

**COMUNE DI FILIANO****CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

R refezione Scolastica – periodo: 2 marzo 2015 &gt; 30 giugno 2018

**SPECIFICHE GENERALI**

Le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti scolastici devono:

- essere di “qualità superiore” e certificate libere da OGM;
- essere etichettate con indicazioni, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e successive integrazioni e secondo le norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- avere il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- essere fornite in confezioni non superiori a 5 Kg o equivalenti;
- avere imballaggi integri senza alterazioni manifeste, cartoni non lacerati, ecc.;
- avere i caratteri organolettici specifici dell’alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza);
- non dovranno essere usati esaltatori di sapidità a base di glutammato.

**PASTA**

La pasta da somministrare o adoperare per la preparazione delle pietanze, oltre a rispettare le specifiche generali, dovrà essere di semola e continuamente alternata, almeno, con i seguenti tipi:

spaghetti	tagliatelle	lasagne	pennette	sedanini
rigatoni	fusilli	tortiglioni	farfalle	ditalini
conchiglie	anellini	orecchiette	cavatelli	vermicelli
stelline	ditalini			

**Pasta all’uovo fresca per lasagne**

I prodotti richiesti devono essere esenti da qualsiasi additivo, nonché da qualunque esaltante di sapore, devono avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all’uovo.

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

La pasta all’uovo deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro con l’aggiunta di almeno quattro uova di gallina (200 gr.) per Kg. di farina.

Dopo la cottura i prodotti devono presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica.

Trattandosi di prodotti di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche ottimali.

Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori sottovuoto e/o in atmosfera modificata, riconosciuti idonei per il contenimento di prodotti alimentari come da normativa vigente e 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.

**Pasta all’uovo secca**

Prodotta con semola di grano duro ed almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per Kg. di semola.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- ceneri min. 0,85% e max 1,05%;
- umidità max 12,50;

- sostanza azotata su sostanza secca min. 12,50%

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione. Si richiede la certificazione del Sistema Qualità.

RISO

Il riso deve essere conforme alla Legge n. 325 del 18.3.1958. E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici e fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche delle varietà richiesta.

Si richiede la certificazione del sistema Qualità.

CARNI

Carni bovine

Le carni di vitellone devono essere prodotte nel rispetto delle norme del D.Lgs. n. 286/94, devono provenire da bovino allevato sul territorio nazionale, d'età non inferiore ai 24 mesi, allevato e macellato con tutte le certificazioni d'origine prescritte.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (Ph non superiore a 6);
- essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale;
- essere dissossata, con frollatura di almeno 10 giorni, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore;
- essere mantenuta ad una temperatura compreso tra 0°C e + 3°C.

Tagli richiesti:

scamone	noce	fesa	girello	controgirello
lombata	spalla	sotto spalla		

Le confezioni devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante il marchio di provenienza, l'organismo di controllo, il numero di documento, il codice del fornitore, la data di macellazione, la matricola auricolare dell'animale, il termine minimo di conservazione, la specie, il taglio, la categoria e la classificazione.

Il trasporto dei suddetti prodotti dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, così come la conservazione in attesa del loro impiego.

Carni suine

La carne suina, fresca refrigerata, deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, deve provenire da animali sani, di peso vivo orientativo tra i 120 e i 140 Kg.

La carne deve:

- provenire da allevamenti certificati e muniti dei prescritti bolli;
- dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- avere PH inferiore a 6,2 ed essere priva di difetti PSE e DFD;

- essere dissossata, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale.

Tagli richiesti:

carrè dissossato	magro di posteriore	lombata	lonza	
------------------	---------------------	---------	-------	--

#### Carni avicole

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 495/1997 e del D.Lgs. n. 559/1992, deve appartenere alla Classe A ai sensi del Regolamento n. 1906 del 26.6.1990.

