



AREA POLITICHE ATTIVE PER I CITTADINI

Settore Servizi Scolastici e Partecipazione

Settore Politiche Sociali e Tempi Della Città

Via Vittorio Emanuele II, n. 97

tel. 031 252638 - fax 031 252628

Web site : www.comune.como.it

email: patrignani.massimo@comune.como.it

CAPITOLATO D'APPALTO DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

fornitura derrate alimentari per preparazione pasti
asili nido - scuole d'infanzia e primarie - centri ricreativi diurni estivi - centro diurno disabili

dall'1.1.2015 al 31.12.2016

PARTE SECONDA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

LOTTO A – FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE

CARATTERISTICHE GENERALI

La frutta e la verdura devono essere preferibilmente di produzione nazionale, in condizioni di freschezza, conservazione e consistenza correlate alla prima qualità ed extra, come più specificamente definito nell'allegato 8 alle "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", approvate con Decreto Generale della Sanità 1.8.2002, n. 14833.

Tale requisito di prima qualità dovrà essere mantenuto invariato durante l'intera fornitura. Pertanto eventuali situazioni sfavorevoli di produzione stagionale che porterebbero alla ridefinizione in senso peggiorativo dei requisiti di prima qualità non potranno ritenersi applicabili alla presente fornitura.

FRUTTA

Deve essere di selezione accurata, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, di pezzatura uniforme con forma e colorazione tipici della varietà, pulita ed esente da difetti visibili e da sapori ed odori estranei. Deve essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico. Per alcuni prodotti (ad esempio banane) di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono essere privi di peduncolo. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. Contenuto minimo di succo 33/40%. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90. Il prodotto potrà essere richiesto anche nel periodo febbraio/maggio.

Albicocche

I frutti devono essere sani, non bacati, puliti, asciutti, turgidi, di forma ed aspetto normali in rapporto alla varietà, organoletticamente non alterati, esenti da ammaccature, abrasioni e lesioni non cicatrizzate, da sostanze estranee o da altri difetti che ne pregiudichino la resistenza, la commestibilità ed in modo notevole l'aspetto. Il prodotto viene richiesto da maggio a luglio. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80.

Ananas

Deve essere maturo al punto giusto: la sua colorazione non deve essere né troppo verde (acerbo), né marrone scuro (troppo maturo) e la sua superficie deve essere compatta e priva di zone molli o ammaccature.

Banane

Devono avere un giusto grado di maturazione. La grammatura deve essere di gr. 180/200

Cachi

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 120/150.

Ciliegie

I frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo è di mm. 15. Il prodotto viene richiesto da metà maggio a metà luglio

Fragole

I frutti devono essere sani, non bacati, puliti, asciutti, turgidi, di forma ed aspetto normali in rapporto alla varietà, organoletticamente non alterati, esenti da ammaccature, abrasioni e lesioni non cicatrizzate, da sostanze estranee o da altri difetti che ne pregiudichino la resistenza, la commestibilità ed in modo notevole l'aspetto. Il calibro minimo deve essere di 25 mm. Il prodotto viene richiesto da marzo a giugno.

Mele (varietà Golden e Stark)

I frutti devono essere interi, sani, puliti, privi di odore e sapore estraneo, raccolte ad un buon grado di maturazione; non devono avere polpa farinosa. La grammatura deve essere nei limiti di gr. 150/180.

Mele della Valtellina

Deve essere prodotto tipico della Valtellina. Viene richiesto da ottobre ad aprile per la merenda delle scuole primarie. Non devono avere polpa farinosa. La grammatura deve essere nei limiti di gr. 150/180.

Pere (varietà Abate, Conference, Decana, Kaiser, Williams)

I frutti non devono avere polpa grumosa, devono essere sucose ed essere esenti da danni od alterazioni dovute al gelo, con polpa priva di difetti qualsiasi natura.

Pesche – peschenoci (varietà pasta gialla, pasta bianca e nettarina)

I frutti devono essere sani, non bacati, puliti, asciutti, turgidi, di forma ed aspetto normali in rapporto alla varietà, organoletticamente non alterati, esenti da ammaccature, abrasioni e lesioni non cicatrizzate, da sostanze estranee o da altri difetti che ne pregiudichino la resistenza, la commestibilità ed in modo notevole l'aspetto. Il prodotto viene richiesto da metà maggio a settembre.

Susine – prugne

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purchè non risultino possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere composta nei limiti di gr. 50/70. Prodotto richiesto da giugno a ottobre

Uva (varietà Regina – Italia)

Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione; rimondati, privi di accentuata acinellatura, nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate. Il prodotto viene richiesto da settembre a novembre.

AGRUMI

I frutti devono essere stati raccolti con cura ed aver raggiunto un appropriato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. I frutti dovranno essere esenti da inizio di "asciutto" interno dovuto a gelo ed ammaccature o estese lesioni cicatrizzate. Devono avere un contenuto minimo di succo espresso dal rapporto tra il peso totale del frutto ed il succo (estratto a mezzo di una pressa a mano) valido per tutte le categorie.

