



Comune di Rubiera

Provincia di Reggio Emilia

Via Emilia Est n.5 - c.a.p. 42048 - tel.0522/622211 - fax n.0522/628978 - part. Iva 00441270352
web site <http://www.comune.rubiera.re.it> - E-mail scuola@comune.rubiera.re.it

5° SETTORE – ISTRUZIONE, CULTURA, SPORT E POLITICHE GIOVANILI

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEI COMUNI DI RUBIERA, CASALGRANDE, CASTELLARANO, VIANO, BAISO E ISTITUZIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI DEL COMUNE DI SCANDIANO

CARATTERISTICHE TECNICHE PRODOTTI

CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E DEI GENERI ALIMENTARI UTILIZZATI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.

Le materie prime e i generi alimentari forniti dovranno essere tutti di prima qualità e aventi le caratteristiche merceologiche proprie di ogni singola specie.

Tutti i prodotti, sia freschi che conservati in qualsiasi modo o surgelati o congelati, al momento dell'utilizzo non devono presentare alcuna alterazione; per essi devono essere rispettate tutte le normative vigenti, nazionali e/o della Comunità Economica Europea, inerenti la conservazione e trasporto, nonché la normativa riguardante i mangimi, la profilassi e la terapia con particolare riguardo ai tempi sospensione da rispettarsi dopo la somministrazione dei medicinali.

Le carni commercializzate dovranno provenire da animali nati e allevati in Italia, o carni in possesso del marchio QC regionale, o ancora carni provenienti da sistemi di produzione biologici certificati.

I prodotti offerti non dovranno contenere materie prime geneticamente modificate (prodotti transgenici).

I principali prodotti utilizzati devono inoltre essere rispondenti alle seguenti caratteristiche:

PANE

Il pane deve essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti: non deve contenere additivi conservanti, antiossidanti o altri non consentiti dalla legge. Può essere anche di tipo integrale e con ridotto contenuto di sale (17 gr sale/1000 gr farina max) prodotto dai forni che aderiscono al progetto "pane meno sale".

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, assicurando l'osservazione di tutte le norme di pulizia e igiene del caso.

PASTA

La pasta deve essere di pura semola di grano duro, confezionata con sfarinamento di grano duro con le caratteristiche di cui all'articolo alla legge 04/07/1967 N. 580 e successive modificazioni ed integrazioni.

In particolare deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- Stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe o impurità;
- Aspetto uniforme e resistenza alla cottura;
- Resistenza alla pressione delle dita per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- Sottoposta ad analisi chimica non dovrà presentare un'umidità superiore al 12%, né sostanze azotate inferiori al 10,5%.

RISO

Il riso deve corrispondere ai requisiti ed alle caratteristiche merceologiche proprie di ogni varietà nonché ai requisiti previsti dalla legge.

Deve essere sano, di fresca lavorazione, secco, intero, inodore, pulito, resistente alla cottura, non oleato e non brillantato né deve presentare difetti tipici quali: striatura, vaiolatura interna ecc.

Le varietà richieste sono: cristallo, razza 77 o parboiled. Quest'ultimo prodotto deve essere conforme alla legge 18/03/1958 n. 325 e successive modificazioni nonché al decreto in vigore nell'ultima campagna.

CEREALI

Si richiede la fornitura di diversi tipi di cereali (orzo e farro in grani) oltre a quelli comunemente utilizzati.

