

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento della fornitura di Pasti, pronti per il consumo, per la refezione scolastica nelle sezioni di scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Bacoli – anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 2023/2024.

Premessa

L'Amministrazione, conformemente a quanto previsto dalle norme vigenti, promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione scolastica può costituire oggi un importante strumento di diffusione nei diversi ordini di istruzione interessati dalla sua erogazione dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineando le sue abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo gettando le basi, quindi, ad un sano stile di vita.

La sana alimentazione, fondata su scelte di diete bilanciate e prodotti salubri, costituisce un determinante di salute per la singola persona, per la comunità ed impatta positivamente anche sull'ambiente, concorrendo sia alla produzione ed alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale, sia allo sviluppo economico dei territori, incentrato sulle relative risorse e potenzialità naturali.

Pertanto, **espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale** costituiscono aspetti centrali del presente Capitolato, che devono essere valorizzate nell'ottica di consentire alle persone l'esercizio delle scelte verso un consumo sempre più consapevole, anche con riguardo alle biodiversità naturali e culturali dei territori.

Per questa via è possibile far maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma, così come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Min. Salute 29/4/2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana –Min. Istruzione, Università e Ricerca 14/10/2011".

In tale contesto diviene conseguentemente fondamentale:

a) l'offerta di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati nazionali, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);

b) il contenimento degli impatti ambientali ed alla freschezza dei prodotti, legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate nella ristorazione.

Questi due aspetti sono fortemente integrati fra loro.

Ciò che, in dettaglio, avviene nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) impatta in termini sia di freschezza e quindi di stagionalità, di salvaguardia dei valori nutrizionali/organolettici e, in generale in termini di qualità degli alimenti, sia in termini di salvaguardia dell'ambiente. In tal senso costituiscono ulteriore interesse, a parità di altre condizioni, le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a km 0 ed a filiera corta, cioè i prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

Ai fini del conseguimento degli obiettivi qui fissati dall'Amministrazione del Comune di Bacoli, viene richiesto all'OE di eseguire il presente servizio mediante l'utilizzo dei **locali comunali dell'IC Plinio il Vecchio Gramsci di Via Cuma destinati a punto cottura già con certificazione di idoneità**. La ditta aggiudicatrice dovrà impegnarsi a regolarizzare le autorizzazioni previste e l'allestimento dei locali, entro 45 gg. dalla data dell'aggiudicazione definitiva, presentando nell'ambito dell'Offerta Tecnica, apposita dichiarazione di impegno. Resta inteso, che l'Amministrazione, si riserva in modo unilaterale, di chiedere l'esecuzione anticipata del presente servizio sotto riserva di legge, pena la risoluzione in danno del contratto.

CAPO 1°

OGGETTO, DURATA, MODALITÀ ED AMMONTARE DELL'APPALTO

ART. 1 – Oggetto dell'appalto: Il presente capitolato ha per oggetto la somministrazione di pasti caldi per:

- gli alunni delle scuole dell'infanzia che fruiscono del tempo pieno;
- gli alunni della scuola primaria frequentanti il tempo pieno, i moduli e le attività integrative;
- gli insegnanti aventi diritto al pasto.

Il servizio consiste nella gestione del servizio di refezione scolastica della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.

Il servizio rientra tra quelli di cui all'allegato IX del Dec. Leg.vo 50/2016 – codice CPV 55524000-9.

L'esecuzione della somministrazione di cui trattasi è regolata dalle norme del presente capitolato ed assicurata nel rispetto delle normative e dei principi atti a garantire la sostenibilità ambientale e sociale dell'appalto ai sensi del D.M. 25.07.2011: "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari".

L'appaltatore dovrà somministrare, indicativamente nel periodo dal 1° ottobre al 31 maggio di ogni anno scolastico di vigenza del contratto, in tutti i giorni feriali, esclusi il sabato, i giorni festivi o di vacanza, un pasto giornaliero, preparato conformemente a quanto prescritto nei successivi articoli ai bambini ed insegnanti della scuola dell'infanzia e della scuola primaria che usufruiscono della mensa scolastica.

I quantitativi di seguito indicati non impegnano il committente potendo essere variati in relazione alla presenza degli utenti o a qualsiasi altra causa.

Il Comune si riserva inoltre di comunicare alla Ditta l'inizio ed il termine del servizio mensa, in funzione del calendario scolastico, nonché ogni modifica inerente la frequenza o i giorni di esecuzione del servizio.

Le somministrazioni dovranno essere effettuate presso ciascuna scuola di cui all'allegato elenco, secondo le modalità e le condizioni precisate all'art. 6 del presente capitolato, ribadendo che saranno sempre possibili modificazioni in aumento o in diminuzione delle quantità indicate.

Il presente appalto prevede anche, che i pasti siano distribuiti, provvedendo all'apertura dei contenitori a mano dal personale qualificato della Ditta, munito della divisa regolamentare che deve altresì, provvedere alla rimozione e pulizia, con prodotti provenienti da presidi medici, al termine dei pasti;

ART. 2 – Durata dell'appalto: la somministrazione sarà relativa agli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024;

La scelta del contraente viene effettuata mediante procedura aperta ex art. 60 del Dec. Leg.vo 50/2016.

Possono presentare richiesta di partecipazione alla gara società cooperative ed imprese di diversa natura giuridica ex art. 45 del Dec. Leg.vo 50/2016 ed art. 1, comma 8, della direttiva 2004/18.

La partecipazione è consentita in forma individuale ovvero in forma riunita o consorziata ex art. 45 del Dec. Leg.vo 50/2016, ovvero con intendimento di riunione o consorzio ex art. 47 e 48 del citato Decreto Legislativo.

I. R.T.I., nel rispetto della percentuale di partecipazione al raggruppamento, dovranno specificare in sede di offerta le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e si dovranno impegnare in caso di aggiudicazione a conformarsi alla disciplina di cui all'art. 48 del citato Dec. Leg.vo. I consorzi sono tenuti ad indicare per quali consorziati concorrono.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio, ovvero partecipare singolarmente qualora partecipino come raggruppamento o consorzio, pena l'esclusione.

E' vietata la partecipazione alla gara di soggetti tra loro non indipendenti fatto salvo quanto previsto dall'art. 48, comma 7, del Dec. Leg.vo 50/2016.

- Requisiti di partecipazione:

Sono disciplinati dal Bando e dal Disciplinare di gara

- Criteri di aggiudicazione dell'appalto:

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del Dec. Leg.vo 50/2016, valutata in base ai seguenti elementi, cui saranno assegnati i fattori ponderali scritti a fianco di ciascuno:

- offerta economica **Max 20 punti**
- offerta tecnica**Max 80 punti così ripartiti**

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE CALCOLO PUNTEGGIO : 80 PUNTI	E
1. Organizzazione del servizio di distribuzione dei pasti dei plessi di Bacoli	Max 10 punti	
2. Piano dei trasporti dei pasti con indicazione del numero di personale e mezzi impiegati, con indicazione del tempo medio di percorrenza da ogni automezzo tra il centro di cottura dell'impresa e i diversi plessi scolastici serviti con indicazione della distanza chilometrica del centro cottura	Max 20 punti	
3. Numero del personale in servizio presso il centro di cottura con indicazione delle qualifiche assegnate e del turner over	Max 10 punti	
4. Produzione degli alimenti. Prodotti biologici tipici e tradizionali. Prodotti di origine protetta a filiera corta e di agricoltura sociale con relativa tracciabilità della provenienza dei prodotti- modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualificativi con la dimostrazione della tracciabilità e dell'origine delle materie prime	Max 15 punti	
5. Proposte migliorative con riferimento alle caratteristiche merceologiche indicate in capitolato – Fornitura e gestione di una soluzione applicativa per la gestione amministrativa in forma informatica del servizio di refezione scolastica (prenotazione e disdetta dei pasti, vendita tickets, gestione esenzioni e facilitazioni ecc.) attraverso fornitura e gestione da parte della ditta aggiudicataria di una apposita piattaforma in applicazione web.	Max 5 punti	
6. Progetto di educazione alimentare con sistema di	Max 5 punti	

approvvigionamento	
7. Progetto per la gestione delle diete speciali	Max 5 punti
8. Sponsorizzazione o partenariato di progetti o iniziative educative e/o culturali – interventi formativi di promozione e da educazione alla salute	Max 5 punti

A) Progetto tecnico : punteggio massimo punti 80
 B) Prezzo : punteggio massimo punti 20

Il punteggio tecnico dovrà essere redatto sviluppando gli elementi tecnici che dovranno essere distinti fra loro e titolati.

