



COMUNE DI SANTA MARGHERITA LIGURE

AREA 2 - SERVIZI INTEGRATI ALLA PERSONA

Città Metropolitana di Genova

ALLEGATO B “DERRATE”

1. CARNI BOVINE.....	2
2. CARNI AVICOLE	4
3. FESA DI TACCHINO	5
4. WURSTEL DI POLLO – TACCHINO (per diete particolari)	5
5. WURSTEL DI PURO SUINO	6
6. CARNE DI SUINO	6
7. PANE.....	7
8. PASTA E RISO	9
9. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	11
10. OLIO, ACETO E SALSE.....	15
11. PROSCIUTTO	16
12. YOGURT	16
13. UOVA.....	17
14. LATTE E BURRO	17
15. FORMAGGI E LATTICINI.....	18
16. PRODOTTI SURGELATI E CONCELATI: ITTICI/VERDURA	19
17. BISCOTTI E PRODOTTI DOLCI DA FORNO	21
18. BUDINI E SUCCHI DI FRUTTA	23
19. THE	23
20. MARMELLATA E CIOCCOLATA SPALMABILE.....	23
21. GELATI.....	24
22. TAVOLETTA DI PURO CIOCCOLATO FINISSIMO LATTE/FONDENTE	24
23. CRACKERS E FETTE BISCOTTATE	25
24. FARINA E LIEVITO	25

25. SCATOLAME.....	25
26. SALE MARINO GROSSO E FINO	27
27. ZUCCHERO.....	27
28. ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE	27
29. DISPOSIZIONE FINALE.....	27

1. CARNI BOVINE

Le carni in aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici dovranno essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come stabilito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.9.86 e successive modifiche.(CAM 2020: carne bovina biologica per almeno il 50% in peso,un ulteriore 10% in peso di carne deve essere se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti) o etichettata in conformità approvati dal ministero delle politiche agricole con indicazione facoltativa “benessere animale in allevamento” o “alimentazione priva di additivi antibiotici” o a marchio DOP,IGP opp. Prodotto di montagna.

Le carni impiegate dovranno essere accompagnate da Carta d'identità che certifichi paese d'origine, paese di macellazione e i vari paesi intermedi prima di arrivare al consumatore finale il numero di macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali, dovranno essere inoltre di bovino adulto o vitello proveniente da allevamenti nazionali non alimentate con farine di origine animale o riconosciuti CEE; dovranno presentare i requisiti di conformità di cui al D. Lgs 286/94 e successive modificazioni, D.M. n. 22601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina e D.Leg. n. 109/92 e succ. reg UE 1169/2011 ed inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento “S” o “P”, in conformità con le legislazioni vigenti.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 18/20 mesi. Dovranno provenire da classi di conformazione U(ottima) oppure R (buona) con stato ingrassamento 2 (scarso), secondo le griglie CEE, nei seguenti tagli: scannello o fesa, rosa o noce, controgirello, scamone, arista per il confezionamento di arrostiti, scaloppa o fettine porzionate prima della cottura.

Deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a 6/8 giorni e deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni.

Per spezzati e umidi, e' ammesso l'impiego di fesa di spalla, girello di spalla, paletta e sottopaletta.

La carne inoltre dovrà essere:

- di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presentare grasso di infiltrazione di colore bianco, di consistenza dura e in giusta quantità;
- fresca, non congelata ne' scongelata.
- priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, con particolare riferimento al divieto di somministrazione di estrogeni negli animali, le cui carni sono destinate all'alimentazione.

Le carni sottovuoto dovranno riportare la data di confezionamento, la data di scadenza, il bollo sanitario. Le confezioni dovranno essere integre, il liquido non dovrà essere di colore bruno o grigio – verdastro. La carne dovrà essere di colore rosa – rosso, compatta.

I tagli devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartilagini.

Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.

Ogni confezione in sottovuoto porzionato dovrà riportare tutti i riferimenti obbligatori previsti dalla normativa Reg. 1760/2000 e di dati facoltativi previsti da disciplinare volontario di etichettatura debitamente autorizzato.

Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

L'Imballaggio deve essere conforme a quanto citato dalla vigente normativa.

Carne di bovino fresca confezionata sottovuoto a filiera tracciata

Le carni prodotto tradizionale italiano, a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali – razza da carne – devono provenire da bovini di razza piemontese, iscritti al libro Genealogico nazionale, **Certificata nell'ambito del sistema di qualità Nazionale Zootecnia CAM 2020**, allevati nel rispetto di disciplinari di produzione volontaria e a disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal M.P.A.F. (reg. CE 1760/2000 – Decr. Mi. P.A. F. 30.08.2000 e s.m.i.).

Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento nazionali con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente.

Vedere requisiti /confezionamento ed etichettatura per prodotto convenzionale.

Carne di bovino fresca confezionata sotto vuoto a filiera certificata (Uni 10939 sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari).

Fatti salvi i requisiti e le condizioni specificate per le carni bovine a filiera tracciata deve essere garantita la completa rintracciabilità del prodotto (**reg.CE 178/2002**) lungo la filiera produttiva attraverso un sistema organizzato e documentato atto a contribuire alla garanzia delle caratteristiche igienico sanitarie, al fine di assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il mercato.

Vedere requisiti /confezionamento ed etichettatura per prodotto convenzionale.

Carne certificata biologica

Quadro normativo di riferimento Reg CEE n. 2092/92, n. 1804/99 e s.m.i., Decr. M.I.P.A.F. 4.8.2000 e Reg. Ce n. 1760/2000 e s.m.i.

Provenienza da allevamenti biologici che utilizzano i disciplinari per l'allevamento bovino e i capi devono essere allevati secondo gli standard della zootecnia biologica. Certificata nell'ambito del sistema di qualità Nazionale Zootecnia CAM 2020.

2. CARNI AVICOLE

Le carni avicole (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino), utilizzate per la preparazione dei pasti, dovranno essere completamente spennate, spiumate ed esenti da grumi di sangue, da fratture e da tagli, la pelle deve essere pulita, elastica non disseccata.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30.04.1962, Reg. Ce 852/2004, reg. CE 853/2004, del D.P.R. n. 495 del 10.12.97. Reg. CEE 1906/90, Decr. Lg.vo 6.11.07 n. 193 D.M. 10.09.1999 n. 465 e s.m.i. (allevamento/commercializzazione delle carni di pollame) .Biologica almeno per il 20% in peso le restanti somministrazione di carne avicola sono rese carni avicole etichettate in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal MIPAF a sensi del Dec. Min. 29 /07/2004 recante modalità per un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame, per le seguenti informazioni : allevamento senza antibiotici,, allevamento rurale in libertà o rurali all'aperto devono figurare in etichetta e in tutti i documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. CAM 2020

Devono appartenere ad allevamenti nazionali, non alimentate con farine di origine animale e dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali. Dovranno altresì provenire da polli allevati "a terra" con esclusione di quelli a batteria e dovranno essere nutriti con mangime OGM free.