Arance (varietà navel, ovali, sanguinello, tarocco, valencia)

Il contenuto minimo in succo: 30-35% a seconda della qualità

Clementine

Devono essere ben colorite e tirate in pelle, succose e prive di semi. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 50/80 grammi. Il contenuto minimo di succo deve essere del 40%.

Mandarini

Contenuto minimo di succo 33%

Limoni

Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; privi di alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi; non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica e devono essere esenti da danni od alterazioni dovute al gelo e con semi non germogliati; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di 110/150 gr. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore. Contenuto minimo di succo : 25%.

Miyagawa

Il frutto deve essere di colore verde intenso anche a maturazione avvenuta. La polpa deve essere di colore arancio con assenza di semi.

VERDURA

Le verdure in genere devono essere: di recente raccolta, asciutte, prive di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei ed essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale. Gli ortaggi devono essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso, essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.). Non devono presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Aglio

Deve essere del tipo secco, pertanto dovrà presentarsi con stelo, tunica esterna al bulbo, nonché la tunica che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi. Deve essere privo di difetti, con i bulbilli serrati e le radici recise rasenti al bulbo

Anguria

La buccia deve essere integra e senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. Il prodotto viene somministrato da metà maggio a fine luglio

Barbabietole cotte

Devono essere confezionate

Ortaggi a foglia (bietole da costa, erbe, basilico, prezzemolo)

Devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Le coste possono essere in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero

Carote

Devono presentare tutte le caratteristiche e la colorazione tipica della varietà, ad esclusione di qualsiasi colorazione verde o rossa-violacea al colletto. Non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee; prive di umidità esterna. La pezzatura deve essere omogenea.

Cavolfiori

Devono essere defogliati ed avere l'infiorescenza bianca o leggermente paglierina, sana, intera, compatta, non sfiorita

Cavolo cappuccio bianco

Deve essere pesante e ben compatto: le foglie devono essere lucide, croccanti e di un bel colore vivo, non deve presentare macchie o ammaccature.

Cetrioli

I cetrioli devono essere interi, sani, di aspetto fresco, resistenti, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, privi di parassiti, senza sapore amaro, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei. Devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente ed avere al tempo stesso semi teneri.

Cipolle (bianche, dorate, rosse)

I bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto. Devono essere resistenti, compatti e non germogliati; privi di stelo vuoto e resistente, praticamente privi di ciuffo radicale.

Finocchi

Devono avere i grumoli consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

Insalate (varietà lattughe: iceberg, cappuccio, gentile verde, romana; rossa chioggia; indivia scarola).

Oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti, di colorazione normale in rapporto alla varietà.

Melanzane (ovali, lunghe)

Devono essere: intere, di aspetto fresco, consistenti, sane (vengono esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo), pulite, munite del calice e del peduncolo, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi, prive di umidità esterna anomala, prive di odori e/o sapori estranei. Lo sviluppo e lo stato del prodotto deve essere tale da consentire sia il trasporto (e le operazioni connesse) che l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Meloni retati : il prodotto viene somministrato da metà maggio a fine luglio

Patate (comuni, novelle)

Devono essere di morfologia uniforme, selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà. Devono, inoltre, essere spazzolate, esenti da dori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. I tuberi non devono essere colpiti da rogna, scabbia, morsicature, lesioni. Non devono essere maltrattati, tagliati, screpolati, colpiti da gelo o appassiti. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virus e alterazioni diverse, quali il gigantismo.

Peperoni (gialli, rossi, verdi)

I peperoni: devono essere: interi, di aspetto fresco, sani (vengono esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo), puliti, ben sviluppati, esenti da danni prodotti dal gelo, muniti di peduncolo, privi di umidità esterna anomala, esenti da odori e/o sapori estranei.

Il grado di sviluppo e lo stato dei peperoni devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connessi, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti

Pomodori insalata (costoluti, cuore di bue, tondi lisci, datterini)

Devono essere privi di qualsiasi difetto. Devono avere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione omogeneo e tale che li renda adatto al consumo nello spazio di due o tre giorni

Pomodori da sugo (San Marzano, Ramato)

Devono essere privi di qualsiasi difetto e maturi al punto giusto. Devono essere senza ammaccature e screpolature.

Porri

Devono essere di prima qualità, privi di parti non commestibili (radici, parte verde, ecc..) e con uno scarto, all'atto della cottura non superiore al 2%.

Rosmarino – Salvia

Devono essere di prima qualità, freschi, in piccole porzioni secondo le esigenze delle cucine

Sedano verde

Deve essere di buona qualità, privo di umidità eccessiva

Zucca gialla

Deve essere di prima qualità e presentare polpa giallo-arancio di consistenza farinosa.

Il prodotto deve avere le seguenti caratteristiche: aspetto fresco; non deve presentare lesioni alla buccia e deve essere esente da danni provocati da insetti o da altri parassiti e privo di odori e sapori estranei

Zucchine (varietà verdi scure)

Devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri; esenti da malattie evirotiche. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.

Aromi misti

Gli aromi misti richiesti sono: maggiorana, timo, rosmarino e salvia, confezionati in vaschette.

