ALLEGATO 1.3.A

REQUISITI TECNICI DELLE DERRATE
utilizzate per la produzione dei pasti veicolati .

	Pagina
1. Disposizioni generali	**2**
2. Criteri di scelta delle materie prime	**2**
3. Requisiti generali a carico dell'impresa Appaltatrice	**3**
4. Derrate alimentari derivanti da agricoltura biologica	**3**
- **Carni**	**3 – 6**
- **Uova**	**6**
- **Latticini**	**6**
- **Cereali e derivati**	**6 – 8**
- **Prodotti surgelati**	**8 – 10**
- **Vegetali freschi e secchi**	**10 – 12**
- **Frutta**	**12 – 13**
- **Alimenti conservati**	**13 – 14**
- **Acqua**	**15**

CARATTERISTICHE IGIENICO NUTRIZIONALI DELLE DERRATE

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia, nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere le prescrizioni tecniche sottelencate, riguardanti le caratteristiche chimico – fisico-organolettiche.

Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.

1. DISPOSIZIONI GENERALI

I prodotti inclusi nella presente tabella devono garantire l'assenza totale di ***Organismi Geneticamente Modificati*** *(OGM)* tramite certificazioni e a quanto disposto dal Regolamento CE n°641 del 6 Aprile 2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n°1829/2003) e Regolamento CE n°1830 del 22 Settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere conformi alle normative di riferimento vigenti in materia. Il prodotto biologico deve contenere in etichetta la scritta: **"da agricoltura biologica –controllato da …"**.- seguito dal marchio di uno degli organismi di controllo e certificazione accreditati dal Ministero per le Risorse Agricole, Alimentari e Forestali.

I prodotti provenienti dal Mercato Equo e Solidale devono ottemperare a quanto contenuto nella vigente legislazione.

I prodotti a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un' area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all' ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani (reg. CE 510/2006).

L'indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese e serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo o di tale paese. Questo prodotto possiede determinate, la reputazione o altra caratteristica che possa essere attribuita all'origine geografica. La produzione e/o trasformazione e/o elaborazione devono avvenire nell' area geografica determinata (reg. CE 510/2006).

Imballaggi: gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n°777, sue modifiche ed integrazioni e dai DM di applicazione.

E' vietata la consegna dei prodotti alimentari che non riportino in lingua italiana le indicazioni di cui al precedente punto.

Per quanto riguarda le carni, disposizioni ulteriori sono riportate nelle voci specifiche.

Rintracciabilità: l'Impresa aggiudicataria, ai sensi dell'art.8 del Regolamento CE 178 del 28 Gennaio 2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

2. CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

Criteri generali di acquisto

a) rispondenza delle derrate a quanto previsto dal presente elenco dei requisiti tecnici;
b) corretta etichettatura
c) integrità degli imballaggi
d) idoneità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
e) idoneità dei mezzi di trasporto
f) modalità di conservazione e/o deposito, presso il fornitore

Tutti quanti i criteri elencati devono rispondere alle normative di legge attualmente in vigore.

3. REQUISITI GENERALI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE

A) L'Impresa appaltatrice dovrà rispettare scrupolosamente i divieti previsti dall'art.5) della Legge 30 Aprile 1962, n. 283 ed in particolare non dovrà fornire sostanze alimentari:

- private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o, comunque, trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;
- in cattivo stato di conservazione;
- con cariche microbiche superiori ai limiti di legge;

- insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o, comunque, nocive ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;
- con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati dalle vigenti normative, compreso aspartame;
- che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo;

B) Produrre, entro e non oltre il termine di attivazione del servizio, le schede tecniche e merceologiche dei prodotti che intenderà utilizzare;

C) Non utilizzare prodotti alimentari contenenti ingredienti geneticamente modificati;

D) Non utilizzare prodotti derivati da animali allevati in batteria, in locali chiusi, in stato di quasi immobilità;

E) Utilizzare prodotti esclusivamente nazionali, salvo frutti esotici autorizzati (banane) originari dei paesi tropicali e pesce surgelato;

F) Utilizzare prodotti confezionati ed etichettati in modo conforme alle vigenti normative in materia.

