

ALLEGATO RISTORAZIONE

**SPECIFICHE TECNICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI
E DEI MATERIALI
A CONTATTO CON GLI ALIMENTI**

INDICE

INDICAZIONI GENERALI.....	5
ELENCO DEI PRODOTTI VIETATI:.....	5
<i>UTILIZZO DI DERRATE ALIMENTARI DI CUI AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI INTRODOTTI DALL'ALLEGATO I AL DECRETO 10 MARZO 2020</i>	8
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	11
PANE FRESCO	11
PANE INTEGRALE.....	11
PANE GRATTUGIATO.....	11
CROSTINI DI PANE.....	11
PAN CARRE'	12
PANE DA TRAMEZZINO	12
CRACKER.....	12
GRISSINI ALL'ACQUA/CONDITI.....	12
PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE	12
PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE.....	12
FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE	13
PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA	13
LIEVITO DI BIRRA	13
LIEVITO PER DOLCI	13
LIEVITO VANIGLIATO E VANILLINA.....	13
GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI.....	13
FETTE BISCOTTATE	13
PRODOTTI DOLCI DA FORNO	14
BISCOTTI SECCHI	14
BISCOTTI SECCHI SENZA LATTOSIO	14
PANDORO, PANETTONE E COLOMBA	14
CHIACCHIERE.....	14
FARINA BIANCA (di grano tenero).....	14
FARINA DI MAIS.....	15
FARINA DI RISO	15
MAIS IN CHICCHI	15
SEMOLINO DI GRANO DURO	15
FECOLA DI PATATE, TAPIOCA, MAIS E AMIDO DI FRUMENTO	15
PASTE ALIMENTARI SECCHE O FRESCHE SENZA RIPIENO	15
RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE	16
PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE.....	16
GNOCCHI DI PATATE E CHICCHE DI PATATE	16
GNOCCHI DI SEMOLINO.....	17
GRANO SARACENO	17
COUS-COUS PRECOTTO	17
RISO.....	17
FARRO DECORTICATO	18
MIGLIO DECORTICATO	18
ORZO PERLATO	18
CEREALI IN GRANI E IN FIOCCHI	18
MUESLI.....	18
BARRETTE FRUTTA ESSICCATA/DISIDRATATA/OLEOSA	18
PINOLI.....	18
QUINOA	18
AMARANTO.....	19

RSA COVA

LEGUMI SECCHI E SURGELATI	19
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE.....	19
OLIO DI OLIVA	19
OLIO DI SEMI DI MAIS / GIRASOLE	19
PREPARATI PER BRODO.....	19
ACETO BIANCO	20
ACETO DI MELE	20
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP.....	20
MAIONESE, KETCKUP, SENAPE	20
SALE FINO E GROSSO	20
ZUCCHERO	20
DOLCIFICANTE IPOCALORICO.....	21
CARNI BOVINE	21
CARNI SUINE	22
CARNI AVICOLE.....	22
CARNI CUNICOLE	24
CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO	24
SPIEDINI MISTI DI CARNE E VERDURE	24
SALUMI, PRODOTTI DEL SALUMIFICIO, PRODOTTI A BASE DI CARNE E CONSERVE DI ORIGINE ANIMALE.....	24
PROSCIUTTO COTTO – Alta Qualità	24
PROSCIUTTO CRUDO DOP (Prosciutto di Parma – Prosciutto San Daniele)	24
PROSCIUTTO DI PRAGA	25
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	25
SALSICCIA	25
ARROSTO FREDDO DI TACCHINO	25
PETTO DI POLLO AFFETTATO COTTO AL FORNO	26
MOCETTA DI CARNE BOVINA	26
PANCETTA TESA/PANCETTA COPPATA.....	26
LARD D'ARNAD DOP	26
SPECK ALTO ADIGE IGP	27
ALTRI SALUMI.....	27
PRODOTTI ITTICI	27
MOLLUSCHI SURGELATI	28
MOLLUSCHI PER FRITTO MISTO SURGELATI	29
MISTO PESCE SURGELATO PER INSALATA DI MARE	29
TONNO SOTT'OLIO E AL NATURALE	29
BACCALA' AMMOLLATO IN FILETTI	29
FILETTI DI ACCIUGHE / SGOMBRI IN OLIO D'OLIVA	29
ACCIUGHE SOTTO SALE	30
SALMONE AFFUMICATO	30
LATTE E DERIVATI.....	30
LATTE FRESCO PASTORIZZATO	30
LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT	30
LATTE U.H.T. A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO	30
LATTI NON VACCINI.....	30
BEVANDE / LATTI VEGETALI	30
YOGURT	31
YOGURT SENZA LATTOSIO.....	31
YOGURT DI SOIA	31
BURRO	31

PANNA UHT.....	32
PREPARATO A BASE DI GRASSO VEGETALE DA MONTARE E PER CUCINA.....	32
BESCIAMELLA.....	32
BUDINO AL LATTE.....	32
BUDINO E DESSERT VEGETALE SENZA LATTOSIO	32
BUDINO DI RISO	32
DESSERT CREMOSI.....	33
GELATO.....	33
FORMAGGI	33
CIOCCOLATO IN BARRETTA E CREMA AL CACAO/NOCCIOLE SPALMABILE	35
CACAO IN POLVERE E SOLUBILE E PRODOTTI SOLUBILI SIMILARI	35
CAFFÈ MACINATO.....	36
UOVA FRESCHE.....	36
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	36
UOVA SODE SGUSCIATE.....	36
VERDURA FRESCA	38
VERDURE SURGELATE	41
ERBE AROMATICHE FRESCHE	41
CONSERVE VEGETALI AL NATURALE, SOTTOLIO E SOTTACETO	42
OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA	42
CAPPERI SOTTO SALE	42
FUNGHI CHAMPIGNON AL NATURALE.....	42
FUNGHI PORCINI SECCHI	43
PURO SUCCO DI LIMONE IN CONFEZIONE.....	43
ZAFFERANO	43
SPEZIE ED AROMI DISIDRATATI O LIOFILIZZATI	43
PESTO ALLA GENOVESE.....	43
HAMBURGER VEGETALI	44
FRUTTA FRESCA	44
FRUTTI SECCHI	46
PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA	46
SUCCHI DI FRUTTA	46
CONFETTURA DI FRUTTA	47
INFUSI E TISANE	47
CAMOMILLA	47
TÈ.....	47
TÈ DETEINATO	47
MIELE	48
POMODORI PELATI.....	48
PASSATA DI POMODORO.....	48
ACQUA MINERALE (a filiera corta).....	49
VINO PER USO GASTRONOMICO E PER EVENTI STRAORDINARI	49
BIBITE ANALCOLICHE	49
SORBETTI E GHIACCIOLI.....	49
PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI.....	49
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	51

INDICAZIONI GENERALI

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti per le utenze specificate nel Capitolato Tecnico.

- L'Ente gestore deve utilizzare per la preparazione dei pasti esclusivamente le derrate elencate nel presente allegato. L'utilizzo di prodotti non presenti in allegato o aventi caratteristiche differenti da quelle previste nell'allegato sarà possibile solo previa richiesta scritta da parte dell'Ente gestore e successiva autorizzazione scritta da parte del Comune.
Nel caso in cui qualche derrata prevista per la preparazione dei pasti o fornita direttamente non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Ente gestore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro dello stesso tipo, che avrà la stessa qualità e valore nutrizionale di quello oggetto di variazione.
- Laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'Ente gestore adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI, etc.) e convenzionali, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Dunque, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione, previa comunicazione scritta al Comune, potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi.
- Per ciò che attiene la prevenzione e gestione dei rifiuti, in riferimento ai CAM introdotti dal Decreto 10 marzo 2020, l'Ente gestore deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili, o che utilizzano imballaggi “a rendere” o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da contorno, etc.) e le monoporzioni ove altrimenti imposto *ex lege* o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche di servizio.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi nazionali e comunitarie in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotti che prevedono un disciplinare di produzione (DOP, IGP, Biologico, etc.).

ELENCO DEI PRODOTTI VIETATI:

1. materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
2. ortofrutta di IV Gamma;
3. “carne ricomposta”, prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'Ente gestore;
4. carni intenerite meccanicamente con aghi e/o lame o con altro sistema industriale (frollatura meccanica);
5. prodotti ittici (pesce, molluschi, cefalopodi, crostacei) sia freschi che surgelati o conservati, NON aventi origine FAO 37 o FAO 27 e/o non rispettosi della taglia minima di cui all'All. 3 del Reg. (CE) n. 1967/2006 e/o appartenenti alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura;
6. “pesce ricomposto”, prefritto, preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'Ente gestore;
7. salumi contenenti polifosfati e glutammato monosodico (E621);
8. semilavorati industriali, freschi o surgelati, pronti da cuocere, quali:

- tutti i tipi di wurstel, anche di pollo o di tacchino,
 - carni precotte,
 - fiocchi di patate per purè ad eccezione del prodotto realizzato senza glutammato, senza conservanti, senza coloranti e senza grassi idrogenati,
9. (utilizzo e somministrazione di) pane riscaldato o rigenerato o surgelato (nei giorni festivi è ammessa la somministrazione di pane surgelato all'origine, dall'azienda produttrice);
10. fave o loro derivati;
11. olio di palma (non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, similari e derivati per i quali non possa essere dimostrata l'origine da coltivazioni sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale).
12. strutto;
13. formaggi fusi contenenti polifosfati;
14. zucchero aggiunto alle salse (es. sughi di pomodoro).

Specificità merceologiche oggetto della fornitura:

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:



Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali.

I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento (CE) n. 2018/848. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato e le indicazioni obbligatorie in etichetta sono dettagliate all'art. 32 del sopra citato regolamento.



Prodotti ottenuti con tecniche di **produzione integrata**, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3 e al DM 8 maggio 2014 e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto di prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.



Denominazione di origine protetta (DOP): è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/doop/list.html>.



Indicazione geografica protetta (IGP): è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.



Per **Specialità Tradizionale Garantita**, o più semplicemente **STG**, si intende un prodotto agricolo o alimentare ottenuto con un metodo di produzione tradizionale o che abbia una composizione tradizionale. Sono esclusi da tale riconoscimento quei prodotti la cui specificità risieda nella provenienza o nell'origine geografica. Per ciascun prodotto STG, l'autorizzazione al controllo è concessa dal MIPAAF (con specifico decreto) ad un unico Organismo di Certificazione che sia conforme alla Norma EN 45011.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali i prodotti destinati all'alimentazione umana ed inseriti negli elenchi regionali e provinciali, caratteristici di un territorio e legati alle produzioni tradizionali locali.