CONSEGNA

La consegna deve essere effettuata in tutti gli Asili Nido, nei punti di cottura delle scuole dell'infanzia e primarie e Centro Diurno Disabili.

LOTTO B – PANE**CARATTERISTICHE**

Il **pane** deve essere fresco e ben lievitato, di cottura regolare ed omogenea. Deve essere prodotto esclusivamente con un impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale (1,7% sul totale della farina) e lievito naturale. Non è consentito l'impiego di nessuno additivo, né prima né durante la panificazione. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e, nel contempo, morbido; deve essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi, essere di gusto gradevole. La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico. Deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato surgelato. Il formato può essere diverso, a seconda del Servizio interessato. Il pane confezionato singolarmente per le scuole primarie deve essere in panetti da gr. 50.

La pasta di pane per pizza deve essere preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale. Deve essere fresca e non congelata.

Il pane senza glutine deve essere confezionato singolarmente in panetti da gr. 50

CONSEGNA

La consegna deve avvenire lo stesso giorno della produzione e trasportato in contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Le modalità di produzione, confezionamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

LOTTO C - CARNI FRESCHE

CARATTERISTICHE

Le tipologie da fornire sono le seguenti: carne di vitellone (taglio fesa, taglio noce, taglio sottofesa) - carne di vitello (taglio noce, taglio fesa, taglio sottofesa, scamone) - carne di suino (taglio lonza).

Le carni devono provenire da bestie di razze pregiate nate e allevate in Italia e macellate in stabilimenti italiani presso impianti riconosciuti.

Le carni devono essere fornite fresche e confezionate sottovuoto. Sono, pertanto, escluse le carni congelate o sottoposte a qualsiasi trattamento di conservazione diverso da quello consentito per le "carni macellate fresche" dalle norme vigenti in materia.

Le carni devono essere fornite porzionate, prive di grasso e tolettate secondo arte. La carne fornita a fette dovrà essere di spessore fine e di taglio e grammatura uniforme. Le confezioni devono essere comprese tra Kg. 0,500 e Kg. 5, a scelta del committente.

Devono essere trasportate in confezioni integre (non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) e imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico. Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0 °C e +4 °C e, in ogni caso, non superare i 7 °C a cuore del prodotto.

Per quanto concerne identificazione, rintracciabilità ed etichettatura delle carni, devono essere rispettate le indicazioni obbligatorie per legge.

Nella scheda tecnica indicare la provenienza delle carni (luoghi di allevamento e indirizzi dei macelli e dei locali di deposito e lavorazione).

CONSEGNA

La consegna deve essere effettuata in tutti gli Asili Nido, nei punti di cottura delle scuole dell'infanzia e primarie e Centro Diurno Disabili.

LOTTO D - POLLAME E UOVA

CARATTERISTICHE

Le tipologie da fornire sono le seguenti: fesa di tacchina - petti di pollo - coscette (fusi) e/o sovracosce di pollo allevato a terra da gr. 150 e da gr. 180.

Le carni devono provenire da pollame nazionale, macellato e sezionato in impianti riconosciuti e devono essere consegnate fresche e confezionate sottovuoto.

Sono escluse dal presente capitolato le merci congelate o sottoposte a qualsiasi trattamento di conservazione diverso da quello consentito per i prodotti freschi dalle norme sanitarie vigenti in materia.

Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, con dissanguamento completo.

Sono escluse le carni che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazioni dei grassi.

Dovrà essere prodotta la documentazione che garantisca la rintracciabilità del prodotto.

Il pollame fornito a fette dovrà essere di spessore fine e di taglio e grammatura uniforme. Le confezioni devono essere comprese tra Kg. 0,500 e Kg. 5, a scelta del committente.

Le carni devono essere trasportate in confezioni integre (non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) e imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico. Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0 °C e +4 °C.

Nella scheda tecnica indicare la provenienza delle carni (luoghi di allevamento ed indirizzi dei macelli e dei locali di deposito e lavorazione).

Le uova da fornire devono essere fresche nazionali (italiane), categoria "A" da 63 gr. a 73 gr. (L grandi) e da 53 a 63 gr. (M medie), in contenitori a perdere da 6, con marchi ben visibili indicanti il paese d'origine e la data di confezionamento, devono essere commercializzate secondo le norme di cui al D.M. 4 marzo 2005. Devono provenire preferibilmente da galline allevate all'aperto o a terra. Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione o refrigerazione. Devono presentarsi con assenza di macchie di sangue ed odori e sapori estranei. La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento.

CONSEGNA

La consegna deve essere effettuata in tutti gli Asili Nido, nei punti di cottura delle scuole dell'infanzia e primarie e Centro Diurno Disabili.

LOTTO E - PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI

CARATTERISTICHE PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici richiesti sono: bastoncini di pesce impanati - filetti di sogliola - filetti di nasello/merluzzo - filetti di halibut.

Tali prodotti non devono presentare bruciature da freddo, zone di disidratazione, alterazioni di forma o "gaping", lesioni cutanee, residui di sangue (coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale. Allo scongelamento i pesci non devono presentare odori anomali (rancido, ammoniacale, ecc..). L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, avere una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza, da valutarsi quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I bastoncini di pesce impanati devono contenere almeno il 60% di pesce a filetto intero (no farinata di pesce).

