E.E. per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario secondo quanto stabilito nel D.L. 27-01-92 n°109.
Le confezioni di peso netto non superiore ai 10 Kg devono contenere un prodotto qualitativamente analogo a quello posto in vendita al dettaglio con riportate in etichetta le diciture previste dalla legislazione vigente, in particolare secondo quanto stabilito nel D.L. 27-01-92 n° 110.
Il pesce surgelato non deve presentare zone di disidratazione o parti con bruciature da freddo, non deve presentare odori ammoniacali o anomali.
Il pesce surgelato deve essere preparato e confezionato in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1 marzo 1972 e successive modifiche) ed inoltre deve rientrare nelle specie ittiche stabilite dal Ministero della Marina Mercantile del 15-7-83 e successive integrazioni.
Il pesce surgelato deve presentarsi in confezioni sigillate e imballate dal produttore; la confezione deve essere in grado di proteggere le proprietà organolettiche, le caratteristiche qualitative del prodotto impedendo qualsiasi contaminazione e disidratazione del prodotto in questione.
Il trasporto del pesce surgelato deve avvenire secondo le modalità previste dalla legge ed in particolare secondo il D.M. n°493 del 25/9/95.

Parametri igienico sanitari

I parametri microbiologici dovranno essere i seguenti:
__ Conta mesofila totale a 30°C <10000 ufc/g
__ Coliformi fecali <10 ufc/g
__ E.Coli assenti
__ Stafilococcus Aureus <100 ufc/g
__ Anaerobi solf.ridutt. <100 ufc/g

I parametri chimici dovranno essere secondo le normative vigenti soprattutto per quanto riguarda i metalli pesanti e l'assenza di qualsiasi additivo.
Ogni fornitura dovrà riportare ben in chiaro la data di scadenza e dovrà essere comunque oltre un anno dal giorno della consegna.
Il consumo dovrà essere effettuato con una shelf life residua di almeno 90 giorni.
Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a -18°C.
Lo scongelamento dovrà avvenire in cella frigorifera a +0°,+4°C, nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni ma comunque non oltre le 24 ore.
A completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura.

Bastoncini di pesce

Preparati di filetto di merluzzo compressi. Le carni devono essere di colore bianco, assenza di colore estraneo, macchie anomale, con assenza di spine, parti estranee o resti di lavorazione. La panatura non deve presentare punti di distacco dal prodotto. Le grammature fornite si intendono al netto della panatura.

TONNO AL NATURALE O SOTT'OLIO

Il tonno deve essere tonno di produzione nazionale o comunitaria di prima scelta presentarsi in tranci interi con scarso materiale di sbriciolamento (massimo il 18% del prodotto sgocciolato) con colore rosa, assenza di colorazioni anormali, odore delicato e gradevole; l'olio di copertura deve essere olio di oliva , presentarsi limpido di colore giallo paglierino senza tracce di acqua.
La confezione in banda stagnata deve presentarsi all'interno verniciata.
Il fornitore deve fornire certificato di analisi riferita al lotto relativa alla presenza di mercurio, metalli pesanti e istamina.
All'analisi chimica dovranno rispettarsi i limiti di legge per i metalli pesanti e l'istamina non dovrà superare i 200 mg/Kg.
Prova di sterilità: negativa
Confezioni in latta al massimo di 2 Kg.

UOVA

Le uova devono essere di produzione nazionale, devono appartenere alla categoria "extra" con peso tra i 60 e i 65 grammi (categoria di peso n°3) secondo la normativa del regolamento CEE n°1274/91 del 15-5-91. La confezione deve recare l'etichettatura leggibile ed in particolare:
1. Nome, ragione sociale ed indirizzo e numero distintivo del centro d'imballaggio.
2. Categoria di qualità e di peso.
3. Data d'imballaggio.

Le uova non devono aver subito alcun trattamento di lavaggio, di conservazione e refrigerazione, nel rispetto della legislazione comunitaria.
guscio pulito ed intatto (*)
peso non inferiore a 60 g
cuticola intatta
camera d'aria non superiore a 6 mm
albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa
macchie e/o corpi estranei assenti
odore privo di odori estranei
macula germinativa appena percettibile.
Il contenuto delle uova deve essere sterile.
Le uova una volta sgusciate e poste su un piatto dovranno presentare:

___ tuorlo centrale, tondeggiante non appiattito
___ albume in due fasi ben evidenti e separate.
In acqua l'uovo deve adagiarsi sul fondo.
Rispetto al peso scelto si può tollerare il 5% di carenza di peso e di difettosità.
La temperatura di trasporto dovrà essere inferiore a +10°C.