L'art. 8 del D. Lgs. n° 173/98 sancisce l'importanza della valorizzazione del patrimonio gastronomico ed il DM 350/99 fissa le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali.

I PAT sono alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni: essi sono inoltre strettamente vincolati a fattori quali la tradizione, il territorio, le materie prime e le tecniche di produzione.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Per **Prodotti a filiera tracciata e/o certificata:** si intendono quei prodotti che rispondono ai requisiti indicati nella norma UNI 10939 (Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali per la progettazione e l'attuazione) e nel Regolamento (CE) n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e definisce la rintracciabilità come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (art. 3, comma 15).

Per **prodotto proveniente da pesca sostenibile** si intende un prodotto ottenuto nel rispetto dei criteri della certificazione MSC (*Marine Steward Ship Council*) o equivalenti.

Per **prodotti a filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e la piattaforma sia collocata entro il *km 0* (o *km utile*, nel caso di piccoli comuni), come nel seguente definito. Nel caso dei prodotti locali

trasformati, il “produttore” è l’azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti a km 0).

Per “**km 0**” (o nel caso dei piccoli comuni “**chilometro utile**”) si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell’allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 150km e nel caso dei piccoli Comuni 70 km.

L’Ente gestore impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente documento e al Capitolato Tecnico.

L’Ente gestore, qualora richiesto dal Comune, dovrà fornire tempestivamente tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l’elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

UTILIZZO DI DERRATE ALIMENTARI DI CUI AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI INTRODOTTI DALL’ALLEGATO 1 AL DECRETO 10 MARZO 2020

L’Ente gestore, per favorire il conseguimento degli obiettivi ambientali nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall’art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e sue successive modifiche e integrazioni e adegua il servizio alle disposizioni dell’Allegato 1, comma E. (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive) al Decreto 10 marzo 2020. In particolare, l’Ente gestore, in condivisione con il Comune di destinazione del servizio, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016. Per i fruitori del servizio, ciò vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche.

Nel caso in cui uno o più prodotti aventi le caratteristiche e specificità merceologiche previste dal D.M. sopra citato o obbligatoriamente richiesti dal Comune o introdotti a titolo di miglioria dall’Ente gestore, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali. L’Ente gestore ha l’obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura è programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l’elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, attestando l’indisponibilità sul mercato degli stessi.

Qualora si verificassero ripetute sostituzioni di alimenti, il Comune si riserverà di chiedere documentazione comprovante l’impossibilità di reperimento sul mercato dei prodotti e di applicare eventuali penalità oltre a quelle già previste per il mancato raggiungimento degli obiettivi contrattuali.

RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

L’Ente gestore si fa garante che tutti gli OSA (operatori del settore agro-alimentare) adempiano all’obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. e s.m.i.. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla

normativa specifica per le varie tipologie di prodotti che prevedono un disciplinare di produzione (DOP, IGP, Biologico, etc.).

DATA DI SCADENZA E TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il Reg. (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura d'informazioni sugli alimenti ai consumatori, impone che i prodotti in commercio abbiano l'indicazione in etichetta del "termine minimo di conservazione" (spesso indicato con l'acronimo TMC) o della "data di scadenza" così definiti:

- "Termine minimo di conservazione di un alimento": la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione;
- "Data di scadenza": nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14 del regolamento (CE) n. 178/2002.

Sulla base di quanto sopra indicato è possibile calcolare la vita residua, nota anche con il termine "shelf life".

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua (salvo indicazioni più restrittive riportate nelle successive schede merceologiche):

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4°C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con "TMC –data produzione a 14 giorni".

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$Vita\ residua = \frac{data\ termine\ del\ TMC - data\ di\ consegna}{data\ termine\ del\ TMC - data\ di\ produzione} * 100$$

Il Comune ha facoltà di richiedere il calcolo al fornire della vita residua di determinati prodotti alimentari su cui non ci sono obblighi di legge inerenti alla data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del TMC o della data di scadenza.

Per i prodotti alimentari a elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza.

REQUISITI QUALITATIVI

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati a un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg. CE 853/2004 e Reg. (UE) 2017/625 per ciò che attiene i controlli ufficiali.

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge. Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e s.m.i (Reg. CE 1126/2007, Reg. CE 565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti. Tutti i prodotti devono presentare:

- le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Contenitori, imballaggi e in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni d'incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto e alla consegna devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PANE FRESCO

Lo stabilimento di produzione deve essere ubicato preferibilmente in Regione Lombardia.

Si richiede la fornitura di “pane fresco”, così come definito dal Decreto 1.10.2018, n. 131 del Ministero dello Sviluppo Economico, preparato secondo un processo di produzione continuo (*è ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorra un intervallo di tempo superiore alle 72 ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto*), privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante.

Di tipo comune (potrà essere prevista la fornitura di pane di tipo “speciale”, con aggiunta esclusiva di olio di oliva o olio extravergine di oliva, quale ingrediente dichiarato nella composizione, previo accordo con il Comune).

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido.

All’analisi sensoriale 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.

Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile e omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo “0”, lievito, sale e acqua senza l’aggiunta di grassi, o additivi. Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore al 1,7%.

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi.

Per il pane da utilizzarsi per il servizio di fornitura di pasti caldi a domicilio, è richiesta la fornitura di prodotto confezionato singolarmente.

Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

PANE INTEGRALE

Lo stabilimento di produzione deve essere ubicato preferibilmente in Regione Lombardia.

Deve essere prodotto con farina integrale (preferibilmente biologica) secondo quanto previsto dalla vigente normativa nazionale e comunitaria (Legge 850/67 e s.m.i.).

Per tutte le altre indicazioni si veda quanto previsto per il pane comune fresco.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla tritazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge, non superiori a 5 (cinque) kg che ne impediscano una conservazione eccessivamente lunga dopo l’apertura.

Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore allo 1,7%.

CROSTINI DI PANE

I crostini dovranno essere ottenuti senza l’utilizzo di additivi alimentari. Ammesso solo olio di oliva/Extra Vergine di Oliva.

Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

PAN CARRE'

Dovrà essere prodotto con farine "0" e "00" ed il gusto e l'aroma non dovranno presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
L'alcool etilico non dovrà risultare superiore al 2% in peso, espresso in sostanza secca.
Confezioni di peso non superiore a 0,5 kg.

PANE DA TRAMEZZINO

Dovrà essere prodotto con farine "0" e "00" ed il gusto e l'aroma non dovranno presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
Deve essere di produzione nazionale, fresco e confezionato in ATP.

CRACKER

Devono essere di produzione nazionale e all'assaggio si devono presentare croccanti e friabili, senza odori, aromi o sapori anomali.

I grassi utilizzati possono essere solo burro e grassi di origine vegetale non idrogenati.

Devono essere forniti solo nella tipologia non salata in superficie.

Devono essere forniti in confezioni monodose da grammi 20 - 30 peso netto circa.

Non devono presentare umidità anomala.

Tipologie richieste (monoporzioni da 30g circa):

- crackers non salati in superficie o asodici;
- crackers integrali.

GRISSINI ALL'ACQUA/CONDITI

Devono essere di produzione nazionale.

La tipologia "all'acqua" non deve contenere grassi aggiunti, mentre la tipologia "conditi" deve essere ottenuta esclusivamente con olio di oliva extravergine o di oliva.

Devono essere privi di sale in superficie e avere comunque un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina.

Non devono presentare umidità anomala.

All'assaggio si devono presentare croccanti e friabili, senza odori, aromi o sapori anomali.

Devono essere forniti in confezioni monodose da circa 20 grammi (N. 2 confezioni/utente).

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE

Lo stabilimento di produzione deve essere ubicato preferibilmente in Regione Lombardia.

La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0" e/o di tipo "1", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva.

La produzione deve essere di giornata (è ammesso l'utilizzo di prodotto conservato in ATP, avente le caratteristiche merceologiche sopra descritte).

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto a evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento.

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE

Lo stabilimento di produzione deve essere ubicato preferibilmente in Regione Lombardia.

La pizza margherita pronta, in monoporzione, potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti.

La produzione deve essere di giornata.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti.

FOCACCI PLURIPOZIONE O MONOPORZIONE

Lo stabilimento di produzione deve essere ubicato preferibilmente in Regione Lombardia.

La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo “0”, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall’olio extravergine di oliva.

La produzione deve essere di giornata (è ammesso l'utilizzo di prodotto conservato in ATP, avente le caratteristiche merceologiche sopra descritte).

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto a evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato. Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge.

PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo “0”, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio e idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma d'insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione. Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

LIEVITO DI BIRRA

Tipologie richieste:

- lievito di birra secco naturale composto da *Saccharomices cervisiae* attivi.
- lievito di birra fresco in panetto.

Si richiedono confezioni da 25 grammi.

LIEVITO PER DOLCI

Composto da cremortartaro, bicarbonato di sodio, amido.

Si richiedono bustine monodose.

LIEVITO VANIGLIATO E VANILLINA

Il lievito vanigliato sarà composto da: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi.

Si richiedono bustine monodose.

GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI

Devono essere

- di produzione nazionale;
- preconfezionate;
- preparati con cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale aggiunto;
- in confezioni monoporzione da 15/20 grammi.

Dovrà essere prevista la fornitura anche di prodotto senza glutine.

FETTE BISCOTTATE

Devono essere di produzione nazionale ed ottenute con farina di grano tipo 0 e/o di 1 e/o 2 e/o tipo integrale e/o altra farina priva di glutine.

Non sono ammessi grassi animali né grassi vegetali idrogenati.

Il prodotto non deve contenere latte, lattosio o proteine del latte.

Non devono presentare umidità anomala.

RSA COVA

La fragranza, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Devono essere in confezioni monoporzione da 15 grammi.

Tipologie richieste:

- classiche;
- integrali;
- senza glutine.

PRODOTTI DOLCI DA FORNO

Devono provenire da stabilimenti nazionali.

Devono essere

- prodotti solo con burro o grassi vegetali non idrogenati.
- devono essere forniti in monoporzione ed in tipologie varie (merendine, brioches, tortine).