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italia o Europa settentrionale etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti non devono essere inferiori a 50 g se della categoria n. 4, a 80 g se della cat. n. 3. Nei filetti non è ammessa la presenza di alcuna spina. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici pH: < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g. I prodotti devono essere conformi alla normativa vigente.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni: proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto; proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedirne la disidratazione. Le confezioni devono essere in formato da 5 e 10 Kg., da dichiarare nell'offerta.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come definita dalla scienza veterinaria. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

A richiesta dell'Amministrazione, la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

CARATTERISTICHE VERDURE

I prodotti richiesti sono: asparagi punte – biette ed erbe – broccoli - fagiolini fini BIO – verdure miste minestrone - piselli fini - spinaci in foglie - zucchine a disco.

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e essere, in ogni caso, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non avere subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile e in condizioni ottimali. Appena ultimate le operazioni e i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. L'aspetto delle verdure dovrà risultare il più possibile omogeneo, per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale, o sostanze o corpi estranei, o insetti, larve o frammenti di insetti (Filt-test negativo). Devono risultare accuratamente pulite, mondate, tagliate, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

Le confezioni devono riportare le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita;
- Il termine minimo di conservazione, completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- l'indicazione del lotto.

I prodotti surgelati devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio e non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscono il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore a – 18°. Non saranno accettate confezioni rotte. I prodotti surgelati, la cui scadenza non deve superare i 18 mesi dalla data di produzione e di confezionamento, devono avere almeno 6 mesi di validità conservativa dalla data di scadenza.

CARATTERISTICHE PRODOTTI VARI

I prodotti richiesti sono : gelato in coppette e in vaschette da Kg. 1 - gelato di soia (in coppette monoporzionamento) - pasta sfoglia in rotoli - base per pizza senza glutine (gr. 100).

La base per pizza senza glutine deve essere prodotto indicato nel prontuario degli articoli in commercio consentiti ai celiaci.

La pasta sfoglia non deve contenere tracce di latte.

Il gelato deve essere prodotto conformemente alla normativa vigente per quanto riguarda le materie prime impiegate e il confezionamento. Non deve contenere sostanze chimiche di sintesi quali: coloranti, conservanti, addensanti, aromi, ma emulsionati di origine vegetale.

CONFEZIONI

Tutti i prodotti devono essere posti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate, e con data di produzione di facile lettura. Le singole confezioni devono avere le caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni: proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto; proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

CONSEGNA

La consegna deve essere effettuata in tutti gli Asili Nido, nei punti di cottura delle scuole dell'infanzia e primarie e Centro Diurno Disabili.

LOTTO F - SALUMI

CARATTERISTICHE

Il **prosciutto cotto** deve essere di prima qualità, ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca, magro, ben prosciugato, morbido o succulento, ma non acquoso, compatto al taglio, privo di polifosfati aggiunti, senza lattosio, caseinati e glutine, geretto o altri additivi con attività gelificante o addensante, al fine di garantire la preparazione delle diete speciali. Deve essere un prodotto nazionale e provenire da cosce di suino nazionale, allevato e macellato in stabilimenti italiani. Il prodotto dovrà provenire da suino maturo e mediante disossamento trattato con salamoia e cottura apposita.

Deve essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura, di colore e profumo caratteristici, essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti. Al taglio dovrà presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo e ben rifilato, non superiore all'8/10%. I prosciutti interi, di pezzatura media di Kg. 6-7, devono essere confezionati in idonei involucri integri e sigillati; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido precolato.

Il prosciutto a fette deve essere fornito in vaschette da gr. 50/70 e da gr. 140, confezionato secondo le norme vigenti in materia.

La **bresaola** deve essere prodotto tipico della Valtellina, derivato da coscia di manzo o vitellone, avente un minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi, lattosio e grasso.

Al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, essere di consistenza tenera e non secca o elastica. Il gusto deve essere gradevole, moderatamente saporito, mai acido. La confezione deve essere in rete e non sottovuoto.

Il **prosciutto crudo** deve essere disossato PARMA tipico marchiato.

Al taglio deve essere di colore rosa o rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse; di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico: con umidità del 58/60% (calcolata sulla parte magra). Non deve presentare: difetti di colore, odore o di altro genere dovuti ad una non corretta maturazione del prodotto, porzione di grasso eccessiva, grasso di colore giallo, avere odore e sapore rancido. L'unico conservante utilizzato deve essere il sale (NaCl). I tempi minimi di stagionatura devono essere indicati nella scheda tecnica.

CONSEGNA

La consegna deve essere effettuata: per i pezzi interi e vaschette preconfezionate da 50/70 gr. franco magazzino centrale del Servizio "Ristorazione Scolastica"; per pezzi interi presso Centro Diurno Disabili; per il prosciutto cotto a fette in vaschette preconfezionate da gr. 140 in tutti gli Asili Nido.