ART. 3 - L'importo complessivo presunto dell'appalto, calcolato sulla base del fabbisogno annuo complessivo presunto di n° (112.600) pasti di cui:

- n° (69.000) pasti per gli alunni delle scuole dell'infanzia ;
- n° (36.000) pasti per gli alunni delle scuole primarie;
- n° (7.600) pasti per il personale insegnante;

è fissato in (€ 445.896,00) oltre I.V.A. al 4% annuo. Detto importo ha valore puramente indicativo, in considerazione della particolare tipologia dell'utenza - quella scolastica destinataria della fornitura che risulta, pertanto, strettamente correlata alle reali esigenze delle istituzioni scolastica, alla effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza stessa di avvalersi del servizio di refezione scolastica oggetto del presente capitolato , in quanto trattasi di servizio a domanda individuale nonché alla chiusura, soppressione o altro delle sezioni in cui si effettua il " tempo prolungato". I prezzi saranno assoggettati a revisione alle variazioni in aumento accertate dall'ISTAT per l'indice dei prezzi di consumo per le famiglie di operai ed impiegati, assumendo come l'indice base quello pubblicato sulla G.U. del mese di inizio attività (dopo 1 anno dalla stipula del contratto) analogamente si procederà negli anni successivi per tutta la durata del contratto.

Ai sensi dell'articolo 23, comma 16, d.lgs. 50/2016 il costo annuale della manodopera è pari €.

L'offerta economica dovrà essere espressa mediante indicazione del ribasso unico percentuale sul prezzo unitario del pasto, come indicato nella tabella sotto riportata da applicare al netto degli oneri per la sicurezza e del costo del personale:

tipologia	Importo unitario a base di gara al netto costo	Costi di sicurezza non soggetti a ribasso	Numero annuo pasti e/o merende
-----------	--	---	--------------------------------

	personale e oneri sicurezza		
Pasti scuola infanzia	€. 3,96	€. 0,01	69.000
Pasti scuola primaria	€. 3,96	€. 0,01	36.000
Pasti personale insegnante	€3,96	€. 0,01	7.600

La durata dell'appalto decorre dal 1°ottobre 2021 (o dalla data di effettivo inizio) al 31 maggio 2024 per gli anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024.

L'appalto, nel rispetto della normativa vigente (art. 23, comma 1°, legge 62/2005) e della costante giurisprudenza non sarà oggetto di rinnovazione. Lo stesso potrà essere oggetto di proroga per il periodo strettamente necessario all'effettuazione delle procedure di scelta del contraente per il nuovo appalto, qualora per motivi imprevisi ed imprevedibili il Comune di Bacoli al momento della scadenza non sia stato in grado di avviare l'iter per l'indizione della nuova gara.

- Vincolo dell'offerta economica:

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta decorsi di 180 giorni dalla stessa senza che si è intervenuta l'aggiudicazione definitiva.

- Valutazione offerta economica:

Il punteggio all'offerta economica verrà attribuito nel modo seguente:

- Il punteggio massimo all'offerta che presenterà il massimo ribasso;

- Per quanto riguarda l'attribuzione del punteggio alle altre offerte verrà autorizzata la seguente promozione: prezzo offerto sta a prezzo più basso come punteggio massimo sta a X.

Valutazione offerta tecnica:

- La valutazione dell'offerta tecnica sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata nel miglior rapporto qualità / prezzo e segnatamente gli aspetti qualitativi ambientali o sociali, connessi all'oggetto dell'appalto sono previsti secondo l'ordine sud descritto utilizzando metodologie tali da consentire di individuare con un unico parametro numerico finale l'offerta più vantaggiosa.

I criteri di aggiudicazione sono considerati connessi all'oggetto dell'appalto, per alcuni criteri vengono definiti i seguenti sub criteri;

- Valutazione e sponsorizzazione

il punteggio alla proposta di sponsorizzazione o partenariato di progetti o iniziative educative e/o culturali verrà attribuita nel modo seguente:

- punteggio massimo alla ditta che avrà offerto l'importo annuo da destinare a titolo di sponsorizzazione o partenariato di progetti o iniziative attivate dal comune più alto;

- per quanto riguarda l'attribuzione del punteggio alle altre proposte verrà utilizzata la seguente proporzione: importo offerto sta ad importo più alto come X sta a punteggio massimo;

- Valutazione progetto:

il progetto di educazione alimentare dovrà essere articolato come segue, e su questa base valutato:

1) obiettivi sino a punti 2

2) argomenti sino a punti 2

- 3) tempi sino a punti 2
- 4) modalità di attuazione sino a punti 2
- 5) risorse umane sino a punti 2

Produzione degli alimenti:

viene attribuito un punteggio massimo di diciotto punti.

Dovrà essere presentata una dichiarazione indicante la percentuale di alimenti di produzione biologica tipici e tradizionali, come elencati nel presente capitolato, che la ditta garantirà nella predisposizione dei pasti.

Valutazione sistema di approvvigionamento:

Dovrà essere presentata una relazione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi. In particolare viene attribuito un punteggio di rilievo alle ditte che dimostrano la tracciabilità e le origini delle materie prime.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di procedere alla ripetizione del servizio ai sensi dell'art. 63 c. 5 del D. Lgs. 50/2016

CAPO N° 2

DISPOSIZIONI CONCERNENTI L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE, LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO ED IL TRASPORTO DEI PASTI ALLE SCUOLE.

ART. 4 – Le Ditte partecipanti dovranno produrre la dichiarazione di avere adottato il sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (hazard analysis critical point) così come previsto dal decreto legislativo n° 155 del 26 maggio 1997 (attuazione della direttiva 93/43/CEE).

ART. 5 – La Ditta appaltatrice dovrà risultare in possesso dell'autorizzazione sanitaria (D.P.R. 327/80). I pasti dovranno essere preparati con la fedele osservanza dei menu allegati al presente capitolato utilizzando prodotti di prima qualità, secondo quanto previsto nell'art. 8 che segue, soddisfacenti i requisiti prescritti da leggi e regolamenti su produzioni, confezionamento, conservazione, trasporto e distribuzione alimenti i quali ad ogni effetto vengono richiamati come parte integrante del presente capitolato.

I piatti proposti quotidianamente dovranno corrispondere, per tipo, qualità e quantità, a quelli indicati nelle tabelle dei menu allegati al presente capitolato.

- menu estivo/invernale comprensivo di menu freddo e menu festivo con relative tabelle dietetiche per gli alunni della scuola materna ed elementare e insegnanti del Comune di Bacoli;

- menu estivo/invernale scuola materna /elementare per alunni intolleranti all'uovo;
- menu estivo/invernale scuola materna /elementare per alunni intolleranti alle verdure e ai legumi;
- menu estivo/invernale scuola materna /elementare per alunni intolleranti al latte vaccino;
- menu estivo/invernale scuola materna /elementare per alunni celiaci;
- menù estivo/invernale scuola materna/elementare per etica religiosa;
- menù estivo/invernale scuola materna/elementare per alunni vegani e vegetariani;
- menù di emergenza in bianco;
- menù gita scolastica;
- menù estivo/invernale scuola materna/elementare per alunni allergici o intolleranti per le diverse patologie.
- Menù estivo/invernale scuola materna /elementare per alunni diabetici

La ditta aggiudicataria è obbligata, nel corso del contratto, ad apportare ai menu le variazioni richieste dall'Amministrazione comunale ed approvate dal competente servizio della A. S. L. NA 2 NORD senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario; deve inoltre dichiararsi disponibile a fornire un numero ragionevolmente limitato di pasti alternativi a quelli previsti nel menu settimanale, laddove vi sia esplicita e motivata richiesta da parte degli utenti alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

ART. 6 – La fornitura dei pasti deve essere effettuata utilizzando la tipologia dello scodellamento, ovvero alimenti all'interno di contenitori isotermitici chiusi ermeticamente.

L'aggiudicataria è tenuta altresì alla preparazione di diete speciali per patologie certificate che verranno ad esse comunicate dal competente servizio comunale. I pasti per le diete speciali devono essere confezionati in singole porzioni all'interno di contenitori isotermitici chiusi ermeticamente, sui quali deve essere apposto talloncino colorato adesivo con le indicazioni del cognome e nome dell'alunno, nome della scuola, classe e sezione frequentata, allo scopo di poter individuare in modo agevole il destinatario della dieta speciale.

Le vaschette monodose contenenti i pasti e le diete speciali, una volta confezionate andranno immesse in appositi contenitori isotermitici chiusi ermeticamente che, oltre a possedere tutti i requisiti prescritti dalla legge, forma e colore diverso dal pasto comune, così da escludere possibilità di errori nella consegna. **I contenitori devono essere utilizzati solo sé in perfette condizioni igieniche.** La fornitura dei pasti sarà effettuata nei giorni settimanali di scuola previsti dal calendario scolastico nei quali si svolgeranno le lezioni pomeridiane e secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni di refezione qualora le necessità lo richiedano. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di una seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima.

Le date di inizio di cessazione o di eventuali sospensioni delle relative forniture verranno comunicate almeno 3 giorni prima dai dirigenti scolastici. Il recapito dei pasti presso i locali adibiti a mense delle singole scuole è a carico della Ditta fornitrice. La stessa effettuerà un sopralluogo presso le singole scuole, al fine di stabilire la soluzione migliore per assicurare il servizio richiesto, in rapporto alla propria struttura aziendale.