Sono ammessi prodotti interi da porzionare esclusivamente in caso di distribuzione nel corso di feste e/o ricorrenze e/o menù speciali e qualora la porzionatura avvenga nelle fasi immediatamente precedenti alla distribuzione; la presentazione del prodotto deve essere in recipienti protetti da idoneo film protettivo/idonea copertura.

- devono essere stabili a temperatura ambiente e non contenere panna o creme fresche.

Non devono presentare umidità anomala e all'assaggio si devono presentare gradevoli, senza odori, aromi o sapori anomali.

BISCOTTI SECCHI

Devono provenire da stabilimenti nazionali e possono essere realizzati con farine di grano tenero "0", "00" e integrali.

Non devono presentare umidità anomala e all'assaggio si devono presentare croccanti e friabili, senza odori, aromi o sapori anomali.

Devono essere forniti nelle tipologie

- frollini e gallette, in confezioni monoporzione da circa 25 g;
- granulati, in confezioni da circa 350 g.

BISCOTTI SECCHI SENZA LATTOSIO

Devono provenire da stabilimenti nazionali.

In etichetta/scheda prodotto deve essere dichiarato un contenuto in lattosio inferiore a 0,01g/100g.

Non devono presentare umidità anomala e all'assaggio si devono presentare croccanti e friabili, senza odori, aromi o sapori anomali.

Devono essere in confezioni monoporzione da circa 25 g.

PANDORO, PANETTONE E COLOMBA

Devono avere le caratteristiche e la composizione definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.

Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi.

Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, vegan, ecc.).

CHIACCHIERE

Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticcera, cotte al forno senza l'aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, vegan, ecc.).

FARINA BIANCA (di grano tenero)

- Tipo "1"
- Tipo "0"

RSA COVA

- Tipo “00”

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione. I prodotti devono essere indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogramme, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture, non superiori a 1 kg di peso.

Il prodotto fornito dovrà essere senza glutine.

FARINA DI RISO

Prodotto nazionale, ottenuto dalla macinazione della rottura di riso, liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Di colore bianco o bianco/bruno e di aspetto omogeneo, deve avere gusto tipico del riso, senza alcun retrogusto.

Il prodotto richiesto deve essere senza glutine e non deve aver subito alcun trattamento con radiazioni ionizzanti e deve risultare indenne da infestanti e parassiti o larve o frammenti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture, non superiori a 1 kg di peso.

MAIS IN CHICCHI

Si richiede, preferibilmente, la fornitura di prodotto surgelato.

S'intende il prodotto derivato da pannocchie sgranate, privo di impurità derivanti dalla lavorazione della pannocchia stessa. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- odori e sapori diversi dai tipici.

Confezioni da 1-2 kg circa.

SEMOLINO DI GRANO DURO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m.i.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

FECOLA DI PATATE, TAPIOCA, MAIS E AMIDO DI FRUMENTO

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce; nel caso della tapioca dalla manioca, nel caso della maizena dal mais.

Le confezioni saranno da 250, 500, 1000 g.

Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Dovrà essere prevista la fornitura di prodotti senza glutine.

PASTE ALIMENTARI SECCHE O FRESCHE SENZA RIPIENO

Devono essere di produzione nazionale.

Le paste alimentari devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere fornite nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o semolato di grano duro;
 - pasta integrale (vari formati);
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, senza additivi alimentari aggiunti;
 - pasta 100% farine di legumi, senza glutine.
- le paste alimentari fresche, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelate, dovranno essere in confezioni originali, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliere senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite.

Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta, anche senza glutine, per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate - lunga, corta, pastina).

I prodotti forniti dovranno avere caratteristiche merceologiche tali da garantire una adeguata tenuta alla cottura e qualità organolettica.

RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ripieno di carne, verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti, conservanti e glutammato monosodico);
- la percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 35% per le paste ripiene con carne ed al 40% per le paste ripiene di magro;
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in ATP o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione

Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

I prodotti forniti dovranno avere caratteristiche merceologiche tali da garantire un'adeguata tenuta alla cottura e qualità organolettica.

PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE

Il prodotto può essere fornito già steso in fogli arrotolati o in panetti e non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Sono richieste le seguenti tipologie di prodotto:

- pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00/0, olio/burro, sale, eventualmente emulsionanti;
- pasta frolla: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00/0, burro, uova;
- pasta fillo o brik;
- pasta kataifi;
- pasta per strudel.

Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le paste dovranno essere in confezioni originali, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliere senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

GNOCCHI DI PATATE E CHICCHE DI PATATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

RSA COVA

- preparati con almeno il 60% di patate o il 70% di fiocchi di patate reidratate (purea) e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti);
 - preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
 - prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
 - esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.
- Sono da preferire del tipo senza uova.
Per gli gnocchi dovrà essere prevista anche la fornitura di prodotto senza glutine.

GNOCHI DI SEMOLINO

In confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi (coloranti e conservanti), preparati solo con semolato, latte, acqua o brodo, sale.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

GRANO SARACENO

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

COUS-COUS PRECOTTO

Prodotti con farine di grano duro, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei.

Le confezioni devono essere integre e devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

RISO

Prodotto nazionale.

Per il servizio di ristorazione, è richiesto di tipo parboiled, da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Ribe, Gladio) e insalate di riso e non parboiled (ad es. per minestre). Se non parboiled, deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

L'utilizzo di riso Thaibonnet è permesso per la sola preparazione di insalate di riso.

Il riso deve presentare le tolleranze dei difetti e le 14 caratteristiche consentite per le varietà di riso che hanno subito un trattamento idrotermico, corrispondenti all'allegato D, E ed F del Decreto 30 settembre 2016 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

I grani cotti devono rimanere staccati tra loro, non incollarsi né spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura.

Il riso deve essere fornito in imballi sigillati di peso massimo pari a 5 kg, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice. Sull'apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati nell'ordine, con caratteri chiaramente leggibili:

- a) il gruppo di appartenenza;
- b) la varietà
- c) la scadenza.

Il riso deve provenire dall'ultimo raccolto.

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

Dovrà essere prevista anche la fornitura di riso:

- integrale e/o parboiled integrale;
- pigmentato tipo Venere, Nerone, Artemide, Ermes e Ris Rus;

- aromatico e con chicco allungato e sottile tipo Giglio o Apollo (queste tipologie dovranno essere preferibilmente previste quando il riso viene utilizzato in bianco, come “contorno”, come accompagnamento di carne, pesce, verdure, ecc.).

FARRO DECORTICATO

Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

MIGLIO DECORTICATO

Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

CEREALI IN GRANI E IN FIOCCHI

I prodotti devono possedere le caratteristiche tipiche della tipologia.

Non devono presentare grumi, sapori e odori acri.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni monoporzione da 20/25g circa.

MUESLI

A base di fiocchi di cereali, con uva sultanina e/o frutti rossi e/o frutta secca oleosa e/o semi di girasole/lino/sesamo tostato/etc., e/o soia.

Il prodotto dovrà essere preferibilmente formulato senza l'aggiunta di alcun dolcificante e fornito in confezioni da circa 250 grammi o in monoporzioni da 20/25g circa.

BARRETTE FRUTTA ESSICCATA/DISIDRATATA/OLEOSA

In monoporzione da 30 g circa, a base di cereali e con percentuale di frutta non inferiore al 30% in peso. Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

PINOLI

Le caratteristiche richieste riguardano la conservazione in contenitori sigillati, meglio in sottovuoto in luogo asciutto. Il prodotto si deve presentare pulito ed esente da corpi estranei.

Assenza d'insorgenza di muffe e marciumi.

Origine nazionale o comunitaria.

Confezioni da 100-500g.

QUINOA

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc. ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

AMARANTO

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc. ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture.

Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

LEGUMI SECCHI E SURGELATI

Prodotto preferibilmente nazionale (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli).

I legumi richiesti devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati (qualora forniti secchi) e di pezzatura omogenea.

Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni e trattamenti chimici.

Il prodotto deve essere limpido, privo d'impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore, deve presentare caratteristiche consone all'età dell'utenza a cui il servizio è rivolto (sapore dolce e delicato), con colore caratteristico secondo la provenienza.

Deve essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) ottenuto da olive dell'ultima campagna olearia (qualora il dato non sia indicato in etichetta, la ditta chiederà al produttore dichiarazione della campagna olearia del prodotto fornito).

L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 g/100 g.

Il prodotto deve essere fornito,

- in contenitori di vetro (bottiglie scure) sigillati da 0,50 litri – 0,75 litri -1 litro.
- in confezioni monodose da 7-10 g.

Presso la cucina potranno essere utilizzate confezioni di vetro scuro o di metallo da 1 a 5 litri, dotate di un idoneo sistema di chiusura.

L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare caldi ed eventualmente per le cotture (tutte le preparazioni).

OLIO DI OLIVA

Da utilizzarsi in alternativa all'olio EVO per l'effettuazione delle cotture degli alimenti.

- Dovrà avere le caratteristiche previste dal Reg UE 61/2011 e lo stesso tipo di confezione prevista per quello di tipo extravergine.
- Le confezioni dovranno essere da litro in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico e in confezioni monodose da 7-10 g.

OLIO DI SEMI DI MAIS / GIRASOLE

Deve essere fornito in contenitori da 5 a 25 litri o bottiglie da 1 litro; i contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Utilizzato solo per eventuali frittture (solo se autorizzate dal Comune).

PREPARATI PER BRODO

Devono essere forniti sia di origine vegetale sia di carne.

Non devono contenere, in forma aggiunta, acido Glutammico (E-620), Glutammato monosodico (E-621) o altri suoi composti.

RSA COVA

Possono contenere grassi alimentari idrogenati in quantità non superiore al 20%.

Deve essere prevista anche la fornitura di prodotto in confezioni monodose e per servizi di ristorazione collettiva.

Deve essere corredata da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

ACETO BIANCO

Il prodotto deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Il prodotto deve essere confezionato in:

- bottiglie di vetro da 1 litro e da 250 ml con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito;
- in confezioni monodose da 7-10 g.

ACETO DI MELE

L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto delle mele intere.

Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce.

Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito.

Il prodotto deve essere confezionato in:

- bottiglie di vetro da 1 litro e da 250ml con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito;
- in confezioni monodose da 7-10 g.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Realizzato secondo disciplinare di produzione, potrà eventualmente contenere una minima parte di caramello (massimo 2%) per la stabilizzazione colorimetrica; la presenza di caramello dovrà essere indicata in etichetta.