4. DERRATE ALIMENTARI BIOLOGICHE:

- Il servizio di produzione pasti oggetto del presente appalto dovrà prevedere la fornitura biologica di:
- Carne rossa (biologica) certificata derivata da bovini toscani (nati, allevati e macellati) alimentati con prodotti vegetali
- Pasta
- Frutta
- Verdura ed ortaggi freschi e surgelati, ivi comprese le patate
- Fagioli cannellini, ceci, legumi misti, lenticchie, farro, orzo

I Prodotti sopra elencati dovranno essere adeguatamente certificati ed etichettati secondo quanto stabilito dalle vigenti leggi.

CARNE BOVINA FRESCA BIO

Proveniente da **bovini toscani** in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine, e garantire le seguenti condizioni generali:

a) grasso ben sodo, mai di colore verdastro
b) grana non rugosa al tatto
c) struttura compatta, consistente e assolutamente non viscida
d) odore gradevole, non rancido
e) colore brillante, rosso vivo se di bue, roseo - bianco se di vitello
f) fresca, non congelata, né scongelata
g) di prima qualità, in perfetto stato di conservazione, tenera al taglio

Bovino adulto refrigerato: Condizioni generali

Grana fine, colore roseo–rosso, tessuto adiposo compatto, di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.09.1986 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

Non deve essere carne appartenente alla categoria vitelli ai sensi della Legge n.171 del 04.04.1964 art.2 e successive modifiche ed integrazioni, né carne dichiarata di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

La carne da utilizzare a spezzatino e a fettine dovrà pervenire tagliata e dovrà essere priva di parti grasse e callose.

La carne trita deve avere buone caratteristiche microbiologiche, non essere trattata con conservanti o sostanze non consentite dalla legge atte a mantenere il colore, quantità di grasso inferiore al 20%, parti connettive macinate in quantità non superiore al 3%, non presentare viscere

CARNE DI SUINO FRESCA NAZIONALE non BIO

La carne deve essere acquistata esclusivamente in confezione a norma di legge e appartenere **a suini nazionali di 1ª qualità**, di un peso variabile tra 72- 96 Kg. e provenire da uno stabilimento di sezionamento autorizzato e controllato ai sensi della normativa vigente.

La carne deve specificare la provenienza; deve essere disossata, di grana fine e compatta, di colore roseo, priva di odori atipici.

I tagli richiesti devono provenire dal carré e dalla lonza di suino "magra", dalla 1ª alla 14ª costola, senza coppa, senza culatello e senza filetto, la parte muscolare di colore uniforme deve risultare di forma rotondeggiante e priva di grossolane infiltrazioni adipose; il grasso di copertura deve essere appena spalmato e privo di fatti ossidativi.

PROSCIUTTI

Prosciutto, disossato nazionale marchio "Parma" "Prosciutto di Parma DOP" oppure anche San Daniele

Prosciutto cotto di 1ª qualità, nostrano: deve provenire da suini di allevamento nazionale, prodotto in stabilimenti italiani autorizzati e controllati ai sensi del D.Leg.vo 537/92. Deve essere di coscia, privo di polifosfati e deve rispondere alle seguenti caratteristiche generali:

- avere giusto grado di stagionatura generale;
- essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- essere confezionato con carne di buona qualità;
- essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura;
- essere di sapore rispondente alle norme sanitarie vigenti sia per gli ingredienti che per gli additivi consentiti.

Il prosciutto deve essere di cottura uniforme, ben pressato privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti, il prodotto deve essere di colore rosa-chiaro, compatto, grasso sodo, ben rifilato, caraterizzato da assenza di difetti esterni ed interni.

Per la destinazione a diete particolari dovrà essere fornita, su richiesta, una varietà con equivalenti caratteristiche qualitative sopra richiamate ma prive di caseinati e/o latte in polvere e/o glutine.

CARNI AVICOLE non BIO

Dovranno provenire da allevamenti dove non vengono somministrati antibiotici. Dovranno provenire da allevamenti a terra.

Sovra coscia: la pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli. Per le scuole d'infanzia la sovra coscia dovrà essere disossata**,** priva di frammenti ossei per motivi di sicurezza inerente alla tenera età dei consumatori.