Devono essere freschi, appartenere alla Classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

Per provenienza da agricoltura biologica: vedi prodotto convenzionale e rispondere a quanto previsto dai regolamenti CEE 2092/91 e 1804/99 e ss.mm.ii..

I petti di pollo dovranno essere impiegati di taglio medio, di peso unitario di circa 350 gr. a crudo, possedere requisiti organolettici ottimali (consistenza, colore, odore e sapore),devono essere di colore bianco-rosa se riferite ai pettorali oppure di colore castano per quelle appartenenti agli arti posteriori, privi di alterazioni patologiche (chiazze emorragiche, ematomi, ecc.) senza sterno e parti cartilaginee, senz'osso e senza forcilla.

Dovranno essere in ottimo stato di conservazione, non congelati, ne' scongelati. Devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra - 1° C e + 4° C (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80).

Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di pollo domestico con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE e conformi al regolamento CEE n. 1538/91.

Per cosce - fusi – sovracosce di pollo in particolare il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso edemi, ematomi, ecchimosi, la carne deve essere di consistenza soda ben aderente all'osso. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, del colore paglierino e giallo chiaro.

Il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.

3. FESA DI TACCHINO

Il prodotto è costituito dal muscolo pettorale profondo e superficiale, (compreso tra i 4-6 kg) senza muscolo corrispondente alla prima falange delle ali appartenente alla classe "A" Reg. CEE 1906/90 e succ.

Devono appartenere ad allevamenti nazionali, non alimentate con farine di origine animale e dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali.m

Toelettatura completa con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi. .Biologica almeno per il 20% in peso le restanti somministrazione di carne avicola sono rese concarne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal MIPAF a sensi del Dec. Min. 29 /07/2004 recante modalità per un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame, per le seguenti informazioni : allevamento senza antibiotici,, allevamento rurale in libertà o rurali all'aperto devono figurare in etichetta e in tutti i documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. CAM 2020

Per provenienza da agricoltura biologica: vedi prodotto convenzionale e rispondere a quanto previsto dai regolamenti CEE 2092/91 e 1804/99 e ss.mm.ii..

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

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Etichettatura a norma di legge regC.E 1169/2011 Ord. Min. salute (misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive diffuse nei volatili da cortile e s.m.i.).

4. WURSTEL DI POLLO – TACCHINO (per diete particolari)

Il prodotto dovrà presentare impasto omogeneo senza granulosità, sacche di siero o gelatina.

Inoltre non devono contenere alimenti geneticamente modificati, farine e grassi di origine animali, antibiotici.

Le carni devono provenire esclusivamente da allevamenti italiani, controllati direttamente in tutte le fasi: dall'allevamento alla macellazione. Biologica almeno

per il 20% in peso le restanti somministrazione di carne avicola sono rese carni avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal MIPAF ai sensi del Dec. Min. 29 /07/2004 recante modalità per un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame, per le seguenti informazioni : allevamento senza antibiotici,, allevamento rurale in libertà o rurali all'aperto devono figurare in etichetta e in tutti i documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. CAM 2020

Ingredienti: carne di pollo (48%) e tacchino (42 %), acqua, sale, aromi, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio e nitrato di potassio. Stabilizzante E 471

Confezionamento su richiesta – confezione da 4 pezzi da gr. 25 c.d. circa; confezioni da 250 gr x 3 pezzi

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

5. WURSTEL DI PURO SUINO

Il prodotto dovrà presentare impasto omogeneo senza granulosità, sacche di siero o gelatina.

Ingredienti: carne di suino (85%), acqua, sale, destrosio e aromi antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio e nitrato di potassio, stabilizzante E 471

Confezionamento su richiesta – confezione da 4 pezzi da gr. 25 c.d. circa; confezioni da 250 gr x 3 pezzi

Etichettatura di legge

Devono appartenere ad allevamenti nazionali, non alimentate con farine di origine animale e dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

6. CARNE DI SUINO Biologica per almeno il 10% in peso opp. In possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente relativa ai requisiti” benessere animale in allevamento,trasporto, macellazione” e allevamento senza antibiotici. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno gli ultimi quattro mesi.

Lonza di suino – tagli confezionati sotto vuoto

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30.4.62 , reg. CE 853/2004 e s.m.i.

Devono appartenere ad allevamenti nazionali, non alimentate con farine di origine animale e dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali.

Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ect entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE.

A filiera controllata

Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di suini allevati secondo i disciplinari di produzione del Prosciutto di Parma L. n. 26/90 e D.M.n. 253/93 e del Prosciutto S. Daniele L. 14.2.90 n. 30 e Decr. 16.2.93 n. 298 e s.m.i.

L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera.

7. PANE

Pane Fresco

Dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0", di provenienza nazionale o CEE, con tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione senza aggiunta di additivi. Dovrà essere fresco di giornata, lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta uniforme, di colore bruno dorato, giusto spessore, croccante ed uniforme, friabile, priva di fessure, spacchi o fori, la mollica dovrà essere elastica, asciutta, non attaccaticcia e collosa, bianca, morbida, priva di cavità o caverne. E' vietato l'uso di pane riscaldato, rigenerato, surgelato e non completamente cotto.

Il pane dovrà essere in confezioni da 50 gr. circa.

La confezione e il tipo di farina, uguali per tutte le scuole, potranno variare con frequenza settimanale.

Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo, garantito di produzione giornaliera e su ordinazioni volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno.

Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

Ingredienti: farina di grano tenero "0", di provenienza nazionale o CEE, acqua, lievito, olio di oliva, sale.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altri additivi non consentiti.

La fornitura giornaliera frazionata deve essere direttamente consegnata alle sedi di ristorazione ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge n. 580 del 4/7/67 e s.m.i. e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento".

Il trasporto deve altresì attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione alle comunità, deve rispondere ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80, reg.CE 852/2004 Allegato II, per quanto applicabili, e deve essere munito di idonea separazione dall'abitacolo di guida; nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dal D.M. 21/3/73 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.

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purchè siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal Dec. Min. 21.3.73 e successive integrazioni e/o modificazioni.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Pane prodotto con farina biologica

Prodotto giornalmente con farina di tipo "0" proveniente da grano tenero coltivato secondo il metodo biologico (Reg. CEE n. 2092/91 e s.m.i.) e macinato a pietra, acqua, sale marino, lievito naturale.

