



COMUNE DI OZZANO MONFERRATO

ALLEGATO "A"

AL CAPITOLATO D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE OZZANO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 -2020/2021-2021/2022

TABELLE MERCEOLOGICHE: Caratteristiche delle derrate alimentari

**A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO DI AZIONE
NAZIONE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E AI CRITERI
AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 25/07/2011**

Per garantire la qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica, tutte le materie prime utilizzate dovranno essere "di qualità superiore".

Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

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

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad esempio appartenenza ad un Consorzio di produzione, Ente o Associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, certificazione di conformità alle norme serie ISO 9000, ecc.);
- preferenza per i prodotti provenienti da produzione regionale o nazionale, laddove possibile;
- completa e corretta compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita ed etichettatura del prodotto secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 27.1.1992, n.109 e successive modifiche e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- chiara indicazione della data di scadenza o del Termine Minimo di Conservazione su ogni confezione e/o imballaggio;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, sacchi privi di rotture o perforazioni, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc;
- confezioni integre, chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, aspetto e odore anomali;
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;
- non rilevabilità analitica o presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di sostanze quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, OGM, ecc.;
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei;
- prezzi d'acquisto in sintonia con il mercato.

L'Amministrazione comunale potrà richiedere l'elenco delle ditte fornitrici e dovrà essere informata di ogni variazione.

PRODOTTI FARINACEI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta di semola di grano duro deve rispondere ai requisiti fissati dalle Leggi 4.7.1967 n.580 e 8.6.1971 n.440.

La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- perfetto stato di conservazione;
- aspetto uniforme colore giallo ambrato, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi o neri;
- odore e sapore tipici: assenza di odori di stantio e muffe, sapore acido, piccante o altrimenti sgradevole;
- assenza di tracce di infestazioni di parassiti o insetti;
- assenza di depositi di residui di polvere e farine al sollevamento della pasta stessa;
- resistenza alla pressione delle dita, frattura vitrea;
- resistenza alla cottura per 15 minuti circa, senza spaccarsi o disfarsi, diventare collosa od intorbidire sensibilmente l'acqua.

I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine.

PASTE SPECIALI ALL'UOVO E/O RIPIENE

La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano ed almeno 200 grammi di uova o ovoprodotto per chilogrammo di semola.

I formati richiesti per la pasta all'uovo sono: piccoli per pastina; pasta per pasticcio preferibilmente surgelata.

Per le paste ripiene si richiederanno: ravioli, tortellini, tortelloni, ect.

Non dovrà esservi presenza di additivi chimici a funzione conservante.

Sono ammesse, per la conservazione, la tecnica della surgelazione, la tecnica del confezionamento sottovuoto e quella del confezionamento in atmosfera controllata.

Queste paste devono garantire una buona tenuta di cottura, senza spezzamento e perdite di ripieno, nelle condizioni caratteristiche di un servizio mensa con trasporti.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "OO"

La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti; non deve presentare grumi, sapori ed odori acri.

FARINA DI MAIS PER POLENTA

Farina ricavata dalla granella di mais (bianca o gialla).Valgono le stesse caratteristiche espresse per la farina di grano tenero.

RISO

Il riso deve essere :

- identificato dalla denominazione commerciale "Superfino arborio, Vialone Nano o Parboiled" o altre denominazioni ad uso specifico;
 - dell'ultimo raccolto, aver subito una lavorazione del 2° grado, essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata;
 - in grani interi pressoché uniformi, con tolleranza(per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammessa dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità;
 - indenne da larve, insetti e loro frammenti; da corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare traccia di sostanze farinacee;
 - resistente alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma;
- Il riso non deve avere:
- punteggiature, perforazioni, odore di muffa o altri odori sgradevoli;
 - una umidità superiore al 15%.

ORZO PERLATO

Orzo mondato del tipo H Vulgare.

Il prodotto non dovrà contenere larve, insetti e loro frammenti né presentare corpi estranei generici e semi infestanti.

PANE BIANCO DI TIPO COMUNE

Deve essere:

- formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo "0", acqua,sale, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%) , con percentuale di umidità non superiore al 29%;
 - in pezzatura da 50-70 gr;
 - fresco e preparato giornalmente non oltre quattro ore prima dalla consegna; non deve essere conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato.
- All'analisi organolettica deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non caratterizzati eccessivamente dal lievito, non deve presentare odore di rancido, di muffa o di altro.
- La fornitura giornaliera presso i luoghi somministrazione deve essere fatta in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti,in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni causa di insudiciamento oltre che dalla pioggia.

PASTA DA PANE/ PER PIZZA

Prodotto ottenuto dalla miscela di farina di frumento, acqua, lievito, sale. La pasta per pizza potrà essere prodotta con miscele di farine specifiche per pizza e con l'aggiunta di olio d'oliva.