La ditta appaltatrice, inoltre, dovrà curare a mezzo di proprio personale la distribuzione dei pasti ai singoli alunni presso i loro banchetti previa idonea pulizia degli stessi, provvedendo allo scodellamento dai contenitori ai piatti, all'assistenza alla mensa, alla pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti e alla gestione dei rifiuti: le procedure di consegna dovranno essere svolte nella massima igiene dal personale della ditta appaltatrice fornito di camice bianco monouso, di cuffia monouso, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, di guanti monouso in nitrile, di tutto quanto occorre per la pulizia e la raccolta dei rifiuti.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi autofurgonati coibentati tali da garantire la conservazione della temperatura non inferiore a 65°C. per gli alimenti da consumarsi caldi e non superiore a 10°C. per quelli da consumarsi freddi, in conformità all'art. 31 del D.P.R 26 marzo 1980, N° 327 e s.m.i. e inoltre la ditta appaltatrice deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte dalle leggi vigenti in materia, in numero sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire onde consentire la tempestiva consegna degli stessi presso tutte le scuole di cui all'art. 1 - che precede nell'orario stabilito al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche programmate dalle strutture scolastiche interessate.

La consegna dei pasti presso le scuole deve effettuarsi secondo le esigenze orarie dettate dai dirigenti scolastici, in accordo con la Commissione mensa comunale, che si riunirà per l'organizzazione del servizio, prima dell'inizio della refezione scolastica.

L'eventuale consegna anticipata o posticipata rispetto ai tempi indicati comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie - come prescritto dall'art. 13 che segue – a carico della Ditta inadempiente.

All'atto del primo ordinativo la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al competente servizio comunale, numero degli automezzi, pari a quelli indicati nell'Offerta Tecnica, il relativo elenco delle targhe degli automezzi – regolarmente assicurati - utilizzati per il trasporto pasti presso le scuole.

Secondo i menu allegati al presente capitolato ogni pasto dovrà consistere in:

Pasto – come da tabella dietetica, composto da:

- un primo piatto, con formato di pasta, riso, cereali con grammatura differenziata tra infanzia e primaria, eventuali legumi, utilizzati dovranno essere secchi di origine italiana;
- un secondo con prodotti IGP, DOP;
- un contorno con verdura di stagione fresca, di origine italiana rispettando” il calendario di stagionalità”, per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. Vedi Allegato;
- un panino di produzione locale;
- frutta di stagione, di origine italiana con provenienza e rispettando” il calendario di stagionalità” ,per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. Vedi Allegato; ;
- Kit di borraccia in acciaio inossidabile inox 0,5 LT con tappo in silicone removibile, tovaglietta antiscivolo, riutilizzabile e lavabile, posate, piatti piani, piatti fondi, bicchieri tutto di plastica rigida lavabile in lavastoviglie riutilizzabili, il tutto fornito ai genitori prima dell'inizio del servizio mensa concordando la consegna degli stessi presso gli Istituti scolastici, i genitori si faranno carico della pulizia e della consegna del kit da fornire ogni

giorno. Posaterie riciclabili, piatti di qualità riciclabili con dicitura per alimenti, da fornire inizialmente alle scuole come kit di supporto in caso di necessità.

Tutti i prodotti dovranno rispettare la norma di riferimento UNI 11233:2009.

Carrelli portavivande, dove mancano.

La ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nei menu allegati, nella quantità prevista, differenziata per scuole materne e le scuole elementari .

Le quantità da somministrare sono quelle previste nei menù nei quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Qualora l'impresa intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta all'AC. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle dei menu. Nessun incremento del prezzo del pasto potrà essere richiesto per tali variazioni.

L'A.C. in alternativa potrà richiedere alla ditta appaltatrice la fornitura di cestini da viaggio. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere forniti in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e devono essere così composti secondo quanto previsto nel menù allegato al presente capitolato.

Il personale docente, in servizio durante la refezione scolastica ha diritto al pasto per le quantità previste nei menu degli alunni frequentanti le scuole elementari.

ART. 7 L'approvvigionamento delle derrate dovrà essere fatto con regolare frequenza, in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza, nei locali dispensa, di un eccessivo stoccaggio di merce e nel contempo assicurare l'utilizzo di generi alimentari di recente produzione. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

ART. 8 –Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle “Specifiche tecniche relative alle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici. Caratteristiche merceologiche dei generi alimentari crudi da utilizzare per la preparazione dei pasti sono indicate nell'allegato al presente capitolato.

NOTA BENE

E' ASSOLUTAMENTE VIETATO UTILIZZARE:

a) ALIMENTI CHE DERIVINO DA O. G. M. (ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI);

- b) **CIBI FRITTI;**
- c) **IL DADO DA BRODO;**
- d) **CONSERVANTI E ADDITIVI CHIMICI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI;**
- e) **VERDURE O CARNI SEMILAVORATE O PRECOTTE;**
- f) **I RESIDUI DEI PASTI DEI GIORNI PRECEDENTI.**

CAPO 3°

REGOLAMENTAZIONE E DISCIPLINA DELL'APPALTO

ART. 9 – L'appalto per la fornitura in oggetto è previsto in circa 1170 pasti settimanali (alunni scuola primaria), in 2100 pasti settimanali (alunni scuola dell'infanzia), in 250 pasti settimanali personale insegnante, corrispondenti ad un totale di circa 3620 pasti settimanali (comprensivo di alunni materna, elementare e personale insegnante) per un totale annuo di 112.600. Detti dati sono desumibili dal prospetto riportato in allegato che precede le quantità indicate sono da considerarsi presuntive per cui rimane fermo che l'amministrazione potrà effettuare ordinativi per quantità inferiori senza peraltro fissare un limite inderogabile. In tal caso la ditta aggiudicataria non potrà presentare richiesta per modificare il prezzo - offerta, né vantare titolo per presentare domanda di risarcimento danni.

ART. 10 L'ordinazione giornaliera del numero pasti da consegnare sarà effettuata alla Ditta fornitrice dagli interessati incaricati per via telematica, entro e non oltre le ore 9,30 del giorno di fruizione, chi entro le ore 10,00 per causa di forza maggiore, si assenta dalla scuola, non è tenuto al pagamento del pasto, purché il suddetto personale ne disdica l'ordinazione. Inoltre la ditta aggiudicataria è tenuta a consegnare i pasti giornalieri nei locali delle scuole specificamente adibiti a servizio mensa, compreso le scuole che effettuano il pasto all'interno delle classi.

ART. 11 – L'Amministrazione vigila sul corretto espletamento del servizio anche tramite verifiche da effettuarsi alla presenza di personale della Ditta appaltatrice.

I controlli saranno effettuati dai competenti Servizi della A.S.L. competente per territorio, l'A.C. ,il servizio refezione Scolastica, membri della commissione mensa, nonché eventuali altri soggetti specializzati incaricati dall'A.C. La Direzione dell' Uff. Servizi Scolastici è titolare delle attività gestionali del presente capitolato .

I controlli potranno essere svolti:

- Sulle quantità dei prodotti in relazione alle tabelle nutrizionali e relative grammature;
- Sulla qualità dei prodotti forniti;
- Sulla modalità di manipolazione;
- Sui tempi di consegna;
- Sui mezzi utilizzati per il trasporto pasti;
- Sui contenitori;
- Sul personale impiegato, che dovrà essere in possesso di idoneo libretto sanitario e dovrà indossare camice bianco monouso, guanti e copricapo monouso e dovrà dimostrare il proprio ruolo aziendale con relativa specializzazione e qualifica;
- Ogni ulteriore controllo ritenuto necessario.

La ditta aggiudicataria pertanto, è tenuta a fornire giornalmente, per ogni struttura scolastica, 2 (due) pasti completi e gratuiti eccedenti il quantitativo richiesto, al fine di consentire il prelievo a campione per i controlli, da parte degli organi a tanto deputati.

L'Ente si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio richiesto, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti controllando anche alla presenza di esperti incaricati, la qualità dei prodotti e della preparazione. Qualora eventuali carenze riscontrate siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, l'Ente informerà per iscritto l'appaltatore sulle modifiche da apportare o gli interventi da eseguire; questi andranno immediatamente apportati senza oneri per l'appaltante.

In caso di carenze gravi ed irrimediabili, l'Ente si riserva di rescindere il contratto.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore la sostituzione di chi, dipendente dello stesso, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque, non oltre 3 giorni dalla segnalazione. Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, l'Appaltatore si deve impegnare a destinare suo uso personale ispettivo idoneamente preparato allo scopo, che affiancherà il personale incaricato dal Comune. I nominativi degli Ispettori dovranno essere resi noti prima dell'inizio della fornitura.

ART. 12 – Il Comune può rifiutare consegne di uno o più giorni non continuativi, ingiustificatamente ritardate o consegne di pasti non conformi a quanto prescritto nel presente capitolato.

Nei casi succitati o qualora non venisse affatto consegnato il quantitativo giornaliero previsto, il Comune è autorizzato ad acquistare i pasti necessari presso altri fornitori al prezzo da essi richiesto, anche se superiore a quello previsto nel contratto in oggetto. In tale evenienza le maggiori spese ed i danni saranno imputati alla Ditta appaltatrice e l'Amministrazione comunale deterrà i maggiori costi dai pagamenti successivi. Nel caso di mancata consegna ingiustificata di tutti o di parte dei pasti ordinati, verrà applicata una penale pari al doppio dei pasti non consegnati.