Per le caratteristiche della fornitura e del confezionamento vedi pane fresco.

Pane Grattugiato deve essere ottenuto dalla macinazione di pane essiccato proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano tenero per panificazione, di provenienza nazionale o CEE, acqua, lievito con o senza l'aggiunta di sale e olio.

L'aroma e il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.

Deve essere conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i..

Deve essere confezionato in sacchetti di carta o di polipropilene per alimenti, sigillate, complete di etichetta e data di scadenza.

Crostini di pane il prodotto deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di impasti di uno o più sfarinati di cereali e con eventuale aggiunta di sale e di olio extravergine di oliva, malto.

Confezionato in vaschette o sacchetti per alimenti con etichettatura secondo la normativa di legge.

Focaccia fresca tradizionale all'olio di oliva senza strutto.

Le materie prime che compongono la "Focaccia genovese" hanno la stessa natura di quelle del pane con aggiunta di ingredienti particolari, le cui qualità sono previste dall'art. 4 del D.P.R. n. 502/98.

Prodotto nei laboratori per la panificazione con licenza della C.C.I.A.A. di Genova e Provincia.

Il prodotto con la caratteristica di "Focaccia Genovese" è identificato dal Marchio Collettivo n. 00769557 registrato al Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato dell'Associazione Panificatori di Genova e Provincia, espresso da apposito simbolo.

Per le caratteristiche della fornitura vedi pane fresco di produzione artigianale e industriale.

Confezionamento secondo richiesta.

Etichettatura secondo la normativa di legge. regC.E. 1169/2011

La pasta di semola di grano duro, ottenuta da sfarinati di provenienza nazionale o CEE, deve essere sempre di prima qualità e prodotta con i requisiti di conformità alla L. 580/67 e successive modificazioni, in confezioni originali. Deve essere

indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Deve avere indicata la scadenza. Le confezioni dovranno essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

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, di colore ambrato perfettamente essiccata, ben asciutta.

La pasta dovrà avere buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza, Non dovrà risultare rotta o spappolata, non dovrà aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non dovrà risultare collosa.

E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana, documentata da apposito elenco dei formati da parte dell'I.A..

Il confezionamento deve essere effettuato ai sensi del D.Lg. n. 109 del 27.01.92.

Etichettatura secondo la normativa di legge reg C.E. 1169/2011

8. PASTA E RISO

Pasta di semola di grano duro biologica

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "pasta di semola di grano duro" devono presentare etichettatura e marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti ai sensi del regolamento CEE n. 2092/91 e ss.mm.ii..

La pasta secca all'uovo, valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "pasta di semola di grano duro"; deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Deve avere indicata la scadenza. Non deve presentare macchie bianche e nere, bottatura o bolle d'aria, spezzatura o tagli. Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti, rotture o altro.

Per il confezionamento, trasporto valgono le caratteristiche della pasta di semola di grano duro.

Il riso, proveniente da coltivazioni nazionali o CEE, dovrà essere conforme ai requisiti prescritti dalla L. 325/18.3.58; Legge 586 del 5.6.62 e s.m.i.; Decr.leg.vo 109 27.01.92; Reg. CE 3073/95; Il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo fresco e asciutto. E' vietato l'uso di riso trattato con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Occorrerà utilizzare apposite varietà per ogni tipo di preparazione (risotti – minestre).

Deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna come da disposizioni legislative vigenti. Deve avere indicata la scadenza. Le confezioni dovranno essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, non dovranno presentare insudiciamento esterno.

Il prodotto deve essere dell'ultimo raccolto.

Riso Biologico

Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Regolamento CE 2092/91 e s.m.i.

Vedi descrizione prodotto convenzionale.

Paste ripiene e speciali di produzione nazionale o CEE dei tipi seguenti:

Trofie: Il prodotto deve presentarsi per essere consumato asciutto, di forma a bastoncino avvitato dal colore bianco prodotte con farina di grano tenero di tipo “00”, di provenienza nazionale o CE, acqua, sale, assenza di conservanti.

Ravioli magri: Il prodotto deve presentarsi per essere consumato asciutto. Si richiedono i seguenti ingredienti: pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale ripieno: ricotta vaccina senza conservanti ed antifermentativi (55%), spinaci freschi (45%), parmigiano reggiano, pangrattato, uova fresche pastorizzate, sale e spezie.

Pansoti: Il prodotto deve presentarsi per essere consumato asciutto. Si richiedono i seguenti ingredienti: pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale ripieno: ricotta vaccina senza conservanti ed antifermentativi (55%), spinaci freschi (45%), parmigiano reggiano, pangrattato, uova fresche pastorizzate, sale e spezie.

Possono essere utilizzati freschi e/o surgelati.

Devono essere senza conservanti, coloranti, additivi in generale.

Confezionamento in vaschette in plastica OPS termosaldata in atmosfera modificata idonee per il contenimento di prodotti alimentari come da normativa vigente.

Sulle confezioni dovrà essere indicata la data di produzione e di scadenza, il peso della fornitura, il nome del produttore e gli ingredienti.

Etichettatura secondo la normativa di legge. reg U.E. 1169/2011

Pasta per sfoglia

Pasta sfoglia per preparare prodotti da forno salati.

Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente con farina di grano tenero tipo “00” di provenienza nazionale o CEE, burro, acqua e sale.

Base per pizza

Si potrà utilizzare un prodotto fresco parzialmente cotto.

Preparata con farina di grano tenero tipo “00” di provenienza nazionale o CE, acqua, olio extra vergine di oliva, lievito, sale.

Confezionamento: preformato a base quadrata o rettangolare. Ogni singola base deve avere le dimensioni atte all'alloggiamento nelle teglie a disposizione.

Cartoni contenenti basi separate singolarmente da pellicola per alimenti o in singola busta chiusa.

Conservazione del prodotto a temperatura compresa tra 0 e + 4° C.

L'etichettatura deve essere conforme alle disposizioni di legge.

9. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli (Reg. CE 2200/96 modificato dal reg. CE 2699/2000- Reg. CE n 2092/91 – Reg. CE n. 1148/2001 modificato dal Reg. CE 911/2001) freschi dovranno appartenere alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale.

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

A seconda della stagionalità le varietà richieste sono: aglio, bietole, carote, cavoli, cipolle, fagiolini, finocchi, lattuga, pomodori, porri, sedano, zucchini, zucca, melanzane, peperoni, lattuga, carciofi, cavolfiori, radicchio, scarola.

