



COMUNE DI SAN VINCENZO

Provincia di Livorno

Tel. 0565 707111 - Fax 0565 707299

Sito Web: www.comune.sanvincenzo.li.it

PEC: comunesanvincenzo@postacert.toscana.it

COMUNE DI SASSETTA

Provincia di Livorno

Tel. 0565 794223 - Fax 0565 794203

Sito Web: www.comune.sassetta.li.it

PEC: comunesassetta@postacert.toscana.it



ALLEGATO G

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

GARA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, RISTORAZIONE DEL SERVIZIO NIDO E RISTORAZIONE DEI DIPENDENTI COMUNALI (solo per il Comune di Sassetta) DEI COMUNI DI SAN VINCENZO E SASSETTA PER IL PERIODO 01/09/2021 – 31/08/2024

CONDIZIONI GENERALI

PREMESSA

Il Comune di San Vincenzo, in attuazione delle normative vigenti, promuove e privilegia l’impiego nella ristorazione scolastica di prodotti da agricoltura biologica nazionale, DOP, IGP, tipici e tradizionali, a lotta integrata, filiera corta e prodotti del commercio equosolidale. Nel presente allegato vengono indicati i prodotti che devono appartenere alle categorie sopradescritte. La reperibilità deve essere valutata rispetto alla disponibilità sul mercato, alle quantità necessarie e alla produzione, ma anche alla provenienza; non deve comportare un allungamento delle filiere e delle distanze tra produzione e consumo. In ogni caso, per tutte le tipologie di derrate, tenuto conto degli indirizzi normativi in materia di contenimento dell’impatto ambientale, deve essere incentivata la provenienza da filiera corta o da produzione/filiera nazionale. Per qualsiasi difformità rispetto a quanto previsto dai menù e dalle caratteristiche merceologiche degli alimenti, l’Azienda dovrà comunicarlo tempestivamente tramite nota scritta e concordare con il Comune un’alternativa.

Per tutte le derrate alimentari sono esclusi i prodotti di provenienza extracomunitaria ad eccezione di alcuni prodotti di cui è dimostrabile che non può essere prevista una produzione adeguata in territorio comunitario (es. banane), dovranno in tal caso essere biologici e provenienti dal commercio equo e solidale.

Per tutte i prodotti deve essere garantita e documentata la rintracciabilità della filiera, nonché la corretta etichettatura degli imballaggi, come prevista dalla normativa vigente, successive modifiche e integrazioni. Per gli imballaggi oltre alla normativa vigente, dovrà essere mantenuta costante attenzione agli aggiornamenti normativi a garanzia della sicurezza dell’alimento, sotto il profilo igienico sanitario e in riferimento a problematiche emergenti attinenti a potenziali contaminanti rilasciati dalle confezioni/imballi, e nell’ottica della tutela dell’ambiente. Si chiede di trovare soluzioni a basso impatto ambientale.

Il Comune si riserva di poter richiedere l’impiego di ulteriori alimenti non inseriti, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dai menu che saranno concordati, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche. Il Comune si riserva di chiedere la sostituzione di un prodotto, laddove sia riscontrata una mancata gradibilità, concordando con l’Azienda le soluzioni più congrue.

Alcune tipologie di derrate devono obbligatoriamente appartenere alla categoria di prodotti biologici nazionali, alcuni dei quali possono essere alternativamente appartenenti alle categorie DOP, IGP, prodotti tipici e tradizionali, fermo restando il principio generale della reperibilità dei prodotti biologici nazionali, che nel tempo può subire variazioni ma che deve essere gestita nell’ottica del miglioramento della qualità.

Le derrate alimentari impiegate dovranno inoltre avere caratteristiche in linea con i criteri ambientali minimi previsti dal D.M 10 marzo 2020, adozione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) da inserire nei bandi di gara della pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari – (G.U. Serie Generale n. 20 del 04.04.2020).

REQUISITI QUALITATIVI

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in materia, compresa quella regolamentare (comunitaria, nazionale, regionale, provinciale e comunale). Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi alla normativa vigente e successive modifiche.

È vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

È vietato l'utilizzo di prodotti che contengono additivi.

È vietato qualsiasi prodotto precotto o pre-preparato (carne macinata che dovrà essere preparata nella cucina partendo da tagli di parte anteriore del manzo, carni e pesce ricomposti, cotolette già impanate, besciamella, salsa verde, ecc.)

Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto; la confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Per tutti i prodotti confezionati la *shelf life* residua alla consegna deve essere non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche dei prodotti, la vita residua del prodotto viene calcolata in base alla data di produzione, la data di scadenza/termine minimo di conservazione e la data di consegna.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

“Denominazione d'origine”, è il nome che identifica un prodotto:

- originario di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese;
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e le cui fasi di produzione (produzione, trasformazione o elaborazione) si svolgono nella zona geografica delimitata (Reg. CE n. 1151/2012).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

“Indicazione geografica”, è il 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;
- la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. (Reg. CE n. 1151/2012).

SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (STG)

Specialità tradizionale garantita (STG) è un marchio di origine introdotto dall'Unione Europea per la tutela delle produzioni caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali. Le preparazioni STG devono soddisfare i requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione. La denominazione si rivolge a prodotti agricoli e alimentari che possiedono una specificità legata alla metodologia di produzione o alla composizione collegata alla tradizione di una zona, anche se non prodotti necessariamente solo nella medesima zona (Reg. CE n. 1151/2012).

PRODOTTI A FILIERA CORTA E KM 0

Per prodotti “a filiera corta” si intendono sia quelli commercializzati tramite vendita diretta tra produttore primario (o associazione di produttori primari) e centro di produzione del pasto, sia la vendita con un unico intermediario purché tale intermediario sia collocato entro il Km 0 come sotto definito. Nel caso di prodotti locali trasformati, il produttore è l'azienda di trasformazione che deve

comunque far uso di prodotti (principali ingredienti) locali.

Per prodotti a “chilometro zero” si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento/luogo di trasformazione e centro di cottura di 150 chilometri, con maggiore valore per quelli compresi entro 70 chilometri.

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono “quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo” e sono presenti all'interno dell'“elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali” pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole.

PRODOTTI PROVENIENTI DA TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ

Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE L'agricoltura sociale (Legge 141/2015) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà. Per l'Unione Europea è “il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare” e ambientale. Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo: - Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili). - Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti).

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, dai produttori ai consumatori. Gli obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la “Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale”, sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale:

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.

Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007, Reg CE 889/2008, Reg. 271/2010, al D.L.vo 220/95 ss.mm.ii. e successivi provvedimenti attuativi, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
- d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni o femmine che non hanno figliato);
- classe di conformazione: U;
- classe di ingrassamento: 2;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- tagli indicativamente richiesti: fesone da spalla, fesa, punta di petto, reale, sottospalla, sottofesa, scamone, noce, magatello.
- la carne macinata deve essere preparata nella cucina centralizzata utilizzando il tritacarne refrigerato e tagli di quarti anteriore dell'animale.

Confezionamento:

- **confezionamento** sottovuoto.

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO**Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria di peso: L (light, leggero);
- classe di carnosità: U;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- tagli richiesti: lonza intera, lonza a fette.

Confezionamento: sottovuoto.**POLLO FRESCO REFRIGERATO****Requisiti qualitativi:**

- devono appartenere alla classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali allevati a terra e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Tipologie richieste:

- 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:
 - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle;
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
 - non essere trattato con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
 - non deve contenere frammenti ossei;
 - non è ammessa la presenza di visceri.

Confezionamento:

- Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- Petto: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste disossate:

- Coscia, sovracoscia, fuso.
- Fesa:
petto intero maschio, senza ala, privati di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

Confezionamento:

- coscia, sovracoscia o fuso disossata : confezionamento sottovuoto in atmosfera modificata.
- fesa: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- rispettare il disciplinare
- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- umidità max: 35-45 % +/-3%;
- grassi max: 8-10 % +/-3%.

