

SPECIFICHE DERRATE ALIMENTARI DIVERSE

Devono essere forniti con tali caratteristiche i prodotti nell'elenco b) e per quelli eventualmente non indicati, che per necessità diverse dovessero essere richiesti per la predisposizione dei menu.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- . riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- . rispetto assoluto della normativa vigente al momento della stipula del contratto e di tutta quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel corso degli anni di appalto
- . fornitura regolare a peso netto;
- . completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna per luogo di destinazione e fatture diverse per luogo di destinazione: mensa Breuil Cervinia, mensa Capoluogo;
- . precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- . corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel bando;

L'azienda appaltatrice dovrà impegnarsi a garantire, per ciascun prodotto offerto in appalto una alternativa.

L'impiego di prodotti alimentari non contemplati dal presente bando non è da escludersi a priori, tuttavia il loro inserimento eventuale nella fornitura per il servizio di refezione scolastica deve essere preventivamente discusso e autorizzato dall'Amministrazione comunale. È fatto obbligo inoltre alla ditta aggiudicataria di consegnare, su richiesta, derrate alimentari diverse da quelle richieste in sede di gara, che dovessero rendersi necessarie per l'attuazione di diete particolari, ricorrenze e/o allo scopo di migliorare la qualità dell'alimentazione dell'utenza.

I prodotti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- . essere di qualità SUPERIORE. Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.
- . essere corrispondenti a tutte le normative vigenti alla data odierna ed alle loro successive modificazioni ed integrazioni, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura, le etichette dovranno riportare indicazioni il più possibile esaurienti, in lingua italiana, secondo quanto previsto dalla normativa in vigore e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- . essere garantito il non utilizzo di derrate alimentari derivanti da biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, animali o vegetali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica
- . essere trasportati con veicoli igienicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;
- . consegnati in imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, arrugginite ne ammaccate, cartoni non lacerati, ecc...
- . consegnati in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, i prodotti consegnati devono essere integri, privi di muffe, parassiti, difetti merceologici, possedere i caratteri organolettici specifici dell'alimento;
- . dovrà essere certificato che i prodotti non sono modificati geneticamente in conformità alle vigenti norme in materia;
- . gli alimenti non devono contenere coloranti artificiali, conservanti ed esaltatori di sapidità (glutammato monosodico);
- . la data di scadenza deve essere ben leggibile sulla confezione, tutti i prodotti confezionati al momento della consegna dovranno avere ancora almeno il 75% della loro vita commerciale;
- . essere di produzione nazionale o comunitaria.

Comune di VALTOURNENCHE

Ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti in materia di sicurezza alimentare si richiede inoltre:

1. autocertificazione di implementazione e gestione di un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari;
2. autocertificazione di adempienza agli obblighi previsti in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.

La ditta aggiudicataria dovrà consegnare al Comune di Valtournenche, all'inizio della fornitura, idonea documentazione attestante l'applicazione del piano HACCP relativamente alla fase di trasporto e della conservazione delle derrate alimentari.

Definizioni

. etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle norme specifiche di ciascuna classe merceologica, sia per quanto concerne i prodotti convenzionali che quelli derivanti da agricoltura biologica;

Ai fini del presente bando si intendono per:

a. prodotti convenzionali: prodotti di largo consumo non aventi le caratteristiche specifiche di cui ai successivi punti;

b. prodotti biologici: prodotti provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Il prodotto deve essere munito di idonea certificazione che attesta la conformità del metodo produttivo al Regolamento CE e di etichettatura rispondente oltre che ai requisiti di legge in tema di etichettatura per i prodotti alimentari anche ai requisiti di etichettatura specifici per i prodotti biologici: nome del produttore preparatore o venditore, nome o numero di codice dell'organismo di controllo, codice di autorizzazione specifico per il prodotto, presenza del logo della UE che individua i prodotti biologici e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto ("agricoltura UE" se di provenienza comunitaria, "agricoltura NON UE" se di provenienza da paesi terzi). Devono obbligatoriamente essere forniti con tale caratteristica i prodotti contrassegnati nell'elenco prodotti con la dicitura "*BIOLOGICO*".