UOVA PASTORIZZATE

E' consentito l'utilizzo di uova intere di categoria A, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, confezionate in Tetra Brik da 1 litro in conformità al D.L.vo 4-2-93 n°65. La confezione deve riportare indicate la data di scadenza ed il lotto di appartenenza. Per i limiti di carica microbica si fa riferimento al D.L.vo 4-2-93 n°65 e all'O.M. 11-10-1978.
Shelf life residua al consumo: 7 giorni

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al regio decreto legge del 15 ottobre 1925 n° 2033 e successive modifiche.
I formaggi devono appartenere alla categoria di quelli a denominazione di origine tipici o a denominazione di origine controllata e possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate; sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.
Il formaggio deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.P.R. n° 322 del 1982.
Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei ad una temperatura tra 0°C e 4°C secondo gli articoli 47 e 52 del D.P.R. n° 327 del 1980.
E' vietato utilizzare formaggi fusi.
In particolare i formaggi devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche:
Asiago
Le qualità richieste sono il pressato e d'allevo.
Grana Padano
Formaggio con pasta bianca-paglierina con struttura finemente granulosa e frattura radiale a scaglia con occhiatura appena visibile; deve essere marchiato e con stagionatura da 19 a 24 mesi.
Crescenza
Minimo di grasso sul secco del 50% in monoporzione da 30 e da 50 grammi circa, senza conservanti.
La confezione deve riportare in modo ben leggibile la data di scadenza.
La pasta deve essere compatta, non eccessivamente molle, con struttura omogenea, priva di occhiatura.
Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 15 giorni di conservazione.
Mozzarella
Contenuto di grasso minimo sulla sostanza secca del 44%; deve presentarsi morbida senza gusti anomali d'inacidimento e senza conservanti.
Il prodotto dovrà essere fornito in bocconcini da 30 o 60 grammi circa e come filone di mozzarella" per pizza; il prodotto deve essere consegnato entro tre giorni dalla data di produzione e, consumato non oltre cinque giorni dalla data di consegna.
Emmenthal Svizzero
Prodotto con latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca; deve essere marchiato.
Ricotta
Deve essere fornita in recipienti preconfezionati all'origine; le confezioni devono riportare la data di scadenza e le indicazioni specifiche relative al tipo di prodotto (ricotta romana, ricotta piemontese, ecc)
Preparazioni Spalmabili

Prodotto in monoconfezioni da circa 50-60 grammi a base di latte pastorizzato, crema di latte con aggiunta di fermenti lattici selezionati, sale, caglio, senza additivi e conservanti; la confezione deve avere etichetta nutrizionale e la data di scadenza.

BURRO

Il burro deve essere quello denominato burro di qualità ottenuto per centrifugazione esclusivamente dalla crema di latte.
Il burro deve avere una percentuale di grasso minimo dell'82% secondo i requisiti previsti dalla legge 23 dicembre 1956 n°1526.
Deve inoltre essere fresco, non sottoposto a congelamento, di odore e sapore gradevole, di colore paglierino uniforme all'interno ed all'esterno, esente da rancidità e privo di qualsiasi difetto.
Le caratteristiche del burro devono inoltre rispettare i valori di acidità e rifrazione previsti dal regio decreto 1 luglio 1926 n°1361; i
E' vietato l'uso di surrogati del burro e l'impiego di margarine.
Sono ammesse forniture con un minimo ancora di 60 giorni dalla data di scadenza del prodotto.

Parametri igienico sanitari

Le caratteristiche microbiologiche dovranno essere :
__ Germi mesofili aerobi <3000 ufc/g
(esclusi i lattici)
__ E.Coli assenti/g
__ Stafilococcus Aureus assenti/g
__ Lieviti e muffe <100 ufc/g
Le caratteristiche chimiche dovranno essere:
__ Sostanze grasse >82%
__ Acidità in acido Oleico <0,5%
__ n° di perossidi <1,5
__ Reazione di Kreiss negativa
__ Grado rifrattometrico 44-48
__ pH 4,5-6
Gascromatografia caratteristica di grasso di latte di vacca.