Busto: devono provenire da polli alimentati senza procedimenti artificiali e pesare da kg. 0,950 a Kg.1,150.

Petti di pollo: devono essere divisi in quattro e, quindi, aperti nello spessore e privi di scarto (ossa, residui di pelle, parti cartilaginee e di grasso).

Fuselli: devono essere ben puliti e privi di sottocoscia e pelle eccedente.

Fesa di tacchino per arrosto e a fette**:** deve essere consegnata senza sangue.

UOVA non BIO

Uova fresche: devono provenire da stabilimento italiano da galline allevate a terra ed essere prodotte, classificate e confezionate secondo la normativa vigente.

UOVA PASTORIZZATE BIOLOGICHE:

Devono provenire da stabilimento italiano ed essere prodotte e confezionate secondo la normativa vigente.

Le galline, da cui provengono le uova pastorizzate in fornitura, devono essere alimentate con mangime proveniente da agricoltura biologica e vivere in allevamenti di tipo biologico in osservanza delle vigenti leggi.

LATTICINI

Formaggi freschi: devono provenire o essere prodotte da stabilimento italiano riconosciuto ai sensi della vigente legislazione e devono pervenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino toscano: **Caciotta – Stracchino - Bocconcini di mozzarella - Mozzarella – Pecorino**

Yogurt bianco o alla frutta: dovrà possedere i requisiti previsti dalle vigenti normative relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi. Confezioni da gr.125

Burro: fresco, non sottoposto a congelamento, esente da alterazioni di colore sulla superficie, proveniente da latte toscano

Parmigiano Reggiano DOP: dovrà essere ricavato da forme portanti ciascuna impresso il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano". Stagionatura naturale compresa fra i 18 e 24 mesi. Per le caratteristiche si fa riferimento ai decreti di riconoscimento della denominazione di origine.

CEREALI, DERIVATI e SOSTITUTI

Pasta – Semola di grano duro. Proveniente da agricoltura biologica.

N.B. Trattandosi di pasti veicolati, la pasta deve avere buona resistenza alla cottura (la pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 15 minuti, quella di formato grosso non meno di 20 minuti) e dopo la quale dovrà presentarsi "al dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito di fondo. Non sarà tollerata una pasta di qualità mediocre che non garantisca la resistenza alla cottura di cui sopra.

Formati per paste asciutte: penne rigate, pennette, mezze penne, pipe rigate, pipe rigate piccole, sedani, tortiglioni, rigatoni, sedanini, chiocciole,fusilli, gramigna, gnocchetti sardi, sgoglie per lasagne..

Formati per minestre: semini, stelline, corallini, ditalini rigati, conchigliette, grattini.

Gnocchi freschi: dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina "00" o tipo "0".

Tortellini Freschi : la sfoglia dovrà essere prodotta con farina di grano duro, uova pastorizzate, acqua mentre il ripieno dovrà contenere prosciutto crudo o mortadella,, pangrattato, farina di grano tenero, spezie, sale e aromi.

Riso 'Roma' (minestre di verdura) **e 'parboiled'** (per insalate di riso)

I sottoindicati prodotti da forno non devono contenere grassi vegetali idrogenati ed aromi genericamente citati.

Dolce casalingo fresco (torta margherita e crostate di marmellata e frutta fresca) deve essere preparato direttamente dalla Ditta appaltatrice o da pasticcerie autorizzate ai sensi di legge.

E' rigorosamente vietata l'erogazione di dolci a base di crema pasticcera, cioccolata, panna, nocciole, pinoli ect……

Nella produzione non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle norme vigenti. E' inoltre vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato. Non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero e miele.

Panettone: come da norma specifica

Biscotti: devono possedere i requisiti previsti dalle vigenti legislazioni.

Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle norme vigenti.

I biscotti devono pervenire ai servizi scolastici integri all'interno della confezione. Non saranno tollerate forniture di biscotti frantumati all'interno dell'involucro originale se non in misura del 3%.

Fette biscottate: prodotte con farina tipo "0" e/o "tipo 1" e/o "tipo 2"e/o "tipo integrale".

Non sono ammessi grassi animali né grassi vegetali idrogenati. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge

Merendine: devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta,burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante.