ART. 13 – Qualora la ditta per qualsiasi motivo, anche non dipendente dalla sua volontà, non fosse in grado di adempiere agli obblighi contrattuali in via temporanea o continuativa, ne darà comunicazione scritta all'Amministrazione comunale, la quale si avvarrà delle facoltà espresse nel precedente articolo.

ART. 14 – Penali

Qualora vengano accertate a carico della ditta aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'Ente capofila potrà applicare penali nei confronti della ditta stessa.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale la ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

1° livello (inadempienza lieve) euro 250,00

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto del monte ore settimanale previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nel Piano alimentare (allegato) ;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dall'Ente capofila;

2° livello (inadempienza media) euro 500,00

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato ;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;

- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
 - per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro”; per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
 - ogni qualvolta venga negato l’accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
 - per ogni altra inadempienza media riscontrata dall’Ente ;
 - non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
 - etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
 - mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a Km zero, a filiera corta;
- 3° livello** (inadempienza grave) euro 1.000,00
- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
 - per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi l’Ente di richiedere un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate,
 - per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant’altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;
 - per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura “da consumarsi entro”;
 - per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
 - per ogni inosservanza della norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e /o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
 - per ogni derrata non conforme alle Specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
 - per ogni caso di riciclo;
 - per ogni altra grave inadempienza riscontrata dall’Ente ;
 - mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie
- 4° livello** (inadempienza molto grave) euro 2.500,00
- per ogni caso di destinazione dei locali affidati alla ditta ad uso diverso da quello

stabilito dal presente capitolato;

- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte della ditta di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
- per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontata dall'Ente;
- errata somministrazione di dieta speciale.

Dopo tre formali contestazioni, inviate a mezzo PEC., per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione comunale potrà sospendere l'esecuzione del contratto e la risoluzione non richiederà alcuna ulteriore formale contestazione nei casi di grave inadempimento.

ART 15 – La ditta aggiudicataria, a garanzia del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, dovrà prestare una cauzione nella misura del 10% dell'importo complessivo della fornitura, mediante polizza fideiussoria o fideiussione bancaria emessa con la formula " SENZA PREVENTIVA ESCUSSIONE E PRONTO PAGAMENTO SU RICHIESTA".

A copertura della responsabilità civile verso terzi relativa alla somministrazione della fornitura intesi per somministrazione dalla fruizione alla somministrazione, dovrà stipulare e presentare ad inizio attività al responsabile dell'Area IV polizza assicurativa per un massimale di garanzia, così come indicato nel disciplinare di gara. La ditta aggiudicataria in ogni caso si obbliga a tenere indenne l'Ente da qualsivoglia azione e/o richiesta di risarcimento da chiunque intentata e comunque legata alla fornitura in oggetto.

ART. 16 – Per la risoluzione di eventuali controversie il foro competente è quello di Napoli.

ART. 17 – I pagamenti saranno effettuati a trenta giorni, in via posticipata, dietro presentazione di regolare fattura, debitamente vistata per la ricezione e l'idoneità della fornitura dal responsabile del competente servizio comunale e previa determinazione dirigenziale; tali pagamenti avverranno tenuto conto dei pasti effettivamente forniti, come risultante dalle bolle di consegna che dovranno recare la firma di un dipendente comunale o di un insegnante. Non si accetteranno note di consegna prive della firma di un dipendente comunale o di un insegnante.

ART. 18 – E' vietato subappaltare tutta la fornitura oggetto del presente capitolato, o parte di essa. La Ditta aggiudicataria è la sola responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto essendo fatto espressamente divieto di cessione totale o parziale a pena di risoluzione dello stesso.

ART. 19 - Tutte le spese inerenti alla stipulazione del contratto, comprese quelle di registrazione e i diritti di segreteria, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 20 – Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si richiamano: il D.Lgs. 50/2016, il regolamento di contabilità generale dello Stato, le disposizioni del codice civile e le altre leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili. Ogni ditta concorrente si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il bando di gara, il disciplinare di gara ed il presente Capitolato Speciale per il solo fatto di presentare l'offerta.

ART. 21– OFFERTE ANOMALE

La Stazione Appaltante procederà, all'atto dell'apertura delle offerte economiche, all'applicazione del criterio di cui al D.Lgs. n. 50/2016 per individuare eventuali offerte anormalmente basse. Le giustificazioni in particolare dovranno riguardare: le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone il concorrente per fornire i prodotti.

ART. 22 – Altre informazioni relative all'aggiudicazione Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso pervenga una sola offerta valida, salvo verifica di congruità. E' fatto divieto di subappalto ai sensi dell'art. 18 del Capitolato speciale d'appalto. Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dall'offerta presentata dopo 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta, senza che si sia pervenuti all'aggiudicazione definitiva della fornitura. Decorso i 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, i concorrenti potranno liberarsi dalla propria offerta mediante comunicazione scritta, che tuttavia resterà senza valore qualora, prima che essa sia ricevuta dall'Amministrazione aggiudicatrice, quest'ultima abbia già adottato il provvedimento di aggiudicazione definitiva del contratto. La presentazione delle offerte non vincola l'Amministrazione appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione che l'Amministrazione appaltante si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento in base a valutazioni di propria ed esclusiva convenienza. Agli offerenti, in caso di sospensione o annullamento delle procedure, non spetterà alcun risarcimento o indennizzo. L'aggiudicazione non tiene luogo di contratto e pertanto la costituzione del rapporto contrattuale è comunque rinviata alla stipulazione del contratto stesso.

Decorso 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva senza che si sia pervenuti alla stipulazione del contratto per causa non imputabile all'aggiudicatario, quest'ultimo sarà libero di svincolarsi dall'offerta, senza potere avanzare alcuna pretesa, fatto salvo il solo pagamento della fornitura utilmente resa nell'ipotesi di consegna anticipata. Il possesso dei requisiti dichiarati per la partecipazione alla gara sono verificati in capo all'aggiudicatario prima della stipulazione del contratto, acquisendo tutta la documentazione, eventualmente non ancora ricevuta, attestante i requisiti richiesti ai sensi del presente Disciplinare di Gara. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di verificare il possesso dei requisiti di partecipazione anche in capo a soggetti non aggiudicatari.

In caso di inizio della fornitura prima della formale sottoscrizione del contratto, quest'ultima è condizionata alla positiva verifica in capo all'aggiudicatario dell'inesistenza di misure di prevenzione "antimafia", nonché del possesso dei requisiti dichiarati in fase di preselezione.

Sono esclusi dalla partecipazione alla procedura di affidamento dell'appalto di fornitura del servizio, né possono essere affidatari di subappalti, e non possono stipulare il relativo contratto i soggetti di cui all'art.38 del Dlgs 12.04.2006 n°163 – codice degli appalti.

In particolare la stipulazione del contratto con il soggetto aggiudicatario è subordinata alla insussistenza a carico:

- del titolare, se trattasi di impresa individuale;
- della società, di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo;
- della società, di tutti i soci accomandatari, se trattasi di società in accomandita semplice;

- della società, dei legali rappresentanti, di tutti i componenti l'organo di amministrazione, per ogni altro tipo di società, delle cause di divieto, di sospensione e di decadenza di cui all'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 e art.46 comma 1 bis Dlgs 163/2006. Prima della stipulazione del contratto la Stazione Appaltante chiederà le informazioni "antimafia", previste dal comma 2 dell'art. 10 del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252.

Nell'ipotesi di impossibilità di stipulare il contratto per mancanza dei requisiti o per l'esistenza di misure di prevenzione "antimafia", la Stazione Appaltante dichiarerà il concorrente decaduto dall'aggiudicazione, segnalerà il fatto all'autorità giudiziaria competente. In tale eventualità la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al Concorrente che segue nella graduatoria alle condizioni economiche e tecniche da quest'ultimo proposte in sede di offerta. L'Amministrazione si riserva, del pari, tale facoltà qualora nel corso della durata della fornitura, il contratto venisse risolto per fatto imputabile al soggetto aggiudicatario. Qualora il soggetto che segue nella graduatoria non accettasse di eseguire il servizio alle condizioni economiche e tecniche proposte, l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare l'ulteriore concorrente che segue nella graduatoria.

Le controversie che sorgessero in ordine tanto all'interpretazione quanto all'esecuzione del contratto, le quali non possano essere risolte in via amministrativa, saranno devolute ad un collegio arbitrale composto secondo le modalità previste dal Capitolato Speciale di Appalto. Saranno a carico del soggetto aggiudicatario tutte le spese inerenti al contratto di appalto.

ART. 23 – RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D.Lgs. 30 giugno 2003 n° 196.

Si informa che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici esclusivamente nell'ambito della presente gara.