YOGURT

E' ottenuto da latte pastorizzato fermentato con Streptococcus Thermophilus e Lactobacillus Bulgaricus, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

Parametri igienico sanitari

I parametri chimici dovranno essere i seguenti:
__ I conservanti e gli inibenti dovranno essere assenti.
__ L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0,8%
I parametri microbiologici dovranno essere i seguenti:
__ Batteri lattici >108 ufc/g
__ Germi contaminanti <1000 ufc/g
__ Coliformi totali assenti/g
__ Stafilococcus Aureus assenti/g
__ Muffe <10 propaguli/g
__ Lieviti (yogurt intero) <10 ufc/g
(yogurt alla frutta) <100 ufc/g
Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2° +4°C.
Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza e l'etichetta nutrizionale.

Il prodotto alla data di consegna deve avere almeno ancora 15 giorni di conservazione; al consumo deve essere ancora una shelf life di 7 giorni.
Non sono ammessi prodotti similari compresi i dessert.
Il prodotto deve essere biologico al naturale o alla frutta e confezionato in monodosi da 125-150 cc.

LATTE

Dovrà provenire dalle centrali del latte della zona il cui approvvigionamento di latte crudo avvenga da stalle selezionate e controllate costantemente da propri veterinari.
Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a +4°C per il prodotto fresco pastorizzato.
Per il consumo tal quale, dovrà essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero di alta qualità.
Per le preparazioni culinarie é invece consentito anche l'uso di latte a lunga conservazione (UHT) intero o parzialmente scremato.
Il latte inserito nel menù come porzione deve essere "latte fresco" in monoconfezione da 200 cc circa.

BUDINO

Prodotto fresco che ha subito un trattamento di pastorizzazione confezionato in monoporzione da circa 120 grammi; la confezione deve possedere etichetta nutrizionale.

PASTE ALIMENTARI RIPIENE

Devono essere di tipo fresco prodotti con i seguenti ingredienti:
__ pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale
__ ripieno di ricotta: ricotta vaccina, formaggio grana, pangrattato, spinaci, sale e spezie.
Le paste ripiene devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti.
__ carica totale: <100000 ufc/g su 3 u.c.
__ clostridium perfrigens <100 ufc/g su 4 u.c.
__ stafilococco aureo <100 ufc/g su 4 u.c.
__ salmonelle assenti in 25 g su 5 u.c.
__ bacillus cereus < 10000 ufc/g
__ lysteria monocytogenes <11/g in 1 u.c.
La confezione dovrà essere a norma di legge e l'etichettatura dovrà riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.
Questi prodotti devono essere esenti da qualsiasi conservante compreso anche qualsiasi esaltatore di sapidità (glutammato).
Devono essere prodotti con impianti a ciclo chiuso ed automatizzato per rispondere ai requisiti igienici.
Dopo cottura devono mantenere la loro forma compatta e caratteristica.
Il prodotto deve avere un buon rapporto fra pasta e ripieno (4 a 1).
Le paste ripiene devono avere confezioni sigillate ed opportuno imballo in modo da garantirne la salubrità ed evitare qualsiasi contaminazione.
Nelle confezioni sono tollerati pezzi rotti, aperti nella misura massima del 3%.
L'approvvigionamento deve avvenire non oltre quattro giorni prima del consumo.

GNOCCHI DI PATATE

Devono essere di patate e devono essere prodotti seguendo buona tecnica di fabbricazione e possedere etichettatura conforme al D.L. 27 gennaio 1992 n.109.
Gli ingredienti dovranno essere patate, farina di grano tenero, sale ed eventualmente spinaci.
Il prodotto deve essere fresco in confezione sottovuoto o in atmosfera modificata.
Gli gnocchi devono essere esenti da qualsiasi additivo e prodotti mediante ciclo chiuso ed automatizzato per impedire qualsiasi inquinamento batteriologico e di altro genere.

Dopo cottura devono presentarsi di consistenza solida ma non gommosa.
I limiti di carica microbica di riferimento sono:
__ carica totale: <100000 ufc/g su 3 u.c.
__ clostridium perfrigens <100 ufc/g su 4 u.c.
__ stafilococco aureo <100 ufc/g su 4 u.c.
__ salmonelle assenti in 25 g su 5 u.c.
__ bacillus cereus < 10000 ufc/g
__ lysteria monocytogenes <11/g in 1 u.c.