Si intendono per "merendine"i prodotti dolciari da forno monoporzione.

Possono essere prodotti con farina di tipo "0", di "tipo 2" o di "tipo integrale", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati,uova, latte, polvere lievitante, confettura o marmellata o semilavorato di frutta.

Non devono contenere additivi o altri ingredienti non previsti dalla normativa vigente, a eccezione degli agenti lievitanti. Non è ammesso la presenza di strutto.

Pane: dovrà essere di tipo comune, ottenuto da un impasto a base di farina di grano tenero Tipo "0" a veloce fermentazione e conseguente cottura, acqua, sale e lievito naturale, (non più dell' 1%): assolutamente privo di additivi secondo la normativa vigente.

Deve essere ben cotto**,** di giornata**,** di pezzatura adeguata. E' tassativamente vietata la fornitura di pane riscaldato, surgelato.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.

Formati**: pane toscano** pretagliato per servizio ordinario; **panini:** su richiesta gr.50, gr.70 gr.80 per servizio straordinario

Pangrattato: conforme alle normative vigenti e confezionato in pacchi da kg 1al massimo;

Farina : dovrà di grano tenero tipo 0. Dovrà essere fornito in confezioni non superiori a Kg. 5

Schiacciata & pizza: solo per iniziative scolastiche autorizzate dall'Ufficio Refezione

Base Pizza con pomodoro in teglia: prodotto ottenuto da un impasto a base di farina di grano tenero tipo 0 di altezza non superiore a 2 cm. Nella produzione non devono essere impiegati coloranti o aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti.

Condizioni generali:

- La produzione deve essere di giornata;
- Lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- La pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- Le teglie di cottura devono possedere ottimo stata di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;

N.B. L'Impresa appaltatrice deve adottare sistemi di confezionamento adeguati a mantenere il prodotto appetibile anche dopo il relativo trasporto alla sede scolastica.

Occorre evitare che la pizza si afflosci eccessivamente, che le relative pezzature di attacchino tra di loro e che si mantenga calda fino alla consumazione.

PRODOTTI SURGELATI

Tutti i prodotti dovranno rispondere alle normative vigenti, in confezioni originali intatte. Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazione a norma per la regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno.

Dovrà essere rispettata la catena del freddo. Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi idonei in modo tale che, per tutta la durata del trasporto, la temperatura dei prodotti sia mantenuta ai valori stabiliti a -18 °C in tutte le parti del prodotto (+/ - 3 °C per brevi periodi). L'automezzo utilizzato degli alimenti surgelati deve garantire il mantenimento costante della temperatura dei prodotti così come sopra descritto (tale costanza dovrà essere documentata da un apparecchio termo registratore).

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei e con pezzi ben separati senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

Prodotti ittici surgelati

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi della normativa vigente

Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere accuratamente toelettato e privo di spina o lische, cartilagine e pelle**.** Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore, in modo da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione delle confezione senza che le stesse risultino alterate.

Tipologia prodotti:

- Palombo a fette;
- Cuori di merluzzo (cuori interi non macinati e non compattati);
- Filetti di platessa
- Halibut
- Filetti di nasello
- Seppiettine
- Totani
- Bastoncini di merluzzo impanati: di gr. 25 ciascuno, con impanatura non superiore a gr. 5 che non presenti fenomeni di scollamento dal pesce dopo la cottura.
- Filetti di platessa

N.B.: non saranno accettati bastoncini con uno strato di impanatura superiore alla grammatura sopra citata onde evitare che il rapporto impanatura/pesce sia a sfavore di quest'ultimo e che l'effetto del vapore del confezionamento sull'impanatura medesima renda scarsamente appetibile il prodotto in questione.

Verdura surgelata derivante da agricoltura biologica.

E' consentito l'uso di verdure surgelate derivanti da agricoltura biologica, in misura non superiore al 20% rispetto all'impiego degli analoghi prodotti freschi.