Tipologie richieste:

- il prodotto deve essere intero.

Confezionamento: sottovuoto.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE BIOLOGICO UHT di produzione nazionale

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- il latte fresco deve avere almeno il 50% di shelf-life al momento della consegna; - di provenienza nazionale.

Tipologie richieste:

- latte fresco intero: grasso >3,2 % +/-3%, pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%;
- latte UHT intero: grasso >3,2 % +/-3% , pH <6,6 – 6,8 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%.

Confezionamento:

- Tetrapack o bottiglia in PET.

YOGURT BIOLOGICO di produzione nazionale

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve essere privo di edulcoranti;
- yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza compatta e cremosa;
- yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea; non sono ammessi conservanti, additivi chimici e aromi artificiali; - pH: 3,5 – 4,5 +/-3%.
- Acidità: > 40 °SH +/-3%
- Tenore di zucchero: 12g/100g.

Tipologie richieste:

- yogurt intero;
- yogurt intero alla frutta.

Confezionamento:

- confezioni unitarie da 125 g.

BURRO DI CENTRIFUGA di produzione nazionale

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato;
- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- grasso (per burro destinato al consumo diretto): minimo 82 %;
- perossidi: max N°0,5 meq/Kg +/-3%.

Tipologie richieste:

- panetti da 0,250 - 0,5 e 1 Kg.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

FORMAGGI

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI, di produzione nazionale

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato biologico
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Tipologie richieste:

- mozzarella/ Fiordilatte: umidità: <60 % +/-3%;
- mozzarella in filoni o cubettata: umidità: < 60% +/-3%.

Confezionamento:

- porzioni da 30 g, 100 g, 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione;
- filone intero o cubettata per pizza.

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA di produzione nazionale

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;
 - non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono essere privi di carragenina;
- rispettare i disciplinari di produzione.

Tipologie richieste:

- Stracchino: di latte vaccino a maturazione rapida, Grasso: >45 %.
- Primo sale e Caciotta non sottoposta a maturazione: da latte pastorizzato biologico, non sottoposto a maturazione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto; in forma intera.

RICOTTA di produzione nazionale

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.

Tipologie richieste:

- ricotta vaccina/ pura pecora.

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- forma intera da 1 o 1,5 kg.

FORMAGGI STAGIONATI

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura.

Tipologie richieste:

- Pecorino DOP

Confezionamento:

- forma intera.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- rispettare il disciplinare
- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non devono presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non devono contenere formaldeide residua;
- devono avere un periodo di stagionatura non inferiore ai 18 mesi;
- umidità: < 31 % +/-3%; - grasso: >32 % +/-3%.

Confezionamento:

- forma intera o in porzioni.

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale allevata all'aperto;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: L
- grandi (> 63 g);
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; - germe: sviluppo impercettibile; - esente da odori anomali; - pH albume: 9 – 9,7 +/-3%;
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%.

Confezionamento:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti.

OVOPRODOTTI PASTORIZZATO BIOLOGICO di produzione nazionale

Requisiti qualitativi:

- ottenuto da uova di gallina;
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso;
- il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi.

Tipologie richieste:

- uovo intero: pH >7 +/-0,3%;
- tuorlo: pH >9 +/-0,3%;
- albume: pH >6,4 +/-0,3%.

Confezionamento: in tetrabrick.