ART. 24 - Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

La vigilanza sul servizio compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nel centro di cottura che nei refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo una relazione scritta. In caso di rilievi, la copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo. La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione

necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

I componenti della Commissione Mensa Scolastica possono effettuare sopralluoghi ispettivi senza preavviso presso il centro unico di cottura, le cucine ed i locali mensa delle scuole. Ispezioni presso il centro di cottura e le cucine dovranno essere effettuate da un numero minimo di tre componenti, mentre quelle delle mense scolastiche potranno essere effettuate dai singoli componenti della Commissione. I commissari /genitori hanno la possibilità di esercitare la loro funzione anche in plessi diversi da quello di appartenenza del/i proprio/i figlio/i o di provenienza nel caso di commissari/docenti. Durante i sopralluoghi presso il centro unico di cottura e nelle cucine, i componenti della Commissione dovranno mantenere un comportamento corretto nel rispetto del personale, che non potrà interrompere il proprio lavoro; è assolutamente vietato il contatto con gli alimenti; per l'assaggio dei cibi o per ogni altra richiesta dovranno rivolgersi al personale Responsabile o a chi ne fa le veci. Dovranno indossare gli opportuni accessori d'abbigliamento igienico a garanzia del rispetto delle norme vigenti.

ART. 25 – La Stazione Appaltante richiederà all'U.T.G. Prefettura di Napoli, le informazioni antimafia ai sensi del D.Lgs. 252/98 e, qualora risultassero, a carico del concorrente partecipante in forma singola, associato, consorziato, società cooperativa, tentativi o elementi di infiltrazione mafiose, la Stazione Appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla gara.

Il Resp.le dell'Area V
Ing. Davide Ferriello

Comune di Bacoli

Allegato al capitolato speciale d'appalto

Caratteristiche merceologiche

PER LA FORNITURA, LA PREPARAZIONE, IL TRASPORTO, LA DISTRIBUZIONE E LO SCODELLAMENTO DEI PASTI, PRONTI PER IL CONSUMO, PER LA REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SEZIONI DI SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA STATALI DI BACOLI

Caratteristiche merceologiche

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della Ditta appaltatrice sono quelli che riguardano le forniture e in particolare:

- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni esaurienti, secondo quanto previsto da D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone; imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- controllo dei mezzi di trasporto che devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

E' vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati, in riferimento alla Legge Regionale 23 febbraio 2000 n. 9 "Norme in materia di consumo di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura".

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole - alimentari (regolamento CEE n° 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni).

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.) nel rispetto del Reg. CEE n° 2092/91 del 24 giugno 1991;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni e più specificatamente per le aziende italiane riferimento al D.L. 220 del 17 marzo 1995.

- Sulle confezioni dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, etc., dovranno essere esposti:
- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per oli: vetro verde;
- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti.

NOTE:

- Le normative riportate nel presente capitolato possono essere state modificate ed integrate con successive norme giuridiche.

PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

Pane fresco.

Ai sensi della legge n° 580 del 4 luglio 1967 e successive modificazioni (L. n° 109 del 27/01/92, L. n° 146 del 22/2/94, D.P.R. n° 502 del 30/11/98). È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico). Il pane per la mensa sarà prodotto senza sale e fornito, secondo le necessità, nelle pezzature di 30 g, di 40-50 g e di 500g. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (n° 580/67 e D.M. 6 aprile 1998, n° 172) per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato con materiale che consenta la traspirazione del pane stesso. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

La fornitura giornaliera, proveniente da forni locali, deve essere consegnata ai singoli terminali, in orari da determinare, su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge 580 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento". Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. È consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni.

Pane bianco di provenienza biologica.

Il pane deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, confezionato con farine provenienti da coltivazioni biologiche certificate, di grossa pezzatura, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida. Prodotto con le farine di grano tenero tipo "0". Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa, previste dalla legge 580/67 artt. 7-9.

Gli ingredienti devono essere: farina tipo "0" biologica, acqua, sale marino, lievito naturale.

È implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere, etc.

Per la spalmatura eventuale si richiede l'utilizzo esclusivo di olio extra vergine di oliva.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro; deve essere fresco e preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modifica del D.M. 25 giugno 1981, D.M. 26 aprile 1993 n° 220; in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura come da art. 26 della L. n° 580 del 4 luglio 1967.

Pane semintegrale di provenienza biologica.

Si intende quel prodotto derivato da frumento coltivato con metodi naturali, costituito dalla farina semintegrale di provenienza biologica certificata, pasta acida o lievito di birra e acqua.

La farina semintegrale deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità: 14.50%
- ceneri: minimo 1.40% - massimo 1.60% su s.s.
- cellulosa: 1.60%
- glutine secco: 10%.

Nella farina impiegata non devono risultare residui di trattamenti chimici al terreno e alle colture, né di inquinanti ambientali e delle acque irrigue. Il prodotto non deve contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dal decreto n°209 del 27/2/96 e successive modificazioni (decreto n° 250 del 30/4/98). Deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il metodo biologico di coltura deve rispondere al regolamento CEE n° 2092/91 del 24 giugno 1991.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto.

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Cracker non salati in superficie

Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283.

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", oli vegetali, lievito naturale, sale. La composizione può differire da quella descritta e comprendere altri ingredienti; non sono accettati grassi diversi da quelli vegetali. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

Cracker non salati in superficie di provenienza biologica

Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283. Prodotti con farina semintegrale derivata da frumento coltivato con metodo biologico; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole.
Tutti gli ingredienti di base devono provenire da agricoltura biologica. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina semintegrale di grano tenero, lievito, pasta madre, estratto di malto, oli vegetali, sale marino.

Grissini

E' denominato grissino il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, senza sale alimentare. Alla produzione di grissini si applicano le stesse disposizioni previste per il pane dal DPR del 30 novembre 1998 n° 502 e dalla legge 4 luglio 1967, n. 580.

Le confezioni chiuse devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n° 327/80 titolo V, e dal D.L. n° 109 del 26/1/92.

Sulle confezioni sigillate devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso.

In caso di vendita allo stato sfuso, tali indicazioni devono essere riportate sul contenitore con apposito cartellino indicante il prodotto.

Fette biscottate e grissini di provenienza biologica

Prodotti con farina semintegrale derivata da frumento coltivato con metodo biologico; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole.

Tutti gli ingredienti di base devono provenire da agricoltura biologica.

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina semintegrale di grano tenero, lievito, estratto di malto, oli vegetali, sale marino.

PASTE ALIMENTARI

Pasta lievitata

La pasta lievitata, per la preparazione della pizza, dovrà essere preparata nel centro di cottura. Qualora non fosse possibile, si può ricorrere alla pasta già pronta surgelata, oppure alla pasta lievitata fresca, da reperire presso un forno convenzionato.

La pasta lievitata fresca deve essere consegnata in recipienti lavabili muniti di coperchio, per proteggere il prodotto da ogni forma di eventuale inquinamento o insudiciamento. La pasta lievitata deve essere preparata da non più di dodici ore al momento della consegna e va utilizzata entro dodici ore dal ricevimento. La pasta deve essere preparata con: farina tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra.

Pasta di semola di grano duro

Prodotta con le modalità previste dalla Legge deve possedere i requisiti di composizione e acidità riportati nella stessa Legge n° 580/67 titolo IV art. 28 e 29 e successive modifiche, Legge n° 440 del 8 giugno 1971.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, di crepe o rotture, di punti bianchi e di punti neri. La pasta non deve presentare infestazione da parassiti. I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine, variati nelle forme.

In merito al pasto differito la pasta viene utilizzata in legame trasportato caldo; la cottura della pasta avviene in cuocipasta automatici di grande portata ed il trasporto in termocontenitore in acciaio inox.

Il tempo di sosta per effetto delle operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 15 a 30 minuti.

Per ogni tipo di pasta si richiede pertanto di dichiarare l'adeguatezza del prodotto al servizio per il quale deve venire utilizzato e di specificare per iscritto le seguenti caratteristiche:

1) caratteristiche merceologiche delle paste cotte:

- tempo di cottura;
- resa, cioè aumento in peso durante la cottura e all'esatto tempo di cottura (volume o peso apparente);
- grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura;
- capacità di trattenere i condimenti.

2) caratterizzazione merceologica delle paste alimentari cotte sottoposte a tempo di sosta:

- disfacimento residuo per effetto della sosta;
- consistenza dopo il tempo di sosta.

Il confezionamento deve essere effettuato ai sensi del D.Lgs. n° 109, 27 gennaio 1992, le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

Pasta di semola di grano duro biologica

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "pasta di semola di grano duro".

Paste speciali all'uovo

I formati richiesti per la pasta all'uovo sono: piccoli per pastina, tagliatelle e lasagne.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature, di crepe o rotture, di punti bianchi e di punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +10°C. Le confezioni devono essere preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Inoltre le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. L'etichettatura deve essere ai sensi dei D.Lgs. n° 109/1992 e n° 77/1993.

Gnocchi.

Dovranno essere realizzati all'interno del centro di cottura. Tutti gli ingredienti utilizzati dovranno rispettare i parametri previsti dal presente capitolato.