Le medesime caratteristiche devono essere possedute dagli ulteriori prodotti eventualmente offerti per tale tipologia.

c. Prodotti DOP e IGP: i prodotti DOP (marchio applicato ai prodotti per i quali tutto il processo produttivo, avviene in un'area geografica delimitata e nella quale si determina un legame univoco e specifico tra prodotto e territorio) e IGP (prodotti unici per gusto e tradizione che per loro caratteristiche inimitabili e inscindibili dal territorio hanno ottenuto dall'Unione europea la registrazione come Indicazione Geografica Protetta) devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla normativa vigente e devono essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole e forestali.

Pane fresco

Ai sensi della normativa vigente. Prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo "0" con regolare aggiunta di sale comune. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera. Deve essere garantita la fornitura di pane completamente privo di strutto per le utenze di fede musulmana.

Dolci da forno

E' consentito il ricorso a prodotti confezionati: budini al cacao e vaniglia.

Cracker

Prodotti in conformità dalla normativa vigente e confezionati in monoporzione.

Fette biscottate

Comune di VALTOURNENCHE

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

Biscotti

I biscotti da somministrare 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, zucchero, sostanze grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione. Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati, additivi antiossidanti. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali. I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di qualità presente riferita al peso, nonché la data della confezione. Deve essere garantita la fornitura di biscotti privi di derivati del latte e/o di uova da destinare ai bambini allergici.

PASTE ALIMENTARI

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- ☐ ☐ odore e sapori tipici;
- ☐ ☐ assenza di corpi e sostanze estranee.
- ☐ ☐ assenza di bottature o venature;
- ☐ ☐ assenza di crepe o rotture;
- ☐ ☐ assenza di punti bianchi, punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

Pasta

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" italiano con farina di semola ed acqua, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dalla legge e, in modo ben visibile, la data di scadenza. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 g di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g di sale per 15'), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Pasta prodotta con semola di grano duro di provenienza biologica

La biologicità del prodotto dovrà essere garantita in etichetta da uno degli enti certificatori previsti dalla legge e specificata in menù. Dovrà avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione.

Pastina per lattanti

La pasta per i lattanti deve essere prodotta da semola di grano tenero, con aggiunta di calcio, ferro e vitamine del gruppo b, adatte al fabbisogno dei bambini con età inferiore all'anno. I formati richiesti sono: sabbolina, pokerini, stelline maccheroncini lumachine penette.

Paste ripiene surgelate

Devono possedere le caratteristiche previste dalla legge e dal presente capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati. E' ammesso anche l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti ecc., freschi o confezionati in atmosfera modificata.

Gnocchi di patate o chicche

Devono possedere le caratteristiche previste dalla legge e dal presente allegato nella sezione relativa ai prodotti surgelati. E' ammesso anche l'impiego di prodotti freschi o confezionati in atmosfera modificata.

Comune di VALTOURNENCHE

Riso

Deve essere conforme alla normativa vigente. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Per il riso di provenienza biologica, la biologicità del prodotto deve essere garantita, in etichetta, da uno degli enti certificatori previsti dalla legge e specificata in menù.

Paste alimentari ripiene

Per tortelloni e ravioli di magro o di patate, si richiedono i seguenti ingredienti:

-pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;

-ripieno: ricotta vaccina, formaggio grana o parmigiano, pangrattato, spinaci o patate, sale e spezie.

Per tortellini e ravioli si richiedono i seguenti ingredienti:

-pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;

-ripieno: carne bovina e/o avicunicola, formaggio grana o parmigiano, pangrattato, carne suina, ortaggi, sale e spezie.

PASTA ALL'UOVO FRESCA

I prodotti richiesti devono essere esenti da ogni additivo o esaltante di sapore, avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo e le materie prime impiegate per la produzione devono possedere caratteristiche e requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

La pasta all'uovo deve essere esclusivamente composta da semola di grano duro nazionale con aggiunta di almeno 4 uova di gallina (200 gr)/kg di farina.

Dopo la cottura i prodotti devono presentare un aspetto consistente e una pasta soda ed elastica, e le caratteristiche batteriologiche devono risultare ottimali. La passata all'uovo deve essere confezionata in involucri riconosciuti idonei per il contenimento di prodotti alimentari come da normativa vigente e consegnata con adeguati mezzi coibentati in grado di mantenerla ad una temperatura fra 0° e +4°C.

