

ALLEGATO B) al capitolato speciale d'oneri per l'appalto del servizio di refezione scolastica e servizi accessori

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEGLI ALIMENTI

INDICE

I - CARNI FRESCHE AVICOLE, SUINE E BOVINE

- CARNI SOTTOVUOTO (specifica)
- CARNI BOVINE FRESCHE BOVINO ADULTO REFRIGERATO
- CARNI DI SUINO
- PRODOTTI AVICUNICOLI:
 - . POLLAME
 - . CONIGLIO

II - SALUMI ED INSACCATI

- PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO
- PROSCIUTTO COTTO SENZA POLISFOSFATI DI PRIMA QUALITA'

III - PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

- PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI/CONFEZIONATI:
 - . FILETTI DI PLATESSA
 - . FILETTI DI MERLUZZO
 - . FILETTI DI CERNIA
 - . CODA DI ROSPO O RANA PESCATRICE
 - . FILETTI DI HALIBUT
 - . POLPO
 - . TOTANO
- ORTAGGI SURGELATI
- GELATI

IV - UOVA BIOLOGICHE

- UOVA PASTORIZZATE BIOLOGICHE
- UOVA FRESCHE

V - PASTA, FARINA, RISO, LEGUMI E CEREALI

- PASTA SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURO E/O INTEGRALE BIOLOGICA
- PASTA SECCA ALL'UOVO
- FARINA – tipo 00
- FARINA DI MAIS
- RISO PARBOILED BIOLOGICO ITALIANO
- ORZO E FARRO
- FAGIOLI SECCHI

- ALTRI LEGUMI E CEREALI SECCHI

VI - GENERI ALIMENTARI VARI: CONDIMENTI, GRASSI, SCATOLAME

-CONSERVE ALIMENTARI:

- . POMODORI PELATI ITALIANI
- . POLPA DI POMODORO / PASSATA DI POMODORO ITALIANA
- . SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI
- . CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA BIOLOGICA
- . PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA

-OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

-OLIO DI GIRASOLE

-ACETO DI VINO

-ZUCCHERO SEMOLATO DI BARBABIETOLA

-SALE

-GNOCCHI DI PATATE FRESCHI

-CAMOMILLA FILTRO

-ORZO SOLUBILE

-ACQUA

VII - GENERI LATTIERO/CASEARI

- BURRO BIOLOGICO

- FORMAGGI:

- . FORMAGGI FRESCHI BIOLOGICI
MOZZARELLA BIOLOGICA
- . FORMAGGI A PASTA MOLLE E STAGIONATURA RAPIDA BIOLOGICI
STRACCHINO - CASATELLA – CRESCENZA BIOLOGICI
CACIOTTA DOLCE
- . FORMAGGI A PASTA COTTA CON MATURAZIONE MEDIO LUNGA
EMMENTHAL BAVARESE O SVIZZERO
- . FORMAGGI A PASTA COTTA A MATURAZIONE LUNGA
PARMIGIANO REGGIANO A D.O.C
- . RICOTTA BIOLOGICA

-LATTE ALIMENTARE BIOLOGICO:

- . LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO
 - . LATTE FRESCO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO
 - . LATTE UHT INTERO
- ### **- YOGURT**

VIII- PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- FRUTTA FRESCA BIOLOGICA

-VERDURE FRESCHE BIOLOGICHE

IX - PANE E PRODOTTI DA FORNO

- PANE FRESCO:

- . PANE COMUNE O SPECIALE
 - . PANE INTEGRALE
- ### **- PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI**
- ### **- PIZZA**
- ### **- DOLCI DA FORNO FRESCHI**
- ### **- BISCOTTI SECCHI**

- BISCOTTI SENZA UOVA E SENZA LATTE
- CRACKERS – FETTE BISCOTTATE

X - ALIMENTI PER DIETE SPECIALI E/O PRIMISSIMA INFANZIA

- PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI
- PRODOTTI GLUTINATI
- PRODOTTI APROTEICI
- PRODOTTI OMOGENEIZZATI /LIOFILIZZATI

XI - CALENDARIO DI STAGIONALITA'

Premessa

Il Comune richiede che l'Impresa rispetti quanto previsto dai Criteri Minimi Ambientali DM 65 del 10.03.2020 (pubblicati nella G.U. n 90 del 04.04.2020).

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche indicate di seguito.

Verifiche di conformità

Le verifiche di conformità ai CAM sono descritte all'articolo art. 40 del Capitolato d'appalto.

I - CARNI FRESCHE AVICOLE, SUINE E BOVINE

I prodotti dovranno essere:

- conformi alla Normativa Italiana ed Europea, circa la composizione, le caratteristiche chimico fisiche e microbiologiche;
- esenti da qualsiasi contaminazione di tipo fisico;
- consegnati con idonei mezzi di trasporto e nel rispetto delle normative vigenti e sulla bolla di consegna dovrà essere indicato il luogo di consegna della merce;
- conformi ai Criteri Ambientali Minimi, adottati con Decreto del 10 marzo 2020 dal Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, e sue eventuali modifiche e integrazioni. Nello specifico si riportano, a titolo esemplificativo, le seguenti indicazioni vincolanti.

Dovranno essere utilizzati per la preparazione di porzioni costituite interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con il seguente requisito:

. 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 Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

. carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure 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 e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

. carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura

facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalita' per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in liberta'»(free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in liberta'» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non e' consentita la somministrazione di «carne ricomposta», ne' prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'impresa (aggiudicataria).

Il Comune si riserva di sottoporre le forniture ad analisi microbiologiche e chimiche, a campione, da parte di laboratori accreditati; qualora gli accertamenti documentino la non conformità dei prodotti rispetto ai parametri sopraesposti, si riserva di risolvere anticipatamente il contratto.

CARNI SOTTOVUOTO

Definizione: Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate .

Analisi organolettica: Il colore della carne, rosso scuro finchè la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

Ispezione: Controllo bollatura sanitaria e merceologica e data di scadenza etichetta conforme al Reg. CE 1169/2011, alla Legge 3 febbraio 2011 n.4 e eventuali modifiche ed integrazioni.

Scarto massimo: I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%.

Definizione di scarto: lo scarto è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

Imballaggio primario: Involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto; i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa sui materiali e oggetti destinati venire a contatto con gli alimenti (normativa sui MOCA : Reg CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg.UE 10/2011 e 284/2011; Direttiva UE 904/2019 e successive modifiche e integrazioni).

Sostanze non Ammesse: La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Reg. CE 853/04 e successive modifiche e integrazioni.

Si richiamano le disposizioni legislative e il rispetto dei CAM esposti nel precedente paragrafo (CARNI FRESCHE AVICOLE, SUINE E BOVINE).

CARNI BOVINE FRESCHE

La fornitura delle predette carni deve essere effettuata in tagli anatomici disossati e sgrassati; confezionati sottovuoto.

Le carni dovranno provenire da animali di età compresa tra i 18 e i 24 mesi, nati nei paesi CE, allevati e macellati in Italia. Gli stabilimenti di macellazione e selezione devono essere muniti di riconoscimento CE.

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Condizioni generali: Deve risultare conforme ai sensi del Reg. CE 853/2004 e successive modificazioni, presentare in ogni sua parte il marchio di identificazione e di classificazione e deve essere stato sottoposto ai controlli ufficiali di cui al Reg. UE 627/2019.

Dichiarazioni: deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse del bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013 e successive modifiche. Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi. Deve provenire da animali nati nei paesi UE, allevati in Italia, macellati in Italia.

Caratteri Organolettici: deve presentare: grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Trasporto: deve essere trasportata secondo le disposizioni del Reg.CE 853/2004 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i +1°C e + 7°C.

Data scadenza : La validità della data di scadenza al momento della consegna deve essere superiore a 8 giorni.

Limiti di Contaminazione: presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione).

CARNI BOVINE FRESCHE CONFEZIONATE

Parametri Microbiologici	Limiti/ Valori Fonte Guida	Riferimenti Bibliografica Normativi
Carica batterica totale	1x10 ⁶ ufc/g	G.M.P.
E.Coli	<10 ² ufc/g	G.M.P.
Salmonella	assente in 25 g	Reg.CE 2073/2005 e succ. mod
Listeria monoc.	assente in 25 g	G.M.P.

CARNI DI SUINO

Lonza di suino: tagli confezionati sotto vuoto freschi.

Condizioni generali: deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg.CE 853/2004 e deve essere stato sottoposto ai controlli ufficiali di cui al Reg. UE 627/2019.

Provenienza: deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE e da animali adulti non riproduttori con esclusione quindi di scrofe e verri.

Analisi Organolettica: deve presentare colore rosato, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Trasporto: deve essere trasportata secondo le disposizioni del Reg.CE 853/2004 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1°C. e i + 7°C.

