

ALLEGATO D
TABELLE MERCEOLOGICHE
E SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI

NOTE AGLI ALIMENTI

E' previsto pane comune non condito e pane integrale.

Nei menù allegati si specifica il tipo di frutta e si raccomanda di variare la scelta nell'arco della settimana tenendo conto delle disponibilità stagionali.

Le verdure indicate sono state scelte seguendo lo stesso criterio di stagionalità.

Molta importanza è stata data al consumo dei **legumi**, sia secchi che freschi; questo sia nell'ottica di incentivare il consumo di proteine vegetali rispetto a quelle animali, sia di aumentare l'apporto di fibra.

Il **pesce** è stato previsto almeno 1 volta alla settimana: come secondo piatto. Questa scelta è in accordo con le indicazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione secondo le quali il consumo di pesce è da preferire a quello della carne, uova, formaggi perchè oltre ad essere generalmente più magro, contiene lipidi prevalentemente insaturi (acidi grassi essenziali).

La carne compare in molte varietà (vitello, pollo, tacchino, maiale, prosciutto cotto e crudo..) e alternata in preparazioni diverse. I metodi di cottura semplici suggeriti favoriscono la digestione di questo alimento; questo soprattutto per non compromettere le facoltà intellettive del ragazzo che dopo il pranzo il ragazzo deve riprendere l'attività scolastica.

Le uova sono presenti quali secondo piatto o come ingrediente 1 volta alla settimana.

I formaggi sono stati utilizzati in genere 1 volta la settimana per garantire l'apporto di calcio indispensabile per un soggetto in crescita. Le varietà scelte tengono in considerazione l'apporto in grassi e la peculiarità regionale.

Caratteristiche merceologiche delle derrate necessarie per la preparazione dei pasti

Le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti scolastici devono essere di "qualità superiore" e **certificate OGM-FREE**. Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

E' richiesta la tracciabilità della filiera produttiva secondo la normativa vigente emanata dall'Unione Europea: art. 18 del Regolamento CEE 178/2002

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

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore e della Ditta produttrice;
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni, secondo quanto previsto dal Decreto Legge n°306/2002, D.Lgv. n° 109 del 27 gennaio 1992 e s. m. ed i. e secondo le norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione corrispondenti alla legislazione vigente.

ACQUA: Oligominerale con fluoro da 0.7 – 1.0 mg e nitrati inferiori a 16

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO:

sono denominati “pasta di semola di grano duro” i prodotti ottenuti dalla trafilazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

Caratteristiche:

- Umidità massima 12,50%;
- Ceneri da un minimo di 0,70 ad un massimo di 0,85 (su 100 parti di sostanza secca);
- Cellulosa da un minimo di 0,20 ad un massimo di 0,45 (su 100 parti di sostanza secca);
- Sostanze azotate su sostanza secca: minimo 10,50%. Sono preferibili paste con contenuto azotato più elevato;
- Acidità espressa in gradi, massimo 4;

La pasta non deve presentare difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bollatura o bolle d'aria;
- spezzatura o tagli

Il colore deve essere giallo ambrato, odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranei.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i formati di pasta, relativamente a quelle richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: tempo di cottura; resa (aumento di peso con la cottura), la ditta produttrice ed il luogo di produzione.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti in materia.

LE PASTE ALL'UOVO (FRESCHE) devono essere composte di semola di grano duro con l'aggiunta di 4 uova di gallina (200 gr) per Kg.

Questo prodotto, di facile deperibilità, deve essere confezionato (se acquistato presso laboratorio autorizzato) in contenitori idonei per alimenti e consegnati e conservati a temperatura refrigerata.

Sulle confezioni deve essere indicata la data di confezionamento.

IL RISO:

il riso deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà richiesta: ARBORIO, RIBE e riso con trattamento “PARBOILED”. Esso dovrà essere in perfetto stato di conservazione, odore e sapore propri, essere esente da muffe o rancidità, insetti, parassiti e larve. I chicchi devono essere esenti da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, violati, ambrati e rotti) e non lasciare le mani incipriate.