Dovrà essere fornito:

- in bottiglie in vetro da 0,5 litri e 250ml con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito;
- in confezioni monodose da 7-10 g.

MAIONESE, KETCKUP, SENAPE

Non devono presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o a errate tecniche di conservazione.

Devono essere forniti sia in confezioni pluridose in vetro o tubetto, sia monodose da 7-10g.

I prodotti devono essere corredati da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

SALE FINO E GROSSO

Il sale fino e il sale grosso devono corrispondere in tutto alle disposizioni del D.M. 31.01.1997 n. 106.

Il sale fino deve essere del tipo iodato ai sensi della Legge 21.3.05 n. 55.

Il prodotto deve essere pulito, privo d'impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale.

Deve essere fornito in confezioni da 1 kg e in bustine monodose da 1g.

ZUCCHERO

Prodotto nazionale.

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1 e in bustine monodose da 10 g.

All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

DOLCIFICANTE IPOCALORICO

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali.

Deve essere fornito in bustine monodose.

CARNI

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

Il rispetto della filiera italiana deve essere garantito mediante adeguata etichettatura. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

CARNI BOVINE

E' ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate (non congelate né scongelate), confezionate sottovuoto, ricavate da quarti posteriori e anteriori di bovino adulto e dai busti e selle di vitellone, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio.

Le carni delle migliori qualità, provenienti da carcasse di animali di età compresa tra 12 e 24 mesi (Vitellone – Bovino Adulso), dovranno essere in ottimo stato di conservazione e dovranno avere buona condizione di frollatura, scevra di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Non dovranno presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti ed i grassi di copertura non dovranno essere flaccidi. Le superfici interne (cavo pelvico e cavo peritoneale) non dovranno presentare patine oppure untuosità che conferiscano aspetto di carni vecchie.

I tagli

- devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE;
- devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

Parametri igienico sanitari:

- la carne deve essere esente da sostanze estrogeni ed inibenti;
- il pH deve essere al massimo 5.8.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

PREPARAZIONI	TAGLI
Polpette	Reale, spalla
Hamburger	Reale, spalla
Carne macinata <i>- I pezzi da utilizzare arriveranno interi, dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 ore dal consumo.</i>	biancostato, reale, spalla, punta di petto
Bistecche	Scamone, controfiletto/fesa, girello
Ossibuchi	Geretto
Spezzatino	Reale, spalla
Brasato	Sottofesa
Cotolette	Noce, petto
Scaloppe	Noce, Scamone/fesa, fesa
Bollito	Cappello del prete, Reale
Arrosti	Reale, noce, fesone, punta, fesa, coscia, girello

Roast beef	Controfiletto
------------	---------------

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Saranno respinte all'origine le carni confezionate sottovuoto quando all'interno della confezione l'eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto. Saranno respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento (*bag drip*) sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero - verastro con odore acre pungente della carne.

CARNI SUINE

Parametri igienico sanitari:

- la carne deve essere esente da sostanze estrogeni ed inibenti;
- il pH deve essere al massimo 6,2.

Tipologia dei tagli:

- Lombata (o lonza o filone);
- Bracioli;
- Arista (o Carrè);
- Fesa di coscia o Fesetta;
- Filetto.

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

CARNI AVICOLE

Tutti i prodotti dovranno essere conformi alle normative vigenti e in particolare rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 e O.M. 18 marzo 2015 relative a "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile" e successive modifiche.

E' ammesso

- l'impiego e la fornitura di carni fresche refrigerate con classe di appartenenza "A", sottovuoto;
- per la carne con osso, l'impiego e la consegna in vaschette etichettate avvolte con film plastico.

Le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli o lacerazioni.

Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

La carne avicunica dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza trasudato.

E' ammesso un numero molto limitato di piccole penne, spuntoni o piume sulle cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe.

Tipologie richieste - pollo

- *Pollo a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata).
 - la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;

- devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Deve essere privo di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
 - il busto deve risultare esente da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
 - il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture.
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*
 - coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
 - coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;
 - sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
 - fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
 - devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
 - devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
 - *Petto*
 - deve essere ben formato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza sterno, cartilagini e pelle;
 - il petto porzionato deve essere ben formato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcella, sterno, cartilagini e pelle;
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste – tacchino

- *Tacchino a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata);
 - la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
 - deve essere ben formato, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg;
 - deve essere privo di testa e collo;
 - i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale.
- *Coscia, sovracoscia, fuso*
 - coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
 - sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
 - fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
 - le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata;
 - le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
 - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe.
- *Fesa*:
 - fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
 - la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

CARNI CUNICOLE

Le carni di coniglio, fresche e refrigerate, devono:

- essere fornite porzionate e disossate. Se porzionate le preparazioni devono pervenire in idonee confezioni;
- presentarsi senza zampe ma con testa, scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

La macellazione dovrà essere avvenuta non oltre i cinque giorni precedenti alla consegna.

Non saranno accettate forniture di carni non confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e mancanti dell'etichettatura obbligatoria.

CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO

Per particolari e comprovate esigenze dietetiche, l'Ente gestore si impegna a fornire nelle quantità richieste e in tagli freschi le carni di cui sopra, ricavate da animali giovani e in ottimo stato di salute. Non saranno accettate forniture di carni non confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e mancanti dell'etichettatura obbligatoria.

SPIEDINI MISTI DI CARNE E VERDURE

Requisiti qualitativi:

- la carne deve provenire da allevamenti nazionali;
- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- la salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e quantitativo non eccessivo di grasso;
- le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti.

La composizione indicativa dello spiedino deve essere:

- 50% carne ovina e/o bovina e/o suina e/o avicola;
- 30% / 40% salsiccia di puro suino e/o pancetta;
- 10% / 20% verdure fresche e/o aromi.

SALUMI, PRODOTTI DEL SALUMIFICIO, PRODOTTI A BASE DI CARNE E CONSERVE DI ORIGINE ANIMALE

PROSCIUTTO COTTO – Alta Qualità

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia suina intera e deve essere di “alta qualità” secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 “disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”.

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine (il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredata da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine).

E’ vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (*shelf life* residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato in monoporzione di peso non inferiore a 40 g.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Prosciutto di Parma – Prosciutto San Daniele)

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi per il prosciutto di Parma e ai 13 mesi per il prosciutto di San Daniele, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E’ richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il

RSA COVA

prosciutto crudo dovrà essere ben pressato e se disossato, confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce.

Il prodotto, quando fornito pre-affettato in monoporzione, dovrà avere peso non inferiore a 30 g. E' richiesta la fornitura di prodotto dichiarato senza glutine.

PROSCIUTTO DI PRAGA

Il prodotto richiesto

- deve essere ricavato dalla coscia di suino;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola" e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;

Il prodotto deve essere dichiarato senza glutine e deve essere confezionato in involucro plastico o in carta alluminata.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare "punta d'anca" con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

Il prodotto deve essere corredata da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

SALSICCIA

Prodotto nazionale.

Prodotta in budello naturale, di aspetto esterno cilindrico, dovrà essere principalmente costituita da carne (preferibilmente spalla e coppa) e grasso suino e dovrà presentare colorazione esterna rosa e consistenza compatta. La legatura dovrà essere realizzata con spago.

L'aspetto interno dovrà presentare carni magre macinate grossolanamente, di colore rosso rubino e grasso di colore bianco.

L'odore dovrà essere tipico del prodotto, leggermente speziato, sapore delicato, non salato, non amaro.

Dovrà essere previsto il consumo esclusivamente previa cottura.

Qualora richiesto, dovrà essere prevista la fornitura di prodotto senza glutine

Il prodotto deve essere fornito confezionato in ATP o in sottovuoto.

ARROSTO FREDDO DI TACCHINO

L'arrosto di petto o fesa di tacchino deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essicate.

RSA COVA

Non deve contenere polifosfati, glutammato monosodico, latte e derivati e glutine (il prodotto deve essere corredata da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine).

Sono ammessi i seguenti ingredienti:

- fesa di tacchino almeno al 85% (carne italiana);
- acqua;
- albume d'uovo;
- amido di patata;
- sale;
- aromi naturali;
- antiossidanti: ascorbato di sodio;
- conservante: nitrito di sodio.

Alla consegna l'arrosto deve avere ancora vita residua (*shelf life* residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato in monoporzione di peso non inferiore a 80g.

PETTO DI POLLO AFFETTATO COTTO AL FORNO

La preparazione costituita da parti di petto di pollo deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate.

Non deve contenere polifosfati, glutammato monosodico, latte e derivati e glutine (il prodotto deve essere corredata da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine).

Sono ammessi i seguenti ingredienti:

- petto di pollo almeno al 70% (carne italiana);
- acqua;
- albume d'uovo;
- amido di patata;
- sale;
- aromi naturali;
- antiossidanti: ascorbato di sodio;
- conservante: nitrito di sodio.

Alla consegna l'arrosto deve avere ancora vita residua (*shelf life* residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato in monoporzione di peso non inferiore a 80g.

MOCETTA DI CARNE BOVINA

Carne compatta, proveniente da muscolo o coscia, con aggiunta di salvia, alloro, aglio, rosmarino e altre erbe di montagna.

Potrà essere richiesta fresca o stagionata.

PANCETTA TESA/PANCETTA COPPATA

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

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

Si richiede la fornitura di prodotto confezionato sottovuoto.

LARD D'ARNAD DOP

I suini utilizzati, di peso non inferiore ai 160 kg e di età non inferiore ai 9 mesi, devono essere allevati, oltre che in Valle d'Aosta, in Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia e Veneto. L'alimentazione dei suini deve provenire da fonti naturali e deve escludere mangimi integrati.

La stagionatura minima deve essere di 3 mesi, ma può arrivare anche a 12 o 15 mesi.

RSA COVA

Il lardo si deve presentare con un profumo ricco di aromi, estremamente piacevoli e con un sapore che ricorda le erbe usate nella miscela per la salamoia.

SPECK ALTO ADIGE IGP

Ottenuto dalla coscia del suino sottoposta ad affumicatura e a una breve stagionatura (non superiore a tre-quattro mesi) con sale.

Forma appiattita e allungata, con poche venature di grasso, di colore rosa acceso e dal caratteristico sapore in cui si fondono sia il gusto moderatamente salato, che quello speziato e affumicato.