Caratteristiche: deve possedere le caratteristiche microbiologiche sottoindicate (vedi tabella limiti di contaminazione microbica), nonché assenza di ogni genere di alterazione. Deve essere in confezioni sottovuoto, di peso superiore a 4 Kg a garanzia di un ottimale stato di ingrassamento. Saranno respinti all'origine i lombi che presentano sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato ed inoltre quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata la perdita del sottovuoto, imbrattamenti estesi all'imballaggio secondario, la presenza all'interno dell'involucro primario di un eccessivo deposito di sierosità rosa (non deve superare il 2% del peso totale del prodotto), nonché quelli con più di 8 giorni di vita dalla data di confezionamento.

Tipologia dei tagli: la lonza corrisponde alla lombata disossata.

CARNI SUINE FRESCHE CONFEZIONATE			
Parametri	Limiti Valori	Fonte	Riferimenti
Microbiologici	Guida		Bibliografica Normativi
Carica batterica	<1x10 ⁶ ufc/g		GMP
Totale	(con esclusione lattici)		
E. COLI	<5X10 ² ufc/g.		GMP
Salmonella	assente in 25 g.		Reg.CE 2073/2005 e succ. mod
Listeria monocytogenes	assente in 25 g.		GMP

PRODOTTI AVICUNICOLI

Condizioni generali di provenienza: i prodotti avicunicoli dovranno provenire da animali di prima qualità, sani, allevati a terra, di regolare sviluppo, ben nutriti, di produzione nazionale provenienti da stabilimenti di macellazione e sezionamento riconosciuti UE ai sensi del Reg.CE 853/2004 e devono essere stati sottoposti ai controlli ufficiali di cui al Reg. UE 627/2019.

Caratteristiche dei prodotti: la loro carne deve essere chiara, tenera, priva di qualsiasi odore, colore e sapore anomali e non insudiciata; non dovrà presentare segni di traumatismi, dovrà essere priva di bruciature, piume e penne residue, di umidità e, sottoposta alla prova di cottura, non evidenzierà odori e sapori anomali.

.POLLAME

I tagli dovranno essere i seguenti (Regolamento CE n. 543/2008 e successive modifiche):

- petti di pollo peso gr. 300 cadauno (taglio commerciale “petto con forcella”). I petti di pollo corrispondono ai muscoli pettorali, devono essere privi di pelle, di grasso di deposito. Potranno eventualmente essere presenti il coracoide e appendice cartilaginea.
- coscia di pollo con anca (pezz.uniforme) da gr. 250 a gr.350. Corrisponde alla parte anatomica comprendente il femore, la tibia e fibula unitamente ai relativi muscoli e cute;
- sovra coscia di pollo
- fesa di tacchino peso da 4 Kg. a 5 Kg. Corrisponde al petto intero disossato senza pelle.
- sovra coscia di tacchino.

Per le diete etico religiose richieste dalle famiglie musulmane, dovrà essere fornita carne di pollo e tacchino macellata secondo il rito islamico ed in possesso della certificazione “Carne Halal” rilasciata dal competente Centro Islamico Culturale Italiano. Dei maggiori oneri si è già tenuto conto nella base d’asta.

.CONIGLIO - polpa di coniglio disossato

Trasporto e conservazione : deve essere conservata e trasportata a una temperatura compresa tra – 1°C e +4°C (Reg. CE 853/2004); le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di gocciolamento.

Caratteristiche igieniche: assenza di alterazioni microbiche e fungine, buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

Sostanze non ammesse : la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e/o dei loro prodotti di trasformazioni nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

CARNI AVICOLE (PRELIEVO EFFETTUATO SULLA MASSA MUSCOLARE)		
Parametri	Limiti/ Valori Fonte	Riferimenti
Microbiologici	Guida	Bibliografica Normativi
Carica batterica totale	1x10 ⁶ ufc/g	G.M.P.
E.Coli	<10 ² ufc/g	G.M.P.
Campylobacter	<10 ² ufc/g	G.M.P.
Salmonella	assente in 25 g	Reg.CE 2073/2005 e succ. mod
Listeria monoc.	assente in 25 g	G.M.P.

II - SALUMI ED INSACCATI

Caratteristiche qualitative dei prodotti: dovranno essere forniti generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico – sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione e il commercio e dovranno avere le caratteristiche di seguito riportate.

Dovranno inoltre essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi, adottati con Decreto del 10 marzo 2020 dal Ministro dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, e sue eventuali modifiche e integrazioni.

Nello specifico si riportano, a titolo esemplificativo, le seguenti indicazioni vincolanti.

Dovranno essere utilizzati per la preparazione di porzioni costituite interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con il seguente requisito:

. complessivamente 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.

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO

Parma a Denominazione di Origine Protetta. Dovranno essere avvolti in involucro plastico idoneo sigillato sotto vuoto.

Dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante:

- il tipo di prodotto
- il marchio del Consorzio
- bollo CE
- il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione
- gli ingredienti
- il peso netto del prodotto
- data di inizio stagionatura.

L’esterno non deve presentare patinosità superficiale, tracce di ematomi o ferite, nè presentare odori sgradevoli; il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto, e non deve presentare parti ingiallite o con odore o sapore rancido.

Il prosciutto deve essere compatto, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore, iridizzazione, picchiettatura, alveolatura, o altri difetti. E' ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ad 1 anno.

SALUMI / INSACCATI / PROSCIUTTO CRUDO			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
Carica batterica Totale	$\leq 10^4$ ufc/g	ICMSF* "microorganismi in foods" Vol.2-1991 Toronto Press	
E.Coli	< 10 ufc/g		GMP
Anaerobi	< 10 ufc/g		GMP
Solfito-riduttori			
Stafilococchi	< 10 ufc/g		GMP
Coagulasi positivi			
Salmonella	assente in 25 g		GMP
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	Reg.CE 2073/2005 e succ. mod	

PROSCIUTTO COTTO - SENZA POLIFOSFATI DI 1^ QUALITÀ

Caratteristiche: le carni utilizzate devono essere di provenienza comunitaria. L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere 62/66%. I grassi devono essere il 6/10%. Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari. Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino), all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

Etichettatura: l'etichettatura deve essere conforme al Reg CE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni

Analisi organolettica: Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg. l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole; il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore rancido la qualità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa, la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo.

Additivi: Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle Quantità consentite dal Regolamento CE n. 1333/2008 e successive modificazioni. Non deve contenere: acqua aggiunta, polifosfati aggiunti, proteine di soia, addensanti e gelificanti.

PROSCIUTTO COTTO			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
Carica batterica Totale	$\leq 10^4$ ufc/g	ICMSF* "microorganismi in foods" Vol.2-1991 Toronto Press	
E.Coli	< 10 ufc/g		GMP
Anaerobi	< 10 ufc/g		GMP
Solfito-riduttori			
Stafilococchi	< 10 ufc/g		GMP
Coagulasi positivi			
Salmonella	assente in 25 g		GMP
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	Reg.CE 2073/2005 e succ. mod	

III - PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

Caratteristiche qualitative dei prodotti: dovranno essere forniti generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico – sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione e il commercio e dovranno avere le caratteristiche di seguito riportate.

Preparati e confezionati: in conformità alle norme vigenti, (Reg.CE 852/2004, Reg.CE 853/2004) e successive modifiche.

Trasporto: deve essere effettuato mediante automezzi idonei come da Reg. 852/2004 e Reg.CE 853/2004. 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 . (DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 110 e s.m. e D.M. 493 del 25/05/1995 e s.m.)

Confezioni e materiali: Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa.

Indicazioni: Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche.

Temperatura: Non deve mai essere superiore a -18°C . Dal momento della surgelazione (che deve avvenire nel più breve tempo possibile) al momento dello scongelamento in ogni punto dell'alimento.

Principali difetti: i prodotti surgelati non devono presentare

- alterazioni di colore, odore, sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Test: il test di rancidità deve risultare negativo.

PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI/ SURGELATI

Caratteristiche: I prodotti della pesca, surgelati o congelati, devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco.

I prodotti della pesca dovranno appartenere al genere ed alla specie indicati nelle allegate schede tecniche, alle quali si dovrà fare riferimento anche per quanto riguarda la provenienza e le caratteristiche fisico-merceologiche.

I prodotti oggetto della presente fornitura dovranno provenire da stabilimenti comunitari riconosciuti o extracomunitari a questi equiparati, nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli di cui al Cap VII e VIII del Reg CE 853/2004 e succ mod. I pesci surgelati o congelati dovranno avere una vita residua massima di 18 mesi per i pesci magri (es. Merluzzo e Platessa), n.12 mesi per i pesci semigrassi (es. pesce spada) e 8 mesi per i pesci grassi (es. salmone, i molluschi ed i crostacei).

I filetti devono essere completamente deliscati e privi di residui di pelle e di grumi di sangue; tutti i prodotti devono essere commercializzati in I.Q.F. (Individually Quick Frozen) o interfogliati.