LOTTO G – PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i prodotti devono essere conformi ai requisiti previsti dalle normative vigenti in materia.

I FORMAGGI

Devono essere tutti di prima scelta e di provenienza nazionale, eccettuato il fontal. Il latte utilizzato nella fabbricazione dei formaggi deve tassativamente provenire da allevamenti sani. Ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.). I prodotti non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi o nocivi per qualsiasi altra causa, devono essere avvolti in carta od altri materiali contenitori

che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente. Non presenteranno alterazioni esterne o interne. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei ed i prodotti freschi mantenuti a temperatura tra 0° a 4°. La consegna deve avvenire non oltre la metà del periodo antecedente le rispettive scadenze.

Fontal

Di prima scelta, di latte intero, maturo (45 giorni fuori sale), pasta compatta, senza sfoglia o porosità; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%. Dovrà essere fornito confezionato sottovuoto. Periodo residuo di conservazione di 3 mesi. Confezioni da gr. 1.000.

Mozzarella

Di prima scelta, ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Di colore bianco, di gusto delicato, privo di retrogusti, contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44% e umidità massima del 65%. Devono essere assenti i conservanti.

Le confezioni devono riportare ben leggibile sia la data di scadenza che quella di produzione. Il prodotto deve essere consegnato con tre giorni massimo dalla produzione. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ad una temperatura compresa tra + 2° C e + 4° C (che dovrà corrispondere alla temperatura del prodotto). Confezioni da gr. 1.000/2.500, da gr. 100 e da Kg. 1 in ciliegine da gr. 8 circa.

Caciotta

Deve essere prodotta con latte vaccino pastorizzato, sale e caglio. La consistenza del formaggio deve essere morbida ed equilibrata. Il sapore fresco e delicato di latte e di panna

Crescenza

Deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta. Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido. Le confezioni da g. 250 e da g. 1.000 devono prevedere il doppio incarto in atmosfera modificata.

Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza e la data di produzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 15 giorni di conservazione. Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, ad una temperatura compresa tra + 2° C e + 4° C (che dovrà corrispondere alla temperatura del prodotto).

Ricotta

Deve essere ottenuta dalla coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, di produzione e provenienza italiana, preconfezionata all'origine e pastorizzata. Non sono ammessi conservanti. Umidità non superiore a 60 – 65%.

Le confezioni, da gr. 250, devono riportare ben leggibile la data di scadenza e la data di produzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 15 giorni di conservazione. Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, ad una temperatura compresa tra + 2° C e + 4° C (che dovrà corrispondere alla temperatura del prodotto).

Robiola

Deve essere preparata con solo latte vaccino intero, con pasta compatta, omogenea e non eccessivamente molle. La materia grassa sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 50%. Non deve presentare difetti di aspetto o di sapore, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Le confezioni da gr. 60 e/o gr. 100.

Formaggio spalmabile

Deve essere prodotto con latte vaccino e fornito in confezioni monodose da gr. 50.

Formaggio capra spalmabile

Deve essere prodotto con latte di capra e fornito in confezioni monodose da gr. 50.

Formaggio di capra

Tipico formaggio a pasta semidura prodotto con latte intero di capra. Da fornire in confezioni da 1 Kg..

Parmigiano reggiano

Deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 30.10.1955, n. 1269 e successive modifiche e/o integrazioni e dal regolamento del Consorzio Parmigiano Reggiano. Deve avere 24 mesi di stagionatura, essere di prima scelta, avere ottimo sapore e profumo, con contenuto minimo di materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 32%. Le forme devono essere tagliate in 8 parti.

Grana padano DOP

Le caratteristiche devono rispondere al disciplinare di produzione approvato da specifiche norme. La stagionatura non deve essere inferiore a 9 mesi. Deve essere di prima scelta, avere aroma e sapore fragrante e delicato, con contenuto minimo di materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 42%. Le forme devono essere tagliate in 8 parti.

Burro

Deve essere ottenuto da crema d'affioramento pastorizzata. Si deve trattare di prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca; deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da buon sapore ed odore gradevole. Non deve presentare sostanze estranee e grassi aggiunti. Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%. La produzione, la composizione e la qualità merceologica del prodotto devono rispettare le norme dettate dalle norme vigenti in materia. Le confezioni devono essere in panetti da 250/500 gr.

Latte fresco

Deve essere pastorizzato di alta qualità intero e parzialmente scremato. Deve provenire da centrali del latte della zona, il cui approvvigionamento di latte crudo avvenga da stalle selezionate e controllate costantemente da propri veterinari. Il latte deve avere una vita residua di almeno 3 giorni al momento della consegna. Il trasporto deve essere effettuato in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e ad una temperatura non superiore a + 4° C (equivalente alla temperatura del prodotto).

Il latte deve avere un contenuto di sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 15,5% delle proteine totali, dovrà essere per ossidasi positivo. Le confezioni sono da l. 1 e da l. 0,5

Latte UHT

Deve essere parzialmente scremato in confezioni da l. 0,5 e l. 1. Deve avere un periodo di conservazione di 80 giorni.