Sulle confezioni deve essere indicata la data di produzione.

Si richiede pasta per lasagne, cannelloni, tagliatelle, quadrucci. Le sfoglie di pasta all'uovo per lasagne e cannelloni devono essere di dimensioni adatte all'alloggiamento in teglie gastronorm e devono poter essere preventivamente passate in acqua bollente.

CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA

Farina bianca

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge o altre sostanze vietate.

Le confezioni devono riportare etichettatura confacente ai dettami legislativi vigenti. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Semolino

Prodotti con farina di grano duro, macinato a pietra indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei.

Le confezioni devono essere integre e riportare le diciture previste dalla legge.

Orzo perlato

In alternativa alla pasta o al riso verrà impiegato orzo perlato in grani arrotondati di colore bianco-giallo paglierino, con granella uniforme, integra, pulita, esente da semi o sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti animali.

Il prodotto, che dovrà corrispondere ai requisiti di legge, sarà fornito in confezioni sottovuoto da 1 kg o 500 gr o in sacchi di carta (per confezioni da 5 kg), purchè rispondenti ai requisiti di legge.

Farro decorticato, farro perlato, spezzato di farro

I grani di farro devono risultare uniformi e puliti, indenni da parassiti e insetti; non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., né alterazioni di tipo microbiologico.

Comune di VALTOURNENCHE

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Farina di mais

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, muffe o altri agenti infestanti; le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti.

Confezioni gr 1000.

Fecola di patate

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce. Le confezioni dovranno essere da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente a quanto previsto dalla normativa vigente.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Tali prodotti devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di produzione e immissione sul mercato, di latte e di prodotti a base di latte.

Latte

Si richiede l'impiego di latte proveniente solo ed esclusivamente da mucche nate ed allevate in Italia e prodotto da stabilimenti nazionali di trattamento riconosciuti.

La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dalla Legge n. 54/97. Il latte deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto stabilito dall'allegato C al D.P.R. n. 54/97 e non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo.

Durante il trasporto, il latte dovrà essere accompagnato da un documento commerciale contenente, oltre alle indicazioni previste nel sopracitato allegato C, un'indicazione che consenta l'identificazione della natura del trattamento termico subito e gli estremi di identificazione del servizio veterinario competente al controllo sullo stabilimento di provenienza, ove ciò non risulti chiaro dal numero di riconoscimento dello stabilimento.

Yogurt alla frutta, magro e intero

Con il termine yogurt si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%.

Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere anti fermentativi, la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti. Si richiede yogurt prodotto solo ed esclusivamente con latte di mucche nate ed allevate in Italia.

FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate partendo da materie prime di buona qualità. Il formaggio deve avere un'etichettatura conforme alle leggi vigenti. I formaggi a denominazione di origine tipica devono essere commercializzati in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione. Il formaggio deve avere un'etichettatura conforme alle leggi vigenti. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei nei limiti di temperatura previsti dalla normativa vigente.

E' vietato l'utilizzo dei formaggi fusi.

Tutti i formaggi forniti devono essere di produzione italiana essi devono inoltre corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato, preferibilmente italiano. Ai formaggi non devono, pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno o all'esterno.

Comune di VALTOURNENCHE

Non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore dei formaggi maturi.

Fontina

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca,
- la pasta deve essere compatta ma elastica con scarsa occhiatura fondente in bocca di colore leggermente paglierino e sapore dolce caratteristico;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- deve essere venduta in confezioni;
- la denominazione fontina è riservata.

Parmigiano Reggiano da grattugia e da pasto

Deve essere sempre di prima qualità. Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato del rispettivo Consorzio. E' consentito l'impiego di Parmigiano Reggiano premacinato solo se confezionato in buste sottovuoto o in atmosfera modificata. Il contenuto delle buste dovrà presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio intero e riportare in etichetta il marchio di tutela depositato dal Consorzio. Non è ammessa l'aggiunta di alcun additivo o conservante nel formaggio premacinato. Nei plessi di distribuzione il formaggio premacinato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero di pasti ordinati. Per il formaggio grattugiato è prevista una stagionatura minima di 18 mesi, per quello da consumare a pasto è consentito l'impiego di prodotto con stagionatura inferiore.