GLI GNOCCHI richiesti devono contenere purea di patate minimo al 70% (acqua, patate disidratate) farina di grano tenero "00", fecola di patate

Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione
- essere privi di corpi estranei e/o impurità
- devono essere da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o errate tecniche di conservazione;
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al DM 31/3/65 e successive modifiche

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

Sulle confezioni deve essere indicata la data di produzione

RAVIOLI – TORTELLINI PICCOLI La parta speciale all'uovo ripiena deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche (minimo 4 uova per Kg di farina) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il pieno deve contenere spinaci, ricotta, parmigiano reggiano per i ravioli e carni bovina e suina, mortadella e parmigiano reggiano per i tortellini. La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 30% del peso totale.

Tutti i prodotti devono essere consegnati con adeguati mezzi coibentati in grado di mantenere il prodotto alla temperatura tra 0° e +4° C.

Sulle confezioni deve essere indicata la data di produzione.

PANE FRESCO:

si consiglia quello ottenuto dall'impasto della farina tipo 0 o tipo 1, acqua e lievito naturale, senza aggiunta di sale da cucina. Non è consentito l'uso di additivi, né prima né durante la panificazione.

Il pane integrale sarà ottenuto da farine integrali con caratteristiche rispondenti all'art. 7 della legge 580/67 e derivanti da frumento coltivato con metodi naturali. Inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il pane deve essere fornito in pezzatura di 500 grammi (umidità max 34%) affettato, confezionato in involucri alimentari ed etichettato. Dovrà essere preparato giornalmente, lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, croccante, di colore giallo bruno, di giusto spessore e privo di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere porosa, elastica, soffice, di aspetto gradevole, non riducibile in pasta se maneggiata tra le dita ed inoltre gusto ed aroma non devono presentare anomalie. Il trasporto dovrà essere effettuato in contenitori di materiale lavabile e nel rispetto di quanto previsto dal D.M. 31.3.1973 e successive modifiche ed integrazioni. La consegna dovrà avvenire dopo tre ore di raffreddamento.

PANE GRATTUGIATO dovrà essere confezionato sottovuoto ed etichettato secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco di tipo comune o integrale e comunque non salato o condito.

POMODORI PELATI:

Per i pomodori pelati le caratteristiche sono fissate dal D.P.R. n. 428 dell'11.4.1975; esso divide i prodotti in pelati normali e in pelati di qualità superiore. I pomodori, di qualità San Marzano, devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi, aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi: inoltre devono essere privi di marciume, di pelle, di peduncoli ed immersi nel liquido di governo.

I prodotti richiesti devono essere dell'anno, in recipienti di banda stagnata con interno smaltato, ermeticamente chiusi, esenti da ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti e rispondere, anche per l'etichettatura, alla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto, il residuo al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da 1 Kg. e 3 Kg.

SALE:

è opportuno l'uso del sale iodato fino, da conservare in recipienti chiusi. Si raccomanda l'uso moderato del sale stesso (tra 0,6 e 3,5 grammi giornalieri).

GRASSI DI CONDIMENTO:

si raccomanda l'uso dell'**olio extra vergine di oliva**, in piccole quantità e a crudo sugli alimenti pronti da consumare. L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,0% del peso. Si richiede la fornitura di oli con acidità non superiore a 0,8% ottenuti da olive dell'ultima annata, di produzione locale, con dicitura "spremitura a freddo" prodotto nella zona inserita nell'area Dop in cui insiste il territorio del Comune di Montefalco certificato da un Organismo delegato a ciò dalla Regione Umbria. Non dovranno essere presenti odori disgustosi, di rancido, di putrido, di fumo, di verme, di foglia e dovrà essere limpido e non amaro.

TONNO ALL'OLIO extra-vergine d'oliva Tonno "yellow finn" di prima scelta, poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore rosa omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (spine – pelle – squame - grumi di sangue) e d'ossidazioni. Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgv.531/92. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, rigonfiamenti, corrosioni interne ed esterne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge. La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto.

PESTO Il prodotto deve essere a base di basilico, grana, pecorino, olio di oliva o extravergine, pinoli e/o anacardi; esente da additivi e conservanti; privo di odore e sapore anomali dovuti ad

inaridimento. Le confezioni devono essere composte da un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

LEGUMI SECCHI:

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche:

- esser puliti e sani;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei;
- non devono presentare attacchi di parassiti, essere privi di pesticidi usati in fase di produzione e/o stoccaggio;
- essere omogenei; sono ammessi leggeri difetti di forma.