MATERIE GRASSE

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

Il prodotto deve essere ottenuto da olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".L'acidità non dovrà essere superiore all'1% espresso in acido oleico.

Dovrà essere in perfetto stato di conservazione, con odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva; non si dovranno quindi rilevare odori disgustosi come rancido, putrido, muffa,etc.

Potranno presentare, secondo la provenienza ola tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo dorato, al giallo verdastro.

OLI MONOSEME: olio di mais, arachide, girasole

Gli oli di semi dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi e non si dovranno rilevare odori disgustosi di rancido, di putrido di muffa, ecc. Dovranno presentare una acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0,5%.

Per condire a crudo si propone l'olio di mais eventualmente miscelato con olio extravergine di oliva.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

LATTE

Il latte deve essere intero omogeneizzato e/o parzialmente scremato, fresco pastorizzato o UHT a media conservazione.

Le confezioni devono essere in idoneo materiale per alimenti ,da 1 l. , a perdere.

YOGURT ALLA FRUTTA

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.

Il latte impiegato deve essere intero.

Si consente l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. I prodotti alla frutta non devono contenere antifermentativi; la frutta deve essere in preferenza purea e ben omogenea al coagulo.

Non dovranno essere contenuti conservanti e coloranti.

FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con le garanzie ed i requisiti previsti dalle leggi e dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti.

Devono avere le seguenti caratteristiche:

- devono corrispondere alla miglior qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato;
- non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola,...);
- non devono presentare alterazioni della crosta e della pasta e devono essere corrispondenti alle caratteristiche tipiche sia nella composizione che nello stato di presentazione stagionatura;
- non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno e all'esterno;
- non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi;
- anche se stagionati,devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino;
- non devono contenere polifosfati E 450 o altri additivi chimici non previsti dalla legge.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti;
- peso di ogni forma e confezione.

Tipologia: Asiago, Montasio, Italico,Parmigiano Reggiano, Fontal, Casatella, Crescenza o Stracchino, Ricotta, Mozzarella, Caciotta.

In particolare:

-*Asiago*: dovrà essere esclusivamente di produzione regionale ed avere tutte le caratteristiche dell'Asiago tipico;

-*Parmigiano Reggiano*: dovrà avere le caratteristiche fissate dalla normativa per la 1°qualità,stagionatura non inferiore a 18 mesi e marchio del consorzio;

-*Fontal* :dovrà essere prodotto da puro latte vaccino fresco;

-*Ricotta* :deve essere di derivazione del siero di vacca;

-*Mozzarella*: deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso, nella forma di filone, boccone, bocconcini; non dovrà avere macchie o colore giallognolo. La confezione sigillata deve riportare la data di scadenza.

BURRO

Dovrà corrispondere alle caratteristiche previste dalla Legge 23.12.1956/1526 e successive modifiche. Deve essere ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugata e pastorizzata. Il contenuto in peso di materia grassa non deve essere inferiore all'82%.

CARNI

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni bovine dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- provenire da allevamenti nazionali;
- essere di vitello, vitellone, o bovino adulto (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.
- non provenire da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali e inoltre non essere trattate con radiazioni ionizzanti od ultraviolette né contenere residui di farmaci;
- presentare grana fine, colorito brillante rosso-roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- aver subito periodo di frollatura di almeno 10 giorni;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, grasso compatto, assenza di contaminazione microbiche e fungine;
- essere confezionate in sottovuoto;
- avere una etichetta chiara e completa ,secondo le ultime disposizioni di legge,su ogni confezione.

Tipologia dei tagli anatomici: scamone (bistecche,arrosti), fesa interna (arrosti), fesa esterna (umidi,spezzatino), girello (spezzatino), noce-muscolo (arrosti,bistecche), filetto (bistecche,cottura rapida).

CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni suine dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- provenire da allevamenti nazionali o CEE;
- provenire da animali appartenenti alla classe E della classificazione CEE cioè di suino maschio castrato, definito maturo, con peso morto non inferiore a 120 kg;

- essere di prima qualità;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa; non è consentita la fornitura di carni fresche che presentino una accentuata frollatura o eccessiva umidità;
- essere confezionata in sottovuoto;
- avere una etichetta chiara e completa ,secondo le ultime disposizioni di legge,su ogni confezione.

PROSCIUTTO COTTO

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale;
- privo di polifosfati, caseinati, lattati e glutammato monosodico;
- essere di cottura uniforme,ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti);
- avere carne di colore rosa chiaro compatta;
- il grasso deve essere sodo e ben rifilato;
- essere proveniente da coscia e di peso non inferiore a Kg 7 ed avere forma a mandolino;
- non avere difetti anche lievi di fabbricazione;
- avere aroma delicato e sapore non fortemente salato;
- essere ben asciugato e stagionato in modo da presentarsi al taglio perfettamente compatto;
- non è consentito l'uso di prosciutti ricomposti o di spalla cotta.