Qualora se ne presentasse la necessità, nel caso in cui non potessero essere realizzati direttamente nel centro di cottura dovranno essere forniti nel completo rispetto delle tabelle dietetiche. In confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata, le confezioni e l'etichettatura dovranno essere a norma di legge. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +10°C per il prodotto refrigerato eventualmente confezionato in atmosfera modificata. Le confezioni dovranno avere un quantitativo pari alle necessità giornaliere, senza avanzare di prodotto sfuso.

CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA

Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "0" e "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità: 14.50%
- Aw non superiore a 0.80-0.85
- ceneri: 0.50% su s.s.
- glutine secco: 7%
- conservanti: assenti
- frammenti di insetti: assenti
- peli di roditori: assenti
- frammenti metallici: assenti

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67 tenuto conto delle modificazioni alla stessa Legge: D.M. n° 172 del 6/4/98. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura conforme al D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Farina di mais per polenta

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca. Farina ricavata dalla granella di mais (bianca o gialla).

Farina di mais di provenienza biologica

Proveniente da coltivazioni biologiche (ai sensi del Reg. CEE n° 2092/91). Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

Farina di frumento prodotta con metodo biologico

Prodotto tipo "2" (semi-integrale), tipo "0" (setacciata) macinata a pietra, per preparare salse, dolci, scaloppine e primi piatti.

La farina deve presentare l'indicazione del metodo biologico di produzione e non deve presentare residui di prodotti chimici di sintesi (regolamento CEE n° 2092/91 e successive modificazioni). La farina deve essere documentata con l'etichettatura riportante l'appartenenza ad un marchio produttori riconosciuti, o con la presentazione di un certificato di analisi di prodotto.

La farina deve ottemperare alla legge 580/67 e ai D.L. n° 109/92 e 77/93.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

Riso

Il riso deve:

- essere identificato dalla denominazione commerciale "Parboiled".
- provenire dall'ultimo raccolto.
- essere secco in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità.
- ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, da corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.

Il riso non deve:

- avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa né altri odori sgradevoli.
- avere un'umidità superiore al 15.0 - 15.5%.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Riso semintegrale o semilavorato di provenienza biologica.

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria riso. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Farro e spezzato di farro

Proveniente da colture biologiche certificate. I grani devono risultare uniformi e puliti: indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.P.R. n° 109/92.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (G.L. 842 del 27 aprile 1993).

Orzo perlato

Da usare in alternativa al riso e alla pasta.

Ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, da corpi estranei generici e semi infestanti.

Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Orzo perlato di produzione biologica

I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Cous-cous e semolino

Prodotti con farine di grano duro, macinate a pietra, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi dei D.L. n°109/93 e n° 77/93.

Cous-cous integrale precotto a vapore e semolino di provenienza biologica

Prodotti con farine di grano duro proveniente da colture biologiche, macinate a pietra (ai sensi del regolamento CE n° 2092/91). Devono essere indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei.

Le confezioni devono essere integre e l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (G.L. n° 842 del 27 aprile 1993).

Fiocchi di cereali

Di avena, riso o mais. Devono risultare uniformi e puliti: indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni devono essere integre.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Latte

Il latte pastorizzato intero fresco, deve provenire da allevamenti alimentati con fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche e che soddisfino le norme previste dall'allegato A, capitolo IV del D.P.R. n° 54/97.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), nè additivi di alcun tipo, nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

- La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dalla Legge n°54/97.
- Il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto;
- Deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dall'allegato C, del DPR n° 54/97.
- Deve essere accompagnato, durante il trasporto, da un documento commerciale che deve contenere, oltre alle indicazioni previste all'allegato C, un'indicazione che consenta l'identificazione della natura del trattamento termico subito e gli estremi di identificazione del servizio veterinario competente al controllo sullo stabilimento di provenienza, ove ciò non risulti chiaro dal numero di riconoscimento dello stabilimento;

In confezioni da L 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili (D.P.R. n° 327/80) alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporczia superficiale.

La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C non deve protrarsi oltre 4 gg. da quello della data di confezionamento.

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

Latte fresco di provenienza biologica

Per le caratteristiche si fa riferimento alla categoria "latte".

E' accettato l'uso di latte a lunga conservazione proveniente da allevamenti biologici e con certificazione, la cui validità non deve protrarsi oltre 90 gg. da quello della data di confezionamento.

Yogurt alla frutta e yogurt intero

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Sfreptococcus termophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta.

Il latte impiegato per la refezione scolastica deve essere intero; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi e additivi in genere, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti.

Si richiedono le composizioni bromatologiche inerenti i prodotti e la carica batterica specifica con analisi non anteriore a tre mesi.

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il".

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Yogurt di provenienza biologica

Lo yogurt deve essere ottenuto da latte di produzione biologica.

Lo yogurt alla frutta, anch'esso biologico, deve essere con frutta proveniente da agricoltura biologica.

Non deve contenere coloranti, né conservanti chimici.

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "yogurt alla frutta e yogurt intero".

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n° 2033 e successive modificazioni e provenienti da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE: rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.07.1990, pubblicata sulla G. U. n° 57 del 30.08.1990.

I formaggi 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 nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98);
- peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, nè colorati all'interno ed all'esterno.

Non devono avere la crosta formata artificialmente; nè essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi anche se stagionati devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Caratteristiche: tutti i formaggi oggetto di fornitura devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione, D.P.R. 30.10.1955 n° 1269.

In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Asiago

Formaggio a denominazione (D.P.R. 21 dicembre 1978), peso medio della forma Kg 12. L'azienda offerente indichi la zona di produzione, la percentuale di grasso sulla sostanza secca e sul tal quale.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Emmenthal

Caratteristiche:

- prodotto di puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere del 45% sulla s.s.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico; l'occhiatura è scarsa con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di produzione ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri, quello di Gruyère a quello svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata con D.P.R. n° 1099 del 18 novembre 1953.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Provolone dolce Prodotto con latte vaccino intero e caglio di vitello (cosiddetto caglio dolce) a pasta compatta, privo di occhi, con sapore delicato. La stagionatura non deve essere inferiore ai due mesi.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Parmigiano Reggiano

Deve essere sempre di prima qualità, marchiato con 24 mesi di stagionatura; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Il formaggio da consegnare deve essere il "Grana Reggiano" Dop prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere

a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore (legge 10 aprile 1954 n° 125 - G.U. 30 aprile 1954 n° 99, D.P.R. 5 agosto 1955 n° 667 - G.U. 186 del 13 agosto 1955 - G.U. 21 febbraio 1955 n° 42).

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Fontina

Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso minimo sulla sostanza secca 45%.
- crosta compatta, sottile, dello spessore di mm 2;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;
- essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;
- essere privo di difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro;
- sapore dolce caratteristico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Crescenza

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg. dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescenza maturo ha un contenuto di circa:

- il 25% di grasso;
- il 17% di sostanze proteiche;
- il 4% di ceneri.

Sulla confezione deve essere annotata la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Robiola

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Il formaggio deve:

- essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Ricotta di mucca

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur non essendo un latticino non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q. 20% circa
- un'umidità non superiore a 60-65%
- additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione; deve essere a forma di bocconcino del peso medio di g. 120-130. Si richiede

anche la fornitura in formato "ciliegina" da g. 15-20. Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di g 250. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non avere macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Formaggini.

Senza polifosfati aggiunti.

Formaggi di provenienza biologica

I formaggi devono essere ottenuti da latte di produzione biologica. Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto per i formaggi di provenienza biologica ed identificati dalla denominazione "formaggio tipo...." si fa riferimento alla categoria "formaggi".

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n° 1526 del 23 dicembre 1956 e successive modifiche. In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato. Deve essere fornito in confezioni da 1 Kg. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Requisiti compositivi:

- sostanza grassa: non inferiore all'82%;
- umidità: non superiore al 16%;
- agente di conservazione consentito: sale comune.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Burro di provenienza biologica

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato, di origine biologica.

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "burro". Gelato in vaschetta monouso o in coppetta

CARNI

Carni bovine fresche refrigerate.

Le carni di vitellone devono essere di produzione nazionale provenienti dal consorzio 5R o, subordinatamente, provenienti dal consorzio carni bovine doc. Devono essere conformi alla normativa CEE (L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni).

Devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n° 283 del 30 aprile 1962, D.L. n° 286 del 18 aprile 1994, D.L. n° 109 e n° 118 del 27 gennaio 1992); deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì:

- provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE (la dichiarazione del riconoscimento costituisce parte integrante dell'offerta);
- essere specificata la provenienza;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (PH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale.

Si richiede:

- appartenenza, secondo le categorie CEE/EUROP: categoria di appartenenza A (vitellone) e/o E (giovenca), sviluppo dei profili delle carcasse E (eccellente), classe di stato di ingrassamento 3 (medio).
- certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta dichiarante che la carne commercializzata è ai sensi della L. n° 4 del 3 febbraio 1961 e dei successivi Decreti Ministeriali applicativi della direttiva CEE concernenti il divieto dell'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici.

Tipologia dei tagli:

La carne bovina disossata, con frollatura di almeno gg 10, preconfezionata in confezioni sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), fesa esterna (umidi, spezzatino), noce muscolo (arrosti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida).

Carni suine fresche refrigerate.