I prodotti oggetto della fornitura devono corrispondere a quanto convenuto sia per quanto riguarda la pezzatura che la percentuale di glassatura, la quale deve sempre essere presente e formare uno strato uniforme e continuo.

Per la determinazione del peso, al netto della glassatura, dei prodotti ittici congelati glassati, sarà utilizzato il criterio derivante da "Methods of Analysis of AOAC 18.002".

Verranno respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie:

- presenza di corpi estranei,
- odore di ammoniaca,
- colorazione giallastra,
- odore e/o sapore sgradevole o improprio
- aree di disidratazione (c. d. bruciature da freddo)
- ammuffimenti
- parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna del prodotto .

I materiali di confezionamento utilizzati dovranno soddisfare le normative vigenti in materia.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Etichettatura: sugli imballaggi primari o su etichetta apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili in lingua italiana :

- denominazione commerciale e scientifica della specie nome o ragione sociale e sede del produttore/importatore/confezionatore
- stato fisico: congelato
- identificazione dello stabilimento riconosciuto C.E. o Paese Terzo abilitato dalla CE
- data di confezionamento
- data di congelamento (mese/anno)
- T.M.C. (termine minimo di conservazione)
- peso sgocciolato (al netto della glassatura)
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto, il termine minimo di conservazione e la data di congelamento espressi in gg/mm/aa
- metodo di produzione (pescato, pescato in acque dolci, allevato), (consigliato ma non obbligatorio per un prodotto confezionato all'origine)
- la zona FAO di cattura. (Consigliato ma non obbligatoria per un prodotto confezionato all'origine).

Trasporto : i prodotti della pesca, surgelati o congelati, dovranno essere trasportati, conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenere una temperatura inferiore o uguale a - 18°C.

Requisiti Microbiologici : Per i criteri di sicurezza alimentare e i criteri di igiene di processo per prodotti ittici confezionati si rimanda al Reg CE 2073/2005 e succ. mod.

PRODOTTI DELLA PESCA			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
Carica batterica Totale	$\leq 10^4$ ufc/g	ICMSF* "microorganismi in foods" Vol.2-1991 Toronto Press	
E.Coli	< 10 ufc/g		GMP
Istamina	< 100 mg/kg		Reg.CE 2073/2005 e succ. mod
Stafilococchi	< 10 ufc/g		GMP
Coagulasi positivi			
Salmonella	assente in 25 g		Reg.CE 2073/2005 e succ. mod
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g		GMP

Caratteristiche Chimico-fisiche:

Metalli pesanti (Reg CE 1881/2006 e succ mod);

Limite max Mercurio non deve essere superiore a 0,5 mg/Kg. (1 mg./Kg. per alcuni pesci tra cui pesce sciabola, palamita, pagell, tonno, pesce spada e altri), 0,3 mg/kg (cefalopodi, gasteropodi, acciuga, merluzzo, aringa e altri);

Limite max per il cadmio 1 mg./Kg. (molluschi bivalvi) 0,5 mg/Kg (crostacei), 1 mg/Kg (cefalopodi), 0,25 mg / Kg (pesce spada/acciuga/sardina) 0,10mg/kg (sgombro, tonno e tonnetto);

Limite max per il piombo 1,5 mg./Kg. (molluschi bivalvi), 0,30 mg./Kg (muscolo di pesce), 0,30 mg./Kg (cefalopodi), 0,50 mg./Kg (crostacei);

Limite max azoto basico volatile totale 30 mg./100 g. (pleuronettidi); Limite max 35 mg./100 g. (salmo salar, merlucidi e gadidi) secondo quanto fissato dal Reg CE 1022/2008 che modifica il Reg CE 2074/2005.

RISPETTO DEI CAM - D.M.10 MARZO 2020 e smi

Nello specifico si riportano, a titolo esemplificativo, le seguenti indicazioni vincolanti:

i prodotti ittici somministrati 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>).

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 mortalita' inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformita' 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 Qualita' Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

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

. FILETTI DI PLATESSA - PLEURONECTES PLATESSA

Provenienza: no FAO 71. Hanno colore bianco avorio, hanno la glassatura uguale o inferiore al 10% del peso del prodotto, sono commercializzati in filetti con pelle, se provenienti dalla faccia ventrale del pesce, o senza pelle, se ottenuti dalla faccia dorsale del pesce stesso.

Inoltre, i filetti di platessa dovranno avere, dopo lo scongelamento, la pezzatura da gr. 80 a gr. 100.

.FILETTI DI MERLUZZO – Gadus Morhua Morhua, Gadus Morhua Callaris, Merluccius merluccius, M.senegalensis, M.bilinearis, M.capensis, M.paradozus, M.hubbsj, M.productus.

Sono commercializzati come filetti interi, hanno l'estremità caudale a forma lanceolata senza punta; la superficie interna è colore bianco grigio con modeste sfumature rosa, la superficie esterna è caratterizzata da una esile pellicola bianca lucente.

. FILETTI DI CERNIA – Epinephelus aeneus, E.alexandrinus, E.caninus, E.guaza, E.nigrinus, Mycteroperca rubra, Polyprion americanus, Acanthistius brasiliensis.

Sono commercializzati come filetti

. CODA DI ROSPO O RANA PESCATRICE – Laphius piscatorius, Laphius Budegassa

. FILETTI DI HALIBUT – *Hippoglossus hippoglossus*, *Reinhardtus hippoglossoides*

I filetti di halibut sono riconoscibili per i miofibrilli di colorito nettamente biancastro.

. POLPO

Prodotto ottenuto dalla lavorazione molluschi di genere Octopus membranaceus, Octopus vulgaris, interi, puliti, eviscerati e surgelati.

. TOTANO

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di molluschi di genere e specie Todarodes Pacificus, Dosidicus gigas, pulti, tagliati, surgelati I.Q.F.

ORTAGGI SURGELATI (prodotti provenienti da coltivazioni biologiche ex regolamento CEE 834/2007 e ss.mm. e regolamento BIO- Reg. UE 848/2018)

Potranno essere utilizzati dall'Impresa entro i limiti consentiti dall'applicazione dei Criteri Minimi Ambientali DM 65 del 10.03.2020 .

A titolo esemplificativo si ricorda il rispetto delle seguenti indicazioni

. i prodotti dovranno essere utilizzati per la preparazione di porzioni costituite interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con il seguente requisito:

biologici per almeno il 50% in peso;

. l'ortofrutta non deve essere di quinta gamma;

. 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, del decreto sui CAM, che qui si riporta integralmente nell'ultimo paragrafo (VEDI XII - CALENDARIO DI STAGIONALITA') che costituisce parte integrante di questo documento, oppure secondo il calendario regionale;

. sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati nel mese di maggio.

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative vigenti in materia di surgelazione (D.L. 27/1/92 n.110 e s.m.) essere sani, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

E inoltre il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo cottura allo stato di freschezza; la consistenza non deve essere legnosa né apparire eccessivamente molle o spappolata.

Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi da insetti, nè malformazioni, non devono esservi corpi estranei di alcun tipo.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiacci sulla superficie. Calo di peso: dopo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Scheda verdure surgelate

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
E. Coli	<10 ² /g	ICMSF “microrganismi In foods” Vol.2-1991 Toronto Press e ss mm	
Carica Batterica Totale	<10 ⁶ /g.	ICMSF “microrganismi In foods” Vol.2 –1991 Toronto Press e ss mm	
Listeria Monocytogenes	11/g. in 2 u.c. 110/g. in 3 u. c.		O.M.07.12.93 e ss mm

*ICMSF (International Commission Microbiological Specification For Foods)

GELATI

Gelato confezionato a base di latte o frutta ; devono essere confezionati singolarmente con l’indicazione sulla confezione degli ingredienti. Non devono contenere margarine e grassi/oli vegetali idrogenati.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
Carica microbica Totale	<500 ufc/g		GMP
Enterobatteriaceae	<10 ufc/g		GMP
Stafilococchi Coagulasi positivi	<10 ufc/g		GMP
Salmonella	assente in 25 g.		Reg.CE 2073/2005 e succ. mod
Listeria Monocytogenes	assente in 25 g.		Reg.CE 2073/2005 e succ. mod

IV - UOVA (SOLO BIOLOGICHE)

(Rispetto dei CAM : uova pastorizzate liquide o con guscio solo biologiche. Non é ammesso l’uso di altri ovoprodotti).

UOVA PASTORIZZATE BIOLOGICHE

Caratteristiche qualitative dei prodotti: dovranno essere fornite di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico – sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione e il commercio e dovranno avere le caratteristiche di seguito riportate.

Condizioni generali: devono essere conformi a quanto prescritto dal REGOLAMENTO (CE) N. 589/2008 e smi. Devono essere state trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento

riconosciuto dal Ministero della sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Trasporto: i veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla norma siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto. Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di +4°C.