PRODOTTI ITTICI**PRODOTTI ITTICI SURGELATI****Requisiti qualitativi:**

- deve essere dichiarata la zona di provenienza che può essere FAO 37 o FAO 27 e non devono appartenere alle specie “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” o “quasi minacciata”;
- non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo
- glassatura massima: 20% (in etichetta deve essere indicata);
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente a prodotto scongelato;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale, ecc.;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- Pesci filetti: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari, spine (i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine);
- Pesci tranci: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centrale;
- Cefalopodi: la carne deve presentare a temperatura ambiente, valutata a prodotto scongelato, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;

Tipologie richieste:

- Pesci filetti: nasello, platessa, trota, merluzzo, palombo, cernia;
- Cefalopodi: seppioline, calamari, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI

Dovranno essere privilegiati prodotti ortofrutticoli freschi e di stagione, fermo restando che per garantire la varietà dei menù, soprattutto nelle stagioni in cui vi è minore disponibilità di prodotti freschi, possono essere utilizzati anche prodotti surgelati. Non devono essere utilizzate primizie o produzioni tardive. Dovranno essere utilizzati prodotti nazionali (coltivati, confezionati e distribuiti) e/o da filiera corta ad eccezione di alcuni prodotti di cui è dimostrabile che non può esserne prevista

una produzione adeguata in territorio nazionale.

FRUTTA FRESCA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- mele, agrumi, kiwi, pesche e nettarine, pere, uva da tavola devono essere appartenenti alla I categoria.
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura;
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- esente da danni da gelo o basse temperature;
- priva di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- nello stesso collo avere una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi inferiore al 10%. Se sfusi, presentare una differenza di calibro, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, inferiore al 20%;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti;
- una volta al mese devono essere fornite banane provenienti dal mercato Equo e Solidale;
- ogni settimana devono essere somministrati almeno quattro diverse tipologie di frutta, secondo quanto previsto nel mese dal calendario dei prodotti frutticoli freschi.

Tipologie richieste:

- Agrumi: arance, mandarini, clementine, limoni, pompelmi, mapi;
- Altra frutta: uva da tavola, albicocche, pesche e nettarine, prugne e susine, mele, pere, banane, cachi, cocomeri, meloni, kiwi (Actinidia).

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

Requisiti qualitativi:

- lattughe, indivie ricce e scarole, peperoni dolci e pomodori devono essere appartenenti alla I categoria.
- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti;
- data limite di consumo fissata uguale o inferiore a 5 giorni;
 - non devono avere presenti eccessi di umidità, corpi estranei, parti alterate, presenza di muffe o parassiti.

Tipologie richieste:

- Ortaggi a foglia: insalate in genere, lattuga, biette da costa o biette, biette erbette, spinaci, cavoli cappucci e verzotti, cavoli di Bruxelles, cavolo nero;
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri;
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchini, zucche;
- Altri ortaggi: asparagi, carote, cavolfiori, broccoli, finocchi, sedani da coste;
- erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, menta, rucola, erba cipollina, basilico

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto, non devono riportare elementi di pericolosità come fogli spillati con graffette e cose analoghe, che possono cadere nell'ortaggio,
- per le erbe aromatiche presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI di produzione nazionale e biologici

Requisiti qualitativi:

- l'uso di verdure surgelate è consentito per ragioni di opportunità o qualora non siano reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti
- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono presentare fisiopatie, scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza del prodotto scongelato non deve essere legnosa, né apparire spappolato
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- calo peso: < 20% +/-3%

Tipologie richieste:

- fagiolini finissimi "senza fili"
- piselli fini e finissimi
- spinaci e erbe in foglia (bieta) e ortaggi per minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà verdure, eventuali altri prodotti dovranno essere concordati con il Comune a seguito di richiesta scritta adeguatamente motivata

Confezionamento:

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto

PATATE

produzione nazionale

Requisiti qualitativi:

- con morfologia uniforme;
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivarsane,
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciume incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie
- esenti da danni prodotti dal gelo
- prive di umidità esterna anormale - esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Tipologie richieste:

Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle

Confezionamento:

- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei)

SPEZIE E CONDIMENTI

Dovranno essere utilizzati prodotti nazionali (coltivati, confezionati e distribuiti) ad eccezione di alcuni prodotti di cui è dimostrabile che non può esserne prevista una produzione adeguata in territorio nazionale.

