

ALLEGATO E)

TIPOLOGIA E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

CRITERI DI SCELTA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La qualità del pasto per i bambini e gli adolescenti dipende anche dalle materie prime utilizzate.

La “qualità” si valuta su: valori igienici, nutrizionali, organolettici, merceologici e legali con protocolli operativi atti ad assicurare in ogni fase il controllo qualità delle materie prime.

Gli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti devono essere prodotti, raccolti, confezionati, conservati, trasportati e lavorati nel totale rispetto di tutte le norme vigenti e delle procedure per fornire alimenti definiti di “Salutari”.

I parametri generali a cui fare riferimento nell’acquisto degli alimenti sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla Legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal Capitolato;
- etichette con le informazioni previste dal **D.L.vo. n. 109/’92 s.m.i e Reg.UE 1169/2011** e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- Identificazione di ciascuna classe merceologica e dati della tracciabilità del prodotto secondo le norme vigenti;
- Identificazione mediante le caratteristiche qualitative organolettiche e nutrizionali oggettive del prodotto;
- Vita residua del prodotto: dal TMC (termine minimo di conservazione) non deve essere inferiore ai 2/3 della shelf-life;
- fornitura regolare, peso netto;
- completa ed esplicita compilazione del documento di trasporto e fatture;
- prezzi di acquisto in sintonia con il mercato (locale e/o regionale e/o nazionale) da verificare con le quotazioni registrate presso gli eventuali mercati della zona e con i dati pubblicati nei bollettini specializzati;
- I prodotti provenienti dall’Agricoltura Biologica dovranno rispondere al Reg. CE 834/2007 s.m.i., Reg.CE 889/2008 e s.m.i., Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009. I prodotti non conformi non saranno accettati.
- I residui di antiparassitari nei prodotti alimentari devono essere conformi a quanto stabilito dal Reg. CE 396/2005 e Reg.CE 839/2008 e 149/2008 e s.m.i..
- I prodotti dietetici destinati ad una alimentazione particolare dovranno essere disciplinati e autorizzati ai sensi del D.Lgs.111/1992 e s.m.i.
- Le condizioni di T° durante il trasporto delle sostanze alimentari devono essere rispettate sulla base della tipologia e delle norme specifiche per alimento.

Le novità di mercato saranno attentamente valutate e saranno adeguatamente documentate con analisi chimiche, tossicologiche e microbiologiche.

I prodotti alimentari, forniti per la Ristorazione Scolastica, devono possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente e quelli indicati nel capitolato. Deve essere allegata la relativa scheda tecnica del prodotto e del fornitore.

A richiesta dell’Amministrazione Comunale deve essere allegato un referto analitico, che attesti le qualità intrinseche del prodotto e la tracciabilità dello stesso.

Per l’aspetto igienico sanitario si fa riferimento alle norme vigenti in materia, ai Reg. CE definiti “Pacchetto Igiene” del 2004 e s.m.i.e al piano di autocontrollo della struttura.

Gli indici microbiologici degli alimenti, previsti per la Refezione dell’Appalto, fanno riferimento al Regolamento CE 2073/05 .

L'Amministrazione Comunale provvederà, ogni qualvolta lo riterrà necessario, ad effettuare dei campionamenti sulle derrate, anche in contraddittorio, per una maggiore garanzia della qualità richiesta nel caso di difformità i costi saranno a carico della Ditta Aggiudicataria.

Per inserire eventuali prodotti non previsti nel presente allegato, richiesti su proposta unilaterale o separatamente dall'Amministrazione Comunale o dalla Ditta, dovranno essere presentate le relative schede tecniche degli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti riportanti le seguenti informazioni:

- Denominazione del prodotto;
- Ingredienti;
- Valori Nutrizionali;
- Analisi chimico-fisico e microbiologiche;
- Modalità di conservazione;
- Shelf-life del prodotto;

nel rispetto delle condizioni previste dalle norme nazionali e comunitarie.

TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI

L'Unione Europea ha stabilito che, dal 1° gennaio 2005, gli operatori del settore alimentare devono dare obbligatoriamente delle indicazioni relative alle origini dei prodotti e chi è intervenuto nelle singole fasi di produzione lungo tutta la filiera.

Il Regolamento CE 178/2002 (art. 18) definisce i criteri della rintracciabilità degli alimenti che deve essere applicata a tutte le fasi della filiera di produzione e trasformazione, compresi gli animali destinati a diventare alimenti e ai mangimi con cui vengono nutriti.

Si richiede quindi alla Ditta:

- che gli operatori siano in condizione di risalire dall'anello precedente e a quello successivo nella filiera alimentare;
- che la conservazione della documentazione relativa alla tracciabilità non sia inferiore ai periodi di tempo sotto indicati:
 - i 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata per i prodotti "da consumarsi preferibilmente entro";
 - i 6 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile per i prodotti "da consumarsi entro il";
 - i 2 anni successivi per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione né altra data.