Dovranno essere di recente raccolta, interi, sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e attacchi parassitari, senza residui di fertilizzanti e antiparassitari.

Privi di danni provocati da lavaggio inadeguato.

Privi di attacchi di roditori e da insetti; da danni provocati dal gelo e dal sole. Puliti (vale a dire privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro), turgidi non prefioriti né pregermogliati. Privi di umidità esterna anomala, privi di odore e sapori estranei. Omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme.

Per gli ortaggi si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CEE.

Gli ortaggi dovranno provenire da coltivazioni nazionali o CEE.

La cadenza del fornitore dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno l'identificazione dell'imballatore e /o speditore, la designazione della specie se il prodotto non è visibile dall'esterno, il paese d'origine, la zona di produzione o la denominazione nazionale, regionale o locale.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente ortaggi della stessa origine, varietà ed avere un grado di maturazione uniforme.

Deve essere inoltre tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto devono essere inoltre privi di ogni corpo estraneo.

Per prodotti di produzione da **agricoltura biologica** oltre alle caratteristiche del prodotto convenzionale, la produzione deve essere effettuata secondo le norme del regolamento UE 2092/91 e s.m.i. e devono avere l'etichettatura riportante l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica –regime di controllo CE".come da reg.U.E. 1169/2011

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.

Prodotti Orticoli di IV gamma

Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti.

I prodotti dovranno provenire da coltivazioni nazionali o CE e potranno essere utilizzati in via del tutto eccezionale previa autorizzazione dell'A.C.

Norme igieniche riguardanti tali prodotti:

- temperatura da 4 ° a 6° C ed umidità controllata durante lo stoccaggio delle materie prime;
- Temperatura controllata nei locali di trasformazione e confezionamento;
- Obbligo di selezione e mondatura delle materie prime;
- Prevenire le contaminazioni crociate durante le lavorazioni, separando le linee del prodotto grezzo e semilavorato da quello del prodotto finito;
- Mantenere la temperatura inferiore o uguale a 4° C durante lo stoccaggio e il trasporto del prodotto finito;
- Data limite di consumo fissata o uguale o inferiore a 7 giorni, durante questo periodo il prodotto deve rispettare le caratteristiche microbiologiche e igieniche specificate;
- Le varietà richieste sono: carote, insalate, finocchi, pomodori, cipolle, patate, bietole, spinaci;
- Carote julienne: provenienti da carote fresche con lunghezza per singolo pezzo da 14 cm/ 50 gr. – a 20 cm /250 gr.

Indicazioni obbligatorie: produttore, natura, origine, data di confezionamento, data di scadenza.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Se da agricoltura biologica la produzione deve essere effettuata secondo le norme del regolamento UE 2092/91.e s.m.i.

Se da agricoltura integrata vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata valido almeno da un organismo regionale riconosciuto.

Etichettatura secondo la normativa di legge, confezioni in buste singole in politere, in flow – pack, ciotole termosaldate.

Le patate prodotti di 1° categoria devono essere di buona qualità aver raggiunto lo sviluppo e maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo, turgido non devono presentare traccia di verde o di germogliazione, non devono avere la buccia raggrinzita e flaccida. Devono essere immuni da funghi nonché parassiti, non devono aver subito irraggiamento.

I prodotti dovranno provenire da coltivazioni nazionali o CEE.

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

Deve essere indicato: produttore – imballatore e/o speditore - natura – origine - categoria merceologica- specie e calibro.

Per gli **Ortaggi a bulbo** come cipolla, aglio, scalogno non devono essere trattati con radiazioni.

Devono essere esenti da germogli. I prodotti dovranno provenire da coltivazioni nazionali o CEE.

Le **Erbe aromatiche essiccate** (origano, maggiorana, etc.) devono essere confezionati in barattoli o in confezioni “salvaromi” riportare il sigillo di garanzia e ove possibile presentare un tappo spargitore.

Devono essere 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.

Devono figurare il nome del produttore, il numero del lotto, la data di scadenza. I prodotti dovranno provenire da coltivazioni nazionali o CEE.

Le **erbe aromatiche fresche** (prezzemolo, rosmarino, etc.) devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Debbono provenire dallo stesso luogo di produzione.

Il **basilico** deve essere prodotto nelle serre liguri.

Il basilico deve essere di buona qualità, avere forma regolare, essere esente da malattie su foglie e nervature principali, avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate, essere pulito, privo di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e ogni altra impurità, privo di odori e sapori anomali, aroma intenso e caratteristico.

Per il basilico genovese DOP deve essere applicato il Reg. CE n. 1623/2005 del 04.10.2005 e s.m.i.

Zafferano

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, norme e sede della ditta preparatrice, non deve essere mescolato con filamenti o polveri estranee.

Per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al

R.D.n.2217 del 12 novembre 1936.

La frutta, dovrà essere allo stato fresco e esente da difetti visibili, prodotta da coltivazioni nazionali o CEE.

I frutti devono essere di 1° categoria turgidi, puliti, privi di terra, non bagnati artificialmente, interi, sani (sono esclusi i frutti affetti da marciume o che

presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), senza ammaccature, privi d'odore e/o sapori anomali.

Devono essere privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari, di parassiti, di alterazioni dovute ai parassiti, di attacchi di roditori e di danni provocati dal gelo o dal sole.

I frutti consegnati dovranno essere omogenei ed uniformi. I piccoli frutti dovranno quindi essere serviti in porzioni corrispondenti alle grammature previste.

Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi e delle banane, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio, asciugatura ed adeguato confezionamento. Nel contesto della qualità del servizio si inserisce la presenza di documentazione commerciale indicante tipo e varietà delle merci, eventuale calibratura e provenienza.

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione e deve essere sempre di prima qualità. Ogni tipo di frutta non potrà essere somministrata più di una volta la settimana.

Deve rispettare i riferimenti normativi: norme CEE di qualità ortofrutticoli ed agrumari, legge 283/62 art. 5 e s.m.i. , O.M. 18.7.90, D.M. 2.6.1992 n. 339, legge n. 146/94, D.M. del 15.12.1984. Regolamento CEE n. 2251/92, modificato dal Reg. CE 408/2003, regolamento CEE n. 2092/91, legge n. 294/93, O.M. 6.6.1985.