Latte ACCADI' in confezioni da l. 0,5

Latte aromatizzato

Prodotto con latte parzialmente scremato pastorizzato a temperatura elevata con l'aggiunta di aromi. Deve essere fornito in confezioni da ml. 150.

Yogurt alla frutta

Deve essere prodotto con latte parzialmente scremato fermentato acido (non in polvere) da microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e comunque in numero non inferiore a 10 alla settimana microrganismi per grammo (norme UNI). Deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero. Devono essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi e conservanti.

La frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, all'esenzione di additivi, nonché alla frutta aggiunta, ai sensi della legge 09.05.1929 n. 994, D.P.R. 54/97 e successive modifiche. L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere superiore a 0,8%.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. 327/80 artt. 47 e 52. Alla consegna il prodotto deve presentare ancora 15 giorni di conservabilità.

Tutte le tipologie di yogurt fornite devono essere inserite nel prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana celiachia, oppure riportare il marchio spiga barrata.

CONSEGNA

La consegna deve essere effettuata franco magazzino centrale per il Servizio "Ristorazione Scolastica" e in tutti gli Asili Nido e il Centro Diurno Disabili per le consegne frazionate.

LOTTO H – GENERI VARI**Aceto**

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica di puro vino bianco e prodotto in osservanza del disposto D.P.R. 12.2.1965, n. 162. Deve essere fornito in bottiglie da l.1.

Acqua minerale

L'acqua minerale da fornire dovrà essere del tipo oligominerale naturale non gassata, contenuta in bottiglie PET. La consegna deve avvenire non oltre una settimana dalla data della confezione indicata sui contenitori secondo le norme vigenti. Deve essere fornita in bottiglie da l. 0,5 e l. 1,5.

Biscotti secchi

Devono essere ottenuti da un impasto preparato con farina di tipo 0 e di tipo 00, grassi di origine vegetale non idrogenati o burro, latte, dolcificanti naturali, uova, lievito. Il contenuto di grassi dovrà essere inferiore al 18%. Devono essere privi di coloranti artificiali. Verranno preferiti prodotti privi di additivi chimici. I biscotti devono risultare integri ed avere una perfetta lievitazione e cottura.

Devono essere forniti in confezioni da Kg. 1 ed avere minimo un anno di conservabilità prima della scadenza indicata sulla confezione.

Budino (cacao o vaniglia)

Deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati. Non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni

Camomilla

Allo stato secco, deve essere di prima qualità (solo capolini) e dovrà essere conforme alle disposizioni vigenti in materia. Dovrà essere confezionata in filtri monodose. Al momento della fornitura la camomilla dovrà avere validità di almeno due anni.

Confettura di frutta

Deve essere del tipo extra, ottenuta cioè dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza gelificata, di zucchero e polpa di una sola specie di frutta. Deve essere priva di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti. La qualità della polpa utilizzata non deve essere inferiore rispetto agli zuccheri. La confettura deve avere almeno un anno di conservabilità prima della data di scadenza indicata sulla confezione. Le confezioni devono essere da 350 gr.

Cous Cous

Deve essere costituito esclusivamente da semola di grano duro. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Dessert di riso

Il prodotto non deve contenere tracce di uovo, glutine, latte e derivati. Le confezioni devono essere in vaschette da 100 gr.

Farina bianca

Deve essere prodotta con grano tenero nel tipo "00" : umidità max 14,50%, ceneri max 0,50%, glutine secco min. 7. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e muffe. Le confezioni devono essere da kg. 1, sigillate e senza difetti, rotture o altro. Dovrà avere un minimo di conservabilità di mesi 12.

Farina di mais

Deve essere ottenuta dalla macinazione del mais maturo, ben essiccato e proveniente dall'ultimo raccolto. Dovrà essere ben conservata in sacchetti chiusi sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza ed il numero di lotto.

Il prodotto fornito deve essere consentito ai celiaci cioè deve essere garantita l'assenza di glutine e il prodotto deve essere indicato nel prontuario (prodotti in commercio consentiti ai celiaci) oppure deve riportare sulla confezione il marchio spiga barrata. Le confezioni devono essere da kg. 1; la conservabilità di almeno 12 mesi.

Farina di mais istantanea

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Deve essere prodotta e confezionata secondo normativa vigente. Il prodotto fornito deve essere consentito ai celiaci cioè deve essere garantita l'assenza di glutine ed essere indicato nel prontuario (prodotti in commercio consentiti ai celiaci) oppure deve riportare sulla confezione il marchio spiga barrata. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni riguardanti: il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza come da D.lgs. 109/92 e s.m.i. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; devono risultare indenni da infestanti, parassiti o larve o frammenti di insetti o muffe.

Farina mista (mais + saraceno) istantanea

Ottenuta mediante macinazione di granoturco di buona qualità e grano saraceno. Deve essere prodotta e confezionata secondo normativa vigente. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni riguardanti: il tipo

di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza come da D.lgs. 109/92 e s.m.i.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; devono risultare indenni da infestanti, parassiti o larve o frammenti di insetti o muffe.