Grana Padano (per impasti)

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere una umidità del 30% con una tolleranza di +/-5.

Mozzarella di latte vaccino

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità non deve presentare macchie o colore giallognolo; deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso. Il prodotto deve essere di fresca produzione, non deve essere rinfrescato con acqua, ma deve avere freschezza propria immerso in latte liquido.

Formaggi freschi

I conservanti dovranno essere assenti.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igieniche ineccepibili e alla temperatura prevista dalla legge.

I prodotti devono essere assolutamente privi di additivi e in particolare di conservanti e aromatizzanti.

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme previste dalla legge. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalla legge e deve essere effettuato su mezzo di trasporto idoneo.

PRODOTTI CARNEI

Comune di VALTOURNENCHE

Carni bovine fresche refrigerate di provenienza nazionale

Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa vigente e devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi. Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria.

La carne dovrà altresì:

- ☐ ☐ provenire da allevamenti nazionali;
- ☐ ☐ presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- ☐ ☐ presentare caratteristiche igieniche ottime, assenze di contaminazione microbiche e fungine;
- ☐ ☐ essere confezionata sottovuoto;
- ☐ ☐ il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- ☐ ☐ la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile riportante tutte le diciture previste dalle leggi vigenti. Dovrà essere dichiarata, su ogni confezione il peso della carne.

Le leggi vigenti richiedono che i materiali di imballaggio devono essere trasparenti e incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i prodotti contenuti durante la manipolazione e il trasporto.

Essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni devono essere alloggiate in cassette o altri contenitori, atti al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente puliti e sanificati. Questi non devono presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel rispetto delle temperature di trasporto previste dalla legge.

Tipologia dei tagli:

La carne bovina disossata, con frollatura di almeno gg 10, preconfezionata in confezioni sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), quarto anteriore (umidi, spezzatino), noce muscolo (arrosti, bistecche), filetto. Per bolliti, umidi e per brasare è previsto l'impiego di reale, fesone di spalla, pesce, collo, cappello del prete e bianco costato. Per la preparazione del brodo di carne dovranno essere impiegati i tagli anatomici previsti per i bolliti e il brodo andrà sgrassato prima della somministrazione.

Carni suine fresche refrigerate di provenienza nazionale

Il prodotto deve soddisfare le vigenti norme in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria.

Non è ammesso l'impiego di carni di verri o scrofe. Tutta la carne suina deve:

- provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto essere munita del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento);
- garantire la provenienza da allevamenti nazionali dichiarandolo, o direttamente in etichetta (con scritta o bollo) o, in alternativa con una autocertificazione attestante la provenienza nazionale della fornitura in oggetto allegata alla bolla di consegna.
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.
- non presentare odore anomali

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e delle temperatura di trasporto previste dalla legge.

Il confezionamento della carne suina deve essere effettuato sottovuoto, e il trasporto deve avvenire in contenitori che non offrano la possibilità di insudiciamento del contenuto durante l'immagazzinamento ed il trasporto per gli eventuali contatti con il suolo. L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. Ogni confezione dovrà evidenziare il peso netto del contenuto.

Tipologia dei tagli: .

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita nei tagli denominati "carré disossato, lonza e fesetta

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Carni fresche refrigerate di provenienza nazionale: tipologia - petti di pollo, fesa di tacchino.

Comune di VALTOURNENCHE

Il prodotto deve soddisfare tutte le disposizioni in materia sanitaria . Deve presentare il bollo della visita sanitaria.

Si richiede una carne di classe "A". Particolare attenzione dovrà essere prestata alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specifichino chiaramente e certifichino (la dove dovesse essere riconosciuto eventualmente anche attraverso enti certificatori) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamento a terra nazionale dichiarandolo o direttamente in etichetta (con scritta o bollo) o, in alternativa con una autocertificazione allegata alla bolla di consegna attestante la provenienza nazionale della fornitura in oggetto.