Si richiede omogeneità nella calibratura così come determinato dalle norme CEE:

Mele gialle tipo golden calibro superiore a 65 mm;

Mele rosse tipo stark, royal calibro superiore a 55 mm;

Pere tipo conference, abate, kaiser, williams calibro superiore a 55 mm;

Pesche nettarine calibro superiore a 51 mm. di diametro;

Albicocche calibro superiore a 30 mm. di diametro;

Arance tipo Moro, Tarocco, Sanguinella, Navel calibro non inferiore a 8 mm. per tutte le varietà;

Clementine calibro compreso da 5 a 6 mm;

Uva da tavola bianca o rossa tipo Italia, Regina, Fragola.

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

Gli imballi devono essere sempre nuovi il contenuto di ogni imballaggio deve essere nuovo, pulito e tale da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto, devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Ogni imballo deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti: identificazione, imballatore e/o spedizioniere, natura del prodotto, origine del prodotto, paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale, caratteristiche commerciali, se del caso indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie in conformità alla regolamentazione comunitaria, in materia, se del caso deverdizzazione per gli agrumi.

Nel caso di frutta di provenienza biologica in applicazione al reg. CEE 2092/91 e successive modificazioni sulla etichettatura dei prodotti va apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica – regime di controllo CEE".

La frutta derivante da produzione agricola con metodo della lotta integrata, dovrà riportare in etichetta il metodo utilizzato, l'azienda produttrice ed il marchio di appartenenza.

Le **banane**, anche provenienti dal commercio equo e solidale, devono avere un grado o livello di maturazione con una colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Esenti da parassiti, con peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature.

La confezione deve essere in casse di cartone e/o sacchi di plastica. Devono recare un marchio riconosciuto CE.

Legumi secchi e cereali provenienti da coltivazioni nazionali o CEE in confezioni originali, dovranno essere utilizzati in diverse tipologie, fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci e lenticchie.

Non devono contenere residui di terriccio, polvere, sostanze estranee, semi danneggiati o attaccati da insetti, parassiti, muffe.

Le confezioni devono essere integre, molto pulite esternamente a norma del D. Leg.vo n. 108 del 25.01.92 e riportare tutte le indicazioni in conformità al D. Leg.vo n. 109 del 27.01.92.e succ. reg U.E 1169/2011

Le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata.

10. OLIO, ACETO E SALSE

L'olio da utilizzare per qualunque tipo di preparazione dei pasti dovrà essere sempre quello "extra vergine di oliva" con i requisiti di cui alla Legge 31/10/87 n. 509 e attuativo del regolamento CE n. 1915/87. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici.

Ottenuto dalla spremitura di olive coltivate in Italia di ottima qualità e con un tasso di acidità espresso in acido oleico deve essere non superiore all' 1% e rispondente alle normative vigenti.

L'etichetta deve indicare la zona di produzione delle olive, il frantoio e la ditta di imbottigliamento, l'anno di produzione.

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

Per l'olio biologico deve essere rispettato il regolamento UE 2092/91 e s.m.i..

Per il servizio potrà essere utilizzato anche in bustine monodose, facilmente ed igienicamente apribili. Confezione 10 ml.

Aceto di vino bianco

Esclusivamente da vini bianchi.

Deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162 (convertito con modificazione nella legge n. 739/70), la composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

Le bottiglie di vetro devono avere le etichette a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Per il servizio si potrà usare confezioni da 5 ml. in bustine monodose facilmente ed igienicamente apribili.

Condimenti l'I.A. deve fornire l'occorrente per il condimento dei contorni freddi: olio extravergine di oliva, aceto, sale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva

Ketchup monodose prodotto ottenuto dalla miscelazione dei seguenti ingredienti: concentrato di pomodoro, aceto di vino, zucchero e sciroppo di glucosio, sali addensanti. Si richiede una composizione che non riporti additivi conservanti, né aggiunta di grassi alimentari.

Si richiede in bustine monodose 5 ml., facilmente ed igienicamente apribili.

11. PROSCIUTTO vedi CAM su carne di SUINO

Il prosciutto cotto, non spalla, di prima qualità, (si intende il ricavato della coscia di suino) senza polifosfati, di produzione nazionale, proveniente da suini di allevamento nazionale e comunque in conformità al D. Lgs. 537/92 dovrà avere le seguenti caratteristiche: fetta compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, senza alterazioni di sapore, odore e colore, senza iridizzazione, picchettatura o altri difetti. Non deve essere usato quello "affettato" e confezionato sotto vuoto. Per la destinazione a diete particolari si dovranno prevedere varietà prive di caseinati e/o latte in polvere.

Deve riportare il termine massimo di conservazione e il bollo sanitario.

Il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio

Prosciutto crudo di Parma ai sensi della legge 13 febbraio 1990 n. 26.

Deve essere dichiarato il periodo di stagionatura superiore a 10 mesi. Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura: non deve risultare eccessivamente salato, la carne deve essere piuttosto asciutta e consistente, adatta al taglio anche in fette sottili.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

YOGURT : Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.

Lo yogurt, da utilizzarsi in confezioni monodose, dovrà essere prodotto con latte fresco intero ottenuto dalla mungitura di mucche nate ed allevate in Italia e *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* senza coloranti e conservanti, con purea di frutta e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 54/97 e alla normativa CEE.

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

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.

Lo yogurt di provenienza biologica deve essere ottenuto da latte di produzione biologica e rispondente ai regolamenti CEE 2092/91 e 1804/99, e s.m.i. la frutta contenuta dovrà provenire da coltivazioni biologiche.

Non deve contenere coloranti né conservanti chimici.

Deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Per il trasporto stesse disposizioni yogurt alla frutta.

Le confezioni dovranno essere sigillate, non lacerate, non imbrattate. Dovranno avere l'etichetta riportante la data di confezionamento e di scadenza.

13. UOVA

Le uova dovranno essere utilizzate già aperte in preparati misti pastorizzati in confezioni originali. E' fatto divieto di utilizzare residui di confezioni già aperte. E' assolutamente vietato il consumo di uova non completamente cotte.

I preparati dovranno derivare da uova di qualità superiore, prodotte e confezionate secondo le normative vigenti. (direttiva 1999/74/CE pubblicata sulla GUCE L 203 del 03. 08.1999 e sm.i.)

Da agricoltura biologica anche Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.

La presenza di residui di gusci o di membrane del prodotto di uovo dovrà essere conforme al D.L.vo n. 65 del 4/02/93.

Devono essere trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti: devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

14. LATTE E BURRO

Il latte dovrà essere fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato, proveniente da produzioni nazionali conformi alla vigente normativa nazionali e CEE e che soddisfi le caratteristiche previste.

Riferimenti legislativi: dec. M.I.A.P. 27.05.04 (Rintracciabilità e scadenza del latte fresco); D:L: n. 157 24.06.04 e s.m.i. R.D. 9.5.29 n. 994 modificato dal D.P.R.