PROSCIUTTO CRUDO

Deve :

- corrispondere alla coscia di maiale stagionata con aggiunta di solo sale;
- avere stagionatura dichiarata non inferiore ai 14 mesi;
- essere conforme alle Leggi 26/90 (Prosciutto di Parma),30/90 (San Daniele),628/81 (Veneto Berico-Euganeo).

CARNI AVICOLE FRESCHES REFRIGERATE

Devono avere le seguenti caratteristiche:

- provenire da allevamenti nazionali;
- provenire da animali allevati a terra;
- le carcasse e i tagli devono presentare bollo sanitario dell'avvenuta visita;
- non essere trattati con sostanze ormonali e antiormonali; per gli animali trattati con antibiotici dovranno essere rispettati i tempi di sospensione;
- la macellazione deve essere recente: non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore;
- il pollo macellato deve essere ben toelettato e ricoperto dalla propria pelle,che dovrà essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne, plumole e screpolature;
- le carni devono essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Tipologia dei tagli:polli in busto, cosce e sovracosce di pollo, petti di pollo, petti di tacchino, cosce di tacchino.

UOVA

Le uova devono essere di categoria A, fresche, di produzione nazionale, selezionate, di categoria di peso da 60/65 g, con guscio integro e pulito; camera d'aria non superiore a 6 mm di spessore, albume chiaro, limpido, denso; tuorlo ben trattenuto. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiede la certificazione veterinaria quindicinale comprovante l'assenza di salmonella presso il centro di raccolta.

Le uova devono essere confezionate in piccoli e grandi imballaggi,muniti di fascette e/o dispositivo di etichettatura leggibili e recanti:

- il nome e la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e il peso;
- il numero delle uova imballate;
- la data di imballaggio.

Per la preparazione di frittate ed eventuali cibi contenenti uova,si prescrive l'uso di "uova intere pastorizzate",confezionate in tetrabrick del peso massimo di 1 Kg, rispondenti ai requisiti fissati dal D.Lgs. 65/93.

PESCE FRESCO E SURGELATO

Il pesce fresco e surgelato di acqua dolce e/o salata dovrà possedere le seguenti caratteristiche generali:

- prodotto di provenienza nazionale od estera, accuratamente toelettato e privato di spine, cartilagine e pelle
- odore tenue
- aspetto brillante e riflessi iridescenti

- corpo con consistenza soda ed elastica
 - pelle tesa ed unita
 - carne solida, bianca o rosea, con riflessi madreperlacei
 - costole e colonna vertebrale aderenti alla carne
 - i filetti di pesce surgelato non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne e resti di pinne.
 - il prodotto non deve essere sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici
 - allo scongelamento il pesce deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza
- Le qualità di pesce fresco e surgelato da fornire perfettamente diliscate e toelettate potranno essere i seguenti: merluzzo, alibut, salmone, persico, smeriglio, sogliola, palombo.
- Non devono essere ammessi prodotti la cui eventuale glassatura sia superiore al 20% del peso lordo. Si deve comunque richiedere la percentuale della glassatura utilizzata.

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati forniti devono rispondere ai requisiti previsti da D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modifiche, D.Lgs. n° 110/92, D.M. n° 493 del 25.09.1995, ovvero la confezione dovrà:

- portare ben chiara la dicitura "surgelato" e assicurare la massima protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto,
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche,
- impedire il più possibile la disidratazione,
- riportare la curabilità minima prevista.

Inoltre:

- l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione devono essere conformi alle norme CEE,
- il prodotto non dovrà aver subito mai interruzioni della catena del freddo, quindi non deve evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche.

ALIMENTI VARI

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA E AL NATURALE

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale od estera in oli di oliva. Confezionato in scatole di banda stagnata con peso netto di grammi 1800 e 80

Caratteristiche qualitative del prodotto:

- poco salato
- di gusto delicato
- di consistenza soda ma tenera
- di colore omogeneo
- compatto e non sbriciolato
- privo di parti estranee e acqua

Il prodotto fornito deve avere almeno 6 mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa in materia.

ACETO

Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, deve contenere più del 6% in acidità totale espressa come acido acetico ad una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non devono risultare aggiunte sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di coloranti.

Non deve avere odori o sapori estranei o sgradevoli.

POMODORI PELATI E PASSATA DI POMODORI

Devono essere ricavati direttamente dal frutto, fresco maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media lunghezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura e la pelatura.

L'inscatolamento deve avvenire in recipienti idonei ermeticamente chiusi e successivamente sottoposti ad adeguato trattamento industriale.

I pelati non devono presentare aspetto, colore o sapore anormali; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali.