Etichettatura: L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal REGOLAMENTO (CE) N. 589/2008 e smi. e dal Reg. UE 1169/2011 e succ. m. i.

UOVO PASTORIZZATO BIOLOGICO:			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
Carica batterica	≤10 ⁵ ufc/g		GMP
Enterobatteri	≤10 ufc/g	Reg.CE 2073/2005 e succ. mod	
Salmonella	assente in 25 g	Reg.CE 2073/2005 e succ. mod	
Stafilococchi	≤10 ufc/g		GMP
Coagulasi pos			

UOVA FRESCHE-Provenienti da allevamenti biologici

Requisiti qualitativi: devono essere intere e di gallina di prima qualità.

Dovranno essere di categoria "A", prodotte in condizioni igieniche ottimali, fresche e selezionate, con le seguenti caratteristiche:

.guscio: pulito, intatto, camera d'aria con altezza non superiore a 6 mm e immobile;

.albume: chiaro, limpido, gelatinoso e privo di corpi estranei;

.tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, prive di odori estranei.

Le uova dovranno essere calibrate da 53/63 gr. standard, per un peso medio non inferiore a gr. 57; non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, non essere refrigerate né pulite con un procedimento umido e secco.

Dovranno essere confezionate in piccoli e grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e marchiate secondo quanto previsto dalla normativa in vigore.

Il termine minimo di conservazione delle uova al momento del ricevimento, non deve essere inferiore a 15 giorni.

V - PASTA, FARINA, RISO, LEGUMI E CEREALI

Caratteristiche qualitative dei prodotti: dovranno essere forniti generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico – sanitario, in perfetto stato di conservazione, pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione e il commercio e dovranno avere le caratteristiche di seguito riportate.

Dovranno inoltre essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi, adottati con Decreto del 10 marzo 2020 dal Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, e sue eventuali mm.ii.

Nello specifico si riportano, a titolo esemplificativo, le seguenti indicazioni vincolanti:

. i prodotti dovranno essere utilizzati per la preparazione di porzioni costituite interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con il seguente requisito

. biologici per almeno il 50% in peso.

PASTA SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURO E/O INTEGRALE (SOLO BIOLOGICA - regolamento CEE 834/2007 e ss.mm. e regolamento del BIO- Reg. UE 848/2018)

Dovrà rispondere ai requisiti stabiliti dalla L. del 4.7.1967 n. 580 e successive modificazioni approvate con Legge 8.6.71 n.440 e aggiornato dal DPR 9 febbraio 2001, n. 187 (mod dal DPR 41 /2013); nonché, per i requisiti microbiologici, alla circolare ministeriale n.32 del 3.8.85 e sue succ.modificazioni e cioè:

-acqua: massimo 12,5%

-acidità in gradi: massimo su 100 parti di sostanza secca 4, deve quindi essere confezionato con 100% di semola di grano duro, aventi le seguenti caratteristiche su 100 parti di sostanza secca:

ceneri: massimo 0,70 - 0,90

cellulosa: massimo 0,20 - 0,45

sostanze azotate. minimo 10,50;

Dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, esente da tarne o ragnatele ed immune da insetti, di aspetto uniforme, priva di punti bianchi o scuri, bolle d'aria, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla cottura.

Non dovrà avere odore stantio o di muffa, nè sapore di acido, piccante o comunque sgradevole, non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata, o colorata artificialmente; quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina; cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza, non dovrà quindi spaccarsi, nè spappolarsi o divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua, nè lasciare nella pentola sedimenti farinacei o amidacei.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste.

Gli imballaggi contenenti la pasta devono portare un cartellino con le indicazioni prescritte dall'art.35 della legge 4.6.67 n. 580, e dal REG. CE 834/2007 ; le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Pasta di semola di grano duro – pasta all'uovo secca

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI	GUIDA BIBLIOGRAFICA NORMATIVI	FONTE RIFERIMENTI
Carica microbica ss.mm.	≤ 5 (5 unità campionarie)	10 ⁴ UFC/g su 3 u. c.	Circ.Min.San. 03.08.85 n.32e
Totale	≤ 5	10 ⁶ UFC/g su 2 u. c.	Rapp.ISTISAN 89/9 e ss.mm.
Stafilococco Aureo ss.mm.	≤ 5	10 ² UFC/g su 3 u. c.	Circ.Min.San.03.08.85 n.32 e
	≤ 5	10 ³ UFC/g su 2 u. c.	Rapp.ISTISAN 89/9 e ss.mm.
Salmonella ss.mm.	assente in 25 g	su 5 u. c.	Legge n.283/62 art.5 e ss.mm. Rapp.ISTISAN 89/9 e ss.mm. Circ.Min.San. 03.08.85 n.32 e
Listeria	11/g	in 1 u. c.	O.M. 07.12.93 e ss.mm.
Monocytogenes	110/g	su 2 u. c.	

PASTA SECCA ALL'UOVO

La pasta deve essere prodotta con un minimo di 4 uova per kg. di farina di semola di grano duro, deve essere esente da additivi coloranti e conservanti e dopo cottura deve presentarsi soda ed elastica.

La pasta deve essere di aspetto uniforme e corrispondente alla vigente normativa e deve avere tutti i requisiti indicati per la pasta di semola di grano duro sopracitati (deve essere di recente ed omogenea lavorazione ecc...). Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste.

FARINA – tipo 00

Caratteristiche: farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n.580/67 titolo II art.7, aggiornato dal DPR 9 febbraio 2001, n. 187 (mod. dal DPR 41 /2013).

La farina non deve contenere imbiancamenti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge n.580/67 e successive modificazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Informazioni sulle confezioni: le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, senza rotture od altro; riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L. 109/92 e succ. m. i. e Reg CE 1169/2011.

Farina

PARAMETRI RIFERIMENTI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI	FONTE
	GUIDA	BIBLIOGRAFICA
NORMATIVI		
Filth Test	< 50 insetti o loro Frammenti /50g su 6 u. c.	
Norma FDA/USA	< 1 pelo di roditore/50g su 6 u. c.	Rapporto Istisan 96/8 e ss
mm		

FARINA DI MAIS

Requisiti qualitativi: priva di OGM, non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee; non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento; indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti o muffe; privo di corpi estranei.

RISO PARBOILED SOLO BIOLOGICO ITALIANO (regolamento CEE 834/2007 e ss.mm. e regolamento del BIO- Reg. U 848/2018)

Caratteristiche: Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958 n.325 e 5 giugno 1962 n.56.

Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15%, privo di polveri minerali (gesso caolino), privo di coloritura (cromato di piombo, ossido di ferro). Il riso non deve avere odore di muffa, nè altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Il riso non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati ed ambrati, corpi estranei ed impurità varie.

Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino.

Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

La scadenza di utilizzo deve essere anticipata di almeno quattro mesi al momento della consegna.

ORZO E FARRO

Requisiti qualitativi: OGM FREE. L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita di colore bianco giallo-paglierino; il farro non deve essere stato ibridato con grano duro; indenni da infestanti, parassiti, frammenti di insetti o muffe; privi di corpi estranei, con buona resistenza alla cottura, i chicchi non devono perdere la forma (deve essere indicato il tempo massimo di cottura); devono mantenere buoni caratteri anche per un certo periodo dopo la cottura se mantenuto a 65°C; confezionati in involucri trasparenti, sigillati, sottovuoto senza rotture o difetti.

FAGIOLI SECCHI

Coltivazioni richieste: borlotto, cannellino, scozzese, fagiolo di spagna, fagiolo di lima. Caratteristiche: I legumi devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; sani, non

devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali; privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.); privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; 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.

Non devono contenere residui di terriccio, polvere, sostanze estranee, semi danneggiati o attaccati da insetti, parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che gli sono propri.

Non dovranno contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere.

Non devono essere stati trattati chimicamente per la conservazione.

In confezioni chiuse integre.

Calibrazione: la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm.

ALTRI LEGUMI E CEREALI SECCHI

Requisiti qualitativi: esenti da aflatossine; non dovranno presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, muffe ed insetti; dovranno essere privi di corpi estranei; di pezzatura omogenea, uniformemente essiccati; il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta; OGM FREE.

Tipologie- Legumi: tutte le tipologie anche misti; Cereali: tutte le tipologie.

VI - GENERI ALIMENTARI VARI: CONDIMENTI, GRASSI, SCATOLAME....

CONSERVE ALIMENTARI

La qualità dei prodotti da somministrare deve essere regolare e conforme ai tipi classici esistenti in commercio. Devono essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti dalla normativa vigente.

Saranno rinviate alla ditta fornitrice le scatole visibilmente ammaccate, con tracce di ruggine, o inizio di bombaggio di qualsiasi origine o natura.