Si possono utilizzare le seguenti tipologie:

- a) FAGIOLI Borlotti, Cannellino;
- b) CECI Cottolo, Principe;
- c) LENTICCHIE
- d) FAVE DECORTICATE

I legumi devono essere di provenienza locale.

ORTAGGI SURGELATI:

Le verdure destinate alla surgelazione devono essere di prima qualità, sane ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono essere presenti sostanze o corpi estranei e terrosità, non devono presentare alterazione del colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Le verdure surgelate devono essere poste in confezioni originali chiuse e devono riportare tutte le diciture previste dalle norme di Legge (D.Lgs. 109/92). Il peso delle confezioni deve essere di 1 Kg e 2,5 Kg.. Il fornitore sarà responsabile anche di difetti occulti del prodotto.

AFFETTATI

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO (tipo Norcia o tipo Parma)

Peso compreso tra i 5 e i 6 Kg. (disossato), con stagionatura non inferiore a 16 mesi e proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Decreto Legislativo 537/92.

Il prodotto non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione e il grasso non deve essere giallo e/o irrancidito; deve essere di sapore delicato e sapido, ma non salato (al 6% di sale) con aroma fragrante caratteristico.

PROSCIUTTO COTTO:

Il prosciutto cotto deve essere di 1^a qualità, locale o nazionale, prodotto con cosce di suino, senza aggiunta di polifosfati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle o rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatte e grasso bianco sodo e ben refilato e il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.

Il prosciutto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 537/92.

Si richiede prosciutto cotto intero sottovuoto. Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato a norma delle leggi vigenti.

Si richiedono, per il trasporto, condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed una temperatura di 0°C e -4°C.

Si richiede certificazione d'analisi e dichiarazione d'applicazione del sistema di autocontrollo da parte della Ditta fornitrice e della Ditta produttrice, che dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte del committente.

UOVA FRESCHE DI GALLINA:

Uova fresche di produzione nazionale appartenenti alla:

- categoria qualitativa A (Reg. CEE n. 907/90);
- categoria di peso 4 (da 55 a 60 gr.);

Le uova devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento n. 589/2008 della Commissione europea in applicazione del Regolamento n. 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Le uova devono provenire da centri di imballaggio autorizzati ai sensi della L. 419/71.

I prodotti devono essere freschi e selezionati con guscio integro e pulito, camera d'aria con altezza non superiore a 6mm. ed immobile; albume chiaro, limpido e denso e tuorlo ben trattenuto. Vi deve inoltre essere assenza di macchie di sangue ed odori estranei. Si richiedono uova che non contengano residui chimici, pesticidi, coloranti sintetici per uso zootecnico.

I requisiti microbiologici devono rispondere alla normativa vigente.

Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore.

Gli imballaggi, compresi gli elementi interni per il contenimento, devono essere a perdere, sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato le uova e fabbricati con materiali idonei.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti tutti i requisiti dettati dalle normative di legge vigenti.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di salmonella che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante.

La certificazione analitica non deve essere anteriore a tre mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

Il prodotto deve essere trasportato utilizzando veicoli puliti ed in grado di mantenere una temperatura costante (inferiore a -10°C) adatta a garantire la conservazione ottimale della qualità.

Si esige che gli allevamenti che producono le uova offerte rispettino le normative vigenti CEE.

Si richiedono confezioni da n. 6 o 12 o 120/150 uova.

Pastorizzate.

I prodotti oggetto della fornitura devono provenire da uova allo stato liquido, fresche, pastorizzate senza aggiunta di additivi e coloranti, ottenuto esclusivamente da uova di gallina non incubate, adatte al consumo umano; devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs.vo 65/93.

Le confezioni, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di -4°C, devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale.

Si richiedono confezioni da litri 1.

Si richiede certificazione d'analisi e dichiarazione d'applicazione del sistema di autocontrollo da parte della Ditta fornitrice e della Ditta produttrice, che dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte del committente.

LATTE E DERIVATI DEL LATTE:

Il prodotto richiesto deve essere risanato con il metodo UHT e deve avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

L'azienda produttrice deve avere l'autorizzazione prevista dal D.P.R. n. 54 del 17.9.1997.