Il prodotto deve essere di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n° 283 del 30 aprile 1962, R.D. n° 3298 del 20 dicembre 1928, D.L. 27 gennaio 1992, n° 109 e n° 118; deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE con esclusione di carni di verri o scrofe e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento);
- essere specificata la provenienza;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da - 1° a +7°C e al momento della consegna non superiori a +10°C.

Il confezionamento della stessa può essere effettuato sottovuoto, oppure può essere allestito allo stato sfuso purché i tagli siano protetti con carta o altro materiale per alimenti, ordinatamente sistemati in cassette atte all'alloggiamento ed al trasporto di prodotti carnei, i contenitori siano ben puliti e sanificati, non vi sia possibilità di insudiciamento durante l'immagazzinamento ed il trasporto per gli eventuali contatti con il suolo.

L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

Tipologia dei tagli:

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita esclusivamente nei tagli denominati "carrè disossato", lonza e fesetta. Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Carni fresche refrigerate

Tipologia:

Polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi, disossati o solo parte posteriore.

Il prodotto, pollame e conigli, deve essere di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n° 495 del 10/12/97, D.L. n° 109 e n° 118 del 27 gennaio 1992, D.P.R. n° 559 del 30 dicembre 1992. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 3 gg. e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Comune dell'avvenuta visita;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermici.

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE.

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto da - 1° a +4°C e al momento della consegna non superiori a +8°C.

Polli in busto

Polli di allevamenti industriali, allevati a terra, di prima qualità (1a/A) del peso di g. 1.000/1.100, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione.

- privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a ½ cm circa al di sotto dell'articolazione tarsica, assolutamente senza piume;
- i busti devono risultare privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropiglio;
- la macellazione deve essere recente e cioè non superiore a 5 gg. e non inferiore a 12 ore;

- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e di quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non dissecata, senza penne o piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastri;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi.

Si fa esplicito richiamo, per quanto riguarda il tenore di acqua al D.L. 12 marzo 1984 e alla legge 4 luglio 1985 n° 343.

Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, di provenienza nazionale. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di g 230-250 a porzione.

Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;

I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi di carta racchiusi ermeticamente in cellophane.

Cosce di pollo

Le cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta non congelate, di provenienza nazionale e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

Fesa di tacchino

Deve provenire da animali di prima qualità, di provenienza nazionale, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i 2 e i 5 gg.) seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a g 2.000.

La fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice.

Coniglio

Per le scuole materne e gli asili nido è preferibile la fornitura della sola parte posteriore del coniglio o del coniglio disossato.

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n° 559 del 30 dicembre 1992, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg di peso.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente ed in particolare:

- riportare la data di confezionamento;
- riportare il nome della Ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
- ottemperare ai regolamenti CEE che richiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose;
 - le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere: assolutamente pulite e sanificate,
- non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse;
- il bollo a placca deve ottemperare a quanto previsto dal D.M. 23 febbraio 1973.

Tipologia

Coniglio di provenienza nazionale, intero, disossato o solo parte posteriore sottovuoto: il colore della carne rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

Caratteristiche della confezione:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.L. 109/92;

Carni fresche di provenienza biologica

La carne bovina, di pollo, di tacchino, di coniglio, deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi (decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche) e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

La carne bovina deve essere nazionale ed essere accompagnata da un'autocertificazione del produttore per le carni selezionate tipo 5R.

Per quanto riguarda i limiti microbiologici e le altre caratteristiche merceologiche, si fa riferimento al capitolato generale.

PROSCIUTTI

Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto nazionale, con cosce refrigerate di produzione nazionale, con bollo CEE, senza aggiunta di polifosfati, nè caseinati, nè lattati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti); avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta è la seguente carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, nè di grasso sfatto, nè di odori sgradevoli.

Il peso del prosciutto deve essere di peso non inferiore a 5 kg.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68%;
- pH di circa 5;
- assenze di proteine vegetali (soia).
- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbricciolabile, senza iridescenza, magra.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2/+6°C.

Si richiede che venga specificato:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

Prosciutto crudo di Parma

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione, etichettato secondo quanto previsto dall'art. 29 del D.M. n°253/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- peso non inferiore a 7 Kg, normalmente compreso tra gli 8 e i 10 Kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi; assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Si richiede che venga specificata:

- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98);
- la durata della stagionatura.

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n° 298/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 30 del 14 febbraio 1990:

- ricavato dalla coscia fresca, di peso non inferiore a 9.5 Kg,
- stagionato per un periodo non inferiore a 9 mesi dalla salatura che deve avvenire durante tutto l'arco dell'anno. E' escluso ogni procedimento di stagionatura forzata (stufatura).
- la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino) e derivante;
- la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;
- la presenza della parte grossa perfettamente bianca in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;
- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal tipico periodo di stagionatura.

Bresaola

Proveniente da stabilimenti CEE nazionali. Dovrà essere prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al D.Lgs. 537/92. Il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, con un minimo di 45 giorni di stagionatura, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli.

Per tutti i salumi

Qualora vengano forniti affettati si consigliano confezionati sottovuoto, in atmosfera modificata.

UOVA DI GALLINA

Uova fresche

Uova fresche di gallina di produzione nazionale, guscio scuro, selezionate da g 60-65. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A extra, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, immobile albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente di corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei. Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali;

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del regolamento CEE n° 95/69.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- il riferimento al sistema di allevamento.

La temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°C.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica non deve essere anteriore a 3 mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

Uova fresche di provenienza biologica

Le uova devono essere di categoria A extra, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, devono inoltre essere conformi al regolamento CEE 1907/90 e successive modifiche.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "uova fresche di gallina".

Uova pastorizzate

Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di uova pastorizzate.

In confezioni da L 1, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +4°C per le uova refrigerate ed alla temperatura di -18°C per le uova surgelate.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. La validità del prodotto, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 3 gg. da quello della data di confezionamento.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica non deve essere anteriore a 6 mesi dalla data di presentazione dell'offerta. Le confezioni devono essere adeguate al consumo giornaliero, non devono infatti essere utilizzate confezioni già aperte, contenenti residui di prodotto.

PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali:

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, D.Lgs. n° 110/92; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995); in particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;

- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da D.P.R. 26.03.1980 n° 327, art. 65 all. B e da D.P.R. 18.05.1982 n° 322.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dal D.M. 15.06.1971. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

Prodotti della pesca surgelati:

- Il prodotto, di provenienza nazionale, deve essere stato accuratamente toelettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento.
- allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione,
- Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo di prodotto fresco.

Per le specie ittiche elencate in allegato A, il tenore medio è fissato in 1 milligrammo per chilogrammo. Il metodo di analisi da utilizzare per la determinazione del mercurio totale è quello riportato in allegato B al decreto ministeriale 14 dicembre 1971.

Tipologia:

sogliola -filetti di sogliola - platessa - merluzzo decapitato- filetti di merluzzo -spigola - nasello-tonno- tutti di piccola pezzatura.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge n° 283 del 30 aprile 1962.
L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982 e r

ALIMENTI CONSERVATI

Le pezzature delle confezioni devono essere di vario peso, per consentire il soddisfacimento delle reali esigenze giornaliere ed esaurirne l'uso nel giro di un pasto.

Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09 dicembre 1993 si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere di oliva, di produzione nazionale.

La confezione deve essere ai sensi dell'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n° 283 e successivi aggiornamenti. Per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno -piombo si faccia riferimento al D.M. 18 /2/84 e D.M. n°405 del 13/7/95.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e i 5 Kg. D.P.R. n°327/80 art. 67.

Polpa di pomodoro

Il prodotto deve essere di origine italiano, preparato con pomodori scelti, sani, maturi e provenienti dall'ultimo raccolto; la polpa deve essere densa e cremosa, con assenza di bucce e semi. La polpa deve presentare assenza di insetti e di loro frammenti ed assenza di polpe estranee. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 18 febbraio 1984.

Pomodori pelati di provenienza biologica

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche (109/96). Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza,

privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98), che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4.5%.

I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

Sono preferibili i prodotti conservati in vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore e consigli per l'immagazzinamento.

Nel caso di impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento, i contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 18 febbraio 1984. L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92.

Olive verdi in salamoia, olive nere in salamoia, capperi sottosale e cetriolini sott'aceto.

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per comunità.

I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiale.

Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva.

Olive di provenienza biologica

Verdi e nere in salamoia devono essere contenute in contenitori sigillati, devono provenire da coltivazioni biologiche e certificate.

Sulla confezione devono essere riportati: il termine minimo di conservazione, il produttore, il luogo di produzione, l'ente certificatore.

Confettura di provenienza biologica

Confettura extra di prima ai sensi del D.P.R. n° 401 dell' 8 giugno 1982.

La confettura deve risultare costituita da frutta, intera o in pezzi, coltivata con metodo biologico ed il prodotto deve essere ottenuto con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;

- presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta
- succo concentrato di mele o zucchero grezzo di canna
- succo di limone
- gelificante (pectina)

Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in genere.