Ovviamente vanno conservate sia le informazioni come anche le fonti dalle quali le stesse sono scaturite, al fine di permettere una verifica di valore oggettivo.

Gli operatori devono fornire le seguenti informazioni per dimostrare da chi hanno ricevuto un alimento:

- nominativo del fornitore (es. sede sociale, stabilimento di provenienza dell'alimento o animale, ecc.);
- natura dei beni ricevuti (es. denominazione, presentazione, ecc.);
- indicazioni riferite all'etichettatura o ad altri sistemi di identificazione necessari ai fini dell'individuazione del prodotto ai sensi dell'art. 18, comma 4 (ad es. numero di lotto, ove previsto);
- altre informazioni previste da norme specifiche

CARNE E PRODOTTI DI SALUMERIA

CARNI DI BOVINO FRESCO REFRIGERATO **CONFEZIONATO SOTTOVUOTO**

Condizioni generali:

- deve provenire da bovini abbattuti in allevamenti nazionali o comunitari;

- deve essere prodotta, lavorata e commercializzata in strutture riconosciute ai sensi del D.L.vo 286/94 o autorizzate ai sensi della L. 283/62 e successive modifiche ed integrazioni;
- deve essere evidente in ogni confezione la BOLLATURA SANITARIA e la CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE;
- deve soddisfare i requisiti di etichettatura previsti dal Reg. 1760/2000/CE e dal Decreto del M.I.P.A.F. 30/08/2000 G.U. 268 del 16/11/2000 Reg.CE 853-854/2004 presentando le seguenti informazioni:
 - 1) marca auricolare del bovino da cui origina la carne o lotto di macellazione;
 - 2) paese di nascita e di allevamento degli animali;
 - 3) n° di approvazione del macello di provenienza;
 - 4) n° di approvazione del laboratorio di sezionamento di provenienza;
- deve essere dichiarata l'età dell'animale;
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A o E, ai sensi del Reg. 1026/91/CE;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere dichiarata la data di macellazione e di sezionamento dell'animale; la data di macellazione non deve essere antecedente a sei giorni dalla data di commercializzazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche o fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e i loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469 CEE del 16/09/86 e s.m.i.;
- deve essere trasportata secondo disposizioni del DPR n.327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i + 7° C;
- non sono accettate carni bovine che presentino caratteristiche poco gradite di consistenza e di colore dei muscoli;
- La carne deve essere consegnata porzionata e confezionata sottovuoto in involucro termoretrato: l'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto.
- Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.
- Il colore della carne, rosso scuro, con la confezione integra, deve ritornare rosso brillante poco tempo dopo l'apertura dell'involucro.
- La carne, per le preparazioni che lo richiedono, deve essere macinata nella stessa giornata di utilizzo. La carne macinata per ragù e hamburger deve essere magra o semigrassa (max 15% grassi), senza aggiunta di scarti o parti grasse, cartilagini, pelle.
- L'uso di eventuali prodotti pronti a cuocere preconfezionati, anche congelati o surgelati, è consentito solo su specifica autorizzazione dell'Amministrazione.

I tagli devono essere confezionati dopo una accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7 %.

La carne consegnata deve presentare idonea etichettatura. La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile nel rispetto del Regolamento CE n.1760/2000 e n. del Regolamento CE 1825/2000 e s.m.i.

DEFINIZIONE DI SCARTO: lo scarto è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato. I tagli di carne forniti devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protetta.

Tagli richiesti del quarto posteriore: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrostiti), fesa interna (arrostiti), fesa esterna (umidi, spezzatino), noce (arrostiti, bistecche), girello (fettine).

Tagli richiesti del quarto anteriore: reale, spalla (spezzatini, tritati, umidi).

DOCUMENTO DI IDENTIFICAZIONE DELLE CARNI

Generalità del **FORNITORE**

Ditta.....
Sede.....
Tel.....
Fax.....

Dati di **IDENTIFICAZIONE DELLE CARNI**

Regolamento CE n° 1760/2000
Decreto M.I.P.A.F. 30/08/2000

FAC-SIMILE

Codice di **ALLEVAMENTO**.....
N° di **IDENTIFICAZIONE animale (auricolare)**.....
ETA' **SESSO**.....
Paese di **NASCITA ANIMALE**.....
Paese di **ALLEVAMENTO**.....
N° di approvazione MACELLO
N° di approvazione Laboratorio di SEZIONAMENTO.....
Data di **MACELLAZIONE**.....
Data di **SEZIONAMENTO**.....
Classificazione **CARCASSA**.....
Firma **VETERINARIO ISPETTORE dott.**.....

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, l'ubicazione e il numero di bollo CE del macello e laboratorio di sezionamento, la categoria, il taglio, l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i regolamenti Comunitari (griglia CE).