Fette biscottate

Devono risultare integre ed avere una perfetta lievitazione e cottura. Devono essere fornite in confezioni da 500 gr. con minimo un anno di conservabilità prima della scadenza indicata sulla confezione.

Gnocchi

Devono contenere almeno l'80% di patate ed essere prodotti con buone tecniche di fabbricazione, preconfezionati sottovuoto o in atmosfera modificata secondo le norme vigenti in materia. Devono essere forniti nel formato tradizionale e in formato più piccolo (chicche).

Latte di soia

Dolcificato con fruttosio, arricchito con calcio e vitamina D2, 100% vegetale, senza colesterolo, senza lattosio, senza glutine. Contenente minimo 7% di semi di soia

Legumi secchi (fagioli varietà "lamon" e "borlottini", lenticchie, orzo, farro, ceci)

Devono provenire preferibilmente da coltivazioni biologiche e certificati da organismi di controllo regolarmente registrati. Devono essere di pezzatura omogenea e pulita. Non devono essere presenti semi o sostanze estranee, muffe. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alle vigenti normative.

Mais (in scatola)

Devono essere cotti a vapore con poca acqua e sale, senza aggiunta di zuccheri. I chicchi di mais devono essere compatti, croccanti e naturalmente dolci.

Miele

Deve essere prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori, conforme alle vigenti disposizioni normative. Non deve : essere sottoposto a trattamenti termici, presentare trattamenti termici tali da distruggere gli enzimi o da renderli parzialmente inattivi, avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente, essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine. L'etichetta deve riportare la denominazione di "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine ed il metodo di estrazione del prodotto, il peso netto, l'indicazione del lotto, l'anno di produzione, la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore. Deve essere fornito in vasetti da 500 gr.

Olio extravergine di oliva

Deve essere di produzione e provenienza italiana. Deve presentarsi limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive. Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia.

L'olio non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di muffa, di fumo, ecc.. Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve avere subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

Le confezioni devono essere da 1 litro, dotate di idoneo sistema di chiusura, recante impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione. I contenitori non devono essere di plastica a perdere; nel caso di contenitori metallici, deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti. Se in bottiglie di vetro, queste devono essere di colore scuro, dotate di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Pancarrè

Deve essere prodotto garantito con assenza di glutine, indicato nel prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai celiaci. Le confezioni devono essere da gr. 250.

Pasta di semola di grano duro

Deve essere conforme a tutte le prescrizioni di legge e in particolare: umidità massima: 12.5% - ceneri su secco: min 0,70% max 0,90% - cellulosa sul secco: min 0,2% max 0,45% - sostanze azotate : min 10,5% - acidità massima: 4 gradi su 100 g. di sostanza secca.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. La semola deve provenire da frumento sano ed ottimamente pulito, di recente molitura. La lavorazione della pasta deve essere eseguita a perfetta regola d'arte. Essa deve essere

consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione. Non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Deve essere di colore uniforme, naturale giallognolo nei limiti delle gradazioni proprie della buona pasta prodotta con esclusivo impiego di semola di grano duro, come prescritto. Non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.

Deve essere priva di sostanze allergeniche (frutta secca a guscio, sesamo, glutine, uova, latte, lattosio) sia quelle nel prodotto finito, sia quelle che accidentalmente possono esservi incluse nel processo di produzione.

Deve essere resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. A completa cottura, dovrà presentarsi quasi al dente, l'acqua di cottura dovrà avere un aspetto appena lattiginoso e minimo deposito sul fondo.

Pasta tricolore

Deve essere prodotta con semola di recente ed omogenea lavorazione, con un minimo di conservabilità di mesi sei prima della data di scadenza. Dovrà essere consegnata in perfetto stato di conservazione, non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente.

Deve essere priva di sostanze allergeniche (frutta secca a guscio, sesamo, glutine, uova, latte, lattosio) sia quelle nel prodotto finito, sia quelle che accidentalmente possono esservi incluse nel processo di produzione.

Le confezioni devono essere integre e garantire la perfetta conservazione del prodotto, onde evitare ogni contaminazione da parte di parassiti o da fonti di insudiciamento.

Pasta lasagne senza glutine

Deve essere prodotto garantito con assenza di glutine, indicato nel prontuario (prodotti in commercio consentiti ai celiaci). Le confezioni della pasta devono pervenire intatte e sigillate e riportare la dichiarazione riguardante il peso netto, il tipo di pasta, la ditta produttrice e le caratteristiche del prodotto.

Piadine

Devono essere prodotte con farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio extravergine d'oliva, amido, sale, aromi (non dovrà contenere strutto, latte o altri grassi aggiunti).

Il prodotto deve essere confezionato secondo le vigenti norme in materia igienico-sanitaria - anche in atmosfera protettiva pluriporzione - da conservarsi in luogo fresco e asciutto, con pezzature in rotoli.

Pizzoccheri

Devono essere prodotto tipico della Valtellina. Le consegne devono avvenire non oltre un terzo del periodo antecedente la data di scadenza indicata sulle confezioni secondo le norme vigenti

Passata di pomodoro

Deve essere polpa fine di pomodoro ottenuta da pomodori freschi, integri e maturi; selezionati, pelati, tagliati finemente e miscelati con succo di pomodoro freschissimo. Il colore deve essere rosso vivo, caratteristico del pomodoro sano e raccolto al giusto grado di maturazione. Le confezioni devono essere in buste multistrato da Kg. 5..