I requisiti, certificati dalla Ditta Produttrice, delle carni richieste sono i seguenti:

- devono provenire da allevamenti che rispettano ritmi naturali di crescita; con l'esclusione di antibiotici che ne accelerano l'accrescimento spontaneo;
- devono essere alimentati con mangimi esclusivamente vegetali, senza l'impiego di OGM, senza farine di carne, di pesce, grassi animale né coccidiostatico (additivo chimico di sintesi), arricchiti con sali minerali, vitamine e proteine non di origine animale;
- sistema di qualità certificata.

Inoltre le carni richieste devono essere di colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza soda, senza essudatura, esenti da ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, completamente dissanguate e con odore tipico; non devono evidenziare cristallizzazioni, bruciature da freddo, ossidazione dei grassi ed insudiciamento superficiale.

I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

I pezzi richiesti:

petti di pollo	busto di pollo	cosce di pollo	sottocosse di pollo	fesa di tacchino
cosce di tacchino	sottocosse di tacchino			

Tutti i tipi di carni dovranno:

- essere prodotte in macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti in cui sono applicati sistemi di autocontrollo secondo le disposizioni della decisione 2001/471/CE;
- essere mantenute a temperatura compresa tra 0° e + 3° C.;
- essere trasportata in veicoli idonei ed autorizzati;
- alla consegna non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

Tutte le confezioni devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante il numero di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale, la ditta produttrice, il bollo sanitario.

L'etichettatura, inoltre, deve riportare le indicazioni di cui al Reg. Cee 17607/2000 e successive modifiche ed integrazioni così come recepite nel D.M. Politiche Agricole e Forestali del 30 agosto 2000.

#### UOVA

I prodotti oggetto della fornitura devono provenire da uovo allo stato liquido, fresche, pastorizzate senza aggiunta d'additivi e coloranti, ottenuti esclusivamente da uova di gallina non incubate, adatte al consumo umano; devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 65/1993.

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

Si richiede per la ditta produttrice la certificazione del Sistema Qualità.

**PRODOTTI ITTICI**

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

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

La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo).

Per i filetti, ottenuti rigorosamente dalle specie ittiche riferite dall'allegato al Decreto Ministeriale 15.7.1983 della Marina Mercantile e succ. integrazioni, si richiedono prodotti accuratamente tolettati e privi di lische, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi.

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

Tutti i prodotti richiesti devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di legge vigente, ed in particolare del Reg. Cee 104/2000 e 2065/2000 ed il Decreto del 27 marzo 2002.

Le varietà dei prodotti richiesti sono:

filetti di merluzzo	cuori di merluzzo o nasello	filetti di sogliola	filetti di platessa	palombo intero
---------------------	-----------------------------	---------------------	---------------------	----------------

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

**ORTAGGI**

I prodotti devono essere di produzione nazionale, a lotta integrata certificata, freschi, puliti, asciutti, selezionati e di stagione, maturi fisiologicamente e non solo commercialmente, di recente raccolta privi di additivi aggiunti, integri e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

I prodotti devono essere di qualità extra o I<sup>^</sup> categoria, sani, senza ammaccature, tracce di appassimento lesioni, alterazioni e attacchi parassitari.

Sono da escludere dalla fornitura prodotti transgenici.

Le varietà da poter utilizzare sono:

bieta in foglie	broccoli	cuori di carciofi	cavolfiori	fagioli tipo Borlotti
fagiolini finissimi	funghi champignon	funghi cardongelli	piselli finissimi cal.8,2>8,75 mm	patate a spicchi
tocchetti di patate al naturale	patate pelate	patate scottate al vapore e surgelate (patate italiane)	spinaci in foglie	zucchine a rondelle
spinaci	aglio	cipolle rosse	cipolle invernali	rosmarino
salvia	prezzemolo	carote	sedano	insalate varie
funghi varie qualità	broccoletti	finocchi	zucca gialla	cavolo verza
porro	basilico	cetrioli	cipolle novelle	melanzane

peperoni	pomodori maturi	pomodori insalatari		
----------	-----------------	---------------------	--	--

Le patate bianche, rosse e novelle devono essere di qualità extra o I<sup>a</sup> categoria, sani, interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, senza tracce di appassimento né danni o alterazioni; non devono presentare germogliazioni incipienti o in via di evoluzione, tracce di verde epicarpale (solanina), abrasioni e maculosità bruna della polpa e non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

Si richiede morfologia uniforme ed una calibratura che va da 100 a 250 gr.; il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

Le patate, le cipolle e l'aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma.