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

Si fa riferimento alle leggi: n. 283 del 30.4.1962, D.P.R. n. 327 del 26/3/1980, D.M. del 18/2/1984 e D.M. del 21.03.1973 e loro succ. modif.; DPR n.777 del 23.08.1982; D.L. 25.01.92 n.108. reg CE 1935/2004 ; Reg CE 852/2004.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato,
- nome della ditta produttrice,
- nome della ditta confezionatrice,
- luogo di produzione,
- ingredienti impiegati in ordine decrescente,
- data di scadenza,

come da decreto legislativo n. 109 del 27.1.1992 e succ. m. i. e Reg 1169/2011.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come dall'art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26/3/1980, per confezioni di peso comprese tra kg.1 e kg. 5.

. POMODORI PELATI ITALIANI

I pelati devono essere di qualità superiore.

Devono essere prodotti dell'anno, raccolti a giusta maturazione, in particolare il peso dello sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4,5%, il sugo di governo deve contenere almeno il 50% di passato di pomodoro.

Debbono essere interi, sani e privi di pelle e di peduncoli.

Confezionati in latte di banda stagnata, immersi nel loro liquido di conservazione e assolutamente privi di pesticidi, di antifermentativi, di metalli tossici e di coloranti artificiali, nonché aromatizzanti anche se non nocivi.

Devono avere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi (DPR 428/75 mod L.154/2016 e succ. modif.).

Dovranno inoltre essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi, adottati con Decreto del 10 marzo 2020 dal Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, e sue eventuali mm.ii.

Nello specifico si riportano, a titolo esemplificativo, le seguenti indicazioni vincolanti:

. dovranno essere utilizzati per la preparazione di porzioni costituite interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che sia garantita su base trimestrale la somministrazione con il seguente requisito

. biologici per almeno il 33% in peso.

. POLPA DI POMODORO / PASSATA DI POMODORO ITALIANA (DM 232/2005 e ss.mm.; Reg CE 1169/2011)

Ottenuta dalla triturazione di pomodori maturi dell'anno, senza aggiunta di conservanti, inibenti, antifermentativi, pesticidi, coloranti, aromatizzanti ed altri additivi in genere, anche se non nocivi.

Non deve avere sapore di cotto .

Non deve presentare tracce di semi e bucce.

Non ci deve essere aggiunta di nessun ingrediente oltre al pomodoro.

Dovranno inoltre essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi, adottati con Decreto del 10 marzo 2020 dal Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, e sue eventuali mm.ii.

Nello specifico si riportano, a titolo esemplificativo, le seguenti indicazioni vincolanti:

. dovranno essere utilizzati per la preparazione di porzioni costituite interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che sia garantita su base trimestrale la somministrazione con il seguente requisito

. biologici per almeno il 33% in peso.

. SUCCHI DI FRUTTA (SOLO BIOLOGICI - regolamento CEE 834/2007 e ss.mm., regolamento del BIO- Reg. UE 848/2018) (Rispetto dei CAM : Succhi di frutta o nettari di frutta solo biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri").

I succhi di frutta devono essere biologici (CAM), ottenuti con non meno del 40/50% di purea di frutta di recente produzione.

Devono contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a corretta maturazione e avere il sapore caratteristico della frutta da cui derivano. Esenti da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

I succhi di frutta, di gusti vari, devono essere privi di sostanze non genuine o guaste, non devono contenere anticrittogamici e pesticidi, né aromi non naturali, sostanze acide, coloranti e puntini neri, che rivelerebbero l'utilizzo di frutta bacata.

Il prodotto confezionato nelle tipologie sottoindicate:

- brick da cc 200

- brick da lt. 1.

. CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA SOLO BIOLOGICA (regolamento CEE 834/2007 e ss.mm. e regolamento del BIO- Reg. UE 848/2018) - (Rispetto dei CAM : Succhi di frutta o nettari di frutta solo biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri").

Deve contenere i requisiti previsti dall'art. 2 del D.P.R. 401/1982 così come modificato dal D.Lgs. 50/2004 e ss.mm..

Tale prodotto deve essere ottenuto per concentrazione delle polpe e dei succhi del frutto nominato, fino a consistenza pastosa o fino a che il prodotto si rapprenda o solidifichi per raffreddamento.

Non deve essere colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate.

Non possono essere dolcificate con sostanze edulcoranti sintetiche quali saccarina, dulcino e simili.

Non possono contenere sostanze estranee alla composizione del frutto o essere aromatizzate con sostanze artificiali.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato all'art.7 del D.P.R. 401/1982 così come modificato dal D.Lgs. 50/2004 e ss.mm

Caratteristiche: devono possedere i requisiti previsti dalla legge, art. 2-3 del D.P.R. 401/1982 così come modificato dal D.Lgs. 50/2004 e ss.mm..

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Esame organolettico: all'esame organolettico non si devono riscontrare

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

Contenitori: La normativa di riferimento è quella sui MOCA (Reg CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg.UE 10/2011 e 284/2011; Direttiva UE 904/2019 ; seguono normative specifiche quali Acciaio inossidabile: DM 176/2009 e DM 258/2010 e ss.mm.; Norma UNI EN 1008-1:2005 e ss.mm.; Banda Stagnata: DM 405/1995, DM 47372005, DM 13/07/1995, Reg CE 242/2004 e loro ss.mm.; Banda Cromata stagnata: DM 243/88, Nota MIN San. 12174 del 237472010 e loro ss.mm.).

. PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA (regolamento CEE 834/2007 e ss.mm. e regolamento del BIO-Reg. UE 848/2018) - (Rispetto dei CAM : Succhi di frutta o nettari di frutta solo biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri").

Requisiti qualitativi: prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta, confezionata in porzioni monodose.

Tipologie richieste: mela; mela-banana; mela-prugna; mela-albicocca; pera; altri gusti vari.

Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri" (CAM).

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (Reg. CEE 1989/2003)

(Rispetto dei CAM Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.)

L'olio extra vergine di oliva da somministrare deve essere di origine italiana, ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio.

Il prodotto non deve contenere più del 1% (unopercento) in peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più dell'1% (unopercento) in peso di acidità".

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori sigillati a perdere, da lt.1 cad.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rilevano la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.

L'olio extra vergine di oliva deve essere consegnato entro l'anno di produzione.

Su ogni confezione deve essere riportato quanto previsto dalla vigente normativa nazionale.

La data di scadenza al consumo indicata sul recipiente deve essere anteriore di almeno 10 mesi dalla data di consegna del prodotto.

Dovrà inoltre essere conforme ai Criteri Ambientali Minimi, adottati con Decreto del 10 marzo 2020 dal Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, e sue eventuali mm.ii.

Nello specifico si riportano, a titolo esemplificativo, le seguenti indicazioni vincolanti:

. dovrà essere utilizzato per la preparazione di porzioni costituite interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati, in modo tale che sia garantita su base trimestrale la somministrazione con il seguente requisito

. biologico per almeno il 40 % in capacità.

OLIO DI GIRASOLE (monoseme) Solo per cotture, in piccole quantità.

ACETO DI VINO

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica di vino bianco genuino, deve avere colore trasparente, avere odore e sapore pungente esaltato, l'acidità non deve essere inferiore al 6%.

E' vietata l'acidificazione con l'aggiunta di acido acetico. La confezione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27.03.1986 e s.m.i..

Contenuto in bottiglie della capacità di lt. 1.

Detti recipienti devono essere muniti di contrassegno statale di garanzia applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso. Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal Reg CE 1169/2011.

Sui recipienti deve essere riportata in lingua italiana la denominazione di " Aceto" o "Aceto di vino"; devono inoltre essere indicati:

- a) il nome e la sede della ditta produttrice;
- b) lo stabilimento ove l'aceto è stato prodotto, mediante la dicitura "prodotto nello stabilimento di" seguita dal nome della località di produzione;
- c) la quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità così espressa: " contenuto minimo litri..... a gradi di acidità",
- d) gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.

Le indicazioni suddette devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con caratteri di altezza e di larghezza non inferiore a 5 mm per l' indicazione di cui alla lettera a) e non inferiori a 2 mm per le altre.

ZUCCHERO SEMOLATO DI BARBABIETOLA

Caratteristiche: per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Con tale prodotto si intende il saccarosio depurato e cristallizzato di qualità sana, con un grado di polarizzazione almeno del 99,7% ed un contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg. Per il tipo di colore, contenuto in ceneri e colorazione della soluzione, si rimanda alla L.139/1980 e ss.mm. Il peso netto delle singole confezioni dovrà essere di kg.1.

Informazioni: le confezioni devono essere integre e a tenuta. Le confezioni devono riportare quanto previsto dal Reg CE 1169/2011.

Test chimici: lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtch-Test). Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

SALE

- iodato, marino fino

- iodato, marino grosso

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

GNOCCHI DI PATATA FRESCHI

Caratteristiche: Preparati principalmente con patate, acqua e farina, senza aggiunta di conservanti, coloranti ecc.

Devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione; essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica).

Informazioni sulle confezioni: etichettatura conforme al D.Lgs. n.109/92 e Reg CE 1169/2011.

Additivi: utilizzati per la preparazione devono essere conformi al DM del 4.3.2008 e ss.mm.; Reg CE 1333/2008.

Gnocchi di patata freschi (Circ.Min.San. 03.08.85 n.32, Rapp.ISTISAN 89/9, O.M. 07.12.93, Legge n.283/62 art.5 e loro ss.mm.)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI	FONTE GUIDA	RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICA
		NORMATIVI	
Carica microbica Totale	$\leq 10^5$ UFC su 3 u. c. $\leq 10^6$ su 2 u. c.		si veda nel titolo
Stafilococco Aureo	$\leq 10^3$ UFC/g su 4 u. c. $\leq 10^4$ UFC/g su 1 u. c.		si veda nel titolo
Clostridium	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u. c. $\leq 10^3$ UFC/g su 1 u. c.		si veda nel titolo
Salmonella	assente in 25 g su 5 u. c.		
Listeria	≤ 11 /g in 1 u. c.		si veda nel titolo
Monocytogenes	≤ 110 /g su 2 u. c.		
Bacillus cereus	$\leq 10^4$ UFC/g		si veda nel titolo

CAMOMILLA FILTRO

Dovrà essere fornita camomilla proveniente da coltivazioni dove non vengono usati pesticidi (antiparassitari, fitofarmaci, metalli pesanti derivanti dallo scarico delle automobili). Non deve contenere conservanti, coloranti e additivi in genere.

Dovranno essere confezioni contenenti monoporzione a filtro, in buste o scatole, chiuse e integre per alimenti.

ORZO SOLUBILE

Dovrà essere fornito orzo solubile che non contenga sostanze estranee, insetti, parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che gli sono propri.

Non deve contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere.

In confezioni chiuse e integre.

ACQUA

Di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, fatti salvi i pranzi al sacco (CAM).

VII - GENERI LATTIERO/CASEARI

Caratteristiche qualitative dei prodotti: dovranno essere forniti generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico - sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione e il commercio e dovranno avere le caratteristiche di seguito riportate.

Tali alimenti dovranno provenire da stabilimenti dotati di riconoscimento CEE.

Dovranno inoltre essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi, adottati con Decreto del 10 marzo 2020 dal Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, e sue eventuali modifiche e integrazioni.

Nello specifico si riportano, a titolo esemplificativo, le seguenti indicazioni vincolanti:

. dovranno essere utilizzati per la preparazione di porzioni costituite interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati, in modo tale che ne sia garantita su base trimestrale la somministrazione con il seguente requisito

. complessivamente 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.

BURRO (SOLO BIOLOGICO)

Il burro da somministrare, nella pezzatura di Kg. 1 o Kg. 0,250.

Il burro deve essere, di prima qualità, commercialmente perfetto ottenuto con latte di mucca sana e ben nutrita; di fresca lavorazione; compatto; di odore e sapore gradevole; di colore giallognolo naturale; uniforme sia alla superficie che all'interno; non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura; non sottoposto ad annacquamento ed a rigenerazione; privo quindi di difetti che ne alterano il sapore, l'odore e l'aspetto.

Il burro deve avere una percentuale di grasso non inferiore all'80%.

Il prodotto dovrà essere conforme alla L. n. 1526 del 23.12.56, modificata dalla L. n. 202 del 13.05.83 e successive modifiche ed integrazioni.

Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, in cui sia indicato il termine di scadenza al consumo.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GIUDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
E.coli	< 100 ufc/g	Reg.CE 2073/2005 e succ. mod.	
Stafilococchi	<10 u f c /g		GMP
Coagulasi pos. muffe	< 10 ² ufc/g		GMP
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g	Reg.CE 2073/2005 e succ. mod	
Salmonella spp.	assenza in 25 g		GMP

FORMAGGI

Sono assolutamente esclusi i formaggi privati, anche in parte, dei propri elementi nutritivi:

- con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variane la composizione naturale;
- in cattivo stato di conservazione;

- insudiciati, invasi da parassiti, in stato d'alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti, o non corrispondenti per natura, sostanze e qualità alle loro denominazioni;
- contenenti sostanze estranee al latte, inibenti, riempitivi, antisettici, disinfettanti, conservanti anche se innocui, (con la sola eccezione del cloruro di sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione);
- colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata.

Tali alimenti dovranno essere forniti privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto, lo stato fisico (es. sapore amaro, spaccature, ragadi, macchie, gonfiori, colorazioni anomale, ecc.). Dovranno essere di prima qualità e scelta ed etichettati a norma di legge, ben evidente dovrà essere la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei.

.FORMAGGI FRESCHI (SOLO BIOLOGICI)

Caratterizzati da elevato contenuto d'acqua, non richiedono periodo di stagionatura e maturazione; possono essere venduti e consumati subito dopo la fabbricazione.

MOZZARELLA BIOLOGICA

Deve essere confezionata in buste sigillate con liquido di governo, e con l'indicazione della data di produzione e di scadenza.

Caratteristiche:

- . pasta morbida elastica,
- . forma globosa, struttura a foglie sottili sovrapposte che tendono a scomparire negli strati .immediatamente sotto il primo,
- . colore bianco porcellana e sapore delicato lievemente acidulo.

Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 46,5%; umidità 57%, maturazione 24 ore.

Trattasi di formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino pastorizzato.

Con superficie liscia e lucente, non deve mai essere viscida, nè ruvida, nè rugosa, nè scagliata.

Crosta sottilissima (meno di 1 mm.) .

Sulla faccia sono più o meno appariscenti rilievi sottili, che stanno ad indicare il punto di distacco della mozzarella dalla massa di pasta e di saldatura.

Non deve presentare: occhiature provocate da fermentazioni gassose, colorazioni rosate o marroni nella pasta, colorazioni anomale in superficie, collassamento della pasta.

. FORMAGGI A PASTA MOLLE E STAGIONATURA RAPIDA (SOLO BIOLOGICI):

STRACCHINO - CASATELLA – CRESCENZA

Prodotti esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato, lavorato in maniera che non presenti crosta.

Pasta morbida, burrosa, mantecata, bianca, fondente e compatta. Maturazione secondo il tipo, grasso sulla parte secca minimo 50%.

Non devono presentare: acidità eccessive, fuoriuscite di liquido, colorazioni verdastre, rosate e gialle, sapore amaro, odori sgradevoli e occhiature.

Devono essere venduti in confezioni sigillate riportanti la data di scadenza.

CACIOTTA DOLCE

Prodotto da puro latte vaccino fresco; grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50%, deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

STRACCHINO, CRESCENZA, CASATELLA, MOZZARELLA (FORMAGGI FRESCHI)			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
<u>E. Coli</u>	< 100 ufc/g		<u>Reg. CE 2073 e succ. mod.</u>
Stafilococchi Coagulasi positivi	< 10 ufc/g		<u>Reg. CE 2073 e succ. mod.</u>
Muffe	< 100 ufc/g		GMP
Salmonella	assente su 25 g		GMP
<u>Listeria monocytogenes</u>	assente su 25 g		<u>Reg. CE 2073 e succ. mod.</u>

FORMAGGI A PASTA COTTA CON MATURAZIONE MEDIO LUNGA

EMMENTHAL BAVARESE O SVIZZERO

Ottenuto da latte vaccino con pasta di colore giallo pallido o avorio, di consistenza soda - elastica.

Presenza di abbondante occhiatura con interno opaco, forma regolare rotonda, dimensioni di una ciliegia o di una noce.

Crosta solida, colorata dal giallo al bruno chiaro. Maturazione in media 6 - 8 mesi.

Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%.

L'assenza di occhiature rappresenta un difetto per la mancanza della tipica fermentazione e di conseguenza di aroma tipico.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacca proveniente da animali in genere a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.

Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento.

La cagliatura è effettuata con caglio di vitello.

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

La maturazione naturale deve essere di almeno 12 mesi per quello da pasto e 18 mesi per il parmigiano grattugiato.

Pasta di colorito dal leggermente paglierino al paglierino, minutamente granulosa, frattura radiale a scaglie, fondente al palato.

Aroma e sapore fragrante, delicato, saporito, ma non piccante. Occhiatura minuta, appena visibile.

Spessore della crosta di 6 mm. Non deve contenere formalina.

Non deve presentare: occhiature, fessurazione sfoglia, granelli (sabbiosità), fessurazioni in crosta, aromi piccanti.

RICOTTA (SOLO BIOLOGICA)

E' un latticino prodotto esclusivamente dalla trasformazione biochimica del siero latteo di vaccino attraverso una doppia cottura.