- **Carote a rondelle**.
- **Fagiolini finissimi**
- **Minestrone 12 verdure:** il prodotto dovrà essere ottenuto da materia prima sana, fresca e pulita, proveniente da coltivazioni biologiche. L'aspetto della miscela deve rispettare la seguente composizione: Basilico 0,5%, Borlotto 10%, Carote 12%, Cavolfiore 1%, Fagiolini

13%, Patate 18%, Piselli 12%, Pomodoro con pelle 14%, Porro 2%, Spinaci 1,5%, Verza 8%, Zucchine 8%

- **Spinaci e Bietole**
- **Patate a spicchi**.
- **Piselli extra fini -** diametro massimo mm.8
- **Zucchine a rondelle**

PRODOTTI VEGETALI FRESCHI e SECCHI NAZIONALI

I prodotti offerti ed utilizzati dovranno provenire da agricoltura biologica ed avere le seguenti caratteristiche generali**:**

a) di aspetto fresco, interi
b) di ottima qualità
c) sani (esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità),
d) senza ammaccature, lesioni, alterazioni
e) senza attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica),
f) privi di odori e sapori estranei,
g) privi di umidità esterna anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto),
h) puliti (privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro),
i) turgidi (senza alcun segno di ammollimento),
j) omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura,
k) maturi fisiologicamente e commercialmente.

Basilico - Prezzemolo

Bietole e Spinaci

a) foglie intere, di colore e aspetto normali in relazione alla varietà ed all'epoca di raccolta;
b) puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari;
c) esenti da danni causati da gelo, parassiti, malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità;
d) il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato;

Tolleranze: il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della 1° categoria ma conformi a quelle della 2° categoria.

Carciofi: senza alcun segno di avvizzimento, forma normale tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee devono essere ben serrate, i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Tolleranze: il 10% in numero dei capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma idonei al consumo.

Carote: consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcate. Sono ammessi i seguenti difetti:

a) leggera deformazione;
b) leggero difetto di colorazione verde al colletto max di cm.1 per le radici che non superano gli cm.8 e max di cm.2 per le altre;
c) leggere screpolature cicatrizzate;
d) leggeri spacchi dovuti alla manipolazione od al lavaggio;
e) mancanza di una minima parte distale della radice.

Cavoli e verze: compatti e ben chiusi secondo la varietà, esenti da danni causati dal gelo, taglio netto che non comprenda alcuna parte di pianta, torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie. Sono ammesse piccole lacerazioni ed ammaccature delle foglie esterne.

Finocchi: radici asportate con un taglio netto alla base, di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche. Alcune varietà richieste: Rotondo di Siracusa o "Grosso di Sicilia", Gigante di Napoli, Romanesco, Colossale, Dolce di Firenze.

Insalate: ben formate con ceppi serrati, colorazione tipica della varietà. Alcune varietà richieste: Lattuga, Romana. Le insalate non devono avere sapore amarognolo (non gradito ai bambini). Le varietà più indicate per la tipologia di utenza servita sono le lattughe dopo essere state sottoposte a ripetuti lavaggi ed attente verifiche per garantire l'assenza di corpi estranei.

Origano - Salvia - Rosmarino

Patate:
a) prive di odori e/o sapori particolari, di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura;
b) prive di tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), di germogliazione filante;
c) senza tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari;
d) pulite: senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
e) selezionate per qualità e grammatura: le singole partite dovranno risultare formate da tuberi appartenenti ad una sola cultivar;
f) morfologia uniforme e peso compreso tra g.60 e g.270 (anche nel caso di patate novelle).

Pomodori: sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà, esenti da malattie. Sono esclusi tutti i frutti la cui zona peduncolare risulti di consistenza e colore anormale (dorso verde).

Sedani: esenti da malattie sulle foglie e nervature principali, nervature interne e non sfilacciate. Classificati in: grossi (superiori a g.800), medi (da g.500 a g.800), piccoli (da g.150 a g.500).

Zucchine: consistenti; giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri; esenti da cavità e da screpolature, esenti da danni provocati parassiti; pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;

Ortaggi a bulbo: bulbi interi e di forma regolare, compatti e resistenti, esenti da danni causati da gelo, esenti da germogli esternamente visibili, devono presentare colorazione tipica della varietà.
- **Aglio:** bulbilli serrati, forma abbastanza regolare, ottima qualità, interi, potranno presentare piccole lacerazioni della tunica esterna., lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciscun bulbillo dovranno essere completamente secchi.
- **Cipolle:** prive di stelo vuoto e resistente, prive di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, prive del ciuffo radicale (ammesso per le cipolle raccolte prima della maturità).
  Nelle cipolle destinate alla conservazione le due tuniche esterne e lo stelo dovranno essere completamente secchi.