Le verdure da destinare alla surgelazione devono essere di I<sup>a</sup> qualità, sane ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalla vigenti leggi in materia.

L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado d'integrità, non devono essere presenti sostanze o corpi estranei e terrosità, non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (assenza di cristalli di ghiaccio), 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.

Si richiede per la ditta produttrice la certificazione del Sistema Qualità Iso 9000 e/o certificazione di prodotto Sgs Ics (Organismo internazionale indipendente).

#### LATTE – LATTICINI – FORMAGGI

##### Latte

Il prodotto richiesto deve essere risanato con il metodo UHT, uperizzato, omogeneo 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. 17.9.1997, n. 54.

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

##### Latticini e formaggi

I formaggi e latticini devono essere prodotti in Italia, di alta qualità, devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato senza aggiunta di sostanze estranee al latte (farina, patate, fecola, etc.).

I formaggi 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;
- peso di ogni forma e confezione;
- verifiche di laboratorio sulla materia prima, sul ciclo di lavorazione e sul prodotto confezionato.

Tra le varietà prodotte sono da fornire:

<b>Ricotta</b>	di vacca fresca pastorizzata, senza additivi e di recente lavorazione.
<b>Mozzarella</b>	di recente lavorazione, ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili con grasso superiore al 44% sulla S.S., e senza additivi né conservanti. Il prodotto deve essere certificato e garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 14 del Reg. (Cee) 2082/92.
<b>Stracchino</b>	di recente lavorazione, arricchito con fermenti lattici, senza additivi né conservanti.
<b>Caciotta fresca</b>	prodotta esclusivamente con latte vaccino, caglio, sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, senza additivi né conservanti con stagionatura di 8/12 settimane. Il sapore deve essere dolce (oco salato), la pasta bianca — giallognola con crosta sottile, integra, prova di screpolature e muffe. Ogni forma deve avere l'etichetta con tutte le indicazioni di legge.
<b>Scamorza in pani</b>	di recente lavorazione, ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato, caglio e sale con grasso superiore al 45% sulla S.S., senza additivi né conservanti.
<b>Parmigiano</b>	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 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 forme suddivise in confezioni sottovuoto da 500 g e 1000 g e dovranno recare ben visibile in etichetta: il nome dell'impresa produttrice, composizione, ingredienti, data di scadenza e dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.
<b>Pecorino</b>	Formaggio pecorino Dop di Filiano e prodotti lattiero caseari locali.
<b>Burro</b>	ottenuto da pura panna fine centrifugata di latte vaccino (grasso minimo 82%), con fermenti lattici. Il prodotto deve avere le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento secondo la normativa di legge.
<b>Panna da cucina</b>	da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della Legge 3 maggio 1989 n. 169.

Tutti i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. n. 54/97 e non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

#### Formaggio grattugiato

Il formaggio grattugiato dovrà essere confezionato sottovuoto ed etichettato secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione dei tipi di formaggio suindicati.

Si richiede la certificazione del Sistema Qualità.

#### PROSCIUTTO CRUDO

Il prodotto deve essere dissossato ed ottenuto da cosce di animali nazionali, con stagionatura non inferiore a 16 mesi e proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 537/92 prodotto con marchio Igp — Reg. Cee 1065/97.

Ben confezionato, forma rotondeggiante a pera, equa distribuzione di parte magra e grassa, carne di colore uniforme tra il rosa e il rosso e sapore delicato e sapido, ma non salato (al 6% di sale), con aroma fragrante e caratteristico, il prodotto non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione ed il grasso non deve essere giallo e/o irrancidito.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante il numero di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione, la ditta produttrice.

PROSCIUTTO COTTO
------------------

Il prosciutto cotto deve essere di I<sup>a</sup> qualità, prodotto con cosce di suini nazionali, selezionati e con attestato che la produzione sia realizzata 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 prodotto deve avere l'attestato che garantisca la produzione con l'utilizzo di carne suina nazionale selezionata.