PROSCIUTTO COTTO

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Essere di prima qualità, ottenuto da coscia refrigerata di suino nazionale, parzialmente sgrassato, disossato e ben pressato
- Deve essere naturale, senza aggiunta di polifosfati e di glutammato, né di caseina, né di lattati
- Deve essere di fresca salagione e cottura
- Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti)
- La carne deve essere di colore rosa chiaro, compatta, con grasso bianco, sodo
- Non deve essere un prodotto "ricostruito"
- Il tenore di grasso non deve superare il 5% (escluso il grasso di copertura)
- L'umidità calcolata sul pezzo intero, dopo la toelettatura del grasso di copertura, deve essere inferiore al 70%
- Il rapporto di umidità/proteine deve essere inferiore a 3,6
- La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa
- Deve essere confezionato sotto vuoto (s/v) o in atmosfera controllata (atm/p); non deve rilevarsi la presenza di bombaggi o rigonfiamenti delle confezioni
- L'involucro deve essere rivestito solo parzialmente della cotenna (prodotto definito commercialmente "mezza cotenna")
- All'apertura delle confezioni non deve aversi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli
- Sulla confezione, o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo sanitario di forma ovale contenente le seguenti indicazioni:
 - Le iniziali del paese speditore od il nome per esteso in lettera maiuscola:

- Il numero di riconoscimento dello stabilimento, o del centro di riconfezionamento, eventualmente con un numero di codice che specifichi il tipo di prodotto per il quale lo stabilimento è stato riconosciuto;
- Nella parte inferiore una delle seguenti sigle: CEE – EEC – EEG – EOF – EWG – EOK – ETY;
- qualora il bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso
- il prodotto deve riportare la data di produzione (mese e anno)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto deve:

- non presentare difetti d'aspetto, sapore, irrancidimento od altro dovuti a cause anomale, neanche dopo l'esposizione all'aria
- avere grasso di copertura: compatto, bianco e non deve presentare parti ingiallite
- avere di superficie di sezione: rosa opaca, compatta e deve mostrare la naturale disposizione dei fasci muscolari che compongono il quarto posteriore
- avere odore e sapore: propri e caratteristici del prodotto
- avere superficie esterna asciutta e morbida senza patine

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Prodotto stagionato e lavorato in zona tipica di produzione (marchiato PARMA) ed ottenuto da cosce selezionate di suini nazionali, con un peso tra i 160 e i 180 kg. (i cosiddetti "suini pesanti").

La forma è allungata, a pera, mentre il colore del prosciutto all'interno è più o meno rosato, uniforme, orlato di grasso.

Il profumo è fragrante, il sapore delicato, poco salato, gustoso e aromatico.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prosciutto intero deve presentare le caratteristiche:

- Il prodotto deve essere di prima qualità, con cotenna e grasso naturale, confezionato sotto vuoto (s/v) o in atmosfera controllata (atm/p) e deve possedere ottima stagionatura
- Essere di forma tondeggianti e priva della parte distale (piedino). Peso non inferiore a 7 kg., normalmente compreso tra gli 8 ed i 10 kg,
- Vietato l'uso di qualsiasi trattamento chimico, è ammesso l'utilizzo di sale e pepe
- Umidità calcolata sulla parte magra, compresa fra 55 e 58%
- Stagionatura non inferiore a 12 mesi, controllabile attraverso la visione del punzone metallico presente sulla coscia
- Sottoposta a "marchio corona" per consentire in via permanente la identificazione e qualificazione del prodotto
- Assenza di difetti quali granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e relativi odori pungenti derivanti da decomposizione proteica
- I prodotti devono risultare freschi e non sottoposti a congelamento, in alcun modo devono essere alterati
- Nel caso in cui vengano riscontrate sulle superfici vistose e grossolane stucature od altri accorgimenti atti ad aumentare il peso del prosciutto, l'Ente si riserva di respingere il prodotto
- All'atto del sezionamento è ammessa la presenza di rari cristalli di tiroxina (n. 2-3 per superficie di sezione), qualora la presenza sia notevole ed in forma disseminata il prodotto non deve essere accettato

- Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo sanitario di forma ovale contenente le indicazioni di legge; qualora il bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso
- Saranno esclusi i prosciutti che, a causa dell'incompleta stagionatura, presenteranno carni poco consistenti e di colorito chiaro.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- il prodotto non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale, come ad esempio una scorretta maturazione
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico
- dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti ed irrancidimenti
- la componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo ed avere odore o sapore di rancido
- non sono accettati i prodotti che all'atto del sezionamento presentino alterazioni e difetti tipici del prosciutto (difetto di vena, puzzo d'osso, eccessiva salagione, fermentazione di masse muscolari, etc.) o comunque tali da renderli inutilizzabili per uso alimentare umano

BRESAOLA

La bresaola è una specialità della Valtellina, è un prodotto ottenuto da carne di manzo, salata e stagionata, che viene consumato crudo.