Il prodotto finito avrà un peso di circa 4,5 kg e un quantitativo di sale non superiore al 5%.

Il prodotto dovrà rispettare quanto espresso nel disciplinare di produzione.

ALTRI SALUMI

Deve essere prevista la fornitura dei seguenti prodotti che dovranno tutti, nessuno escluso, essere conformi alla vigente normativa.

Tutti i prodotti dovranno essere adeguatamente confezionati e muniti di etichettatura ai sensi della normativa.

Al taglio i prodotti dovranno avere profumo, colore, consistenza e sapore caratteristici del prodotto, ed essere esenti da difetti. I salumi non devono presentare all'esterno né patine né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido.

- Lingua cotta;
- Pancetta affumicata cotta;
- Salame cotto;
- Salame crudo tipo Milano;
- Salame crudo tipo ungherese;
- Coppa;
- Salame d'la Duja;
- Salamini italiani alla cacciatora DOP;
- Cotechino;
- Salamelle fresche;
- Mortadella di Bologna IGP.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici dovranno essere

- surgelati (il pesce surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti) in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).
- forniti in conformità a quanto riportato nelle “indicazioni generali”, “elenco dei prodotti vietati” del presente documento.

Allo scongelamento i prodotti non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

Devono essere deliscati (i filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5 mm).
Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Sogliola	<i>Solea vulgaris</i>	filetti
Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>	filetti

Merluzzo/Nasello	<i>Pollachius virens</i> <i>Merluccius merluccius</i> <i>Merluccius hubbsi</i> <i>Macruronus magellanicus</i> <i>Merluccius senegalensis</i> <i>Merluccius capensis</i> <i>Gadus morhua morhua</i>	Filetti e tranci
Trota iridea	<i>Oncorhynchus mykiss</i> <i>Salmo gairdneri</i>	Filetti
Trota fario	<i>Salmo trutta morpha fario</i>	Filetti
Coregone	<i>Coregonus lavaretus</i>	Filetti
Cernia	<i>Polyprion americanus</i>	Filetti
Palombo	<i>Mustelus mustelus</i>	Tranci
Spatola	<i>Lepidopus caudatus</i>	filetti
Sugaro	<i>Trachurus mediterraneus</i>	filetti
Cicerello	<i>Gymnammodytes cicerelus</i>	Intero
Serra	<i>Pomatomus saltatrix</i>	Intero, tranci, filetti
Tonno alletterato	<i>Euthynnus alletteratus</i>	Tranci/filetti
Salmone	<i>Salmo salar</i>	Filetti
Sarde	<i>Sardina pilchardus</i>	Filetti
Gallinella australe	<i>Chelidonichthys kumu</i>	Filetti
Gallinella o Cappone	<i>Trigla lucerna</i>	Filetti
Spinarolo (Nocciolino)	<i>Squalus acanthias (Linneo)</i>	Intero e tranci

Oltre alle specifiche indicate nell'Allegato Ristorazione "Limiti di contaminazione di alimenti e superfici", per i prodotti forniti, vengono stabiliti i seguenti limiti di accettabilità/conformità:

- Limiti chimici Acidità pH < 8
- TMA (Trimetilammina) 15 - 30 mg/100 g
- TBA (Ac. Tiobarbiturico) 15 - 30 mg/100 g
- TVN (Basi azotate volatili) < 25 mg/100 g

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da 1 kg, 5 kg, 10 kg.

MOLLUSCHI SURGELATI

I molluschi surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quell'ambiente.

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea.

Tipologie richieste:

RSA COVA

- cozze sgusciate;
- vongole sgusciate;
- polpo;
- moscardini;
- seppioline;
- totani;
- gamberi sgusciati;
- calamari interi oppure anelli.

MOLLUSCHI PER FRITTO MISTO SURGELATI

Il preparato surgelato per la preparazione di un fritto misto deve indicativamente contenere:

- gamberi (30%), calamari (20%);
- seppioline del peso di 10-15 g (30%);
- totani (20%).

Il preparato deve presentare odore di fresco, colore vivido e lucente e consistenza della carne soda e i molluschi devono essere ben mondati.

MISTO PESCE SURGELATO PER INSALATA DI MARE

Il preparato surgelato per la preparazione di una insalata di mare deve indicativamente contenere:

- totani (25%);
- cozze (14%);
- ciuffi di seppie (17%);
- polipetti (17%);
- seppioline (17%);
- gamberetti sgusciati (10%).

TONNO SOTT'OLIO E AL NATURALE

Si richiede tonno all'olio di oliva/olio extra vergine di oliva o al naturale, sia in confezioni monodose da 85 g e 120 g con sistema di apertura a strappo, che in confezioni da collettività (2 kg circa), prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative.

Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme (formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti), non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne.

BACCALA' AMMOLLATO IN FILETTI

Cuore di filetto di baccalà (*Gadus macrocephalus*) ammollato, in confezioni sottovuoto o in ATP, da conservarsi a 0°C/+4°C.

I filetti dovranno avere colore bianco e odore tipico di baccalà bagnato.

Ingredienti ammessi: merluzzo nordico, sale.

FILETTI DI ACCIUGHE / SGOMBRI IN OLIO D'OLIVA

Le masse muscolari devono essere prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale.

I filetti possono essere presentati con o senza pelle;

- devono essere di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente, facilmente separabili l'uno dall'altro;

RSA COVA

- la carne deve essere di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce; di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- devono essere privi di perforazioni o lacerazioni della carne;
- devono essere privi di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti.

ACCIUGHE SOTTO SALE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

SALMONE AFFUMICATO

Deve avere la consistenza soda del muscolo e colore di tonalità rosa più o meno intenso a seconda della specie; di sapore delicato e aromatico, non deve presentare viscosità superficiale e rammollimento, zone di putrefazione, ammuffimenti, irrancidimento e cristallizzazione superficiale. Deve essere confezionato in buste di polietilene sottovuoto.

LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO/MICROFILTRATO PASTORIZZATO

Origine del latte: Italia.

Per la consumazione diretta (colazione o spuntino), il latte deve essere intero, fresco, pasteurizzato, così come definito dalla vigente normativa, o in alternativa di tipo microfiltrato, pasteurizzato.

Sono richieste confezioni da 1 litro, nelle tipologie:

- intero;
- parzialmente scremato;
- scremato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT

Origine del latte: Italia.

Sono richieste confezioni da 1 litro, nelle tipologie:

- intero;
- parzialmente scremato;
- scremato.

LATTE U.H.T. A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO

Deve essere di produzione nazionale.

Deve possedere un contenuto in lattosio massimo dello 0,5g per 100ml.

Deve essere fornito

- in confezioni da 250 e 500 ml;
- nella tipologia intero, parzialmente scremato, scremato.

LATTI NON VACCINI

Origine del latte: Italia.

Possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, d'asina o altri.

Dovranno essere consegnati nelle confezioni di pezzatura minima presenti sul mercato.

BEVANDE / LATTI VEGETALI

Devono essere di produzione nazionale, OGM free ed in confezioni da 200/250 ml e sino a un massimo di 1 litro.

Vengono richieste le seguenti tipologie:

- bevanda di soia (neutro ed aromatizzato con almeno 3 gusti vari);
- bevanda di avena;

RSA COVA

- bevanda di farro;
- latte di riso.

YOGURT

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredata da dichiarazione che ne attesti l'assenza di glutine.

Origine del latte: Italia.

Lo yogurt deve contenere microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a 10^6 /g, con acidità non inferiore a 0,8%.

Dovrà essere privo di coloranti e dovrà essere fornito in confezioni da 125g nelle seguenti tipologie:

- naturale intero;
- naturale magro;
- alla frutta intero;
- alla frutta magro.

Le tipologie alla frutta devono essere prodotte esclusivamente con puree di frutta e non devono contenere frutta in pezzi, salvo diversa indicazione da parte del Comune.

Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

Deve, inoltre, essere fornito yogurt in confezioni monodose nella tipologia “liquido da bere”, naturale intero e alla frutta intero.

YOGURT SENZA LATTOSIO

Origine del latte: Italia.

Yogurt di latte vaccino senza lattosio contenente fermenti lattici *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*.

Dovrà essere fornito in confezioni da 125 g (max 150 g) nelle seguenti tipologie:

- intero;
- magro.

Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

YOGURT DI SOIA

Ingredienti: acqua, semi di soia (estratto di soia non inferiore al 70%), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato, stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio, caragenani, gomma di guar, pectina), aromi. Eventuale presenza di vitamine, fermenti vivi, correttore di acidità, sale marino, fosfato di calcio.

Il prodotto deve

- presentarsi liscio, senza grumi o depositi di siero;
- avere profumo leggero e dolce, non erboso;
- avere consistenza liscia e vellutata, non eccessivamente liquida, poco farinosa;
- avere gusto dolce ma delicato, fresco e poco acido.

Alimento privo di glutine.

Dovrà essere fornito in confezioni da 125 g circa.

BURRO

Origine del latte (confezioni da 250g e 500g): Italia.

Origine del latte (confezioni da 10g): Italia.

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% e deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.

Non deve essere microbiologicamente contaminato.

Dovrà essere confezionato in panetti da 250 g e 500 g e deve essere altresì fornito in monoporzioni da 10 g circa.

PANNA UHT

Origine del latte: Italia.

La panna per le preparazioni culinarie dovrà essere:

- con contenuto grasso minimo del 20%;
- in confezioni da g 200/250 e g 500;
- senza glutine.

Deve presentare consistenza cremosa, senza grumi e eccessiva separazione delle fasi.

PREPARATO A BASE DI GRASSO VEGETALE DA MONTARE E PER CUCINA

Preparato costituito principalmente da acqua e grasso vegetale non idrogenato.

Dovrà essere a lunga conservazione (UHT) e senza glutine.

Confezioni da 250, 500, 1000 ml.

Da utilizzarsi, ove autorizzato/richiesto dal Comune, come condimento e in sostituzione della panna di origine animale.

BESCIAMELLA

Prodotto nazionale.

Deve essere stabilizzata per mezzo di trattamenti termici tipo UHT.

La consistenza deve essere omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido.

Secondo necessità dietetiche, potrà essere richiesto prodotto realizzato con latte vaccino o privo di latte e grassi animali (besciamella vegetale) o senza glutine.

BUDINO AL LATTE

Prodotto nazionale.