Il prosciutto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 537/92 e realizzato con carne suina nazionale selezionata, fresca non congelata e cotta in forni a vapore con certificazione del Sistema.

Il prodotto deve essere richiesto senza aggiunta di polifosfati.

Per eventuali diete speciali potrebbe essere richiesto prosciutto cotto anche senza aggiunta di caseinati, lattosio, glutammato e proteine vegetali, in confezioni monoporzione.

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

Si richiedono, per il trasporto dei suddetti prodotti, condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed una temperatura tra 0° e +4° C.

TONNO
-------

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. Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 531/92.

I contenitori devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

FRUTTA
--------

#### Frutta fresca

La frutta da somministrare deve essere di prima qualità, lavata e pulita, selezionata e di stagione, matura fisiologicamente, di recente raccolta priva di additivi, senza ammaccature, alterazioni e attacchi parassitari.

Le varietà della frutta richiesta e d'alternare nella somministrazione, secondo la stagionalità, sono:

mele	arance	clementine	albicocche	ciliegie
pesche	susine	pere	uva	melone
anguria	limone	cachi	pesche noci	ecc.

#### Frutta esotica

Dovrà rispondere a tutti i requisiti indicati per la frutta fresca.

Le varietà d'alternare sono:

banane	kiwi	ananas	cocco	
--------	------	--------	-------	--

Gli imballaggi dei prodotti ortofruitticoli devono essere di materiale idoneo, puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione extra o I<sup>a</sup> categoria.

Possono essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

#### SUCCHI DI FRUTTA

I succhi di frutta, da servire nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche, devono essere di prima qualità e di marche più diffuse ed accreditate sul territorio nazionale.

Le confezioni, in bottiglia o recipienti di vetro, plastica o carta, devono recare almeno la denominazione della ditta produttrice, la data di confezionamento, quella di scadenza del prodotto e gli ingredienti adoperati nella preparazione con le varie percentuali.

#### MACEDONIA

La macedonia dovrà essere preparata poco prima della somministrazione nel rispetto di tutte le norme igieniche. Gli ingredienti da impiegarsi sono liberi purché siano presenti varie qualità di frutta fresca ed esotica.

#### YOGURT

Lo yogurt, dovrà essere servito nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche, deve appartenere a marchio e qualità più prestigiose, diffuse e più accreditate sul territorio nazionale.

Le confezioni, in bottiglia o recipienti di vetro, plastica o carta, devono recare almeno la denominazione della ditta produttrice, la data di confezionamento, quella di scadenza del prodotto e gli ingredienti adoperati nella preparazione con le varie percentuali.

#### DESSERT

E' consentita la somministrazione di qualsiasi dolce con particolare preferenza per i biscotti artigianali senza crema. Eccezionalmente potranno proporsi dolci sofisticati in particolari occasioni o ricorrenze, a discrezione degli operatori della cucina, di comune accordo con l'Amministrazione Comunale.

#### GELATO

Il prodotto da somministrare dovrà essere esclusivamente confezionato e monoporzione.

Deve riportare sulla confezione le caratteristiche, gli ingredienti utilizzati per la preparazione, la denominazione della ditta produttrice e la data di scadenza.

#### PANE

##### Pane comune

Il pane comune dovrà essere ottenuto dalla cottura di una pasta ben lievitata preparata esclusivamente con farina di grano tenero tipo 0 o tipo 1, acqua e lievito naturale (in quantità non superiore all'1%), senza aggiunta di sale da cucina (cloruro di sodio NaCl); non è consentito l'impiego di nessun additivo, né prima né durante la panificazione.

### Pane casereccio

E' consentito somministrare pane casereccio purchè rispetti tutte le norme previste per il pane comune.

### Pane integrale

Il pane integrale sarà ottenuto da farine integrali con caratteristiche rispondenti all'art. 7 Legge n. 580/1967 e derivanti da frumento coltivato con metodi naturali. Inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il pane sarà fornito giornalmente in pezzatura da 500/1000 gr. (umidità max 34%), affettato, confezionato in involucro alimentare ed etichettato. Possono essere consentite previo accordo con l'Amministrazione pezzature inferiori o panini monoporzione regolarmente confezionati.