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e conservati a temperatura di refrigerazione;

- essere rigorosamente fresca, non surgelata;

- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;

- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;

- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;

- deve essere trasportata secondo le disposizioni legislative vigenti, utilizzando mezzi di trasporto autorizzati o contenitori isotermici.

Le confezioni, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare in etichetta tutte le diciture previste dalla legge. Devono inoltre riportare il peso netto del contenuto. Le leggi vigenti richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento sul suolo delle stesse. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e delle temperature di trasporto previste dalla legge.

a)Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri o comunque surgelati o congelati. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno. Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento, in perfetto stato di nutrizione;

- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;

- la resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.

I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane o confezionati sottovuoto.

b) Fesa di tacchino

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido. Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- ☐ ☐ di colorito bianco - rosa omogenea, di consistenza soda, non flaccida;

- ☐ ☐ assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;

- ☐ ☐ non presentare ammaccature sottocutanee

La fesa deve essere confezionata sottovuoto o in vaschetta, racchiusa ermeticamente in cellophane.

Ogni confezione dovrà garantire sempre in etichetta tutte le diciture previste dalla legge e indicare anche il peso netto.

ALTRE CARNI

Altre tipologie di carni oltre a quelle elencate si potranno impiegare per le diete speciali: es. carne equina, ovina.

PRODOTTI DELLA SALUMERIA

Comune di VALTOURNENCHE

Prosciutto crudo o cotto

Le norme sanitarie generali stabiliscono che i prosciutti provengano da allevamenti la cui carne risulti priva di additivi e di estrogeni, nonché di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti).

Prosciutto cotto senza polifosfati e caseinati

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità prodotto con cosce refrigerate o congelate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati e proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta è la seguente:

☐ ☐ carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili e alle temperature previste dalla legge.

Prosciutto crudo San Daniele

Deve essere prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

L'etichettatura e le caratteristiche merceologiche devono essere quelle stabilite dalla normativa vigente :

☐ ☐ forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;

☐ ☐ peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 e i 10 kg;

☐ ☐ colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

☐ ☐ carne di sapore delicato e con aroma fragrante e caratteristico;

☐ ☐ la stagionatura non deve essere inferiore a 18 mesi;

☐ ☐ assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Prosciutto crudo di Parma a denominazione tipica

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche:

☐ ☐ forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.

☐ ☐ peso non inferiore a 9 Kg (ammesso un calo ponderale del 20% in meno se disossato)

☐ ☐ 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;

☐ ☐ la stagionatura non deve essere inferiore a 18 mesi.

☐ ☐ assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Bresaola

Prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente alla normativa vigente, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori sapori sgradevoli o anomali.

UOVA PASTORIZZATE

I prodotti devono essere conformi alla normativa vigente e successive modifiche e integrazioni.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla norma siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e integrazioni.

Comune di VALTOURNENCHE

UOVA

Saranno richieste esclusivamente uova di categoria A che dovranno presentare il guscio e la cuticola normali, netti e intatti, la camera d'aria immobile e di altezza non superiore a 6 millimetri;

l'albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei; il tuorlo visibile alla separatura solo come un'ombra, senza contorno apparente, posto al centro dell'uovo; il germe sviluppato in modo impercettibile; l'odore esente da aromi estranei.

Non dovranno essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Dovranno avere il guscio privo di residui esterni.

Saranno contenute in un grande imballaggio ma suddivise in piccoli imballaggi recanti in maniera chiaramente visibile e perfettamente leggibile il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova.

Saranno classificate anche secondo il peso perciò saranno richieste uova di categoria "A" n. 3=60-65 gr.

Provenienti da polli allevati a terra per l'intero ciclo della loro vita.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti, in particolare si ricorda che le confezioni devono:

☐ ☐ avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto

☐ ☐ proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche

☐ ☐ impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas

☐ ☐ non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee

☐ ☐ i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge

☐ ☐ sulle confezioni devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla legge.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

☐ ☐ il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico -

☐ ☐ sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione

☐ ☐ i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

☐ ☐ i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18° C . I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento, se previsto, deve essere effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4° C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni.

Prodotti della pesca surgelati:

☐ ☐ Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle;

☐ ☐ il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;

☐ ☐ allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniac, o altro) e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;

☐ ☐ i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;

☐ ☐ la contaminazione da mercurio deve essere inferiore ai limiti previsti dalla legge vigente.