Il budino deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici UHT e deve avere consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, senza formazione di liquido o occhiature.

Deve essere fornito nei gusti cacao, nocciola (7% minimo di nocciole), fior di latte, vaniglia, *creme caramel*, panna cotta.

Le confezioni dovranno essere monodose da 125 g.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

BUDINO E DESSERT VEGETALE SENZA LATTOSIO

Deve presentare formulazione 100% vegetale e contenuto in lattosio inferiore a 0,01g/100g.

Deve essere senza lattosio, senza glutine e a basso contenuto di grassi ed essere fonte di proteine e sali minerali fornito esclusivamente in monoporzioni da 125 g circa.

Il prodotto deve avere consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, né formazione di liquido o occhiature.

Deve essere prevista la fornitura delle seguenti tipologie di prodotti:

- budino/crema al cacao,
- budino/crema alla vaniglia,
- budino/crema al caramello,
- panna cotta.

BUDINO DI RISO

Ingredienti: succo di mele (42% circa), acqua, purea di pere (21 % circa), riso (8,4% circa), addensante (gomma xanthano, agar-agar), sale marino, scorza di limone, *Aspergillus orizae*.

DESSERT CREMOSSI

Prodotto nazionale.

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, da 125 g circa;
- il prodotto deve avere consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, né formazione di liquido od occhiature;
- deve essere prevista la fornitura di prodotto aromatizzato in almeno 3 gusti vari.

GELATO

Prodotto nazionale.

Dovranno essere forniti in confezioni singole monoporzione, in coppette da 50-60 g ed in vaschette da 500 g.

Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio.

Deve essere garantita la fornitura nelle tipologie alla crema, al cioccolato, fior di panna, pistacchio, stracciatella, fragola, limone.

FORMAGGI

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Grana Padano DOP (Denominazione di Origine Protetta), formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita di foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affioramento.

La stagionatura non può essere inferiore ai 15 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli.

Il colore della pasta deve essere bianco o paglierino; l'aroma e sapore fragrante e delicato.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.

Occhiatura: appena visibile. Spessore della crosta: da 4 a 8 mm. Grasso sulla sostanza secca; minimo 32%.

Uso: formaggio da tavola (monoporzioni da 40g/50 g) e da grattugia sia per le preparazioni gastronomiche che necessitano di cottura, sia per il condimento dei primi piatti, per i quali dovrà essere prevista la fornitura di bustine monoporzione da 5 g circa.

Asiago DOP (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Tipo Fontina (Fontal di produzione nazionale): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%.

Fromadzo DOP (Denominazione di Origine Protetta): formaggio della Lombardia, magro o semigrasso, di media o lunga stagionatura, a pasta semidura.

Proviene da latte di vacca, eventualmente addizionato con una piccola percentuale di latte di capra. La maturazione minima è di 60 giorni e può stagionare fino a 10 mesi. Possono essere aggiunte erbe tipiche della montagna.

Taleggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Gorgonzola DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino toscano fresco DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino sardo dolce DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Caprino fresco, prodotto caseario a base di latte di capra, con le seguenti caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore leggermente acido, non salato.

Emmenthaler svizzero, formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore.

Allgäuer Emmentaler DOP, formaggio prodotto in Algovia (Alpi bavaresi).

Emmental de Savoie IGP, formaggio prodotto in Francia.

Emmental français est-central IGP, formaggio prodotto in Francia.

Edam IGP (Edam Holland IGP), formaggio a base di latte vaccino prodotto in tutto il territorio dei Paesi Bassi (Olanda).

Presenta contenuto di proteine pari a circa 25% e il 40% di grassi. La pasta è di colore giallo tenue e la crosta è sottile; il formaggio è ricoperto da una pellicola di paraffina di colore rosso-giallo.

Tipologie di stagionatura richieste: *giovane* con due o tre mesi di stagionatura, *semi-stagionato* con sei mesi di stagionatura, *stagionato* con oltre sei mesi di stagionatura.

Italico, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

Montasio DOP, formaggio con varie intensità aromatiche. Da fornirsi con stagionatura breve o media, tale da garantire pasta fresca o semidura.

Primo sale, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.

Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Provolone Valpadana DOP, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura.

Di colore leggermente paglierino.

E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

Mozzarella (prodotto nazionale), a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.

In pezzature da 15 g, 30 g e 50 g, in plurirazioni, da 100 g, in confezioni singole o plurirazioni oppure da 1000 g (in filoni o a cubetti o con taglio a julienne, per la produzione della pizza).

Scamorza, formaggio a pasta filata e a maturazione rapida, ottenuto da latte vaccino intero.

La pasta deve essere più asciutta di quella della mozzarella, con aroma caratteristico del latte di montagna.

Potrà essere fornita fresca, stagionata, affumicata.

Tenore minimo di grasso su sostanza secca 44% circa.

Crescenza, formaggio fresco, molle, in confezioni da 100 g o panetti da 1000 g. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale.

Robiola, formaggio fresco, in confezioni da g 50-100 o panetti da 1000 g. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale.

Formaggio spalmabile tipo Quark, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato. Esente da additivi.

Il prodotto deve essere in confezioni da 50 g/100 g, termo sigillate.

Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale.

Caciotta fresca, formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo. Formaggio fresco con stagionatura minima di 20 giorni, da consumarsi entro 1 mese dal suo ottenimento, a pasta molle, contiene un'elevata umidità.

Il grasso minimo deve essere dal 30 al 45 % sulla s.s. - peso da 800 a 1200 g.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da 80 g, 250 g, 1000 g.

Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata.

Devono essere altresì fornite le seguenti tipologie di prodotti lattiero-caseari:

- tommini freschi;
- formaggini (il formaggio fuso, non deve contenere polifosfati né conservanti) a lunga conservazione, in confezioni monodose da 18-25 g circa o in multiporzione da 140-180 g;
- fiocchi di latte;
- mozzarella *light*;
- crescenza *light*.

CIOCCOLATO IN BARRETTA (è richiesta la fornitura di prodotto del Commercio Equo e Solidale) E CREMA AL CACAO/NOCCIOLE SPALMABILE

Dovrà essere fornito cioccolato in barretta in monoporzione da 20 g circa nelle varietà "fondente" e "al latte", senza glutine, conforme alla vigente normativa.

I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto.

Viene inoltre richiesta la fornitura di crema al cacao con nocciole, spalmabile, in monodose da 15/25 grammi.

CACAO (è richiesta la fornitura di prodotto biologico ed Equo e Solidale) IN POLVERE E SOLUBILE E PRODOTTI SOLUBILI SIMILARI

Il cacao in polvere deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi.

Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme.

Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

Dovranno essere forniti prodotti solubili per l'aggiunta nel latte o in acqua, quali:

- *cacao amaro o zuccherato* (in confezioni monodose da circa 25 g),
- *orzo tostato solubile* (in confezione da 500 g ed in confezioni monodose),
- *tè solubile al limone zuccherato* (in confezione da 1 kg),
- *tè solubile senza limone e senza zucchero* (confezione da 100 g).
- *caffè solubile*, fornito nelle tipologie "normale" e "senza caffé".

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali.

Deve essere fornito esclusivamente in confezioni monodose.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredata da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

CAFFÈ MACINATO

Devono essere forniti: caffè 100% varietà arabica e caffè miscela.

La miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica. La composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura.

La granulometria deve essere omogenea e non troppo fine.

E' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria.

Le confezioni di prodotto devono essere sottovuoto.

Deve essere prevista anche la fornitura di caffè macinato decaffeinato.

UOVA

UOVA FRESCHE

Da galline allevate a terra (tipo di allevamento: 2).

Le uova devono essere di origine nazionale e la categoria di freschezza deve essere extra/A; le dimensioni devono essere L o M.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

Devono provenire da allevamenti nazionali, da galline allevate a terra (tipo di allevamento: 2).

Misto ottenuto dall'emulsione di tuorlo di uova, sgusciate fresche.

Deve essere di colore giallo chiaro, pasteurizzato e refrigerato in brik o contenitori sigillati a perdere, con chiusura a effrazione, nelle pezzature 0,5-1 kg.

Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.

E' vietata la conservazione di rimanenze di misto d'uovo in confezioni aperte, oltre il giorno di apertura delle confezioni stesse.

UOVA SODE SGUSCIATE

Devono provenire da allevamenti nazionali, da galline allevate a terra (tipo di allevamento: 2).

Devono

- essere costituite da uova fresche di gallina sgusciate, intere, pasteurizzate e refrigerate;
- presentare odore e sapori tipici delle uova fresche ed essere prive di impurità e frammenti di guscio;
- essere imballate singolarmente ed ogni confezione deve riportare la scadenza.

CALENDARIO DI STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana e km0.

Gennaio

- arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi, avocado Hass;
- 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

- arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi;

- 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

- arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi;
- aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci.

Aprile

- arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.
- 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, scarola, sedano, tarassaco.

Maggio

- amarene, ciliegie, fragole, lampone, nespole;
- 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

- albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine;
- aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, 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, scarola, taccole, tarassaco, zucchine.

Luglio

- albicocche, anguria, ciliegie, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina;
- 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, cavolo romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto

- albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, nocciole, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina;
- 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

- anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, mandorle, nocciole, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina;
- 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, topinanbur, zucca, zucchine.

Ottobre

- bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, melone, mele, melograno, noci, pere, uva;
- 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, topinanbur, zucca.

Novembre

- arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli;
- 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, scarola, sedano, topinanbur, zucca.

Dicembre

- arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi, avocado Hass;
- Broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, tapinanbur, zucca.

Note:

- alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché 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;
- la fornitura di banane e ananas è da prevedersi in tutti i mesi dell'anno;
- nel mese di maggio è ammessa la distribuzione di frutta non stagionale.

VERDURA FRESCA

Gli ortaggi allo stato fresco, se non forniti biologici, dovranno essere di 1^a categoria.