Si richiede latte parzialmente scremato (contenuto di grassi dall'1,5 all'1,8%) in tetra pack da 1 litro.

Si richiede inoltre latte delattosato (soia o capra) in buste da Lt 0,500 da utilizzare per eventuali diete speciali (potrebbero essere richieste confezioni unitarie e non in cartone).

LATTICINI E FORMAGGI:

I formaggi devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura; devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato senza aggiunta di sostanze estranee al latte (farina, patate, fecola etc...). I formaggi devono corrispondere alla qualità commerciale, devono avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

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

Tra le varietà richieste:

Ricotta

si richiede ricotta di vacca fresca pastorizzata, senza additivi e di recente lavorazione. La consegna dovrà avvenire in idonei contenitori sigillati da 1 a 1,500 Kg.

Mozzarelle

si richiedono prodotti di recente lavorazione, ottenute da latte vaccino intero pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili con grasso superiore al 44% sulla s.s. senza additivi. Le mozzarelle devono essere confezionate in contenitori chiusi con idoneo liquido di governo, devono avere un peso netto di 100 gr.: potranno essere richieste in vaschette pluriporzione e in monoporzione.

Robiola

La robiola richiesta è quella “fresca”, di recente lavorazione, di consistenza morbida e spalmabile, con grasso superiore al 50% sulla s.s., senza additivi. Si richiedono confezioni monodose da 100 gr. e panetti da 200 gr. e 500 gr.

Formaggio fresco (tipo Fior di Certosa)

Si richiede un formaggio fresco, spalmabile con fermenti lattici e senza additivi. Confezionato in vaschette monoporzione da 60 gr.

Le confezioni devono essere asciutte e non devono presentare tracce di sierosità.

Caciotta fresca

Prodotta esclusivamente con latte vaccino, caglio, sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, senza additivi.

Si richiede il tipo da tavola con stagionatura di 8/12 settimane. Il sapore deve essere dolce (poco salato), la pasta bianca – giallognola con crosta sottile, integra, priva di screpolature e muffe. Si accettano solo prodotti tecnicamente perfetti. Ogni forma deve avere etichetta con tutte le indicazioni di legge. Le forme devono essere consegnate in idonei contenitori per alimenti.

Scamorza in pani

Si richiedono prodotti di recente lavorazione, ottenuti da latte vaccino intero pastorizzato, caglio e sale con grasso superiore al 45% sulla s.s., senza additivi. Si richiedono pani confezionati sottovuoto da 500 a 2500 gr.

Parmigiano reggiano

Deve essere di 1^ qualità ed avere una stagionatura minima di 24 mesi.

Deve riportare stampato a fuoco sulla crosta tutte le caratteristiche tipiche del prodotto secondo l'attuale normativa di legge.

Si richiedono confezioni sottovuoto da 500 gr. e 1000 gr. con dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.

Burro

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato (grasso minimo 82%).

Il prodotto deve avere le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto secondo la normativa di legge.

Si richiede confezioni da 250 gr. e 500 gr.

Panna da cucina

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta commercializzata a norma della L. n. 169 del 3 maggio 1989. Si richiedono confezioni in tetra Brik asettico da 500 ml. Si richiedono, per il trasporto dei suddetti prodotti, condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed un trasporto a temperatura da 0 a -4°C.

YOGURT intero alla frutta e bianco il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino italiano in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaris* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni, addizionato con purea di frutta. Il contenuto di sostanza grassa deve corrispondere a quello contenuto nel latte impiegato. Deve presentare una acidità lattica non inferiore allo 0,6%. Non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere anti-fermentativi. Si richiedono vasetti da 125 a 500 g.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE.

Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da soffiature marroni e/o emorragiche e non presentare fenomeni ossidativi di alcuna natura.

La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo). La glassatura, dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine del 18%, dovrà essere ottenuta con acqua potabile priva di corpi estranei.

Per i filetti, ottenuti rigorosamente dalle specie ittiche riferite dall'allegato al Decreto Ministeriale 15.07.1983 della Marina Mercantile e successive integrazioni, si richiedono prodotti accuratamente puliti e privi di spine, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi; la pezzatura deve essere uniforme e non devono essere presenti ritagli; sono altresì tollerati alcuni filetti spezzati. I filetti devono essere surgelati singolarmente o interfogliati.