Prodotti orticoli surgelati

Le forniture devono preferibilmente provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla legge. Non sono

Comune di VALTOURNENCHE

consentite aggiunte di additivi. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere esenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO

Gnocchi di patate o chicche

Il prodotto deve presentarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo.

Deve contenere unicamente i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale.

Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti.

La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di legge.

Pasta sfoglia

Pasta sfoglia per la preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti

Pasta per lasagne

Pasta sfoglia di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale. Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, e in particolare da conservanti e coloranti. Il prodotto offerto devono riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

Paste alimentari ripiene

Per tortelloni e ravioli di magro o di patate, si richiedono i seguenti ingredienti:

-pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;

-ripieno: ricotta vaccina, formaggio grana o parmigiano, pangrattato, spinaci o patate, sale e spezie.

Per tortellini e ravioli si richiedono i seguenti ingredienti:

-pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;

-ripieno: carne bovina e/o avicunicola, formaggio grana o parmigiano, pangrattato, carne suina, ortaggi, sale e spezie.

ALIMENTI CONSERVATI

Tonno all'olio d'oliva

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera" non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0.7 mg/Kg. L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se extra vergine.

Pomodori pelati o polpa o passata di pomodoro

I pomodori pelati devono essere di primaria marca ed essere ottenuti da pelati di qualità superiore con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto e residuo secco non inferiore al 4,5%. La polpa di pomodoro deve presentare le stesse caratteristiche.

La polpa e i pomodori pelati dovranno essere confezionati in banda stagnata e provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 1 anno di conservazione.

Comune di VALTOURNENCHE

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice, impresso sul fondello, leggibile.

Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.

Olive verdi in salamoia, olive nere in salamoia,

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda e per i vegetali sott'aceto solo leggermente acidulo. Alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo.

Pesto

Non deve presentare odore o sapore anormali dovuti a inacidimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiotiche. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente .

Legumi secchi

I legumi secchi devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (sassi, stelo, ecc.), esenti da attacchi di parassiti, privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma.

I legumi secchi devono essere uniformemente essiccati (umidità della granella non superiore al 13%), con un anno al massimo di conservazione dalla raccolta.

Si richiedono confezioni in sacchi di Juta da 1 e 5 kg.

Verranno utilizzate le seguenti tipologie:

Fagioli Borlotti e Cannellino, Ceci, Lenticchie.

Il prodotto deve essere etichettato e confezionato a norma delle vigenti leggi.

Confettura

Confettura extra di prima qualità di origine nazionale e possibilmente regionale. La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- ☐ ☐ caramellizzazione degli zuccheri;
- ☐ ☐ sineresi;
- ☐ ☐ cristallizzazione degli zuccheri;
- ☐ ☐ sapori estranei;
- ☐ ☐ ammuffimenti;
- ☐ ☐ presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non deve contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e non deve essere aromatizzata con essenze artificiali.

La composizione deve essere la seguente:

- ☐ ☐ polpa di frutta;
- ☐ ☐ zucchero in percentuale del 25% rispetto alla frutta;
- ☐ ☐ gelificante (pectina).

Si richiedono confezioni in barattoli di vetro; l'etichettatura deve essere confacente a quanto previsto dalla legge.

Deve essere garantito l'assortimento di almeno 3 gusti diversi. Le confezioni una volta aperte vanno conservate in frigorifero al massimo per 8 giorni, apponendo un'etichetta con la data di apertura. In assenza di etichettatura attestante la data di sconfezionamento il prodotto sarà ritenuto non idoneo al consumo.

Vino bianco e rosso

E' ammesso l'uso del vino da tavola, bianco, o rosso per le preparazioni culinarie.

AROMI - CONDIMENTI - SOSTANZE EDULCORANTI

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 7% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all' 1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti

Comune di VALTOURNENCHE

con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

Può essere eventualmente sostituito da aceto di mele.

Olio extra vergine di oliva

Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. E' richiesto un olio dal gusto dolce e fruttato, non particolarmente intenso. L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata. Nei terminali di distribuzione devono essere usate bottiglie da lt. 1 con tappo richiudibile o in contenitori di banda stagnata cromata da ml.5000.