Dovrà essere consegnata non oltre il secondo giorno dalla data di produzione, priva di inibenti e conservanti.

Ricotta di vacca:			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
<u>E. Coli</u>	< 100 ufc/g	A	<u>Reg. CE 2073 e succ. mod.</u>
Stafilococchi Coagulasi positivi	< 10 ufc/g		<u>Reg. CE 2073 e succ. mod.</u>
Muffe	< 100 ufc/g		GMP
Salmonella	assente su 25 g		GMP
<u>Listeria monocytogenes</u>	assente su 25 g		<u>Reg. CE 2073 e succ. mod.</u>

LATTE ALIMENTARE (SOLO BIOLOGICO)

(Rispetto dei CAM : Latte, anche in polvere per asili nido biologico).

Oggetto della fornitura è il latte alimentare ottenuto esclusivamente dalla mungitura delle mucche in buono stato di salute e nutrizione.

Dovrà essere genuino, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro, di odore gradito, intero con percentuale di grasso maggiore o uguale a 3,2%, ad alta qualità con percentuale di grasso maggiore o uguale a 3,5 , sterilizzato o sottoposto ad analoghi procedimenti che ne assicurino la conservazione sino alla data di scadenza dichiarata sulla confezione.

L'acidità non dovrà essere superiore all'1,8 per mille; - non dovrà coagulare spontaneamente con l'ebollizione.

Le stesse caratteristiche dovrà averle il latte intero a lunga conservazione con variazione della percentuale di grasso e cioè superiore al 3% mentre l'acidità dovrà essere non superiore all'1,8 per mille.

Il latte deve essere consegnato in contenitori “ brick “ a chiusura ermetica, non suscettibili di manomissione.

Su ogni contenitore o confezione dovranno essere riportati gli estremi che la legge per questo prodotto prescrive.

. LATTE FRESCO, PASTORIZZATO INTERO

Definizione: ottenuto da latte crudo mediante trattamento termico che comporti un'elevata temperatura per un breve periodo di tempo (almeno 71,1° C per 15 secondi).

Caratteristiche: il grasso deve essere superiore al 3,2%. La prova della fosfatasi deve essere negativa. La prova della perossidasi positiva.

Indici microbici: Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal Reg.CE 2073/2005 e succ. modifiche.

Informazioni: Le confezioni devono riportare la data di scadenza

Trasporto: Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste dal Reg.CE 853/2004.

Conservazione: non oltre i 4 gg dal confezionamento a temperature inferiori ai 4°C.

. LATTE FRESCO, PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO

Definizione: ottenuto da latte crudo mediante trattamento termico che comporti un'elevata temperatura per un breve periodo di tempo (almeno 71,1°C per 15 secondi).

Caratteristiche: deve contenere dal 1 al 1,8% in grasso. La prova della fosfatasi deve essere negativa. La prova della perossidasi positiva.

Indici microbici: le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal Reg. CE 2073/2005

Informazioni: le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n.109/92.

Confezionato in recipienti opachi (o resi tali dall'imballaggio), asettici in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo.

Trasporto: il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste dal Reg.CE 853/2004.

Conservazione: non oltre i 4 gg dal confezionamento a temperature inferiori ai 4°C.

. LATTE UHT INTERO

Definizione: ottenuto da latte crudo mediante trattamento termico continuo ad almeno 135°C per non meno di un secondo in modo da inattivare i microrganismi e le spore.

Caratteristiche: il grasso deve essere superiore al 3,2%.

Indici microbici: le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal Reg.CE 2073/2005

Informazioni: le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n.109/92.

Confezionato in recipienti opachi (o resi tali dall'imballaggio), asettici in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo.

Conservazione: non oltre i due mesi dal trattamento a temperatura ambiente, la confezione una volta aperta va consumata velocemente.

Il latte fresco pastorizzato intero dovrà essere in formato da lt. 0,500 e da lt.1.

Il latte fresco pastorizzato intero di alta qualità in formato da lt. 1.

Il latte UHT intero a lunga conservazione dovrà essere in formato da lt.1.

Il latte fresco intero omogenizzato in formato da lt.1.

Il latte UHT al cacao da 200 ml. in brick.

Il latte fresco pastorizzato dovrà essere conforme ai requisiti dettati dai DDMM 184/91 e 185/91.

Il termine di consumazione del latte pastorizzato non dovrà superare i 4 gg. successivi a quello di confezionamento.

Il latte fresco pastorizzato deve essere conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra 1° C e 6°C.

Alla consegna il latte fresco deve essere ad almeno 3 gg. dalla scadenza.

LATTE TRATTATO TERMICAMENTE

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
I			
<u>Enterobacteriaceae</u>	< 10 ufc/ml		<u>Reg.CE. 2073 e succ. mod.</u>
<u>Listeria monocytogenes</u>	assente su 25 ml		<u>Reg.CE 2073 e succ. mod</u>

YOGURT (SOLO BIOLOGICO)

(Rispetto dei CAM : Yogurt solo biologico.)

Dovrà essere rispettato il disposto del Regolamento CEE n. 2092/91, del D.M. 338 del 25.5.1992 e di tutte le altre normative vigenti in materia.

YOGURT ALLA FRUTTA

Definizione: il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi, Legge n.994 del 9 maggio 1929 e successive modificazioni.

Il grasso deve essere:

Yogurt intero alla frutta superiore al 3,2%

Yogurt magro alla frutta non superiore all'1%.

Non deve contenere antifermentativi.

Indici microbici: le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal Reg.CE 2073/2005

Informazioni: le confezioni devono riportare la data di scadenza come dal D.L. n.109/92

Confezionato in recipienti opachi (o resi tali dall'imballaggio), asettici in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo.

Trasporto: il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e 4°C., Reg.CE 853/2004.

YOGURT CONFEZIONATO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
Batteri lattici	> 10 ⁶ ufc/g		Allegato al Titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 Rapp ISTISAN 26/63.
Enterobatteria ceae	< 10 ufc/ml		Reg.CE 2073/2005 e succ. mod.
Muffe	< 100 ufc/g		GMP
Stafilococchi coagulasi Positivi	<10 ufc/ml		GMP
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g		Reg.CE 2073/2005 e succ. mod.
Salmonella spp	assenza in 25 g		GMP

VIII - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Caratteristiche qualitative: dovranno essere forniti **prodotti ortofrutticoli freschi di prima qualità** ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione, pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle vigenti disposizioni legislative che disciplinano la produzione ed il commercio.

Tali prodotti dovranno essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi, adottati con Decreto del 10 marzo 2020 dal Ministro dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, e sue eventuali mm.ii.

A titolo esemplificativo si ricorda il rispetto delle seguenti indicazioni

. i prodotti dovranno essere utilizzati per la preparazione di porzioni costituite interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o piu' degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati, in modo tale che sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con il seguente requisito:

- **biologici per il 100% in peso;**

. l'ortofrutta non deve essere di quinta gamma;

. 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, del decreto sui CAM, che qui si riporta integralmente nell'ultimo paragrafo (VEDI XI CALENDARIO DI STAGIONALITA') che costituisce parte integrante di questo documento, oppure secondo il calendario regionale;

. 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.

Dovranno inoltre possedere le caratteristiche di seguito elencate.

CATEGORIE COMMERCIALI

La legislazione italiana disciplina le caratteristiche che i prodotti ortofrutticoli devono presentare quando messi in vendita al pubblico.

REQUISITI MINIMI : sani e resistenti al trasporto; senza difetti che ne riducano la conservabilità; senza odori estranei; senza terra né umidità aggiunta allo scopo di aumentare il peso; senza residui visibili di diserbanti, pesticidi, eccetera.

CLASSIFICAZIONE DI CATEGORIA

Una delle differenze sostanziali tra le diverse categorie è spesso il calibro, che a seconda dei casi può essere la misura del diametro, della circonferenza oppure del peso del prodotto, in molti casi è stabilito il calibro minimo dei prodotti a seconda della categoria di appartenenza . Non tutti i prodotti sono classificabili nelle tre categorie di appartenenza.

EXTRA prodotti di qualità superiore, che non presentano difetti di alcun Genere. E' ammesso il 5% della categoria 1° o frutti con leggeri difetti.

PRIMA Prodotti di buon qualità, senza marcati difetti che sminuiscano il valore commerciale. E' ammesso il 10% di II° categoria o frutti con lievi difetti.

SECONDA Comprende i prodotti che presentano solo i requisiti minimi per essere ammessi alla vendita.

CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI

MATERIALI Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo . Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

TARA Per i prodotti di qualità extra l'imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti venduti a tara merce il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci, ecc.), il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

PRESENTAZIONE Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e se esiste per esso la calibratura, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo. Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa varietà e qualità la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

INFORMAZIONI: In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione "extra" o "prima";
- calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballi stessi.