Diverse sono le parti del manzo da cui si ricava la carne: la più pregiata è la punta d'anca, di ottima qualità e comunque anche la fesa, il magatello, la sottofesa ed il sott'osso.

Il prodotto deve essere di prima qualità, ottenuto dal cuore di un taglio anatomico pregiato del vitellone. Deve provenire da uno stabilimento con bollo "L".

Il prodotto può essere confezionato sotto vuoto (s/v) o in atmosfera controllata (atm/p).

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate dalla coscia bovina
- Risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura
- Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni
- L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere fra il 58-62%
- Il rapporto di umidità/proteine deve essere inferiore a 3,6
- I grassi devono essere il 2-4 %
- Sulla confezione, o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo sanitario di forma ovale contenente le indicazioni di legge
- qualora il bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto deve:

- non presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale
- la consistenza deve essere soda, non eccessivamente essiccata e senza zone di rammollimento
- il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato
- la superficie di taglio deve presentarsi uniforme, compatta, asciutta, di colore rosso bruno

- non sono accettati prodotti che presentano superficie di sezione con infiltrazione di tessuto connettivo adiposo ad aspetto retiforme
- il prodotto sezionato e riposto in frigorifero non deve presentare, dopo alcuni giorni, aspetti riferibili a "brinatura per eccesso di sale"

Si richiedono comunque salumi di alta qualità o IGP.

CARNE FRESCA E/O CONGELATA DI MANZO E VITELLO

La carne deve provenire da bovini in ottime condizioni di nutrizione, essere costituito da muscoli di grande spessore, bell'aspetto, consistenza, colore e compattezza.

La carne di vitellona di prima qualità deve avere caratteristiche morfologiche di conformazione non inferiori a quelle previste dalla lettera R della griglia CEE e lo stato d'ingrassamento compreso fra i numeri due e tre della tabella di classificazione della normativa CE N° 2930/81.

Devono essere rispettate le normative sulle carni fresche, contemplate nell'ordinanza A.C.I.S. 30/05/1951 per le modalità di trasporto; nel R.D. 20/12/1928 N° 3298 sulla vigilanza sanitaria delle carni; nel D.P.R. 26/03/1980 N° 327 per i requisiti dei mezzi di trasporto e per le condizioni di temperatura da rispettare durante il trasporto.

Le carni devono provenire da bovini di razze di carne di età inferiore a 12 mesi, in ottime condizioni di nutrizione e conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'Encefalopatia Bovina Spongiforme (BSE) D.M. 29.09.2000 come modificato dal D.M. 15/1/2001.

Tutta la carne dovrà essere rifilata e sgrassata con uno scarto residuo non superiore al 6-7%.

In caso di non reperimento sul mercato di carne fresca verrà utilizzata carne congelata.

BURRO

Il burro deve essere prodotto con crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca di prima qualità, sodo e omogeneo, di colore bianco e debolmente paglierino, di odore caratteristico e gradevole, di sapore delicato ed immune da gusti sgradevoli.

Il contenuto d'acqua non dovrà essere superiore al 18% e la materia grassa non inferiore all'82%.

Per la produzione, distribuzione ed etichettatura dovranno essere osservate le normative vigenti ed in particolare il D.P.R. 26/03/1980 N° 327 e il D.Lgs. 27/01/1992 N° 109.

UOVA

Uova pastorizzate.

Le uova devono essere di gallina, fresche categoria A del peso di gr. 55/60 con guscio sano e senza incrinature.

Albume, tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari.

Si preferiscono uova provenienti da allevamenti a terra.

OLII

L'olio usato per la produzione degli alimenti deve essere extravergine d'oliva.