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE BIOLOGICHE

Requisiti qualitativi:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Intere e in polvere
- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.
- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, curry - zafferano

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

SALE FINO – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- di filiera nazionale
- ottenuto per evaporazione dell'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"
- richiesto sotto forma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato"
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- può essere richiesto anche "sale integrale" ottenuto per evaporazione dell'acqua di mare. Di provenienza nazionale. Da impiegare per la produzione dei pasti

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA NAZIONALE

Solo l'olio extravergine di oliva deve essere utilizzato per condire e per cucinare. Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- olio extravergine d'oliva da filiera italiana. Tipologie richieste:
- latte da lt. 5 per cucinare e bottiglie di vetro da litri 1 per condire da inviare nelle diverse scuole.

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE provenienza nazionale

- olio di girasole alto oleico, da utilizzare solo per friggere e da conferire allo smaltimento degli olii reflui dopo l'utilizzo.

Confezionamento:

latte o pet da litri 10.

ACETO provenienza nazionale

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti
- acidità totale (ac. acetico): 6-12 % +/-3% Tipologie richieste:
- aceto di vino: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione
- aceto di mele biologico: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela (Per l'eventuale distribuzione nei refettori).

Confezionamento:

- Bottiglie in vetro o PET

POMODORI PELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA ITALIANA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- i pomodori utilizzati dovranno essere freschi, sani, compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore non acido ma tipico del pomodoro maturo;
- Pelati: pomodori privi di buccia, senza parti verdi, peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%, residuo Secco rifrattometrico: >8° Brix;

Tipologie richieste:

- Pomodori pelati interi

Confezionamento:

- i contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro
- latte con protezione antiacidità, da circa 3/5 kg;

CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:

- ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati.

Confezionamento: vetro, buste.

FARINA BIANCA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- se richiesta, deve essere fornita integrale
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali la farina integrale non dev'essere farina bianca addizionata di crusca
- il prodotto dev'essere utilizzato non oltre i 3 mesi prima della data di scadenza

Tipologie richieste: farina di tipo 0, 1 e 2, farina di tipo integrale

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto - confezioni da 1kg – 5kg

FARINE DIVERSE

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee,
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento,
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali,
- la farina di mais biologica dovrà essere precotta a vapore, di produzione nazionale.

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- farina di ceci biologica di produzione nazionale: ottenuta dalla sola macinazione di ceci
- fecola di patate di produzione nazionale: prodotta esclusivamente dalle patate
- amido di riso di produzione nazionale: prodotto esclusivamente dal riso.

Confezionamento:

- confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture
- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- confezioni da 250g – 500g – 1kg – 5kg.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, PASTA INTEGRALE BIOLOGICHE

Requisiti qualitativi:

- Prodotti e confezionati in Italia con grano duro preferibilmente proveniente da coltivazioni nazionali;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o

tagli, bottatura o bolle d'aria;

- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- se richiesta integrale deve essere prodotta con farine integrali
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
- tempo di cottura
- resa (aumento di peso con la cottura)
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti
- grado di spappolamento: $< 6\% \pm 3\%$ - la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura
- il prodotto dev'essere utilizzato non oltre i 6 mesi prima della data di scadenza

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato
- l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili

Confezionamento: - confezioni da 1kg – 5kg

PASTA ALL'UOVO SECCA O FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria, il prodotto dev'essere utilizzato non oltre l'80% del suo periodo di conservazione, cioè il tempo che intercorre tra la data di confezionamento e quella di scadenza; per la pasta secca il prodotto dev'essere utilizzato non oltre i 6 mesi prima della data di scadenza;
- il prodotto deve contenere uova nella misura indicate dalla legge

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato
- l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- lasagne fresche
- formati per pastina

Confezionamento:

- confezioni da 500g – 1kg – 5kg

RISO BIOLOGICO di produzione nazionale

Requisiti qualitativi:

- la filiera (coltivazione, lavorazione, confezionamento) dev'essere interamente nazionale,
- mantenere la cottura al giusto grado di consistenza,
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna

Tipologie richieste:

Fino, Ribe, Superfino, Baldo, Carnaroli

Confezionamento:

- confezioni da 1kg – 5kg – 10kg, preferibilmente sottovuoto

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI BIOLOGICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere puliti e uniformemente essiccati
 - produzione nazionale
 - di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma)
 - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

Tipologie richieste:

- legumi:
 - ceci - fagioli cannellini, borlotti - lenticchie - misto legumi per zuppa o minestrone;

cereali: - orzo perlato, farro integrale o perlato, cous cous, boulghur.