PASTA ALL'UOVO

Si richiede un prodotto fresco o surgelato contenente i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.
Le sfoglie per lasagne devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti.
La confezione dovrà essere a norma di legge e l'etichettatura dovrà riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola ed acqua, secondo la legge 4 luglio 1967 n° 580, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento.
Sulle confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dal D.P.R. 18 maggio 1982 n°322 ed in modo ben visibile la data di scadenza.
La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallo-ambrato, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. La pasta non deve disfarsi alla cottura, diventare collosa e intorbidire sensibilmente l'acqua ed inoltre deve mantenere le sue caratteristiche organolettiche per un tempo non inferiore a 45 minuti dalla cottura.
Le caratteristiche merceologiche prevedono l'assenza di bolli bianchi, corpi estranei, punteggiature bianche; al filth test il numero di frammenti su 225 grammi deve essere al massimo 50.
Le confezioni per l'asilo nido dovranno essere al massimo di 1000 grammi.

PASTA INTEGRALE

La pasta integrale, di provenienza biologica, deve essere certificata dalle Associazioni riconosciute dallo Stato. Sull'etichetta deve essere indicata l'Associazione certificatrice e l'etichetta nutrizionale.
La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 grammi di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2.5 grammi di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta, spappolata e non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua.
Le confezioni per l'asilo nido dovranno essere al massimo di 1000 grammi.

PANE

Il pane comune deve essere prodotto con farina "00" o "0" o integrale, acqua, sale, lievito naturale; deve presentarsi ben lievitato, di cottura regolare ed omogenea, morbido, leggero in rapporto al proprio volume. Durante il trasporto al centro cottura e nei plessi scolastici, il pane deve essere confezionato in monoconfezione, in sacchi di carta per alimenti e trasportato in ceste chiuse.
Il pane oltre ad avere le caratteristiche prescritte dalla legge vigente, dovrà rispettare le seguenti caratteristiche:
__ AW non superiore a 0,8 - 0,85
__ Conservanti assenti
__ Filth test frammenti di insetti inferiori a 50/50g

peli di roditori assenti in 50g
frammenti metallici assenti
La pezzatura richiesta deve avere un peso di circa 50 grammi; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato e rigenerato o surgelato.
Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale proveniente da coltivazione biologica.
Giornalmente il pane integrale rappresenta il 20% massimo della fornitura totale.
Dovrà essere prodotto da un panificatore artigianale possibilmente situato nelle immediate vicinanze del Comune e trasportato in ceste chiuse.

FARINA

Farina bianca tipo "0" e "00":
Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla normativa vigente con particolare riferimento al D.P.R. 187/01. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e muffe; il filth-test prevede un massimo di 30 frammenti insetti/50 gr. Le confezioni devono essere sigillate e senza difetti, rotture o altro. Confezioni da Kg.1.
Farina di mais:
Ottenuta dalla macinazione del mais, dovrà provenire dall'ultimo raccolto. Dovrà essere ben conservata in sacchetti chiusi sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di roduzione, la data di scadenza e il numero di lotto. E' ammesso l'uso di farina precotta.
Confezioni da Kg.1.
Non è consentita la detenzione di confezioni parzialmente utilizzate. La farina eventualmente avanzata andrà riposta in un contenitore per alimenti, pulito, con chiusura ermetica.

RISO

Deve possedere tutti i requisiti previsti dalla Legge n°325 del 18 marzo 1958 e successiva modifica n°586 del 5 giugno 1962. Il prodotto deve essere extra parboiled appartenente alla varietà Roma.
Il riso non deve essere trattato con sostanze non consentite.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti, alterazioni di tipo microbiologico e corpi estranei.
Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti legge 18 marzo 1958 n°325 art.2-3-4 e D.P.R. relativi alle annate agrarie.
Shelf-life residua al consumo: 80%.
Le confezioni per l'asilo nido dovranno essere al massimo di 1000 grammi.

ORZO PERLATO - MIGLIO - AVENA

L'orzo perlato deve presentarsi con grani uniformi, integri, puliti; non devono esserci tracce di semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei.
Le confezioni in sacchetti al massimo di 500 grammi devono riportare in modo visibile la data di confezionamento e/o di scadenza ed avere un minimo di conservabilità di 12 mesi.