CARNE DI SUINO REFRIGERATO

Condizioni generali:

- deve provenire da suini identificati in allevamenti preferibilmente nazionali o comunitari;
- deve essere prodotta, lavorata e commercializzata in strutture riconosciute ai sensi del D. L.vo 286/94 o autorizzati ai sensi della L 283/62 e successive modifiche e integrazioni;
- deve essere evidente in ogni confezione la bollatura sanitaria, la classificazione commerciale e l'etichettatura secondo il Reg.UE 1169/11;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere dichiarata la data di macellazione e di sezionamento dell'animale; il sezionamento non può avvenire prima di 6 giorni dalla macellazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche o fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere trasportata in osservanza al dettato del D.P.R. 327/80 e D.L.vo 286/94 e s.m.i., con temperature di trasporto comprese tra -1° e +7° C.;

- la carne deve essere consegnata porzionata e confezionata sottovuoto in involucro termoretrato; l'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto.

Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

Tagli richiesti: lonza, fesa (fettine e arrosti).

Altre preparazioni : Salsiccia fresca, spezzatino, hamburger.

I tagli vanno confezionati sottovuoto in busta di polietilene.

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE

POLLI A BUSTO g.1000/1100

Condizioni generali:

- o polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;
- o polli di età non inferiore alle 10 settimane, di ambo i sessi, con carni tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale flessibile;
- o devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L.283/62, del D.P.R. 10/12/1997 n° 495 e del Reg. 1906/90/CE e successivi aggiornamenti e integrazioni;
- o privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- o zampe tagliate a mezzo cm. circa sotto l'articolazione tarsica;
- o i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- o la macellazione deve essere recente e non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;
- o alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifero;
- o devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione dotati di numero di riconoscimento comunitario;
- o devono appartenere alla classe A come da Reg. 1906/90/CE;
- o devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra -1°C e + 4°C (D.P.R.495/97 e D.P.R 327/80);
- o devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- o Devono rispettare D.Lvo 202 del 27/10/2011 e s.m.i.

Caratteristiche:

devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;

la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro e omogeneo, pulita, elastica non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;

non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;

il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; non devono presentare fratture, edemi ed ematomi.

le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;

le cartilagini dell'articolazione devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dal D.P.R. n°495/97 e dal Reg. 1169/11 e successive modifiche e integrazioni.

FUSELLI DI POLLO, SOVRACOSCE DI POLLO,.

PETTI DI POLLO SENZ'OSSO, ROTOLO DÌ POLLO, SALSICCE DI POLLO

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. 10.12.1997 N.495 e del Reg. 1906/90/CE e successivi aggiornamenti e integrazioni;
- devono provenire da animali ingrassati in allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione dotati di numero di riconoscimento comunitario;
- devono provenire da animali appartenenti alla classe A come da Reg. 1991/1538/CE;
- devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ (D.P.R. 495/97 e D.P.R.327/80);
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.
- Devono rispettare D.Lvo 202 del 27/10/2011 e s.m.i.

Caratteristiche:

devono essere ben conformati, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;

non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni:

il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

non devono presentare edemi ed ematomi;

le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, senza essudatura nè trasudato;

la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e i loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle Direttive del Consiglio europeo 86/469 CEE del 16/09/1986 e seguenti.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dal D.P.R. n. 495/97 e dal D. L.vo 109/92 s.m.i. e Reg.1169/11.

FESA DI TACCHINO, ROTOLO DI TACCHINA

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L n.283/62, del D.P.R. 10.12.1997 n.495 e del Reg. 1906/90/CE e successivi aggiornamenti e integrazioni;
- deve provenire da animali ingrassati in allevamenti **nazionali** e da stabilimenti di macellazione dotati di numero di riconoscimento comunitario;
- deve essere conservato e trasportato a una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ (D.P.495/97 e D.P.R. 327/80);
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Caratteristiche:

tacchino maschio o femmina con età 140 gg.(maschio) e 100 gg.(femmina), di classe A (Reg. CE 1906/90);

deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile; l'animale deve essere stato allevato a terra;

la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante, come definito dalle direttive del Consiglio 86/496 CE del 16/09/1986.

Ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben teso;

ogni confezione deve presentare le informazioni previste dal Reg.1169/11 per i prodotti preconfezionati.

CONIGLIO DISOSSATO

Condizioni generali:

Ogni coniglio deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283/62, del D.P.R. 30.12.1992 n.559 e successivi aggiornamenti e integrazioni;

i prodotti disossati preconfezionati o arrotolati devono essere accompagnati da relativa scheda tecnica, analitica e nutrizionale.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente.

PROSCIUTTO COTTO "SCELTO" O DI "ALTA QUALITA' "

Condizioni generali:

Il prosciutto cotto deve essere prodotto con cosce refrigerate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, glutammato monosodico e glutine. La composizione del prodotto deve rispettare l'art.1 e l'art.9 del D.M. 21/09/2005

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio, aromi naturali eventuali spezie e piante aromatiche.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e succ. modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il peso del prosciutto può variare da 6 a 9 Kg.

Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti: picchiettature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità, non deve presentare acidità da ac. lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Lo strato lipidico deve essere ben coeso, distribuito esternamente al prosciutto a ricoprire tutta o in parte la muscolatura.