Dovrà essere preparato giornalmente, lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, croccante, di colore giallo bruno, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori e la mollica dovrà essere porosa, elastica, soffice, di aspetto gradevole, non riducibile in pasta se maneggiata tra le dita ed infine il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie.

Il trasporto e conservazione dovranno essere effettuati a norma di legge, in contenitori di materiale lavabile o altri contenitori (es. sacchi di carta) purchè in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. del 31.3.1973 e successive modifiche del D.M. 25.6.1981 e gli automezzi devono essere puliti ed idonei.

### Pane grattugiato

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

## FARINA

### Farina

La farina da impiegare per la preparazione dei pasti è quella di grano tenero tipo 0 con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580/67 e successive modificazioni. La farina deve essere priva di imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

### Semolino

Prodotto con semola di grano duro.

## OLIO

L'olio da adoperarsi per la preparazione dei pasti deve essere esclusivamente di oliva e di qualità extra. L'olio d'oliva extra vergine deve essere di colore verde-maturo, sapore fruttato, di gusto leggermente amaro e piccante, con acidità 0,19gr/100 gr — acido oleico 76,73% - alto contenuto di polifenoli totali.

Dovrà provenire dalle olive dell'ultima annata, non dovrà rilevare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, di foglia, etc.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure da 1 litro o in contenitori di latta e/o di vetro da 5 litri, l'etichettatura deve essere a norma di legge con la dicitura "spremitura a freddo".

Si richiede la presentazione delle seguenti analisi (con data non anteriore a sei mesi):

- gascromatogramma
- acidità
- numero dei perossidi
- polifenoli.

#### SALE

Il sale marino grosso e fino iodato deve presentare gli standard analitici richiesti dalla legge; non deve contenere impurità, corpi estranei e contaminanti chimici ed ambientali.

Le confezioni etichettate secondo la normativa vigente.

Il sale dovrà essere mantenuto in contenitori chiusi.

#### ZUCCHERO

Deve essere estratto da barbabietole e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte. Il prodotto deve essere conforme alla Legge n. 139/80.

#### ACETO

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino (acido acetico non inferiore al 6%), la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutte le normative vigenti.

#### ACQUA

L'acqua da somministrare dovrà essere minerale naturale, deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dalla legge anche per i limiti organolettici e batteriologici.

Si richiede esclusivamente acqua oligominerale naturale senza aggiunta di anidride carbonica .

Le confezioni possono variare da cl. 25 a massimo 2 litri in bottiglie pet.

Saranno accettate acque minerali di recente imbottigliamento e con certificazione di Qualità.

#### ALIMENTI BIOLOGICI

I prodotti biologici che s'intendono introdurre nella preparazione dei pasti, oltre ad avere le caratteristiche specificatamente indicate nel presente disciplinare, dovranno essere accompagnate da certificazione idonea ad attestarne la provenienza e che l'azienda attua colture prettamente biologiche.

#### PRODOTTI A KILOMETRO ZERO

I prodotti forniti direttamente da aziende agricole, di allevamento, da artigiani o d'aziende di trasformazione di prodotti locali, oltre ad avere le caratteristiche specifiche previste dal presente disciplinare, devono recare idonea certificazione di provenienza.

#### ALIMENTI PER PARTICOLARI UTENTI

Gli alimenti da utilizzare per la preparazione dei pasti e somministrazione agli effetti da Morbo Celiaco sono quelli inseriti nel registro nazionale – recepito con deliberazione di Giunta Regionale 15 maggio 2006, n. 713 e pubblicato sul Bur n. 28 del 1° giugno 2006.

NOTE

Per tutti gli alimenti non contemplati nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti.  
Le certificazioni di analisi dei prodotti dovranno essere documentate ad ogni richiesta da parte dell'Ente.

Filiano, 27 dicembre 2014 =

Il Responsabile Area Amministrativa - Rag. Lacerenza Domenico-