L'olio extravergine di oliva deve avere le caratteristiche espressamente riportate nell'Art. 1 punto 1) della Legge 13/11/1960 N° 1407; non dovrà rivelare odori disgustosi, dovrà essere limpido e con sapore inconfondibile dell'olio di oliva.

LATTE/PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Devono essere conformi alle normative vigenti in materia.

Il latte utilizzato può essere intero o parzialmente scremato (1,8% di sostanze grasse) o sterilizzato e omogeneizzato UHT.

Il latte deve presentare le caratteristiche tipiche proprie del prodotto fresco ovvero conseguenti ai processi di trattamento. Non deve contenere sostanze estranee di alcuna natura.

Per la lavorazione, conservazione, distribuzione ed etichettatura dovranno essere osservate tutte le norme vigenti ed in particolare il D.Lgs. 27/01/92 n. 109 e s.m.i.

Lo stracchino, prodotto esclusivamente con latte vaccino, senza additivi, deve presentare pasta compatta e non eccessivamente molle; non deve presentare pasta compatta e non eccessivamente molle; non deve presentare alcun difetto di sapore, odore e gusto dovuti a inacidimento e deve essere fornito in confezioni da 100 o 300 grammi circa, con consegna anteriore di almeno 8 giorni dalla data di scadenza.

Gli altri tipi di formaggio (asiago, Emmental, fontina, tipo Bel Paese, tipo Philadelphia) devono indicare sull'involucro la denominazione di origine o tipica, presentarsi in perfetto stato di conservazione, senza alterazioni di alcun genere, di odore e sapori sgradevoli e di colorazione normale; essere forniti nei pesi di volta richiesti.

YOGURT

Lo yogurt deve essere prodotto esclusivamente con latte fermentato senza additivi chimici di sintesi, bianco o vellutato alla frutta. Deve essere fornito in confezioni da gr.125 provenienti dalle migliori case accreditate, con scadenza massima 10gg. dopo la consegna.

Yogurt di capra

Yogurt alla frutta di natura biologica: Deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grasso, agli additivi aggiunti per il prodotto yogurt alla frutta. Legge n. 994 del 9 maggio 1929 e successive modifiche.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR n. 327/80 e D.L. 27.01.92 n. 109.

FORMA E FORMAGGI

La forma deve essere della qualità "Parmigiano – Reggiano" e deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto. Deve essere di prima qualità e con stagionatura minima di 18 mesi. Le forme devono avere impresso a fuoco il marchio di qualità.

I formaggi da tavola, oltre al parmigiano reggiano, devono essere di ottima qualità e dei tutto idonei e pronti all'uso. Non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovranno essere prodotti e confezionati in stretta osservanza delle norme: RDL 15/10/25 n. 2033, D.P.R. 30/10/55 n. 1269 e di tutte le altre norme emanate in materia.

POLLO, PETTI DI POLLO E TACCHINO E CARNE DI MAIALE

Pollame. I polli devono essere di età inferiore alle 10 settimane, di prima scelta, sani e di regolare sviluppo, esenti da fratture, edemi, emorragie, ematomi, con pelle elastica, ben pulita, di ottima consistenza, privi di odori e sapori anomali, con carne bianco rosea tendente al giallino e tenera, pronti per la cottura.

La frollatura non deve essere superiore a 5 giorni, né inferiore a 12 ore.

I polli devono riportare bollo a placca inamovibile ed individuabile secondo l'allegato 1 del D.P.R. n°503/1982.

Per i polli a busto la pezzatura deve essere da 1/1,5 senza interiora, collo e zampe: qualora fossero consegnati polli di peso superiore o inferiore o di origine non nazionale verrà respinta l'intera partita.

La carne dei petti di pollo dovrà presentarsi completamente dissanguata, di colore bianco rosato uniforme e di consistenza soda.

Tacchino. Le carni dovranno provenire da animali di età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi, di peso di circa 5 kg. Le carni dovranno essere di rosa pallido, di consistenza soda e presentare cartilagine sternale molto flessibile.