Il grasso, bianco e compatto, deve essere facilmente asportabile.

All'apertura ed affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra;

Si richiede che venga specificato con descrizione sottoscritta dal produttore:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto (Reg.UE1169/11);
- gli additivi aggiunti.

PROSCIUTTO CRUDO

Condizioni generali:

di Parma (L. n°26 del 13 /2/1990)

di San Daniele del Friuli (L.n°30 del 14/2/1990)

Veneto Berico-Euganeo (L.n°628 del 4/11/1981)

di Modena (L. n° 11 del 12/01/1990)

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato, frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezzatura della muscolatura.

Si chiede l'assoluta assenza di conservanti.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi e il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg.

Si richiede che venga specificata:

1. la composizione del prosciutto offerto (Reg.UE 1169/11);
2. i residui degli additivi aggiunti (ai sensi del D.M.31 marzo 1965);
3. la durata della stagionatura.

SALAME, SOPPRESSA VENETA, COPPA, SALSICCE FRESCHE, BRESAOLA, SPECK, MORTADELLA DI BOLOGNA

Secondo le normative vigenti, in particolare nell'utilizzo dei nitrati e nitriti (d.m. n° 209 del 27/02/1996). Come per tutti i prodotti previsti dal capitolato si richiede scheda tecnica con la relativa tracciabilità.

Questi alimenti vanno utilizzati solo su indicazione dell'esperto Dietista del Comune presentando le relative schede tecniche.

OVOPRODOTTI

UOVA

Condizioni generali:

Normative: D.L.vo 29luglio 2003 n.267, Pacchetto Igiene: Reg.852/04; 853/2004; 178/2000;Reg CE 1237/07 (controllo delle salmonellosi) e s.m.i.

Le uova, fresche, dovranno essere di età non superiore ai 7 (sette) giorni dalla deposizione.

Tipologia di allevamento (O biologico, 1 all'aperto, 2 a terra).

Dovranno essere solo di gallina, di categoria A, categoria L del peso di gr. 63 - 73 ciascuna, pulite, senza incrinature e avere tutte le caratteristiche del prodotto fresco (Reg.589/2008).

Dovrà essere indicato il Paese, il Comune e la provincia di provenienza;

Dovrà essere indicato l'allevamento in cui l'uovo è stato prodotto, il peso e la data di deposizione (o di scadenza) del prodotto.

Il guscio dovrà presentarsi senza incrinature, ruvido e pulito e alla cottura non dovrà rompersi facilmente.

La camera d'aria dovrà avere un contorno e non dovrà superare l'altezza di mm. 6 (sei);

allo scuotimento il contenuto non dovrà manifestare alcuna oscillazione.

L'albume dovrà essere incolore e fluido nella parte esterna, globoso in quella interna, all'apertura dovrà presentare la caratteristica trasparenza.

Il tuorlo, alla separazione, dovrà apparire solo come ambratura, senza contorno apparente e rimanere in posizione pressoché centrale nei movimenti di rotazione.

All'apertura il tuorlo dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, la membrana "tunica velina" dovrà risultare di conformazione omogenea senza grinze, non dovrà risultare appiattito ed il contenuto intero (tuorlo e albume) non dovrà recare macchie di sangue, né emanare odori estranei.

Le uova sopradescritte potranno essere utilizzate solo per la preparazione di uova sode.

Sono vietati alimenti finiti contenenti uova crude o poco cotte sotto qualsiasi forma.

UOVA PASTORIZZATE

Condizioni generali :

Uova intere pastorizzate in confezioni idonee da lt. 1 di uova di gallina fresche, intere, sgusciate e pastorizzate, di categoria "A", del peso medio di gr. 55/60. Devono essere conformi al Reg. CE n. 1234/07, le cui modalità di applicazione sono contenute nel Reg. CE 589/08. Devono essere assolutamente assenti odori anomali, frammenti di guscio o altre impurità. Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti CE (conformemente alle prescrizioni igieniche di cui all'allegato al D. Lgs. 65/93 cap. III, IV, V e sue modifiche in quanto applicabile e dai Reg. Ce n. 852, 853, 854, 882 del 2004 loro modifiche ed integrazioni) confezionate in imballaggi idonei recanti la data di scadenza e consegnate con automezzi che rispettino le specifiche disposizioni di legge (D.Lgs.65/93, sue modifiche ed integrazioni , in quanto applicabile e del Reg. CE 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni). Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente. Non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte. Etichettatura conforme al D. Lgs. 109/92 e D.Lgs.65/4.02.1993 s.m.i.

Da usarsi solo su indicazione del Dietista. Servono per confezionare frittate e qualunque preparazione in cui compaiano come ingredienti le uova: polpette, dolci, ecc.