11.8.63, n. 1504 reg. CEE n. 1898/87 modificato da Reg. CEE n. 222/88, L. 3.5.89 n. 169 e s.m.i. Decr. MINISAN 9.5.91 n. 185, L. 3.8.04 n. 204, Circ. MINISAN 3.12.91 n. 24 e s.m.i.

Le confezioni dovranno essere in contenitori a chiusura ermetica, integri, senza traccia di sporco. La scadenza dovrà essere almeno a 3 giorni dalla consegna.

Per latte da agricoltura biologica deve essere prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai regolamenti CEE 2091/91 e 1804/99 e s.m.i.

Per caratteristiche, trasporto e confezionamento valgono disposizioni del latte.

Latte di soia prodotto destinato ad alimentazione particolare; può essere anche utilizzato in sostituzione del latte vaccino nei casi di intolleranza alle proteine di quest'ultimo.

Ingredienti bevanda 100% vegetale a base di soia, olio di lino, acqua.

Etichettatura deve riportare il nome del produttore, gli ingredienti la data di scadenza del prodotto.

Burro di qualità prodotto esclusivamente con la crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato.

Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica e il trasporto devono rispettare le norme: L. 23.12.56 n. 1526, L. 19.2.92 n. 142, Reg. Ce n. 2991/94 Reg. CEE n. 577/97 Reg. CE n. 623/98 e s.m.i.

Da agricoltura biologica prodotto esclusivamente con la crema ricavata da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i. con esclusione di creme ricavate da siero di latte di vacca.

E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna.

15. FORMAGGI E LATTICINI

I formaggi e i latticini da servire sono indicati nella tabella dietetica e devono rispondere ai requisiti richiesti dalla legge del 10.4.1954 n. 125, Legge 142/19.2.92, e s.m.i. dal D.P.R. 14.1.97 n. 54. Per i condimenti dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio "Parmigiano Reggiano" di prima scelta, marchiato e avere stagionatura di almeno 12 mesi documentata. Secondo reg. CEE 1107/96 e D.P.R. 1269 del 30/10/55 modificato dal D.P.R. 09/02/90 e s.m.i.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D. L. 15.10.25 n. 2033 e s.m.i.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei.

Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in pezzi preconfezionati, sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Tutti i formaggi devono essere di produzione italiana ad eccezione dell'Emmenthal che può essere di produzione svizzera o francese.

I formaggi da taglio devono essere a paste semidura: fontina, caciotta, italico (tipo bel paese) taleggio magro.

I formaggi a pasta molle tipo: stracchino, ricotta, crescenza, mozzarella, caciotta primo sale, formaggi freschi confezionati spalmabili (es. Philadelphia) senza conservanti e coloranti.

Le mozzarelle utilizzate per secondo dovranno essere del tipo "fior di latte". Di ottima qualità e di fresca produzione nazionale ricavata da latte vaccino intero.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Le confezioni dovranno essere sigillate, non lacerate, non imbrattate. Dovranno avere l'etichetta riportante la data di confezionamento e di scadenza.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Per il servizio si possono usare buste monodose da g. 5

Per i **formaggini** devono essere prodotti senza polifosfati e conservanti aggiunti.

Confezionamento: porzioni avvolte in alluminio da 25/30 gr. c.d.

E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi (sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es. formaggi preparati per pizze).

16. PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI: ITTICI/VERDURA

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Dovranno essere preparati e confezionati secondo le norme vigenti in conformità al D. lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche, Decr. Minindustria 25.9.95 n. 493 e s.m.i..

Possono essere utilizzati solo in relazione ad una carenza stagionale del prodotto non possono sostituire i prodotti freschi. E' escluso se non previa autorizzazione del Comune l'utilizzo di patate e carote surgelati.

Per quanto riguarda i prodotti orticoli l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazioni da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profonde, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità avvizzite, grani spuntati per quanto riguarda piselli e fagioli, unità o parti di esse decolorate o macchiate.

Non sono consentite aggiunte di additivi.

Le confezioni devono contenere la quantità del prodotto indicata con una tolleranza del 2% in peso.

I filetti e le trance di pesce surgelati in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Devono essere rispettate le grammature indicate nella tabella dietetica tenendo conto della glassatura presente.

I bastoncini di pesce (pesce 65%) dovranno provenire da filetti di merluzzo del genere "Merluccius capensis o paradoxus" selezionato e non sbriciolato privo di spine e di categoria prima in confezioni originali, non prefritti; la panatura (con pangrattato, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti) non dovrà presentare colorazioni brunastre, la sua grana, di pezzatura omogenea non dovrà presentare punti di distacco dal prodotto.

Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CE, deve essere dichiarata la zona di provenienza (italiana o nord Europa) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

L'impanatura non deve essere superiore al 35%.

Cuori di merluzzo dovranno provenire da filetti di merluzzo del genere "Merluccius capensis o paradoxus" selezionato. Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella

medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza della carne soda, devono essere ben mondati.

Dovrà essere ricavato dalla lavorazione di filetti di merluzzo ottenuti mediante l'asportazione delle estremità; non sono consentiti pertanto altre tipologie di prodotto quali ricomposti.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE e non aver subito alcun tipo di trattamento, deve essere dichiarata la zona di provenienza (italiana o nord Europa) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Filetti di merluzzo dovranno provenire da filetti di merluzzo del genere "Merluccius capensis o paradoxus" selezionato.

Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè di odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza della carne soda, devono essere ben mondati, puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate, spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle, deliscati e cioè completamente privati delle spine, non devono presentare colorazione anormale, in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari, i filetti devono essere compresi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità, deve essere dichiarata la zona di provenienza (italiana o nord Europa) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40.

Dovranno essere confezionati in imballaggi adatti alla conservazione a basse temperature con l'etichetta indicante la data di produzione e il termine massimo di conservazione.

Non dovranno presentare segni di parziale scongelamento.

E' fatto obbligo all'I.A. di controllare la temperatura del trasporto dei prodotti surgelati (reg.CE 853/200 temperature di trasporto di prodotti di origine animale), il tempo del trasporto per garantire che durante lo stesso non siano avvenuti cali di temperatura che possano pregiudicare l'utilizzo del prodotto.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei secondo allegato C del DPR 327/1980, D. Lgs. 27/01/92 n. 110 e decreto n. 493 del 25.09.1995.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18° C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.

Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs. 110/92, devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche di altro genere, e dalla disidratazione.