BISCOTTI

Dovranno essere ottenuti da un impasto preparato con farina tipo 00 o tipo 0 o integrale, grassi di origine vegetale non idrogenati, burro, latte, uova, lievito, dolcificanti naturali (saccarosio, fruttosio). Dovranno essere privi di coloranti artificiali. I biscotti dovranno essere in monoporzioni da 30 grammi; su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di peso, la data di scadenza, il lotto di produzione.
Shelf-life residua: 70%.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Come unico condimento per cottura ed a crudo è da utilizzare olio extra vergine di oliva In particolare si richiederanno i seguenti parametri analitici che all'atto della fornitura dovranno avere i valori sotto elencati:

___ acidità % max 0,5-0,6
___ n°.perossidi meq/02/Kg max 15
___ trilinoleina % max 0,35
___ composizione acidica
___ composizione sterolica
___ transisomeri degli ac.grassi
___ spettrofotometria di cui
___ K232 max 2,1
___ K270 max 0,160

Si dovranno prendere delle precauzioni di stoccaggio, esempio:
___ conservare l'olio al riparo da fonti di calore
___ al riparo da luce diretta
___ in luogo fresco
___ mantenere sempre chiusa la bottiglia o la lattina se la confezione é stata parzialmente consumata.

ORTAGGI SURGELATI

Le forniture dovranno provenire da produttori nazionali, presentare residui di antiparassitari entro i termini di legge ed un tenore di nitriti non oltre 5ppm.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici dovranno essere rispettati i seguenti limiti:
___ Conta totale <1000000 ufc/g
___ E.Coli <100 ufc/g
___ Stafilococcus Aureus <100 ufc/g
___ Listeria Monocytogenes assente in 25 g

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate ed in grammatura tale da essere consumate totalmente in giornata.

Si dovranno accettare forniture con minimo ancora 12 mesi dalla scadenza.

Dovrà esserci assenza di materiale estraneo. Il materiale vegetale estraneo e le difettosità (es. infiorescenze, radici, foglie gialle avventizie, attaccate da parassiti, piselli fuori calibro in eccesso. erba, fagiolini non spuntati ecc...) dovranno essere massimo 10 pezzi per Kg. di prodotto.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a -18°C.

ORTAGGI E FRUTTA

Devono essere possibilmente nazionali e rigorosamente di stagione avendo cura di offrire la massima variabilità all'interno delle tipologie e garantendo sui 5 giorni della settimana almeno tre tipi di frutta diversa e tre tipi di verdura diversi. Devono essere di categoria extra o prima.

Per i vegetali da consumarsi crudi dovranno essere garantiti i seguenti parametri di riferimento al momento del consumo:
___ batteri aerobi mesofili: 5000000 ufc/g
___ colifecali: <100 ufc/g
___ E. Coli <100 ufc/g
___ stafilococchi patogeni <100 ufc/g
___ salmonelle assenti in 25 g
___ lysteria monocytogenes assente in 25 g
___ Yersinia enterocolitica assente in 25 g

I limiti fitosanitari devono essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente, si dovrà inoltre richiedere al fornitore certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

In ogni caso si ritiene comunque che preferibilmente vengano utilizzati prodotti biologici (vedi regolamento CEE n°2092/91 del 24 giugno 1991 il cui recepimento è avvenuto con Decreto del Ministero delle Agricoltura-Foreste del 25.5.1992 n. 338). Le eventuali forniture di prodotti biologici dovranno essere accompagnate da certificazioni attestanti la produzione secondo la norma da parte di Enti riconosciuti dai decreti relativi del 31.12.1992, pubblicati sulla G.U. del 22.1.1993. In sub ordine si consiglia l'approvvigionamento di prodotti provenienti da lotta integrata in regola con quanto indicato dal decreto del 25.05.1992 n. 338.
La frutta biologica dovrà essere distribuita almeno una volta alla settimana; in ogni refettorio dovrà essere accompagnata dalla documentazione attestante l'appartenenza a tale categoria.
Oltre ad essere senza difetti e di selezione accurata devono inoltre avere le seguenti caratteristiche:
1. essere sani, senza lesioni, ammaccature.
2. non avere attacchi parassitari.
3. essere turgidi, privi di umidità consistente, non bagnata artificialmente.
4. non devono presentare terrosità.
5. essere esenti da danni causati dal gelo.
6. essere puliti e mondati secondo le modalità e le consuetudini locali.
7. avere una presentazione accurata.
8. corrispondere alle caratteristiche merceologiche della specie e delle varietà richieste.
9. essere maturo fisiologicamente e commercialmente.
10. essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura.