Sono prodotti d'uovo ottenuti dopo rimozione del guscio e della membrana (di solo tuorlo, di solo albume, di miscele) in forma di:

- liquidi pastorizzati
- liquidi pastorizzati disidratati granulari
- liquidi pastorizzati disidratati surgelati granulari

la cui produzione, il confezionamento e il trasporto sono normati dal D. Lvo n. 65 / 4.02.1993 s.m.i. il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura massima di +4°C. le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE

Condizioni generali:

La fornitura riguarda il latte:

- fresco intero pastorizzato
- fresco parz.scremato pastorizzato
- fresco pastorizzato di alta qualità
- UHT intero a media conservazione

dovrà avere un tenore in materia grassa non inferiore, rispettivamente, al 3,2% e al 1,5% e osservare le prescrizioni stabilite dal D.P.R 54/97.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs.157/2004 e s.m.i. Si richiede al fornitore prova della fosfatasi negativa. Inoltre il latte fresco pastorizzato deve essere trasportato con idonei mezzi, mantenendo le temperature richieste dal DPR 327/80 n. 47-48-50-51-52 .

Il latte parzialmente scremato verrà utilizzato a seconda di richieste dietetiche.

Per il consumo tal quale deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato intero.

BURRO

Condizioni generali :

Si richiede la fornitura di burro prodotto con crema di latte vaccino intero ottenuta da affioramento. Non deve contenere sostanze estranee alla composizione della crema di latte vaccino, contenere come conservante esclusivamente il cloruro di sodio, non deve risultare alterato, e deve avere un

tenore minimo di grasso dell'82% (metodo Gerber). Inoltre il burro dovrà essere trasportato con idonei mezzi, mantenendo le temperature di +1/+6°C.
E' escluso il burro da crema di centrifuga da siero.

FORMAGGI

Condizioni generali:

Non devono essere presenti condizioni di rigonfiamento, fessurazione, screpolature, rammollimento, parassiti e contenuto microbiologico elevato.

Devono essere assenti microrganismi patogeni quali salmonella e listeria monocitogenes.

In tutti i formaggi non devono essere presenti additivi.

La fornitura riguarda i seguenti tipi di **formaggi vaccini di sola produzione nazionale:**

- grana parmigiano reggiano, grana padano;
- formaggi molli da tavola (Asiago, robiola, crescenza, stracchino, quartirolo, taleggio, fontina, casatella, ricotta, malga, pannarello);
- formaggi a pasta filata (mozzarella, bocconcini, ovoline di mozzarella, provole e caciotte, ecc.);
- emmenthal svizzero e bavarese;
- montasio e asiago.

Le caratteristiche di tali formaggi devono corrispondere a quelle fissate dalle disposizioni legislative vigenti, inoltre dovranno essere applicate tutte le caratteristiche che vengono indicate dai vari consorzi di provenienza.

Per il parmigiano reggiano è richiesta una stagionatura minima di 12 mesi per il formaggio grattugiato mentre 18 mesi per i secondi piatti.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal D.P.R 54/97.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

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

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei ed i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature tra 0° e 4° C DPR n. 327 art. 47 - 52 (prodotti 1.1, 1.2, 1.3, 1.6).

Caratteristiche del Parmigiano Reggiano:

- dovrà essere sempre di 1^a qualità, quindi senza difetti interni. E' vietato l'uso di formaggio Parmigiano Retinato.
- Nelle preparazioni e come condimento del primo piatto, formaggio grattugiato s'intende unicamente l'utilizzo di Parmigiano Reggiano.

YOGURT

(INTERO-SCREMATO-ALLA PUREA DI FRUTTA)

Condizioni generali:

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.

E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. Lo yogurt potrà essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato con o senza aggiunta di frutta in purea devono essere esclusi i prodotti tra i

cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D. lgs 109/92 così come integrato con D.Lgs. n. 181/2003 e s.m.i. dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68. Lo yogurt magro può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

La legge che lo regola è la n° 994 del 9/5/29 e s.m.i.

Si richiedono la composizione bromatologica e la carica batterica specifica con analisi non anteriore a tre mesi.

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al latte impiegato e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il....." e con un tempo lungo di scadenza.

La pezzatura richiesta è quella da 125 gr. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° e 4 °C.

PANNA

Condizioni generali:

La panna da cucina dovrà avere un contenuto minimo in grasso del 20% ed essere confezionata e commercializzata rispettando le norme contenute nel DL 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni, dal D.Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 e dal D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68 e dal D.Lgs. 10 agosto 2000, n. 259 e DPR 327/1980, come integrato con D.Lgs. n. 181/2003 e s.m.i., Reg.852/04 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254 e s.m.i.. Confezionata in tetrabrik asettico da 500 ml o da 200 ml.

OLIO

Condizioni generali:

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione "olio extravergine di oliva" con non più dell'1% in peso di acidità" e la spremitura deve essere a freddo. Deve essere, preferibilmente, con marchio italiano.

Dovrà avere odore, colore e sapore caratteristici del suddetto prodotto e dovrà essere consegnato in bottiglie scure o lattine da 1 litro.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, e s.m.i e con D.Lgs. 181/2003, al Reg. (CE) n. 1019/2002 e s.m.i. con Reg. (CE) n. 182/2009 e Reg.UE 1169/2011..