Ortaggi a seme secchi: di pezzatura omogenea (saranno ammessi leggeri difetti di forma), privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, di steli, ecc.), puliti, sani e non presentanti attacchi di parassiti vegetali od animali, uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

- **Ceci**
- **Fagioli:** Alcune cultivar richieste: Borlotto, Cannellino
- **Miscela di legumi secchi**
- **Lenticchie**
- **Pinoli**

Sono autorizzate forniture provenienti da aziende nazionali in conversione in misura non superiore al 30% della fornitura complessiva mensile. La provenienza da tali aziende dovrà risultare espressamente sulla etichetta di confezionamento e sulla relativa fattura.

Qualora il prodotto nazionale non risulti reperibile, la I.A. potrà, se preventivamente autorizzata dalla A.C. fornire un prodotto proveniente da agricoltura biologica estera in misura non superiore al 30% della fornitura complessiva mensile. La provenienza estera del prodotto dovrà risultare sulla etichetta di confezionamento e sulla relativa fattura.

In entrambi i casi, qualora in occasione delle verifiche di conformità delle forniture in questione dovesse risultare la mancata indicazione in fattura di forniture provenienti da aziende estere o in riconversione consegnate ai servizi scolastici, questa A.C. sospenderà la liquidazione della fattura in questione e procederà all'applicazione delle sanzioni previste contrattualmente.

La A.C. si riserva la possibilità di autorizzare, oltre le percentuali sopra indicate, la sostituzione dei prodotti biologici nazionali non reperibili con analoghi prodotti nazionali convenzionali applicando le conseguenti detrazioni sul costo del singolo pasto.

FRUTTA FRESCA BIOLOGICA NAZIONALE

Caratteristiche generali: frutti interi, sani, privi di odori e/o sapori anormali, puliti (privi di ogni impurità e corpi estranei), turgidi cioè senza alcun segno di ammollimento, privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sui frutti in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto), maturi fisiologicamente e commercialmente.

I difetti della buccia non devono comunque pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità; la polpa non deve essere in alcun modo deteriorata.

I prodotti devono arrivare nelle cucine confezionati in cassette chiuse ed essere munite di etichette a norma che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno degli OdC (Organismi di Controllo) riconosciuti

Sono autorizzate forniture provenienti da aziende nazionali in conversione in misura non superiore al 30% della fornitura complessiva mensile. La provenienza da tali aziende dovrà risultare espressamente sulla etichetta di confezionamento e sulla relativa fattura.

Nel caso in cui, inoltre, il prodotto nazionale non risulti reperibile, la Ditta appaltatrice potrà, se preventivamente autorizzata da questa Amministrazione, fornire il prodotto proveniente da agricoltura biologica estera in misura non superiore al 30% della fornitura complessiva mensile. La provenienza estera del prodotto dovrà risultare sulla etichetta di confezionamento e sulla relativa fattura.

E' escluso dal computo la frutta di per se estera come le banane.

In entrambi i casi, qualora in occasione delle verifiche di conformità delle forniture in questione dovesse risultare la mancata indicazione in fattura di forniture provenienti da aziende estere o in riconversione consegnate ai servizi scolastici, questa Amministrazione Comunale sospenderà la liquidazione della fattura in questione e procederà all'applicazione delle sanzioni previste contrattualmente.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di autorizzare, oltre le percentuali sopra indicate, la sostituzione dei prodotti biologici nazionali non reperibili con analoghi prodotti nazionali convenzionali.

Anche i limoni devono provenire da agricoltura biologica.

ALIMENTI CONSERVATI

Aceto: in bottiglie in vetro da n°1 litro. Nel caso in cui il prodotto sia stato adittivato con SO_2, il suo limite come residuo dovrà essere inferiore a 100 mg/litro.

Capperi sotto sale: di piccole dimensioni; il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.

