

Allegato c)

SPECIFICHE DERRATE ALIMENTARI PRODOTTI CARNEI, ORTOFRUTTICOLI E SALUMERIA

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, PREVIO ACCORDO CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

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, cartoni non lacerati, ecc...
- consegnati 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 essenzialmente di produzione nazionale.

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 adempimento 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.

PRODOTTI CARNEI

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 venti 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 trascinarsi 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.

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 conservantichimici;
- 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 trascinarsi 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

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.

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'oneri.

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 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 all'interno della frutta, scudettidi 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:

- ☐ ☐ 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 anomala
- ☐ ☐ 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, anche attraverso il personale addetto ai servizi di cucina delle mense scolastiche di Valtournenche e di Breuil-Cervinia 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, ne 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, ne trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne 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 .

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.

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

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

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. LADDOVE POSSIBILE DEVONO ESSERE PROPOSTI PRODOTTI A KM 0
4. TUTTI I PRODOTTI DEVONO ESSERE VENDUTI NELLE QUANTITA E PEZZATURE RICHIESTE DAL PERSONALE IN SERVIZIO NELLE MENSE COMUNALI.