Durante il periodo di stoccaggio devono essere prese le seguenti precauzioni:

- conservazione al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

OLIO DI SEMI: si richiede la fornitura di oli dei seguenti semi:

- girasole,
- mais e/o arachide

Essi dovranno avere un'acidità libera totale massima dello 0,5% in peso, essere privi di tracce delle sostanze usate per l'estrazione/purificazione e avere odore, colore, fluidità e limpidezza caratteristici dei prodotti di qualità.

PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

PANE

Condizioni generali:

Il pane di tipo “0” dovrà essere confezionato con un contenuto di umidità per la pezzatura, da gr. 40 a gr. 100, non superiore al 29%. Ai sensi della legge 580/67 il pane sarà prodotto con farina di grano tenero tipo “0” con basso contenuto di cloruro di sodio. La farina impiegata deve possedere la caratteristica della legge vigente.

Il pane non deve essere trattato con agenti imbiancanti o additivi, ne contenere margarina.

In particolare dovrà essere:

fresco di giornata,

- non caldo,
- di pezzatura di gr. 40 circa, fino ad un massimo di gr. 60,
- di forme varie, lievitato regolarmente e ben cotto,
- avere odore e sapore gradevoli (mai rancido),
- assenza di additivi,
- avere la crosta uniforme e esente da macchie, di giusto spessore, priva di fessure, di colore bruno dorato lucente e friabile,
- avere la mollica asciutta, non attaccaticcia, bianca, uniformemente occhiata, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita, l’impasto del pane deve risultare privo di “grumi” di farina ed all’esame al microscopio non devono risultare elementi estranei e tanto meno farine di altra specie.
- Non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato

Le caratteristiche analitiche del pane devono:

- identificarsi con quelle degli sfarinati con i quali il pane è stato prodotto, fatta eccezione per le ceneri per le quali è tollerata una maggiorazione dello 0,05%

La fornitura deve:

- essere consegnata all’utenza in opportuni sacchetti di carta a perdere, chiusi in contenitori lavabili in corretto stato igienico e di manutenzione per i vari plessi scolastici.
- Pane aglutinato e/o crackers aglutinati e/o fette biscottate aglutinati (per le diete speciali nel caso di affezione da morbo celiaco).

PANE GRATTUGIATO

- Confezionato e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione del pane secco tipo bianco. E avere tutte le caratteristiche indicate per il pane succitato.

PANE DI FARINA INTEGRALE

Condizioni generali:

Deve essere confezionato con farina integrale (umidità max 14,50%, ceneri max 1,60%, cellulosa max 1,60, glutine minimo 10%).

Per il pane integrale è consentito un aumento del 2% del contenuto di umidità. Come per il pane di tipo “0” gli ingredienti al di fuori della farina devono essere: acqua, sale, lievito e malto.

Il pane dovrà essere consegnato inserito in sacchetti di carta (“da pane”) oppure di materiale plastico atossico per alimenti, a perdere. Questi sacchetti saranno trasportati in idonei contenitori con coperchio lavabili.

PANE GRATTUGIATO CONFEZIONATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione e dovrà avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro e non dovrà contenere grassi di origine animale.

BASI PER PIZZA:

Prodotta con farina di tipo “0”, a lievitazione naturale, cotta in forno e atta ad essere alloggiata in teglie “gastronorm” di acciaio inox o alluminio in ottimo stato e PERFETTAMENTE PULITE.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo “0”, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale eventualmente polpa pronta di pomodoro o pomodori pelati.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

Condizioni generali:

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- congelata / surgelata o refrigerata, farcita, in caso, con solo pomodoro e priva di qualsiasi additivo.

Per diete speciali: Base per pizza tipo glutinata.

CRACKERS, FETTE BISCOTTATE, GRISSINI, CROSTINI

Prodotti con farina di tipo “0”, cotti in forno ottenuti dalla cottura rapida e devono rispondere alla L .580/67 e al Reg.UE 1169/11 e s.m.i.; devono essere croccanti e spezzarsi nettamente se manualmente o se con la masticatura. Non devono essere salati.

Non devono contenere: materie minerali, sostanze vegetali o altre impurità, residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti previsti per legge.

BISCOTTI SECCHI

La pasta deve essere dolce limitatamente di varia forma a base di farina, zuccheri e grassi, con eventuale aggiunta di uova. Confezioni richieste: da 0,5 Kg., 1 Kg. e monoporzioni da 20 g.

Merendine monoporzioni

Da utilizzare per il cestino delle gite scolastiche. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.

Le merendine devono essere sigillate e in monoporzione.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Condizioni generali:

Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro e acqua (art. 6 DPR 9/2/2001 n. 187) con i requisiti merceologici ed igienici precisati nelle norme di cui alla Legge n. 580 del 4.7.1967 (G.U. n. 189 del 29 luglio 1967) e successive modifiche, dal Reg. CE n. 852/2004 e succ. modifiche. Dovranno essere forniti formati diversi di pasta.