La **carne di maiale** deve provenire da suini magri. Dal punto di vista organolettico le carni devono presentare colore rosato omogeneo, senza zone di sbiadimento consistenti, aspetto vellutato e grana fine, consistenza pastosa e scarsa venatura, non viscide e scevre da qualsiasi sapore o odore anomalo.

Coniglio. Gli animali devono essere in buono stato di nutrizione, del peso medio di Kg.1.,4/2,00 senza interiora, zampe e testa; non devono presentare fratture, edemi, emorragie, ematomi. le carni non devono presentare modificazioni di colore, odore e sapore e devono presentare bollo a placca

inamovibile. Il coniglio con osso deve essere fornito senza pelle, testa, zampe e interiora ed opportunamente tagliato in piccoli pezzi. La carne può essere richiesta anche disossata.

Le carni in parola possono essere fresche o congelate.

Si preferisce pollame proveniente da allevamenti a terra.

POMODORI E DOPPIO CONCENTRATO

Devono possedere i requisiti minimi previsti dalla legge, art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975.

Si ricorda che la suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo.

Inoltre il peso sgocciolato deve essere non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 70% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg.) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno – piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del Presidente della Repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.

I prodotti devono essere contenuti in idonei recipienti litografati, di latta nuova e dorate internamente con vernice di prima qualità, scevra di metalli e materie nocive.

Non sono accettate scatole ammaccate o deformate.

I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata; in caso contrario, dovrà essere specificato l'anno di produzione.

Si richiama in particolare il RD 30/1/1924 n. 2035 e il RD 15/10/1925 n. 2033 e per quanto riguarda le norme igieniche il DPR 26/3/80 n. 327. Per l'etichettatura dovrà essere rispettato quanto previsto dal D.Lgs. 27/01/92 n. 109.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

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

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come dall'art. 67 del DPR n. 327 del 26 marzo 1980 per confezioni di peso compreso tra gli 1 e 5 kg.

Altre conserve in scatola apertizzate (Fagiolini, fagioli, macedonie etc.)

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il vegetale ed il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.

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 nè spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in

recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n. 777 - 23 agosto 1982 G.U. n. 298 del 28 ottobre 1982.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1% per confezioni di peso tra gli 1 e i 5 kg. D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67.

TONNO

Deve essere di gusto delicato, di consistenza soda, tenero, non stopposo, né sbriciolato, conservato in olio di oliva di ottima qualità. Deve essere prodotto dalle migliori case accreditate.

PESCE SURGELATO

Il pesce deve essere solo surgelato e deve essere fornito in perfetto stato di congelamento, senza alcuna alterazione e senza lische.

Le tecniche della surgelazione utilizzate e la successiva conservazione devono essere tali da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e le sue qualità intrinseche (DM 15/6/71). La glassatura deve essere indicata in etichetta e espressa in percentuale (per filetto di Palombo, merluzzo, nasello soglia max= 5%, per platessa, halibut=20%;)

I prodotti e l'imballo devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative e sanitarie.

Specificare nell'offerta la tipologia di pesce surgelato utilizzato.

FRUTTA E VERDURE

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazione e fermentazioni anche incipienti. Gli ortaggi, se non freschi di stagione, possono essere surgelati, ma non in scatola, eccetto per i pomodori pelati interi.

Le ditte devono utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche: le carote devono essere di prima qualità; i piselli devono essere di qualità fini; i fagiolini devono essere di qualità semi – fini; i finocchi devono essere di prima scelta senza gambo (senza fiamma) e con uno scarto, dopo la prima pulitura, non superiore al 10%.