17. BISCOTTI E PRODOTTI DOLCI DA FORNO

I biscotti secchi e le brioches dovranno essere contenuti in confezioni monoporzione, non devono presentare spezzature, rammollimenti atipici, sapori, odori anomali e macchie. Non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

I biscotti debbono presentare requisiti tipici di perfetta lievitazione e cottura.

La composizione negli ingredienti principali deve essere: farina di grano tenero tipo "0", di provenienza nazionale o CEE, zucchero, materie grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante, aromi naturali.

Le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali; non accettati: additivi antiossidanti, emulsionanti, strutto, oli e grassi idrogenati.

Non devono essere dolcificati con saccarina né con altri edulcoranti di sintesi.

Confezione monodose 30 gr. (+/- 5).

Le brioches tipo croissant (privo o con farcitura di marmellata o di cioccolato) devono essere prodotti con materie prime non provenienti da coltivazione OGM, con farina di grano tenero tipo "00", di provenienza nazionale o CEE, oli grassi vegetali non idrogenati, lievito naturale, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, uova pastorizzate, emulsionanti, latte scremato in polvere, sale, aromi, acidificante: acido citrico.

Farcitura pura di marmellata o crema di cioccolato priva di grassi idrogenati.

Si deve presentare compatto all'esterno e soffice internamente di colore bruno tipico.

Confezionato singolarmente in monoporzione da gr. 45 (+/- 5).

Etichettatura secondo la normativa di legge.

Non sono consentiti coloranti artificiali.

Merendine confezionate prodotte con farina di frumento con o senza confettura di frutta, zucchero, uova, grasso vegetale non idrogenato, aromi, latte scremato in polvere.

Confezionato in monodose da gr. 40 (+/-5).

Etichettatura secondo la normativa di legge art 3..reg U.E. 1169/2011

L'imballo primario, il secondario, la monodose, devono riportare gli ingredienti, in ordine decrescente di peso, nonché la data di scadenza, il lotto di produzione e il simbolo corrispondente alla dicitura "per alimenti".

Colombe, Panettoni, Pandoro

Prodotti secondo il Decr. Min.. 22.07.05 e s.m.i.

Non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla norma.

Confezionamento e pezzatura: secondo richiesta.

Le confezioni devono essere idonee a preservare i prodotti dalla disidratazione o dall'umidità.

Etichettatura secondo la normativa vigente. di legge art 3..reg U.E. 1169/2011

Bugie di carnevale (al forno)

Prodotte con farina di grano tenero tipo "00", di provenienza nazionale o CEE, acqua, zucchero, burro, uova pastorizzate, latte scremato in polvere, agente lievitante, vino bianco, oli di semi di arachidi, aromi, sale.

Confezionamento secondo richiesta.

Le confezioni devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.

Etichettatura secondo la normativa di legge.

18. BUDINI E SUCCHI DI FRUTTA

In confezioni monodose, il prodotto dovrà essere ottenuto da latte, zucchero, panna, ingrediente caratterizzante il tipo di prodotto: è ammesso impiego dei soli additivi e aromi naturali strettamente necessari alla produzione e deve essere privo di conservanti.

Ingredienti budino al cioccolato: latte scremato, zucchero, amido di mais, cacao, amido modificato, addensante carragenina.

Ingredienti budino creme caramel: latte parzialmente scremato, zucchero e zucchero caramellato, amido di mais, tuorli d'uovo, amido modificato, addensante, carragenina, aromi naturali.

Ingredienti budino alla vaniglia: latte parzialmente scremato, zucchero, tuorli d'uovo, amido di mais, amido modificato, addensante carragenina, estratto di bacche di vaniglia, aromi naturali.

Budino di soia prodotto destinato ad alimentazione particolare. Deve possedere una composizione nutrizionale corretta.

Succhi di frutta, in confezioni monodose (pera, mela, pesca, albicocca, arancia ecc.), devono essere conformi al D.P.R. n. 489 del 18.5.1982 e s.m.i..

Debono avere la seguente caratteristica tecnica: tenore succo e/o di purea di frutta non inferiore al 40 % espresso in percentuale del volume del prodotto finito.

Per i succhi di frutta il confezionamento in tetrapak da 200 ml. di bevanda deve prevedere la cannuccia per ogni monoporzione e dovrà essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo di frutta e/o purea di frutta mediante la menzione "frutta ...% minimo".

Gli ingredienti sono purea di frutta, acqua con o senza zucchero aggiunto; acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico. In caso di prodotto "senza zucchero aggiunto" sono ammessi solo edulcoranti naturali come da normativa vigente.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Da agricoltura biologica vedi prodotto convenzionale più un disciplinare redatto nel rispetto del Regol. CEE 2092/91 e s.m.i.. Dolcificanti con zucchero di canna, zucchero d'uva concentrato.

19. THE

Per la bevanda di **thè** deteinato, thè alla pesca deteinato, o al limone deteinato in confezione monodose cartonato da 200 ml. si richiede il prodotto i cui ingredienti principali siano: acqua minerale, succo di limone o pesca, fruttosio, aromi ed estratto di thè deteinato; acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.

L'etichettatura deve essere redatta anche in lingua italiana e deve essere confacente al D.L. 109/92.

20. MARMELLATA E CIOCCOLATA SPALMABILE

Marmellata (di frutta assortita) pesca, susina, albicocca, ciliegia deve essere ottenuta per concentrazione dalla polpa di un dato frutto a consistenza pastosa, non deve essere alterata, ne aromatizzata, ne colorata artificialmente.

L'assortimento deve essere il piu' vario possibile durante l'anno.

Cioccolata spalmabile: ingredienti: zucchero, olio vegetale, nocciole minimo 13%, cacao magro, latte scremato in polvere minimo 5%, siero di latte in polvere, emulsionante (lecitina di soia), aromi naturali. Massima percentuale di grassi ammessa 31g/100g di prodotto. D.lgs. 178/2003

Marmellate e cioccolato se non utilizzate in confezione monodose, ma in barattoli multidose, vanno esauriti in giornata.

21. GELATI

I **gelati** preconfezionati ai sensi della L. n. 283 del 30/04/62, D.L. 109/92, D.L. 77/93 e dell 'Ord. Minsan. 11/10/78 e ss.mm.ii. devono ottemperare a quanto suggerito dal "codice di autodisciplina per i prodotti della gelateria industriale" edito nel gennaio 1993 dall'Istituto del gelato italiano.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati(. In applicazione del reg CE 1169/2011)

per ogni prodotto sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali, colori naturali Per le coppette si richiedono i seguenti gusti: vaniglia e cioccolato, solo vaniglia, solo fiordilatte.

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta.

La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Etichettatura a norma di legge.