Proprietà:

- umidità massima: 12,5%;
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca massimo 0,90;

- prot. minimo 10,50% su s.s.
- di perfetta essiccazione e conservazione ;
- non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente.
- Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.
- Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura per 15 ‘ circa senza spaccarsi o disfarsi, mantenere acqua di cottura più trasparente possibile.
- Dovranno essere utilizzati formati idonei all’età degli utenti e variati con idonea frequenza.
- Per gli affetti da morbo celiaco è richiesta la fornitura di pasta aglutinata.

PASTA FRESCA O FRESCA RIPIENA (es.Tortellini o ravioli)

Condizioni generali:

La fornitura riguarda prodotti della categoria “paste alimentari speciali fresche di farina di grano tenero e/o semola di grano duro all’uovo con ripieno” dei tipi comunemente chiamati tortellini, ravioli, cappelletti, saccottini, tortelloni, sfoglia per lasagne.

Il ripieno dovrà essere costituito da:

1. carni bovine addizionate da altri ingredienti tra quelli consentiti dal D.M. 27.09.1967 ad esclusione delle carni suine fresche o preparate e delle droghe;
2. spinaci e ricotta addizionati con altri ingredienti tra quelli elencati nel D.M. 27.09.1967 ad esclusione delle droghe.

Non dovrà esservi presenza di additivi chimici a funzione conservante.

Sono ammesse, per la conservazione, la tecnica della surgelazione e la tecnica del confezionamento sotto vuoto o in atmosfera modificata.

Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzettamento o perdite di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio mensa con o senza trasporto.

Le paste devono essere confezionate in sacchetti sigillati di peso non inferiore ai Kg. 0,4 e non devono superare i Kg. 2, imballate in contenitori di cartone, sottovuoto o in atmosfera modificata.

Sulle confezioni e/o sugli imballi devono essere riportate le seguenti indicazioni in lingua italiana:

- la sede dello stabilimento;
- la denominazione e il tipo di pasta;
- il peso netto;
- gli ingredienti del ripieno in ordine decrescente rispetto alla quantità;
- la data di fabbricazione;
- la durata di conservabilità;
- le modalità di conservazione.

Si richiede:

la disponibilità a reperire sul mercato raviolini e tortellini ripieni di formaggio e spinaci (“di magro”) di dimensioni inferiori ai “tortelloni”, corrispondenti piuttosto alle dimensioni dei tortellini di carne.

La disponibilità di prodotti similari, ma privi di glutine o uova o derivati del latte, per le diete speciali.

RISO

Condizioni generali:

E’ richiesta la fornitura di riso del tipo “parboiled”, o “Vialone Nano” con i requisiti fissati dalle Leggi 325/’58 e 586/’62 e dai successivi DD.MM.

La denominazione del riso, gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l’indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono quelle delle tabelle annesse al D.P.R. (pubblicato annualmente ai sensi delle Leggi citate) in vigore al momento della consegna.

Il riso dovrà comunque essere dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione di secondo grado, essere fresco di pila, ben secco, ben spagliato e mercantile sulla buona media dell'annata; dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odori di muffa e di impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti); non dovrà essere né alterato né avariato; dovrà infine resistere alla cottura per non meno di 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma. Il riso dovrà essere consegnato in sacchi di rafia o in scatole di cartone da Kg. 1,00 a Kg. 5,0 ben sigillati ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità del prodotto e con le indicazioni previste dall'art. 5 della Legge 18.03.'58 n. 325 e s.m.i..

ORZO-FARRO

Da utilizzare in alternativa al riso e alla pasta nel rispetto delle normative vigenti..

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti; da corpi estranei generici e semi infestanti

GNOCCHI DI PATATE FRESCI

Prodotto confezionato con patate e/o loro derivati , farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua. All'impasto possono essere aggiunti altri ingredienti (spinaci, zucca, etc.)

Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere..

Confezioni non superiori a 1 Kg.

PRODOTTI SURGELATI (A-B-C)

Condizioni generali:

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti. Le materie prime utilizzate alla surgelazione devono essere di 1^a qualità così come essa è definita dalla scienza merceologica e dalle consuetudini del mercato.

Devono essere sane, in buone condizioni igieniche, in stato di naturale freschezza e non avere subito precedenti processi di congelamento.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei e la temperatura non deve scendere al di sotto del -18° C. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti (art. 13 D.M. 15.06.1971) e cioè avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle qualità organolettiche e qualitative del prodotto, proteggendo anche il prodotto da contaminazioni batteriche, impedendo il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas e non cedendo al prodotto sostanze ad esso estranee.

La confezione deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, s.m.i.

(A) - PESCI

Condizioni generali:

Si richiede la fornitura dei seguenti prodotti:

- filetti di pleuronectes platessa
- filetti o cuori di merluzzo
- tranci di palombo
- filetti di pesce S. Pietro
- filetti di trota
- bastoncini di merluzzo o a cotoletta o a crocchetta o platessa non pre-fritti.