Confezionamento: - deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

GNOCCHI DI PATATE BIOLOGICI italiani

Requisiti qualitativi:

- devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono contenere fiocchi di patate
- non devono contenere additivi (conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti)
- quantitativo di patate: min. 65% - possono essere freschi o surgelati Tipologie richieste

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PANE FRESCO BIOLOGICO

Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo 1, 2 o integrali
- deve essere prodotto con sfarinati di grano, acqua, lievito naturale o con lievito madre; deve essere garantito di produzione giornaliera;
- non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
- crosta dorata e croccante
- mollica morbida, ma non collosa
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
- non deve risultare duro alla masticazione
- il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non con farina bianca addizionata di crusca

Tipologie richieste:

- pane da farina di tipo 1, 2 o integrale, affettato
- pezzature pane da kg. 0,5 , affettato

Confezionamento:

- come previsto dalla normativa vigente.

PANE GRATTUGIATO BIOLOGICO

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotto e confezionato in Italia
- deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00
- deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti vegetali e animali
- deve essere privo di impurità.

Tipologie richieste:

- formati da 1kg – 5kg

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

CROSTINI DI PANE di produzione nazionale

Requisiti qualitativi:

- non devono essere presenti coloranti artificiali
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Confezionamento:

- confezione multiporzione da kg.0,5
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

BASE PER PIZZA FRESCA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito e sale
- l'impasto non deve contenere strutto né altri grassi animali;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- deve essere fresca e il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti la consegna.
- deve essere consegnata entro 12 h dalla preparazione

Tipologie richieste:

- base pizza fresca, precotta
- base pizza con pomodoro pelati biologici, precotta.

MERENDE DOLCI E SALATE

DOLCI DA FORNO

Requisiti qualitativi per dolci:devono essere prodotti con farina di frumento o altre farine

- devono essere freschi e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- le materie grasse accettate sono: burro, olio extravergine, olio vegetale non idrogenati (ad esclusione di olio di palma)
- possono essere farciti con marmellata, confettura
- non devono contenere coloranti e conservanti.

Tipologie richieste:

- torta allo yogurt
- torta tipo "margherita"
- torte marmorizzate, con gocce di cioccolato, plumcake, crostate

Confezionamento:

- confezionati in torte intere, quindi in multiporzione, che dovranno essere consegnata ad ogni classe/sezione.

BISCOTTI

Requisiti qualitativi per i biscotti:

- devono essere biologici
- devono essere prodotti con farina di frumento o altre farine, uova, zucchero
- devono essere freschi e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- le materie grasse accettate sono: burro, olio extravergine, olio vegetale non idrogenati (ad esclusione di olio di palma),
- possono essere farciti con marmellata, confettura
- non devono contenere coloranti e conservanti.

Tipologie richieste:

- frolle, biscotti di riso, con gocce di cioccolato, con marmellata o confettura

Confezionamento:

- **confezione in sacchetti** multiporzione, che dovranno essere consegnata ad ogni classe/sezione.

MERENDE SALATE

Requisiti qualitativi:

- devono essere biologici
- devono essere prodotti con farina di frumento o altre farine
- devono essere freschi e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- le materie grasse accettate sono: olio extravergine

Tipologie richieste:

schiazzatine secche, cracker, taralli

Confezionamento:

- confezione in sacchetti multiporzione, che dovranno essere consegnata ad ogni classe/sezione.

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE Richiesta solo in caso di emergenza

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- confezioni in PET da 500ml o da 1,5lt.