Pomodori pelati

Devono essere di qualità superiore varietà "San Marzano" o "Roma", provenienti dall'ultimo raccolto. Devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, devono presentare il colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia, odore e sapore caratteristici del pomodoro, privi di odori e sapori estranei, privi di coloranti e conservanti artificiali, privi di larve e altri parassiti, conformi alle caratteristiche e prescrizioni di cui alle norme vigenti in materia. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 4 anni di conservazione e, comunque, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto per la cucina. Le confezioni in banda stagnata devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate.

Polpa di frutta

Polpa 100% frutta senza zuccheri aggiunti. Le confezioni devono essere in coupelles da 100 gr.

Ravioli di magro

Devono contenere ripieno di spinaci freschi e ricotta; essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva (D.P.C.M. n. 311/97), avere aspetto omogeneo e dopo cottura presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi, coloranti e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Devono essere trasportati a temperatura non superiore ai 10°C. Alla consegna devono avere una conservabilità di 15 giorni.

Riso

Deve essere della varietà "Fino Ribe" con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento. Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge, coltivato senza l'uso di concimi, diserbanti o pesticidi chimici. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali (gesso, caolino); privo di coloritura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.).

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Deve essere in grani interi, pressoché uniformi, e non deve contenere, oltre i limiti di tolleranze stabiliti annualmente con relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie.

Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti. Alla consegna dovrà avere ancora un anno di conservazione.

Sale (grosso e fino)

Deve essere iodato/iodurato e deve corrispondere in tutto alle disposizioni del D.M. 31.01.1997 n. 106.

Succhi di frutta BIO

Devono essere al naturale, contenenti il 100% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico.. Devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione di frutti immaturi o comunque alterati e forniti nei gusti: pesca, pera, mela e albicocca.

Tutti i succhi devono essere inseriti nel prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia, oppure devono riportare sulla confezione il marchio spiga barrata.

I prodotti dovranno avere almeno un anno di conservabilità prima della data di scadenza indicata sulla confezione e dovranno riportare l'etichetta nutrizionale.

Le confezioni richieste sono in contenitori di Tetrabrick da 200 ml. netti e in bottiglie da 700 ml.

The deteinato

Deve essere ottenuto da foglie di prima qualità. Non deve avere alterazioni di alcun tipo ed essere conforme alle disposizioni vigenti in materia. Le confezioni devono essere in filtri monodose. Al momento della fornitura dovrà avere validità di almeno due anni.

Tonno all'olio di oliva

Deve essere di prima scelta, conforme alla vigente normativa in materia di produzione nazionale od estera, tagliato a trance, senza la presenza di acqua, avere almeno 6 mesi di maturazione e confezionato in scatole di banda stagnata da gr. 80, 160 e 1.730. Il colore deve essere rosato uniformemente, senza macchie scure. Il prodotto deve presentarsi consistente, senza essere né stopposo, né fibroso, obbligatoriamente a trancio intero, senza briciole.

Yogurt di soia

Deve contenere : estratto di soia (71%) - zucchero – sciroppo di glucosio – olio vegetale emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio – carragenani – gomma di guar, aromi. Proteine del latte inferiori a 0,1 g – lattosio inferiore a 0,1 g.

Lo yogurt di soia gusti frutta deve essere ottenuto da latte di soia tramite l'utilizzo dei microrganismi *L.bulgaricus* e *S.thermophilus*. Entrambe le tipologie di yogurt devono essere inserite nel prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana celiachia, oppure riportare il marchio spiga barrata.

Zafferano

Deve essere in polvere, preferibilmente della zona di produzione della Provincia dell'Aquila, in bustine da gr. 0,15 circa.

Zucchero

Deve essere semolato cristallino, raffinato, colore bianco argento, polarizzazione almeno 99,50%.

CONSEGNA

La consegna deve essere effettuata franco magazzino centrale per il Servizio "Ristorazione Scolastica", frazionata in tutti gli Asili Nido e il Centro Diurno Disabili.

LOTTO I - PRODOTTI PER L'INFANZIA

I prodotti richiesti sono : omogeneizzati di carne - pesce - frutta; pastina vari formati; biscottini primi mesi; pappe vari gusti; latte in polvere e/o equivalente liquido.

Gli omogeneizzati di carne e frutta devono essere conformi a quanto previsto nel D.P.R. 7.4.99 n. 128 "Regolamento recante norme per l'attuazione delle Dir. 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini".

Devono inoltre essere conformi al Decr. MINISAN 29.1.97 "Misure di protezione nei confronti dell'encefalopatia spongiforme bovina per quanto riguarda gli alimenti per la prima infanzia".

CONSEGNA

La consegna deve essere effettuata presso il magazzino centrale per il Servizio "Ristorazione scolastica", frazionata in tutti gli Asili Nido e il Centro Diurno Disabili.