L'odore del pesce deve essere gradevole divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C e la consistenza della carne deve essere soda, elastica.

I prodotti non devono essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici.

Tutti i prodotti richiesti devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di legge vigente.

Le confezioni originali e sigillate devono essere di peso netto pari ad 1 – 5 – 10 Kg.

Le varietà dei prodotti richiesti sono:

Filetti di merluzzo

Porzioni da 120/180 gr. con glassatura non superiore al 12% del peso totale lordo. In confezioni da 1 Kg a 7 Kg.

Cuori di filetto di merluzzo o nasello

Porzioni da 90 – 120 gr. con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo. In confezioni da 1 Kg a 5 Kg.

Filetti di platessa

Porzioni da 150/180 gr. con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo. In confezioni da 1 Kg. a 10 Kg.

Filetto di trota

Porzioni da 150/180 gr. con glassatura non superiore al 12% del peso totale lordo. In confezioni da 1Kg. a 10 Kg.

Tranci di palombo

Porzioni da 150/200 gr. con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo. Confezioni da 1 Kg a 10 Kg.

Palombo intero spellato

Da 1,5 a 2 Kg., con glassatura non superiore al 5% del peso totale lordo. In confezioni da 5 Kg. a 15 Kg.

Coda di rospo

Da 250 a 500 gr. con glassatura non superiore al 20% del peso lordo. In confezioni da 1 Kg.

Bastoncini di merluzzo

Interno costituito da filetto di merluzzo, senza additivi.

La Ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti del prodotto, non rilevati all'atto della consegna.

Si richiedono, per il trasporto dei suddetti prodotti, condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed una temperatura di almeno -18°C.

Si richiede certificazioni d'analisi e dichiarazione d'applicazione del sistema di Autocontrollo da parte della Ditta fornitrice e della Ditta produttrice, che dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte del committente.

OLIVE VERDI E NERE (denocciolate) in salmoia e **CAPPERI** in salamoia

I prodotti non devono avere difetti di sapore, colore, odore o altro e devono essere il più possibile intatti, non spaccati né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico; il gusto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, privi di larve, insetti e difetti ed il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

I prodotti devono essere confezionati in contenitori sigillati ed etichettati secondo la normativa vigente in materia.

Si richiedono confezioni da 10g singole.

CONFETTURA EXTRA La confettura deve risultare costituita da frutta gelificata, omogenea, ben cotta e traslucida.

L'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

La confettura non deve essere: alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzate con essenze artificiali. Il prodotto sarà richiesto in contenitori di vetro da 400 g con etichettatura a norma della vigente legislazione.

SUCCHI DI FRUTTA

Si richiedono succhi contenenti, minimo il 70% di frutta, senza zucchero, conservanti, aromi, vitamine e coloranti in confezioni da 1/2l o 1l in tetrapak.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia – AIC.

PRODOTTI BIOLOGICI E/O DI PRODUZIONE INTEGRATA

E' richiesto, conformemente alle linee guida per la ristorazione scolastica adottate dalla Regione Umbria, l'impiego di prodotti biologici nella misura minima del 25% e qualora ne sia impossibile il reperimento degli alimenti è consentito il ricorso a prodotti a produzione integrata nonché di quelli a denominazione protetta (DOP,IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento CEE n.2092/91, del Consiglio del 14 Luglio 1992 e Regolamento (CE) n.1804/1999. Regolamento CEE n°2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97. Legge n.526 del 21/12/99, all'art.10, comma 7) .

Con riferimento ai prodotti biologici e/o di produzione integrata utilizzati la Società affidataria dovrà acquisire dalla Ditta fornitrice la certificazione della ditta produttrice rilasciata da parte di un organismo di controllo riconosciuto, attestante il rispetto del metodo di coltivazione biologica e/o a produzione integrata.

E' richiesta certificazione d'analisi dei prodotti e dichiarazione d'applicazione del sistema di Autocontrollo da parte di tutte le Ditte fornitrice e delle Ditte produttrici, che dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte dell'ENTE.