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti o guasti prodotti da insetti o dalle loro larve.
Secondo la normativa vigente la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo di prodotto e varietà, dalla qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza.
E' tollerato in ciascun collo il 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativi corrispondenti alla qualità di selezione immediatamente inferiore.
Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità e grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro con tolleranza del 5%.
In particolare:
__le patate devono essere dell'ultimo raccolto e devono appartenere nelle singole partite ad una sola varietà. Verranno escluse quelle che presentano germogli, macchie nere o verdi, incrostazioni terrose, tracce di marcescenza e ferite aperte.
__le cipolle devono essere sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono presentare il cuore legnoso.
__le carote devono essere sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono presentare il cuore legnoso.
__i pomodori devono essere interi, sani, puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati nel giro di 2 o 3 giorni.
__gli ortaggi a foglia (erbette, spinaci, coste, prezzemolo) devono essere sani, interi, opportunamente mondati, senza foglie gialle e rinsecchite.
__le insalate devono essere intere pulite, ben chiuse ed opportunamente mondate; la scelta della varietà dovrà essere effettuata in base alla stagione con una sufficiente rotazione.

Frutta fresca

La frutta deve appartenere alla prima qualità o extra secondo le qualifiche di selezione per l'esportazione, e rispettare in toto la normativa vigente, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18-7-90 pubblicata sulla G.U. n°57 del 30-8-90.

Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione ed essere di pezzatura uniforme.
Secondo la normativa vigente la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto e varietà, dalla qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza.
La frutta deve essere senza difetti e di selezione accurata ed inoltre deve avere le seguenti caratteristiche:
1. essere sana, senza lesioni, ammaccature.
2. non deve avere attacchi parassitari.
3. essere turgida, priva di umidità consistente.
4. non deve presentare terrosità.
5. essere esente da danni causati dal gelo e dalla grandine.
6. essere pulita e mondata secondo le modalità e le consuetudini locali.
7. avere una presentazione accurata.
8. corrispondere alle caratteristiche merceologiche della specie e delle varietà richieste.
9. essere matura fisiologicamente, commercialmente, omogenea per maturazione, freschezza pezzatura.
Viene esclusa dalla fornitura la frutta che presenti traccia di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti o guasti prodotti da insetti, dalle loro larve, da parassiti animali e vegetali.
Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici.
In particolare:
__Le mele devono provenire dal Trentino ed avere peso superiore a 150 grammi.
__Le pere devono essere della varietà Williams, Abate, Conference, Kaiser con peso superiore a 150 grammi e devono raggiungere il giusto grado di maturazione entro tre giorni dalla fornitura.
__L'uva deve essere Regina, o Italia proveniente dalla Puglia e dalla Sicilia con grappoli nella totalità asciutti e maturi; i grappoli stessi dovranno presentarsi di media lunghezza rispetto alla varietà, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse e marcescenti.
__Le arance della varietà Tarocco, Nevel, Valencia, Moro devono provenire dalla Sicilia ed avere un contenuto minimo di succo del 35%.
__I clementini devono avere un tenore in succo minimo del 40%.
__Le pesche a pasta bianca e gialla devono provenire dall'Emilia Romagna, dal Veneto e dalla Puglia.
__Prugne, susine, albicocche devono provenire dall'Emilia Romagna.
__L' Actinidia deve avere un peso superiore ai 70 grammi.
La distribuzione della frutta dovrà avere una rotazione che viene di seguito riportata, tenendo comunque conto dell'andamento della stagione quando questa abbia delle caratteristiche fuori dal consueto.
Settembre pere, uva, prugne, banane, pesche
Ottobre mele, pere, uva, banane
Novembre mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi
Dicembre mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi
Gennaio mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi
Febbraio mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi
Marzo mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi
Aprile mele, pere, banane, arance, kiwi
Maggio mele, pere, banane, albicocche, pesche, prugne, ciliege
Giugno albicocche, pesche, prugne, ciliege, anguria, melone
Luglio albicocche, pesche, prugne, ciliege, anguria, melone

In qualsiasi caso la mela non potrà essere distribuita più di due volte alla settimana.

MAIS

Il prodotto da utilizzare è esclusivamente quello surgelato.