Passata di pomodoro: come da vigenti norme; ingredienti: pomodoro, sale 0,25%, residuo secco 6 %.

ZUCCHERO

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore.

Non deve essere sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali;

deve avere un colore bianco argenteo o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.

SALE MARINO ALIMENTARE IODATO

Deve essere estratto dall'acqua del mare e raffinato con l'aggiunta di iodato di potassio 0,0051% pari a 3 mg di iodio per 100 grammi di prodotto.

Va fornito in confezioni da 1 kg.

DADI PER BRODO

Dado vegetale o estratto per brodo senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali.

Sarà composto da proteine vegetali, sale marino, estratto di lievito olio vegetale (massimo 5%), ortaggi misti (cipolle, sedano, carote, prezzemolo, pomodoro).

AROMI

Naturali, vegetali, essiccati.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Requisiti generali:

- preferibilmente devono essere di origine locale, regionale e/o nazionale;
- eventualmente essere di origine biologica, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo; il grado di maturazione dei prodotti deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni di stoccaggio e rispondere alle esigenze tipiche della categoria di consumatori in oggetto;
- devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati; devono essere fisiologicamente maturi, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (in conformità col decr. Min. San. 27/02/96, n. 209, e successive modifiche), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie;
- devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi per la conservazione;
- devono essere classificati di prima categoria.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- siano stati trattati in superficie con sostanze ad azione conservante;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (microrganismi, larve in attività biologica all'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi derivanti da ticchiolatura..);
- presentino distacco prematuro del peduncolo (sgambatura) morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo (rachitismo, atrofia o altre anomalie..);
- non siano privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili, nella misura prevista;
- siano della IV o V gamma (ovvero ortaggi mondati e tagliati, pronti da condire o da cuocere; prodotti prelavati, cotti e confezionati sottovuoto).

REQUISITI DELLA VERDURA FRESCA:

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione e di prima qualità.

La verdura deve:

- avere indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere, per ciascuna partita, 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 e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere del tutto priva di residui di anti-parassitari o comunque nei limiti ammessi dalla legge vigente
- essere protetta da imballi sempre nuovi, asciutti, puliti.

LEGUMI SECCHI

I fagioli secchi dovranno essere del tipo "da minestra", quelli identificati dalla denominazione commerciale "fagioli borlotti" o "saluggia piemontese"; dovranno corrispondere, per quanto riguarda la conservazione e il confezionamento, alla apposita legislazione vigente.

I fagioli dovranno essere: sani, secchi, ben selezionati, del nuovo raccolto, interi, pressoché uniformi e lisci, esenti da tarli, macchie, gessature e corpi estranei, con le tolleranze non superiori a quelle ammesse dalle consuetudini commerciali per i fagioli di prima qualità.

Viene inoltre richiesta la fornitura di orzo perlato e piselli secchi sempre per la preparazione delle minestre.

VERDURA SURGELATA

I tipi di verdura richieste sono i seguenti:

- minestrone;
- bietta;
- spinaci;
- piselli finissimi (calibro 7,5-8,2 mm);

- fagiolini (senza fili, calibro 8,5-9,5 mm);
- gnocchi di patate (il prodotto deve presentarsi per essere consumato asciutto. Si richiedono i seguenti ingredienti:patate, farina di grano tenero, fecola di patate, sale;senza aggiunta di conservanti e coloranti.);
- carote primizia;
- zucchine a rondelle;
- patate a spicchi;
- patatine novelle;

Il prodotto di produzione nazionale od estera dovrà essere pulito e conforme alle norme previste dalla CEE in materia. 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 e corpi estranei o insetti o frammenti di insetti. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite.

REQUISITI DELLA FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione .

Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- rispettare in toto la normativa vigente in merito;
- essere di recente raccolta;
- la provenienza deve essere indicata chiaramente;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche di specie e della varietà ordinata;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente,
- essere adatta al pronto consumo o ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, marciumi,ammuffimenti o attacchi parassitari o di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura
- priva del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18/7/1990
- la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%., con una tolleranza di pezzi non omogenei non superiore al 10%.
- gli imballi devono essere sempre nuovi.

In base a quanto previsto dal presente capitolato si ribadisce l'elenco delle materie prime da Agricoltura Biologica richieste così come definite dal Reg. CE 834/2007. Tali prodotti dovranno sempre riportare sulle relative etichette la Denominazione di prodotto biologico oltre al marchio previsto e all'indicazione dell'organismo di controllo ufficialmente riconosciuto dal MIPAAF

- Pane e pasta integrali
- Riso
- Pomodori pelati, uova
- Yogurt
- Petto di pollo
- Orzo
- Farro
- Tutti i legumi
- Succo e polpa di frutta
- Tutta la frutta