Potrà essere richiesto anche olio extra vergine di oliva di origine protetta come indicato (D.O.P. e I.G.P.), quali olio extravergine delle Marche, dell'Abruzzo Pescarese (provincia di Pescara) e dell'Umbria (intero territorio della Regione Umbria).

In questo caso si farà riferimento ai singoli disciplinari di produzione, rispondenti ai Regolamenti CEE più avanti indicati. L'olio deve essere di gusto assolutamente perfetto e contenere una acidità massima dello 0,60/0,65%.

Alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" dovrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza relativa al riconoscimento della denominazione di origine controllata.

L'olio extra vergine di oliva di origine controllata dovrà riportare tutte le caratteristiche tipiche del prodotto, con l'indicazione della zona di produzione, non dovrà contenere sostanze estranee né essere di composizione anomala. All'esame organolettico non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffe, di verme e simili né dovrà essere miscelato ad oli o semi di alcun genere. All'analisi non si dovranno rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala.

L'olio a denominazione di origine controllata sulle bottiglie o sul contenitore deve riportare oltre alle indicazioni previste, anche la denominazione di origine sotto la quale l'olio è posto in vendita, seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" e dalla dicitura "olio imbottigliato dal produttore all'origine" o "olio imbottigliato nella zona di produzione", o altre indicazioni equipollenti a seconda che l'imbottigliamento del prodotto sia effettuato all'interno della zona di produzione, dal produttore o da terzi.

L'olio extra vergine di oliva e/o l'olio extra vergine di oliva di origine controllata rappresentano l'unico condimento utilizzato per tutte le preparazioni, con impiego preferibilmente al crudo.

Sale da cucina grosso e fino

Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, raffinato e con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un tenore di iodio di 30 mg/Kg.

Il sale deve essere confezionato ed etichettato. Deve essere di tipo a cristalli fini e grossi, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.

Il sale deve essere consegnato ai plessi serviti in confezioni da g. 500 o 1000, prive di tracce di umidità.

Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Lo zucchero dovrà essere fornito in confezioni da Kg. 1 presso ogni singola scuola servita, per essere utilizzato quale dolcificante.

Si fa divieto di consegnare edulcoranti diversi dallo zucchero e dal miele, tipo saccarina, glucosio, destrosio e simili.

Miele

Ai sensi della normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione, il miele deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaridi di origine sintetica.

Comune di VALTOURNENCHE

Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia. Il miele non deve:

- ☐ ☐ presentare sapore od odore estranei;
- ☐ ☐ avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- ☐ ☐ essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- ☐ ☐ essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei conformi alla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione. Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le indicazioni previste dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Si deve poter disporre dell'analisi bromatologica con in particolare: tenore in acqua, tenore apparente di zuccheri invertiti, tenore in sostanze minerali. Il consumo del miele tal quale è riservato alle sole scuole materne, per quanto concerne gli asili nido è ammesso l'impiego solo in preparazione dove venga sottoposto a cottura (dolci).

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Prodotti ortofrutticoli convenzionali e prodotti provenienti da agricoltura biologica conformi a quanto previsto dalla normativa vigente nel rispetto delle modalità, quantità e frequenze d'uso previste dal capitolato d'onori.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Non si devono utilizzare ortaggi freschi pre-mondati all'esterno da soggetti terzi e confezionati in sacchetti di plastica o altro contenitore.

Gli ortaggi devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, di 1° categoria.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione. Si sconsiglia l'uso frequente di prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitari in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- ☐ ☐ abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici
- ☐ ☐ portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- ☐ ☐ siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nella interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- ☐ ☐ presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- ☐ ☐ non siano privati dal torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualsiasi altro materiale idoneo. Essi devono essere:

- ☐ ☐ solidi;
- ☐ ☐ costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- ☐ ☐ puliti, asciutti e rispondenti ai requisiti igienici

Verdura Fresca di Prima Qualità

Prodotti orticoli convenzionali e prodotti provenienti da agricoltura biologica e di provenienza Italia. La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione. La verdura deve:

Comune di VALTOURNENCHE

- ☐ ☐ avere chiaramente indicata la provenienza
- ☐ ☐ presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- ☐ ☐ appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate
- ☐ ☐ essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei,
- ☐ ☐ essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari
- ☐ ☐ non presentare insetti infestanti né attacchi di roditori
- ☐ ☐ essere priva di umidità esterna anomale
- ☐ ☐ essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie
- ☐ ☐ avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni
- ☐ ☐ essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati dalla normativa vigente
- ☐ ☐ essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzate e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- ☐ ☐ essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare, a giudizio insindacabile della Amministrazione, i caratteri organolettici della verdura stessa.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Frutta Fresca di Prima Qualità'

Prodotti convenzionali e prodotti da agricoltura biologica (in tal caso è ammessa la deroga sulla 1° qualità) e fatta salva l'eccezione della frutta esotica, di provenienza Italia, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente nel rispetto delle modalità, quantità e frequenze d'uso previste dal capitolato d'oneri.

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione. Deve essere di prima qualità ed, in particolare, deve rispondere ai seguenti requisiti:

- ☐ ☐ essere di recente raccolta
- ☐ ☐ deve essere indicata chiaramente la provenienza
- ☐ ☐ presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate
- ☐ ☐ essere omogenea ed uniforme per specie e varietà
- ☐ ☐ le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti
- ☐ ☐ appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione
- ☐ ☐ essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, il che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni
- ☐ ☐ essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari
- ☐ ☐ non esservi presenza di insetti infestanti, né di attacchi di roditori
- ☐ ☐ essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura
- ☐ ☐ essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei
- ☐ ☐ essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici
- ☐ ☐ non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti
- ☐ ☐ essere priva del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati dalla legge
- ☐ ☐ essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione
- ☐ ☐ rispettare in toto la normativa vigente in merito

La frutta prodotta con metodo agricolo di produzione intensiva, che prevede l'utilizzo di presidi chimici al terreno e ai frutti, deve comunque garantire il non superamento dei limiti di residui ammessi per legge .

BEVANDE

Succhi di frutta

E' consentito l'impiego di nettari e succhi e polpa di frutta in monoporzione, con cannuccia compresa nella confezione e in confezione da lt. 1.

Comune di VALTOURNENCHE

The, The deteinato e infusi (karkadè, alla frutta, camomilla ecc..)

In bustine da sottoporre ad infusione prive di zucchero aggiunto.

VARIE

Erbe aromatiche seccate (origano, basilico, prezzemolo, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo. E' consentito in alternativa il ricorso a erbe aromatiche surgelate.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, ecc.)

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

E' consentito in alternativa il ricorso a erbe aromatiche surgelate.

Gelato

Il prodotto deve corrispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati e deve essere fornito in coppette da gr. 50 circa con cucchiaino a perdere.

Le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate ed i gelati devono essere igienicamente preparati (privi di inquinamento microbico e con carica batterica inferiore a 100 mila germi per grammo).

E' vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante e/o insaporitore chimico o comunque non naturale, nonchè di glutine.

Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione e non deve presentare fenomeni di scongelamento incipiente. Le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale che sia garantita l'autenticità del prodotto contenuto. Il gelato richiesto è ai gusti frutta.

NOTA BENE

1. PER TUTTE LE DERRATE, SIA CONTEMPLATE CHE NON CONTEMPLATE NEL PRESENTE ALLEGATO, E' TASSATIVAMENTE VIETATO L'USO DI ALIMENTI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTI TRANSGENICI.
2. PER TUTTE LE DERRATE NON CONTEMPLATE NELLE PRESENTI TABELLE MERCEOLOGICHE SI FA RIFERIMENTO ALLE LEGGI VIGENTI E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI INOLTRE DEVE ESSERE SEMPRE GARANTITA LA MIGLIORE QUALITA
3. TUTTI I PRODOTTI DEVONO ESSERE VENDUTI NELLE QUANTITA E PEZZATURE RICHIESTE DAL PERSONALE IN SERVIZIO NELLE MENSE COMUNALI.
4. LADDOVE POSSIBILE DEVONO ESSERE PROPOSTI PRODOTTI A KM0