Si richiedono confezioni da 300 - 350 g. in contenitori di vetro; l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

AROMI - CONDIMENTI - SOSTANZE EDULCORANTI

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1.5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal D.M. del 23.12.1967.

Zafferano in polvere

Zafferano puro in bustine sigillate, la cui denominazione deve essere riportata sugli imballaggi che lo contengono. L'involucro sigillato deve riportare il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

Bicarbonato

In polvere di sodio purissimo, in scatole di cartone da 1000 g. Olio di oliva extra vergine

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dall'olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n° 81 del 21 ottobre 1991 e successive modificazioni.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o in contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992 e successive modificazioni. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D.M. del 18 febbraio 1984 e successive modificazioni.

Durante il periodo di stoccaggio, l'olio dovrà essere conservato al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco.

Olio di oliva extra vergine di provenienza biologica

L'olio extra vergine d'oliva deve provenire da coltivazioni biologiche.

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "olio di oliva extra vergine".

Oli di semi

Nella refezione scolastica si consigliano oli mono seme, in particolare di girasole, mais, arachide da usare limitatamente alla confezione dei dolci. Devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla normativa vigente.

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

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, decreto ministeriale 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per limiti di piombo totale (mg / Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno -piombo si fa riferimento al decreto ministeriale 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente Repubblica n° 777 del 23 agosto 1982, G.U. n° 298 del 28 ottobre 1982. I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. n° 109 del 27/1/92.

Sale grosso e fino.

Si preferirà sale iodurato/iodato, conforme al D.M.255 dell'1/8/90, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui alla legge n° 139 del 31 marzo 1980.

Zucchero integrale di canna

Lo zucchero integrale di canna non viene sottoposto a raffinazione. Lo zucchero non deve presentare impurità, modificazioni igroscopiche o residui di insetti. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Cacao in polvere proveniente da coltivazione biologica

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, provenienti da coltivazione biologica, attraverso una lavorazione che escluda l'uso di sostanze chimiche (alcali). Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Miele

Si preferirà il tipo vergine integrale monofiore o poliflora di produzione nazionale per il consumo diretto, non sottoposto ad alcun trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e proveniente da zone a basso inquinamento e dove non vengono usati pesticidi.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 11 della legge n° 283 del 30 aprile 1962, e del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

Miele biologico

Certificato in base alla normativa vigente in materia.

Dado per brodo di provenienza biologica

Dado vegetale per brodo senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali. Deve essere composto da sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato proveniente da coltivazione biologica, verdure miste (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, in proporzioni variabili) provenienti da coltivazione biologica controllata.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Prodotti ortofrutticoli

(di provenienza regionale e/o nazionale):

per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitrati.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni tipo sacchetti di plastica, anche se di tipo idoneo all'alimentazione.

Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), pertanto gli ortaggi devono essere di 1a categoria.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto o le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione. Sono vietati i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poichè tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitari in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata. Per alcuni prodotti (banane, ecc.) se di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccatura, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

VERDURA FRESCA DI PRIMA QUALITA'

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione, nazionale.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
 - presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
 - appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
 - essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi, prodotti eterogenei;
 - essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
 - non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
 - essere priva di umidità esterna anormale;
 - essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
 - avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
 - essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
 - essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

Nel caso di prodotti vegetali biologici, in applicazione al regolamento CEE 2092 / 91, devono essere forniti prodotti conformi alle richieste di seguito riportate e aventi un'etichettatura riportante l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - regime di controllo CEE".

ORTAGGI A RADICE

Carote

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali.

Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

ORTAGGI A BULBO

Cipolla

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purchè le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo;

all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.

Aglione

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Scalogno

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate.

Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali.

La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole.

E' tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

Zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a g 200.

E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

Zucca

Nella varietà delle cucurbitacee quella più frequente ed utilizzata è la zucca gialla

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purchè sia una zona unica ed uniforme.

La zucca potrà essere fornita intera o, per piccole quantità, in tagli confezionati secondo la normativa vigente al riguardo.

Melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Peperoni

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 ai 300 g.

ORTAGGI A SEME

Fagiolini

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anormale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

I baccelli devono essere muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Funghi champignon

I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

I prodotti devono riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da vegetali interi o da porzioni intere.

Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia.

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: provenienza italiana, essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

Carciofi

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

TUBERI E RADICI

Patate

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; ricordiamo che non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale e nazionale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata. .

La conservazione deve avvenire, in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

ORTAGGI A FOGLIA (cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio. devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

Sono ammesse calibrazioni diversificate, le lattughe devono avere un peso minimo di almeno 150 g, l'indivia di almeno 200 g.

Erbe aromatiche seccate (origano, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche seccate (origano, maggiorana, ecc.) di provenienza biologica.

Devono provenire da coltivazioni biologiche. Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria erbe aromatiche seccate.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Erbe aromatiche surgelate (basilico e prezzemolo)

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.) di provenienza biologica

Devono provenire da coltivazioni biologiche. Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria erbe aromatiche fresche.

FRUTTA FRESCA DI PRIMA QUALITA' (TUTTA)

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; di origine italiana, deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;

- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990 e successive modificazioni;
- 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;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339 e successive modificazioni.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

La frutta prodotta con metodo agricolo di produzione intensiva, che prevede l'utilizzo di presidi chimici al terreno ed ai frutti, deve essere comunque garantita ai sensi dell'O.M. 6 giugno 1985 e O.M. 18 luglio 1990 e successive modificazioni.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti ortofruttili devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele e pere

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

Calibrazione

Sono ammesse calibrazioni diversificate.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di caldaro (da cuocere), jonagold, starkrimson, florina.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio.

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. .

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserite. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g.

Agrumi (limone, pompelmo, clementina, mandarino, arancia, mapo)

Devono essere esenti da colorazione anormale, e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti. La buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Non sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6.5; limoni cm 5; mandarini cm 5. Non sono accettati limoni naturali trattati superficialmente con difenile.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/L misurato in acido citrico.

In particolare quando si prevede l'utilizzo della buccia dei limoni e delle arance questi non devono essere stati trattati in superficie.

Banane

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.

La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di ammatùrità. Il peso medio è compreso tra 145 e 175 g; il calibro tra 40 e 50 mm.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Uva da tavola

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Cultivar uva: Italia, regina, Olivella, fragola.

Fragole

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

Anguria

I frutti possono essere di diversa varietà:

1. di medio calibro con forma sferica con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense,
2. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Melone

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Castagne

Marroni o castagne di prima qualità.

Nel caso di frutta di provenienza biologica, preferibilmente di 1° categoria, in applicazione al regol. CEE 2092 / 91 e successive modificazioni, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - regime di controllo CEE".

Prugne secche

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiedono prugne secche senza conservanti e snocciolate.

BEVANDE E INFUSI

Succo di arancia fresco pastorizzato.

Il succo di arancia fresco pastorizzato privo di conservanti può sostituire, in caso di necessità, la spremuta fresca di arancia. Le confezioni debbono essere da 1 L.

Bevanda alla frutta di provenienza biologica

Si richiede un prodotto costituito dal 40% di purea di frutta, senza aggiunta di zuccheri estranei. I frutti usati devono provenire da coltivazione controllate; il confezionamento preferito è in bottigliette in vetro da 125 mL; l'etichettatura deve presentare il marchio di qualità attestante la coltivazione controllata. L'unico additivo consentito è l'acido ascorbico.

Infusi (rosa canina, camomilla, melissa, menta, tè, finocchio, orzo)

Deve essere costituito solamente da foglie o fiori interi e deve essere opportunamente seccato.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia etc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei.

Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e il luogo di provenienza. In bustine filtro ai sensi degli artt. 2 e 9 della L. 283/62.

Infusi (rosa canina, camomilla, melissa, menta, tè, finocchio, orzo) di provenienza biologica

Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche. Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria infusi.

Tè deinato di provenienza biologica

Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche. Deve essere costituito da foglie ed essere opportunamente seccato. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei. Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e il luogo di provenienza.

ALCUNI PRODOTTI DESTINATI AD ALIMENTAZIONE DIETETICA

Tofu

Prodotto ottenuto cagliando il latte di soia a 75°C con aceto o sali minerali alcalini. Si presenta come una massa compatta ma tenera, di colore bianco avorio in forma di panetti alti 4-6 cm.

Caciotta fresca di capra

Caciotta di capra con pasta morbida ed abbastanza friabile dal sapore fresco e delicato. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4°C.

Ricotta di capra

Ricotta fresca di capra, confezionata sottovuoto. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4°C. Per le diete differenziate si potrebbero inoltre richiedere altri prodotti particolari da concordare a seconda delle necessità.

UTILIZZO DI LEGUMI

Fagioli, ceci, lenticchie, piselli e soia

Da utilizzare rigorosamente secchi e non precotti, di produzione biologica nazionale.

ELENCO SCUOLE

ISTITUTO COMPRENSIVO PLINIO IL VECCHIO – GRAMSCI

**CAPPELLA B
FUSARO
BELLAVISTA
CUMA**

ISTITUTO COMPRENSIVO PAOLO DI TARSO

**GUARDASCIONE
MARCONI
MISENO
BAIA
STUFE**