Gelati a base vegetale i cui ingredienti dovranno essere a base di soia, privi di lattosio e di colesterolo.

22. TAVOLETTA DI PURO CIOCCOLATO FINISSIMO LATTE/FONDATE

Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organiza- tions, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Tavoletta di puro cioccolato finissimo latte/fondente.

Ingredienti cioccolato al latte: zucchero, latte in polvere, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante:lecitina di soia; aromi: vaniglia naturale cacao 34 % minimo.

Ingredienti cioccolato fondente: pasta di cacao,zucchero, burro di cacao, emulsionante:lecitina di soia, aromi: vaniglia naturale cacao: 60 % minimo.

Confezione da gr. 20.

Se proveniente da commercio equo solidale – da agricoltura biologica prodotta a partire da materie prime provenienti da agricoltura biologica in conformità al reg. CEE 2092/91 e s.m.i. a base di materie prime del Commercio Equo e Solidale.

23. CRACKERS E FETTE BISCOTTATE

Crackers monoporzione salati e non salati in superficie

Prodotti con farina di tipo “0” e/o di tipo integrale, di provenienza nazionale o CEE, olio vegetale non idrogenato, estratto di malto, sciroppo di glucosio, sale, lievito di birra.

Monoporzione: 30 gr. (+/-5)

Etichettatura secondo le normative di legge.

Fette biscottate

Prodotti con farina di grano tenero tipo “0”, di provenienza nazionale o CEE, lievito, grassi vegetali non idrogenati, zucchero, estratto di malto, sale, farina di cereali maltati.

Devono essere prodotte in conformità al D.P.R. n. 283 del 23.6.93 e s.m.i. , non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i..

Confezionamento in monoporzione da gr. 15 (+/-5).

24. FARINA E LIEVITO

Farina: dovrà essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

Le confezioni dovranno essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Devono essere indicati: il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, nonché la data della durata di conservazione come da D.P.R. n. 322 del 15/5/1982.

La farina non deve contenere agenti imbiancanti non consentiti dalle leggi o altre sostanze vietate dalla L. 580/67 e ss.mm.ii.

Deve essere ottenuta da grano coltivato in Italia o CEE.

Lievito per dolci

Composto da fosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi.

Lievito di birra fresco

Costituito da saccharomices Cerevisiae attivi. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Confezionamento: il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla legge n. 580 del 4.7.67 art. 37 e 38 e s.m.i.

Etichettatura secondo le normative di legge.

25. SCATOLAME

Scatolame: Le confezioni dovranno essere sigillate, senza rotture, senza ammaccature, senza ruggine, corrosioni interne o altro.

Dovranno avere l’etichetta leggibile. Dovranno riportare la data di scadenza.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e D.L. 109 del 27/01/1992.

Tonno in scatola al naturale o all'olio di oliva extravergine deve essere di produzione nazionale, di colore chiaro ed omogeneo, proveniente da trancio intero di pesce, poco salato e di gusto delicato, avere adeguata consistenza, non sbriciolato, non stopposo, ma tenero, assenza di parti estrane e di acqua e con limitata presenza di briciole o ritagli, rispettare il rapporto olio/tonno.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0,7 mg/Kg.

Per i **legumi** in scatola i prodotti devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Non sono concessi additivi.

Sono obbligatorie le seguenti indicazioni: produttore, origine, peso netto, peso sgocciolato.

Il confezionamento in scatole (banda stagnata E42).

I **pomodori pelati** devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del DPR n. 428 dell'11 aprile 1975. e s.m.i.

I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato coltivato esclusivamente in Italia e devono avere i seguenti requisiti minimi: presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odore e sapori estranei, essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare.

Il peso del prodotto sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto.

Devono provenire dell'ultimo raccolto.

Passata e polpa di pomodoro prodotta da pomodori coltivati esclusivamente in Italia, maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, che rispettino i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del DPR n. 428 dell'11 aprile 1975. e s.m.i.; deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo, non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dai Dec. Min. 405 del 13.07.95 e ss.mm.ii.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso sgocciolato, peso netto, nome della ditta produttrice, nome della ditta confezionatrice, luogo di produzione, ingredienti impiegati in ordine decrescente, data di scadenza.

Olive verdi denocciate in salamoia.

I prodotti, ottenuti da coltivazioni nazionali o CEE, devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa.

Deve essere indicato il produttore, l'origine, il peso netto e il peso sgocciolato.

Confezionamento ed etichettatura secondo le normative di legge.

Ortaggi sottaceto.

I prodotti devono presentarsi integri. Il liquido di governo deve essere costituito da aceto bianco di vino, di buona qualità. Indicazioni obbligatorie: produttore, origine (di provenienza nazionale o CEE), peso netto e peso sgocciolato.

Confezionamento: contenitore in vetro. Etichettatura secondo la normativa di legge.

Frutta sciroppata i frutti, ottenuti da coltivazioni nazionali o CE, devono presentarsi sani ed integri.

Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e zucchero. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

Indicazioni obbligatorie: produttore – origine. Peso netto- peso sgocciolato.

26. SALE MARINO GROSSO E FINO

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei e non deve essere addizionato con iodio.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE (dec. Minisan. 31.01.97 n. 106, L. 21.3.05 n. 55 Decr. Min. Salute 29.3.06 e s.m.i.).

27. ZUCCHERO

Lo zucchero semolato raffinato deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 139 del 31.3.80 e rispettare le normative nazionali o CEE.

Non deve presentare impurità o residui di insetti.

Le confezioni devono essere integre ed il contenuto non deve presentare modificazioni igroscopiche.

28. ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Non addizionata di anidride carbonica.

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative: D.Lgs. 25.01.92 n. 105, D.Lgs. 4.08.99 n. 339 L. 1.03.02 n. 39 Dec. Min. Salute 11.9.03 e 29.12.03 e s.m.i.

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto non regolamentate dalla legislazione vigente.

La consegna del prodotto dovrà avvenire secondo un piano di distribuzione da concordare e secondo la disponibilità di spazi.

Etichettatura in base alle disposizioni generali.

29. DISPOSIZIONE FINALE

Il Comune si riserva di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessarie nelle preparazioni culinarie previste dal menu' concordato. Le schede tecniche di tali prodotti dovranno essere preliminarmente approvate dal Comune prima del loro effettivo impiego.

Il Comune si riserva, nel corso della vigenza dell'appalto, di inserire specifiche disposizioni di dattaglio relative alle preparazioni dei singoli piatti o prodotti (es. ricettari) previa comunicazione preliminare alla Ditta, recante la data di inizio della vigenza delle disposizioni assunte.

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