Olio: i recipienti preconfezionati dovranno riportare le indicazioni di legge (denominazione del prodotto, quantità e la ditta confezionatrice, data preferibile di consumo e origine).

- **Olio extra vergine di oliva IGP toscano:** deve avere tutte le caratteristiche a norma di legge e regolamenti in materia
- **Olio di semi di arachide / olio di semi di mais / olio di semi di girasole:** *:(solo per intolleranze ed allergie all'olio di oliva)* deve avere tutte le caratteristiche a norma di legge e regolamenti in materia confezioni lt.1

Olive verdi e nere denocciolate in salamoia: i prodotti devono essere interi, sani e puliti. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale. Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da abbattimento delle temperature a 35/40°C.

Pesto di produzione nazionale: confezioni kg.5 massimo

Pomodori pelati / passata di pomodoro / concentrato doppio di provenienza nazionale.
Si sottolinea il requisito della non acidità in quanto fondamentale a garantire l'appetibilità del prodotto erogato con particolare riguardo a piatti importanti e di base come la pastasciutta**.**

Sale marino fine e grosso iodato pulito, esente da impurità, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale in confezioni da kg. 1
La presenza dei microelementi è da indicare, così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti fisici - chimici – ambientali

Spremuta di arancia: Unico ingrediente succo d'arancia pastorizzato. Non si accettano aggiunte di qualsivoglia additivo.

Succhi di frutta: devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione e l'impiego di un processo di lavorazione, che garantisca l'igiene della preparazione e la buona conservazione, del prodotto. I succhi non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle vigenti leggi, né contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici; aromi artificiali, sostanze acide, coloranti nocivi, puntini neri dovuti all'utilizzo di frutta bacata, od in genere qualsiasi altra sostanza nociva alla salute.
I succhi devono essere confezionati in tetrapak da ml.200 provvisti di cannuccia per ogni monoporzione o in bottiglie di vetro da lt. 1/1,5 a seconda delle esigenze.

Tè in filtri: qualità scelta. deteinato (caffeina non superiore allo 0,1%)

Camomilla in filtri.

Tonno al naturale.

Zucchero semolato in conf. da kg 1

ACQUA OLIGOMINERALE

Acqua di sorgente naturale oligo minerale senza elementi aggiuntivi curativi rispondente alle prescrizioni normative del D.L.vo 25 Gennaio 1992, n. 105.

Dovrà essere consegnata nei diversi refettori in confezioni da lt.1 per le scuole elementari e medie, in confezioni da lt. 0,500 dove richiesto.

Calendario dei prodotti freschi

GENNAIO

FRUTTA: arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere, limoni.
VERDURA: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, spinaci, zucca

FEBBRAIO

FRUTTA: arance, banane, kiwi, mandarini, mandaranci, mele, pere, limoni
VERDURA: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiore, finocchi, spinaci, zucca

MARZO

FRUTTA: arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni.
VERDURA: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, insalate, spinaci

APRILE

FRUTTA: arance, banane, kiwi, mele, pere, limoni
VERDURA: bietole, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, insalate, spinaci, zucca

MAGGIO

FRUTTA: arance, banane, ciliegie, fragole, kiwi, mele, limoni
VERDURA: bietole, carote, cavoli, fagiolini, finocchi, insalate, piselli, pomodori, spinaci, zucca

GIUGNO

FRUTTA: albicocche, banane, ciliegie, fragole, mele, pesche, susine, limoni
VERDURA: bietola, carote, cavoli, fagiolini, insalate, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, spinaci, zucchini

SETTEMBRE

FRUTTA: banane, mele, pere, pesche, susine, uva, limoni
VERDURA: bietole, carote, cavoli, fagiolini, insalate, melanzane, peperoni, pomodori, spinaci, zucca, zucchini

OTTOBRE

FRUTTA: banane, cachi, mele, pere, uva, limoni.
VERDURA: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, insalate, melanzane, peperoni, spinaci, zucca

NOVEMBRE

FRUTTA: arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere, limoni
VERDURA: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiore, finocchi, insalate, spinaci, zucca

DICEMBRE

FRUTTA: arance, banane, mele, mandarini, mandaranci, pere, limoni
VERDURA: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, insalate, spinaci, zucca