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale;
- i prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Categorie merceologiche

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E'

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.	ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili
Scalogno	I	Pianta bulbosa usata principalmente come condimento. Devono essere: intere; sane e sufficientemente turgide; esenti da danni provocati dal gelo, da insetti o parassiti; pulite; sufficientemente secche (quelle destinate alla conservazione); prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei. Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 6 cm di lunghezza (salvo le trecce).	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. Sono ammessi lievi difetti di forma e/o lievi difetti della buccia, dovuti a sfregamento, purché gli stessi non deteriorino in alcun caso la polpa. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammollimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcate. Carote nuove e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150g di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50g di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto che non deve comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo 60mm.
Insalate	I	<ul style="list-style-type: none"> • LATTUGHE (cultivar <i>Lactuga sativa L. capitata</i>, lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; <i>L. sativa L. var. longifoglia</i>, lattuga romana; da incroci delle due varietà). • INDIVIE RICCE (cultivar derivate da <i>Cichorium endivia L. var. crispa</i>). 	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		<ul style="list-style-type: none"> • SCAROLE (cultivar da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>latifoglia</i>). <p>Radicchio</p>	
Sedani da coste	I	<p>Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.</p>	<p>Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.</p> <p>I sedani da coste sono classificati in:</p> <ul style="list-style-type: none"> . grossi (superiori a 800g.) . medi (500-800g) . piccoli (150-800g)
Pomodori	I	<p>Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto, sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.</p>	<p>Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.</p> <p>Calibrazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pomodori tondi e costoluti diametro Max 35mm, - pomodori oblunghi 30mm
Peperoni	I	<p>Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.</p>	<p>Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.</p>
Melanzane	I	<p>Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.</p>	<p>Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.</p>
Cavolfiori	I	<p>Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco.</p> <p>Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.</p>	<p>Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.</p>
Fagiolini	I	<p>Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.</p>	<p>Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.</p> <p>Calibrazione: diametro massimo fini 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di Venezia; verdi cilindrici</p>
Piselli e fagioli	I	<p>Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Peduncolati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.</p>	<p>Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.</p> <p>Calibrazione per i piselli: . diametro max fini 8,5mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondo, supremo Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini</p>
Patate	I	<p>Morfologia uniforme con peso minimo di 60g. Per ogni tubero un massimo di 270g. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar,</p>	

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		assenza di tracce di inverdimento erpicale, di germogliazione incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura. Nessun trattamento antigerminativo	

VERDURE SURGELATE

I sottoelencati prodotti (**gli unici utilizzabili surgelati**) avranno un uso limitato e solamente legato alla necessità di utilizzo “fuori stagione” o su specifica autorizzazione del Comune, in caso di temporanea mancata reperibilità sul mercato:

- Fagiolini fini/finissimi (utilizzabili tutto l'anno);
- Spinaci (utilizzabili tutto l'anno);
- Bieta (utilizzabile tutto l'anno);
- carote a disco;
- cavolfiori;
- asparagi (utilizzabili tutto l'anno);
- broccoli;
- finocchi;
- carciofi (utilizzabili tutto l'anno);
- zucchine a rondelle;
- minestrone surgelato (devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone: almeno 10 verdure diverse con indicazione della loro percentuale in peso) (utilizzabile tutto l'anno);
- misto per insalata russa (composizione indicativa: patate 50%, carote 30% e piselli 20%) (utilizzabile tutto l'anno);
- prezzemolo;
- basilico;
- (tutti i legumi);
- (patate al naturale).

I prodotti dovranno essere nazionali, di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare, i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

ERBE AROMATICHE FRESCHE

Devono:

RSA COVA

- essere di produzione nazionale;
- essere di buona qualità;
- presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.
- essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in merito alla produzione, confezionamento, trasporto ed etichettatura.

Inoltre, devono:

- avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide e fresche;
- essere esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- essere pulite, prive di terra e sostanze estranee visibili;
- essere prive di umidità esterna anomala;
- possedere il caratteristico aroma, ed essere prive di odori o sapori anomali;
- essere esenti da danni causati da gelo.

Viene richiesta la fornitura di salvia, rosmarino, basilico, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina; prezzemolo, borragine.

La presentazione è in mazzetti singoli o in cassette.

Ove previsto dal ricettario, è possibile utilizzare altre tipologie di erbe aromatiche previa autorizzazione del Comune.

CONSERVE VEGETALI AL NATURALE, SOTTOLIO E SOTTACETO

Devono essere di produzione nazionale e ottenute da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie.

Devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti:

- carciofini;
- capperi;
- cetriolini;
- crauti;
- sedano rapa;
- peperoni;
- funghi;
- misto per insalata capricciosa (deve prevedere la presenza di almeno tre verdure tagliate a fiammifero);
- misto per insalata di pasta/riso/altri cereali.

Le confezioni devono essere in vetro o banda stagnata in ottimo stato di conservazione senza danneggiamenti dovuti alla conservazione e alla manipolazione.

L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria relativamente al prodotto e ben leggibile.

OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro o in banda stagnata e ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

CAPPERI SOTTO SALE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

FUNGHI CHAMPIGNON AL NATURALE

Produzione nazionale.

RSA COVA

I funghi devono essere interi o tagliati, di ottimo aspetto, privi di marciume, di parassiti, di larve, di attacchi parassitari e di un'intensa colorazione brunastra al gambo.
Devono essere puliti, privi di corpi estranei, sufficientemente sviluppati; il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni.
Le confezioni in banda stagnata devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni inerenti il tipo di prodotto.

FUNGHI PORCINI SECCHI

Produzione nazionale.

Devono appartenere alle specie della sezione Edules del genere *Boletus*.

Devono essere:

- sani, privi di marciumi, parassiti, larve, attacchi parassitari o con alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- sufficientemente secchi e privi di umidità esterna anomala;
- di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere;
- privi di corpi estranei.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni inerenti il tipo di prodotto.

PURO SUCCO DI LIMONE IN CONFEZIONE

Puro succo di limone nazionale, non a base di concentrato, confezionato.

- in bottiglie di vetro da 250 ml, con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito;
- in confezioni monodose da 7-10 g.

Oltre al succo di limone è concessa esclusivamente la presenza del conservante antimicrobico E224 (Metabisolfito di Potassio).

ZAFFERANO

Prodotto preferibilmente nazionale, ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per la preparazione di risotti classici “allo zafferano/alla milanese” dovrà essere previsto l’impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI DISIDRATATI O LIOFILIZZATI

Si richiede alloro, basilico, maggiorana, origano, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, erba cipollina, borragine, peperoncino, cannella in stecche e macinata, chiodi di garofano interi, ginepro in bacche, noce moscata, pepe bianco in grani e macinato, pepe nero in grani, pepe verde (in salamoia), paprika, zenzero, curry, vaniglia in stecche, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie e aromi macinati dovranno avere confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da 100 g e 250 g, o inferiori.

E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico o contenenti sale aggiunto.

PESTO ALLA GENOVESE

Prodotto nazionale.

Si richiede l'impiego di pesto industriale, prodotto utilizzando basilico, olio extra vergine di oliva, Grana Padano DOP e/o Parmigiano Reggiano DOP, pinoli e sale; è consentita la presenza nella ricetta anche di formaggio della tipologia “Pecorino”, noci, aglio e olio di oliva.

Deve essere privo di glutine, anacardi, esaltatori di sapidità e aromi.

All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento.

A lunga conservazione o confezionato in ATP, non surgelato, deve essere fornito in confezioni di vetro o in materiale plastico, in quantitativi tali da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

E' vietato conservare il prodotto in rimanenza.

HAMBURGER VEGETALI

Preparazione alimentare a base di vegetali, con contenuto in proteine non inferiori al 10%.

I *burger* vegetali devono avere

- colore tipico dei prodotti utilizzati;
- odore gradevole, fragrante e senza odori estranei;
- sapore tipico del prodotto, senza retrogusti estranei;
- consistenza caratteristica del prodotto;
- spessore 12/17 mm;
- diametro 90/110 mm;
- peso 125/180 g.

Devono essere

- di produzione nazionale;
- freschi, confezionati in ATP o surgelati;
- senza glutine;
- conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di
 - quantità massima di residui di prodotti fitosanitari e di altri contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc., tollerate nei prodotti alimentari,
 - confezionamento,
 - trasporto,
 - etichettatura e rintracciabilità.

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

FRUTTA FRESCA

Se non fornita biologica, dovrà appartenere alle categorie commerciali prima (1^a) ed extra ed inoltre:

- non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (*Agricoltura non UE*) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (*Agricoltura UE*)
- le banane dovranno preferibilmente provenire dal mercato Equo e Solidale.
- tutti i frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 g per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 g per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali;

- prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Per la qualità commerciale della frutta si fa riferimento al Regolamento (CE) 1221/2008 e al Reg. (UE) 543/2011 e loro successive integrazioni e/o modificazioni:

Norme di commercializzazione prodotti ortofrutticoli Regolamento (UE) 543/2011	
<i>Norme generali (allegato I parte A)</i>	<i>Norme specifiche (allegato I parte B)</i>
Albicocche, meloni	Mele
Avocado	Agrumi
Prugne	Kiwi
Cocomeri	Pesche e pesche noci
Ciliegie	Pere
Nocciole in guscio, noci in guscio	Fragole
	Uva tavola

- Le mele devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione:
 - Renetta;
 - Pink Lady;
 - Granny Smith;
 - Golden Delicius;
 - Red Delicius;
 - Stark Delicius;
 - Rojal Gala.
- Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conference;
- L'uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera;
- Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel;
- Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce.

Frequenza fornitura (salvo diversa indicazione del Comune):

- le banane devono essere fornite per tutte le utenze una volta la settimana;
- fragole e ciliegie devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità;
- uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità;

Verifica del grado di maturazione: potranno essere eseguiti controlli dei “gradi brix” misurati su un campione di dieci frutti.

Nella tabella sottostante sono riportati i valori per alcune tipologie di prodotti:

FRUTTO	QUALITA' - ° BRIX			
	BASSA	MEDIA	BUONA	ECCELLENTE
<i>Fragola</i>	6	7	9	9
<i>Mela</i>	6	10	13	17
<i>Mirtillo</i>	4	8	16	22
<i>Melone (Cantalupo)</i>	8	12	14	18
<i>Melone (invernale)</i>	8	10	14	16
<i>Anguria</i>	8	12	16	18
<i>Uva</i>	8	12	18	22
<i>Lampone</i>	6	8	12	14

Pera	6	10	14	16
Arancia	6	10	16	20

FRUTTI SECCHI

Devono essere

- puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- uniformemente essiccati ed aver subito al massimo un anno di conservazione dalla raccolta.

Devono presentare caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco, senza irrancidimento odori, sapori o aromi anomali.

Ove richiesto è possibile la fornitura di prodotto sgusciato.