OLIVE AD EPICARPO NERO E VERDE

Le olive dovranno essere confezionate in vetro o in contenitori metallici privi di difetti sia all'interno che all'esterno. Dovranno presentarsi integre, intere e snocciolate, senza rammollimenti superficiali. Il liquido di governo dovrà essere perfettamente limpido. Il prodotto dovrà essere di gusto dolce. Non è ammessa la conservazione di contenitori aperti.

POMODORI PELATI

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata devono provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 2 anni di conservazione.
Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice, impresso sul fondello, leggibile.
Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.
Per quanto riguarda i parametri chimici dovranno essere rispettati i limiti fissati dalla legge vigente con particolare riguardo alla quantità di buccia, interezza, presenza di parti vegetali estranee, marciumi e limite di muffe.
Non è ammesso l'impiego di pomodori spezzettati, polpa passata, ne di doppio e/o triplo concentrato.
Il prodotto deve essere ottenuto mediante metodo di produzione biologico.

LEGUMI SECCHI

Dovranno provenire dall'ultimo raccolto, essere puliti, di pezzatura omogenea, sani, privi di insetti, muffe e altri corpi estranei (come frammenti di pietrisco, steli ecc.); dovranno essere assolutamente privi di residui di pesticidi.
I legumi secchi devono essere selezionati e in confezioni da 500g o 1 Kg.
Le lenticchie devono essere a varietà piccola.
E' vietato utilizzare legumi in scatola.

CREME DI CEREALI PER LA PRIMA INFANZIA

Le creme di cereali per la prima infanzia dovranno provenire possibilmente dall'agricoltura biologica ed essere confezionate sottovuoto in pacchetti di piccola pezzatura (massimo 250 g).
Le confezioni parzialmente utilizzate potranno essere conservate apponendo la data di apertura della confezione; il prodotto deve avere un minimo di conservabilità di 12 mesi.

PRODOTTI DIETETICI PER LA PRIMA INFANZIA

Tutti i prodotti dietetici per la prima infanzia (latti umanizzati, liofilizzati, omogeneizzati, biscotti ecc...) dovranno essere forniti dall'Impresa su indicazione delle famiglie e/o pediatra.
Si raccomanda il rispetto massimo delle prescrizioni sia per quanto concerne la marca, la natura del prodotto ed i quantitativi. E' previsto l'impiego di confezioni monodose.

ZUCCHERO E DOLCIFICANTI

E' previsto l'impiego di zucchero di canna obbligatoriamente per l'asilo nido e preferibilmente per tutti gli altri ordini di scuole. Il miele utilizzato dovrà essere del tipo vergine integrale e di produzione nazionale.

CIOCCOLATO IN BARRETTA

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente e contenere come unico grasso aggiunto il burro di cacao. Le barrette di cioccolato al latte e cioccolato fondente devono essere di circa 20 grammi con shelf-life residua al consumo del 70%.

ACQUA OLIGOMINERALE

Acqua minerale in PET; shelf-life residua alla consegna: 80%

Caratteristiche:

__ residuo fisso compreso tra 50 e 500 mg per litro

__ nitrati, espresso come ione nitrico = assente, o comunque inferiore a 5 mg per litro.

L'acqua è prevista in confezione da 1-1,5 litri per l'asilo nido ed in confezione da 500 ml per gli assistiti a domicilio

Shelf life residua al consumo 70%

Le bottiglie aperte eventualmente avanzate non potranno essere riutilizzate per il giorno successivo.

VINO

Il vino bianco e rosso deve essere conforme alle normative vigenti; Il vino a denominazione semplice deve essere in tetrabrik da 0,25 ml con shelf life residua al consumo 70%

SUCCHI DI FRUTTA

I succhi di frutta devono essere prodotti con purea di frutta proveniente da produzione integrata con sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, senza imbrunimenti anomali e sapore di cotto. I succhi devono essere in confezione tetrabrik da 200 ml con etichetta nutrizionale nei gusti pesca, pera, mela, albicocca.

SALE

Il sale richiesto per ogni tipo di preparazione è quello iodato.

CONFETTURA DI FRUTTA

La marmellata deve essere confettura extra in monoporzione o in vasetti di vetro.

GELATO

I gelati dovranno essere di tipo industriale confezionati in monoconfezioni in vaschette o del tipo "biscotto".

DADO PER BRODO

Il preparato per brodo deve essere senza glutammato e preparato con ingredienti di origine vegetale.