FRUTTA FRESCA BIOLOGICA (regolamento CEE 834/2007 e ss.mm. e regolamento del BIO-Reg. UE 848/2018)

La frutta dovrà essere allo stato fresco, **di prima qualità, extra se la prima non è idonea**. La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, priva di additivi, antiparassitari, conservanti ecc. ed in particolare deve:

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle varietà richieste con regolare ordinazione;
- b) i frutti devono essere maturi fisiologicamente e commercialmente, di recente raccolta, od essere ben avviati a maturazione naturale nello spazio di 2 o 3 giorni;

c) i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolari per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;

d) i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopra maturazione, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto alla permanenza del prodotto in celle frigorifere;

e) la banana, deve essere necessariamente al giusto punto di maturazione e di pezzatura uniforme di gr. 170/200 circa.

Per agrumi e banane i trattamenti di deverdizzazione dovranno essere effettuati con le modalità previste dalla legge.

La provenienza dovrà essere nazionale, preferibilmente regionale.

Esclusivamente per garantire la varietà dei prodotti ortofrutticoli indicati nei menu, è consentita eccezionalmente la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni a lotta integrata, DOP e IGP (Reg. CE 510/2006).

VERDURE FRESCHE BIOLOGICHE - regolamento CEE 834/2007 e ss.mm. e regolamento del BIO- Reg. (UE) 848/2018

Le verdure fresche dovranno essere allo stato fresco di **prima qualità**.

Le verdure dovranno:

a) presentare precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità richiesta;

b) essere di recente raccolta, selezionate, prive di additivi, antiparassitari, conservanti, ecc.;

c) essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;

d) essere asciutte, prive di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti estranei;

e) in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;

f) essere omogenee per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, prive secondo gli usi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;

g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque tipo che possano alterare, a giudizio dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.). La provenienza dovrà essere nazionale preferibilmente regionale.

Esclusivamente per garantire la varietà dei prodotti ortofrutticoli indicati nei menu, è consentita eccezionalmente la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni a lotta integrata, DOP e IGP (Reg. CE 510/2006).

IX - PANE E PRODOTTI DA FORNO

Caratteristiche qualitative: dovranno essere forniti generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico – sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione e il commercio. Dovranno avere le caratteristiche di seguito riportate.

I prodotti da forno dovranno avere le caratteristiche di freschezza e preparazione simili al pane, e confezionati ai sensi di legge. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dalla L. 580/1967 come aggiornata dal DPR 187/ 2001, DPR 41/2013 e ss.mm.

Tali prodotti dovranno essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi, adottati con Decreto del 10 marzo 2020 dal Ministro dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, e sue eventuali mm.ii.

A titolo esemplificativo si ricorda il rispetto delle seguenti indicazioni

. i prodotti dovranno essere utilizzati per la preparazione di porzioni costituite interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) in modo tale che sia garantita su base trimestrale la somministrazione con il seguente requisito:

biologici per almeno il 50% in peso;

PANE FRESCO

Ottenuto dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero tipo 0, 00, acqua, sale e lievito naturale, senza alcuna altra aggiunta.

Il contenuto di acqua nel pane deve corrispondere a quanto stabilito dalla L. 580/1967 come aggiornata dal DPR 187/ 2001, DPR 41/2013 e ss.mm.

. PANE COMUNE O SPECIALE

Caratteristiche: Deve essere prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n.580 Titolo III art.14 .

Caratteristiche farine: le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art.7 Legge n.580/67 come modificata dal DPR 187/2001 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n.580/67 art.16 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g. massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g massimo 31%
- pezzature da 1000 g. massimo 40%

Modalità fornitura deve essere:

- di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
- In recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come previsto dalla normativa sui MOCA (Reg CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg.UE 10/2011 e 284/2011; Direttiva UE 904/2019, lavabili e muniti di copertura e chiusura come dall' art.26 della legge 4.07.1967 n.580.

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

Analisi organolettica:

Il pane deve mostrare di 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 resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

In particolare il pane deve:

- essere fresco (non rafferma) e prodotto non oltre tre ore prima di ciascuna consegna;
- avere odore e sapore gradevole (mai di rancido);
- avere la crosta uniforme, di giusto spessore, priva di fessure, di colore bruno dorato, lucente e friabile;
- avere la mollica asciutta, uniformemente occhiata, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione e sotto la pressione delle dita;
- l'impasto del pane deve essere privo di "grumi" di farina e all'esame al microscopio non devono risultare elementi estranei e tanto meno farina di semi nocivi.

Il lievito da impiegare nella panificazione deve avere i requisiti chiesti dalla L. 04.07.1965 n.580 e ss.mm.

CONSEGNA DEL PANE

Il pane dovrà essere consegnato in recipienti chiusi, puliti e lavabili in modo che risulti al riparo dalla polvere e da ogni causa di insudiciamento.

Per i pasti veicolati, dovrà essere confezionato singolarmente.

PANE INTEGRALE

Si richiamano tutte le indicazioni relative al pane comune e speciale.

PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI

Caratteristiche: si intendono prodotti dolci con farina di frumento o di mais.

Informazioni: le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011 e non devono presentare difetti.

Analisi Organolettica: i prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

PIZZA

Requisiti qualitativi: OGM FREE, ben lievitata, ben cotta, a basso contenuto di sale, lievitata naturalmente; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di appassimento per un tempo non inferiore a 45 minuti mantenendo le caratteristiche organolettiche e di gradimento anche dopo il trasporto e la consegna alle scuole.

Tipologie richieste: pizza bianca, pizza al pomodoro, pizza margherita, pizza margherita/pomodoro con prosciutto, pizza al pomodoro/margherita con verdure.

DOLCI DA FORNO FRESCHI

Requisiti qualitativi: devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti preparati principalmente con farina alimentare di grano tenero tipo 0, zucchero, olio vegetale, latte, sale, polveri lievitanti. Non devono contenere coloranti e aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative di legge. E' inoltre vietato l'uso di strutto raffinato, oli o grassi idrogenati, materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità.

Tipologie richieste: ciambelle; crostate; biscotti e altre tipologie di torte richieste dal servizio di dietologia.

BISCOTTI SECCHI

Tipo Oswego in confezione da kg.3 o Kg. 1

I biscotti devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti preparati principalmente con farina alimentare di grano tenero tipo 0, zucchero, olio vegetale, latte, sale, polveri lievitanti.

I biscotti non devono contenere coloranti e aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative di legge.

E' inoltre vietato l'uso di strutto raffinato, oli o grassi idrogenati, materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie,
- spezzature o tagli,
- rammollimenti atipici,
- sapore e odore anomali.

Non devono essere dolcificati con saccarina o con altre sostanze dolci diverse dallo zucchero, o con edulcoloranti diversi dal saccarosio e dal fruttosio.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri idonei al contenimento di prodotti alimentari. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109/92 e succ. m. i. e Reg CE 1169/2011.

BISCOTTI SENZA UOVA E SENZA LATTE

Costituiti principalmente da farina di grano tenero di tipo 0, farina di grano tenero integrale in percentuale minima del 25% e farina di soia, zucchero, grassi vegetali, sciroppo di glucosio, estratti di malto, sale, polvere lievitante.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE

Non salati in superficie.

Caratteristiche: Devono essere prodotti in conformità al DPR n.283 del 23.06.1993. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto e grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge L. 580/1967 così come modificata dalla L.440/1971, dal DPR 187/2001, dal DPR 41/2013 e ss.mm.

Preparata principalmente con farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale e grasso vegetale in quantità non superiore al 14%.

Senza latte e derivati.

Informazioni: le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e succ. m. i. e Reg CE 1169/2011 e non devono presentare difetti.

Analisi organolettica: i prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

X - ALIMENTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI O PRIMISSIMA INFANZIA

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta delle materie prime confezionate da utilizzare dovranno riportare in etichetta la dicitura "senza glutine" così come eventuali prodotti finiti somministrati tal quali. Deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali.

Tipologie richieste:

pasta (tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene); pane; crackers-fette biscottate; biscotti; pane grattato; farina.

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine".

Tipologie richieste:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

PRODOTTI APROTEICI

Requisiti qualitativi:

devono essere presenti nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti.

Tipologie richieste:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, pane; biscotti.

OMOGENEIZZATI/LIOFILIZZATI BIOLOGICI

Requisiti qualitativi:

senza conservanti; sterilizzati; non devono contenere glutine, gli omogenizzati di carne o frutta non devono contenere proteine del latte. Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica (CAM DM 65/2020).

Tipologie richieste:

carne: manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello; formaggino; pesce; frutta: gusti vari.

XI - CALENDARIO DI STAGIONALITA' (All. A, DM 65 del 10.03.2020)

Gennaio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

Febbraio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

Marzo

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotu, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

Aprile

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

Maggio

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

Giugno

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatole, taccole, tarassaco, zucchine.

Luglio

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perche' adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.