La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie. Per la fornitura della frutta, le ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- a) la frutta deve essere di prima scelta e deve corrispondere alle norme di qualità previste dalla legislazione riferite per ciascuna specie e cultivar. Sono pertanto esclusi i frutti che non siano interi e sani, che non siano puliti da prodotti antiparassitari, che presentino umidità esterna anormale, che abbiano odori e sapori estranei, che abbiano difetti di forma, di sviluppo, di colorazione e difetti della buccia oltre le tolleranze previste dalle norme vigenti: Il grado di maturazione della frutta distribuita deve essere atto al pronto consumo. La pezzatura della frutta deve essere uniforme.
- b) Le arance devono essere di prima qualità (di tipo tarocco)
- c) I mandarini devono essere di prima qualità (di tipo clementine)
- d) Le mele devono essere di prima qualità (tipo golden, delicious, stark delicious)
- e) Le pere devono essere di prima qualità (nella fornitura deve essere escluso il tipo decana)
- f) L'uva da tavola deve essere di prima qualità (tipo Italia, Regina)
- g) Le pesche devono essere di prima qualità (di tipo polpa gialla o polpa bianca)
- h) Le albicocche devono essere di prima qualità (tipo precoce gialla bocuccia)
- i) Le susine devono essere di prima qualità (tipo smiro).

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 20 febbraio 2004 n. 51.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti.

CAMOMILLA

Camomilla (fiore) in confezioni filtro.

ZAFFERANO

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

Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

SPEZIE E AROMI

Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, erba cipollina, chiodi di garofano.

SALE ALIMENTARE

Sale alimentare raffinato iodato e sale alimentare grosso da cucina iodato.

Detti prodotti dovranno essere confezionati in involucri da 1 kg.

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

OLIVE 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 ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto prescritto dal D. Lgs. 109/92.

Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alle prescrizioni del D.M. 31.3.1965 e successive modifiche.

Il prodotto deve essere confezionato in confezione originale sottovuoto od in atmosfera modificata.

CAPPERI SOTTO SALE

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

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACETO BIANCO

Il prodotto deve essere conforme alle norme contenute nel D.P.R. 162/1965 e successive modifiche, sui recipienti devono essere riportati: la denominazione, l'indicazione della ditta produttrice, la sede dello stabilimento, la quantità del contenuto reale di aceto con indicazione della sua gradazione di acidità e gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.

MARMELLATE

Confezione monoporzione e barattoli da 500 gr ; devono contenere almeno il 50% di frutta.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta gelificata e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge D.P.R. 401/1982.

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto disposto dall'art. 7 della legge sopracitata.

Si preferiscono marmellate senza zuccheri aggiunti.

MERENDINE

Secondo la grammatura prevista (croissant, rollino, plumcake ecc.).

Si preferiscono tipologie di merendine a basso contenuto di grassi e senza grassi idrogenati.

GELATI

Coppette monoporzione o coni o confezionati singolarmente.

CIOCCOLATO E CREMA DI CIOCCOLATO

Tavolette di cioccolato al latte o fondente gr. 20.

Il cioccolato deve essere prodotto in conformità alla legge 351/1976 e s.m.

Cioccolato fondente confezioni da kg 1

Cacao in polvere

Costituiscono oggetto della somministrazione oltre a tutti i prodotti indicati espressamente in capitolato, anche quelli necessari per la preparazione dei pasti, in base al menù a cui la cucina fa riferimento per la preparazione dei pasti stessi.

NOTA

Si richiede l'utilizzo e la fornitura di prodotti biologici o a lotta integrata o a filiera breve per:

- mele
- pere
- kiwi

Si richiede l'utilizzo e la fornitura di prodotti biologici o a lotta integrata per:

- insalata
- carote
- cipolla
- legumi

Si richiede l'utilizzo e la fornitura di prodotti biologici per:

- latte e derivati
- marmellate
- uova
- riso

Si richiede l'utilizzo e la fornitura di prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta) per:

- Parmigiano Reggiano
- Prosciutto crudo

Le Carni

Si richiede la fornitura delle seguenti carni biologiche:

- pollo
- tacchino
- coniglio
- carne di maiale
- manzo
- vitello

A garanzia del prodotto e della rintracciabilità della filiera, tutte le carni avicunicole e di bovino devono essere di provenienza nazionale.