Le confezioni devono essere sottovuoto od in ATP e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto. Devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti: castagne, mandorle, nocciole, noci, pinoli, pistacchi, uva sultanina, pera, prugna, ananas, mela, mango, fichi, datteri, macedonia, goji berry, zenzero (radice).

I prodotti devono essere forniti in confezioni monodose da circa 30g.

PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.

Deve essere fornito in vaschette monoporzione da 100 g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.

Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca).

Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

- essere privo di glutine;
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- potersi conservare a temperatura ambiente.

SUCCHI DI FRUTTA

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea pari al 100% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti. E' ammessa solo l'aggiunta di acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrik o vetro da 200 ml (monodose) e multidose da 1 litro (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti, a rotazione i seguenti gusti:

- mela;
- arancia;
- ananas;
- pompelmo;
- melograno;
- mirtillo;
- albicocca;
- pesca;
- pera;
- mix di frutta (con eventuale presenza di verdura).

I prodotti devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredati da dichiarazione che attestino l'assenza di glutine.

CONFETTURA DI FRUTTA

Deve essere fornita confettura extra, priva di glutine, in confezioni che garantiscano l'igienicità della chiusura.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida.

L'aroma e il sapore devono richiamare il frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti.

I prodotti dovranno essere forniti in vasi da 250 g e confezioni monodose da 25 g.

Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile:

- albicocca;
- frutti di bosco;
- fragola;
- ciliegia;
- pesca.

INFUSI E TISANE

Deve essere prevista la fornitura di infusi e tisane nelle seguenti tipologie: frutta mista o frutto, unico, rosa canina, melissa, karkadè, menta, finocchio.

Il prodotto deve

- essere costituito solamente da foglie o fiori interi;
- essere opportunamente essiccato;
- presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco, senza odori, sapori o aromi anomali;
- essere consegnato in pacchetti (filtri) di peso 1,5-2 g di peso circa, di tessuto rado o carta porosa con filo che ne consenta l'immersione per l'infuso.

I filtri devono essere preparati conformemente alle normative nazionali e comunitarie vigenti.

CAMOMILLA

Deve essere ottenuta dalle infiorescenze essicate di camomilla (*Matricaria Chamomilla*), contenenti almeno lo 0,04% di olio essenziale e rispondente ai tipi e alle caratteristiche fissate dalla vigente normativa nazionale.

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali e deve essere consegnato in pacchetti (filtri) di peso 1,5-2 g circa, di tessuto rado o carta porosa con filo che ne consenta l'immersione per l'infuso.

I filtri devono essere preparati conformemente alle normative nazionali e comunitarie vigenti.

TÈ

Il prodotto deve essere

- ottenuto dalle foglie essicate di varie specie di tè (*Assamica, Sinensis*, ecc.) e deve presentare le caratteristiche tipiche del prodotto senza odori, sapori od aromi anomali;
- consegnato in pacchetti (filtri) di peso 1,5-2g circa, di tessuto rado o carta porosa con filo che ne consenta l'immersione per l'infuso.

I filtri devono essere preparati conformemente alle normative nazionali e comunitarie vigenti.

TÈ DETEINATO

Deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e non deve contenere più dello 0,1% di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca.

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali e deve essere consegnato in pacchetti (filtri) di peso 1,5-2 g circa, di tessuto rado o carta porosa con filo che ne consenta l'immersione per l'infuso.

I filtri devono essere preparati conformemente alle normative nazionali e comunitarie vigenti.

MIELE

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Potranno essere richieste le seguenti tipologie:

- miele di acacia;
- miele di millefiori.

Non deve

- contenere materie organiche e inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- presentare sapore e odore estranei;
- aver iniziato un processo di fermentazione;
- essere sottoposto a trattamenti termici;
- presentare un'acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

Da fornirsi in confezioni regolarmente etichettate di peso non superiore a 1 kg e in monodose da 4g / 6g.

POMODORI PELATI

Il prodotto deve essere di origine italiana (materia prima, lavorazione e confezionamento).

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori, in banda stagnata, non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

PASSATA DI POMODORO

Il prodotto deve essere di origine italiana (materia prima, lavorazione e confezionamento).

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Non deve contenere bucce e semi.

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

I contenitori, in banda stagnata, non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

CONCENTRATO DI POMODORO

Deve essere di produzione nazionale.

Tipologie richieste:

- concentrato di pomodoro;
- doppio concentrato di pomodoro.

Le confezioni devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

ACQUA MINERALE (a filiera corta)

L'acqua minerale deve essere fornita naturale, oligominerale, o addizionata di anidride carbonica, e deve provenire da fonte/da stabilimento di imbottigliamento sito preferibilmente in Regione Lombardia ed in ogni caso a non oltre 150km dal Comune di Caronno Pertusella.

Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da

- 0,5 litri (naturale e frizzante);
- 1,5 litri (naturale).

che garantiscano una biodegradabilità di almeno il 90%, o in bottiglie (solo per acqua naturale) in PLA biodegradabili e compostabili, in conformità alla norma EN 13432, qualora il sito di compostaggio industriale deputato al trattamento dei rifiuti prodotti nel corso dell'erogazione del servizio, sia in grado di trattare e compostare tale materiale.

Standard chimico-fisici richiesti

Residuo fisso (mg/l)	Max 200	Per tutte le utenze il cui residuo fisso dovrà essere < 50
Sodio (mg/l)	Max 10	Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni.
Nitrati (mg/l)	Inferiori a 10	
Nitriti (mg/l)	Assenti	
pH	6,5-7	

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.

Tra la data d'imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.
Non è consentito utilizzare/distribuire bottiglie non sigillate.

VINO PER USO GASTRONOMICO E PER EVENTI STRAORDINARI

Prodotto in Italia.

Vino di pura uva, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in poliaccoppato da 1 l e monoporzioni da 250 ml circa o in bottiglia di vetro da 0,375 l o 0,75 l, e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicato il titolo alcolometrico volumico effettivo del vino.

Tipologie richieste:

- vino per cucina, bianco e rosso;
- in bottiglia, bianco, rosso, rosè, anche frizzante, IGT (Indicazione Geografica Tipica), DOC (Denominazione di Origine Controllata), DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), secondo richiesta.

BIBITE ANALCOLICHE

A richiesta dovrà essere prevista la fornitura di bevande

- a base di the deteinato, aromatizzata al limone e alla pesca, priva di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante;
- a base di cola;
- alla frutta.

Le bevande devono essere fornite in confezioni in PET, Brik, oppure in lattina o bottigliette di vetro.

SORBETTI E GHIACCIOLI

I prodotti devono essere forniti in confezioni singole monoporzione e deve essere prevista la fornitura di almeno 3 gusti diversi.

Le confezioni devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate e il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.

Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.

Nel corso del contratto potranno essere richiesti i prodotti sotto specificati, per i quali potranno essere indicate anche marche specifiche, a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive.

PRODOTTI PER DIETE VEGANE

Devono essere forniti

- seitan e prodotti a base di seitan,
- tofu al naturale e aromatizzato,
- bistecche di soia,
- polpette e hamburger vegetali (possono essere a base di legumi e/o soia),
- gelati, budini, latte, yogurt e panna di soia,
- cioccolato privo di burro anidro,
- farinata di ceci, crostata e biscotti privi di burro e uova,

e tutto quanto si rende necessario per elaborare, nel corso del contratto, quanto richiesto dalla dieta vegana.

I prodotti forniti devono essere di origine nazionale o comunitaria.

Sarà cura dell'Ente gestore garantire che tutti i prodotti forniti ed utilizzati per la produzione delle diete vegane siano privi di ingredienti provenienti dal regno animale (carne, pesce, uova, latte e derivati, miele, pappa reale, etc.); il Comune potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti (es. pane bianco senza glutine, farina per celiaci, biscotti al cioccolato e dolci per celiaci, base per pizza – pasta: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne) degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù vario e completo.

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA, ALIMENTI A RIDOTTO CONTENUTO DI PROTEINE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti necessari alla composizione della giornata alimentare (es. fette biscottate, pane, grissini, biscotti, etc.), inclusi alimenti a base di soia e a ridotto contenuto di proteine ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù vario e completo.

MALTODESTRINE E SCIROPPO DI GLUCOSIO IN POLVERE

Prodotti intermedi derivanti dall'idrolisi enzimatica dell'amido di mais.

Si caratterizzano per l'alto contenuto in polisaccaridi e sono utilizzate per la loro capacità di addensare e abbassare il grado di dolcezza negli alimenti.

I prodotti, dichiarati *Gluten-Free*, non devono aver subito alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

OMOGENEIZZATI

Prodotti con carne, frutta o pesce, senza l'aggiunta di conservanti e polifosfati.

Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato.

➤ **In aggiunta ai prodotti sopra riportati, il Comune potrà richiedere all'Ente gestore altri alimenti che essa dovrà fornire senza oneri aggiuntivi per lo stesso Comune.**

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. CE n. 1935/2004, al DPR 777/1982, all'art. 3 del D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'Ente gestore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) ed in ogni caso costituiti da cellulosa non sbiancata con marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure marchio PEFC o equivalenti.

Devono essere forniti/utilizzati i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- pellicola estensibile in materiale plastico;
- fogli in alluminio;
- carta da forno;
- carta oleata;
- rotolo carta *puliunto*;
- sacchetti carta vari formati;
- sacchetti materiale plastico vari formati;
- Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa (privi di colorazioni e stampe);
- Tovaglia oleo ed idrorepellente plastificata riutilizzabile o in tessuto conforme ai CAM.

Il materiale monouso, da utilizzarsi, su richiesta, per particolari esigenze di servizio o in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, dovrà essere in materiale biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 (l'Ente gestore dovrà fornire certificati di prodotto, in lingua italiana, che attestino la conformità a tale norma).

Dovranno essere forniti, a richiesta, i seguenti materiali monouso:

Piatti tri-scomparto compatibili con alimenti caldi e freddi;

Piatti piani compatibili con alimenti caldi e freddi;

Piatti fondi compatibili con alimenti caldi e freddi;

Scodelle per minestra compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Piatti per frutta compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Bicchieri da 50 cc e da 200 cc, compatibili per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Forchette compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

Cucchiai compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

Coltelli compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

Cucchiaini compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

Kit completo di posate e tovagliolo aventi le stesse caratteristiche sopra descritte.

Le posate e i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e dovranno essere aperte dagli utenti.