Tutto il pesce congelato dovrà essere conforme al D.l.vo. 531/92 e s.m.i.. Il prodotto dovrà presentarsi pulito, completamente spinato e privato della pelle. I pezzi dovranno essere stati surgelati individualmente e non in blocco e confezionati in strati interfogliati, per consentire l'eventuale uso parziale delle confezioni. La % di glassatura dovrà essere dichiarata in etichetta.

Il prodotto non deve essere stato trattato con antibiotici o antisettici e non deve avere subito fenomeni di scongelamento.

Non verranno accettati prodotti la cui eventuale glassatura sia superiore al 20% del peso lordo.

Per i prodotti panati, la panatura non dovrà essere superiore al 40% in peso.

Le singole confezioni (Kg. 1 - 10) dovranno essere originali, sigillate dal produttore, tali da garantire l'autenticità del prodotto e dovranno avere caratteristiche tali da:

- a) proteggere le proprietà organolettiche del prodotto
- b) proteggere il prodotto dalla disidratazione e da contaminazioni esterne.

Saranno valutati anche i prodotti freschi dopo relativa scheda tecnica e dichiarazione d'idoneità sanitaria.

(B) - ORTAGGI

Condizioni generali:

I tipi di verdure richieste sono i seguenti:

- minestrone
- bieta
- spinaci
- piselli finissimi (calibro 7,5 - 8,2 mm.)
- fagioli
- fagiolini (senza fili, calibre 8,5 - 9,5 mm.)
- cuori di carciofo
- patate novelle
- carotine mignon
- patate a spicchi
- fondi di carciofo

(C) - ALTRI PRODOTTI

GNOCCHI DI PATATE

Condizioni generali:

Il prodotto dovrà presentarsi per essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.

Si richiedono i seguenti ingredienti:

- patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola)
- farina di grano tenero 00 e/o semolino
- sale
- acqua.

Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti.

Il prodotto offerto deve essere accompagnato da analisi microbiologica recente attestante la carica microbica.

La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare: composizione, data di scadenza e produzione, nome della ditta produttrice.

PASTA SFOGLIA PER DOLCI e PASTA PER LASAGNE

Condizioni generali:

Devono rispettare le norme in vigore.

Sfoglie di pasta all'uovo e non, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve essere infornata direttamente, senza previo passaggio in acqua bollente per la preparazione delle lasagne.

LEGUMI SECCHI

Fagioli secchi delle diverse varietà, ceci, lenticchie, fagioli borlotti, fagioli cannellini, legumi misti. I prodotti devono aver subito al max 1 anno di conservazione dopo il raccolto.

Devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri, privi di terriccio, di sassolini o altri residui. Non devono esserci residui di pesticidi. Il valore dell'acqua deve essere al massimo del 13%.

Le confezioni non devono essere superiori a 1 Kg.

GENERI ALIMENTARI INSCATOLATI

POMODORI PELATI SUPERIORI TIPO SAN MARZANO

Condizioni generali:

Devono possedere i requisiti merceologici minimi previsti dalla Legge D.P.R. n° 428 dell'11.04.1975, art. 4. e di produzione italiana:

- i pomodori devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie, presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo;
- il peso dello sgocciolato non deve essere inferiore del 70% del peso netto e il residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore al 4,5%.

I contenitori in banda stagnata, di pezzatura fino a 5 Kg., non devono presentare difetti, tipo ammaccature, fondi bombati, punti di ruggine o punti di corrosione interni.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge del 30.04.1962 n. 283 e D.M. 21.03.1973 e successive modificazioni.

Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni del tipo di prodotto, luogo di provenienza e l'Industria Alimentare confezionatrice e produttrice, scadenza, peso netto e peso sgocciolato.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% per confezioni di peso comprese tra 1 e 5 Kg. (art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980).

PASSATA DI POMODORO

Condizioni generali:

La "passata di pomodoro", di produzione italiana, sarà costituita da pomodoro e sale (0,25%) con residuo secco minimo 6%; sarà totalmente priva di sostanze antifermentative e di coloranti artificiali. Sarà preferibilmente confezionata in accoppiato di cartone (tetra brik) o vetro o sacchi termosaldati e sarà debitamente etichettata come da D.P.R. n. 322/18.05.'80, D. L.vo n° 109 del 27/01/92 e Reg.UE 1169/11. Si richiede l'indicazione del luogo di origine o di provenienza.

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

Condizioni generali:

Ai sensi del R.D.L. 7/7/27 n. 1548 e dei D.M. 29/3/74, 13/5/76, 14/12/71.REG.CE1881/2006 e s.m.i Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Tonno delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 1548/27, lavorato e confezionato nella U.E. inscatolato in contenitori metallici. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 1 mg./kg; si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti. L'olio di governo deve essere di oliva.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti esterne e di acqua.

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30/04/62 e D.M. 21/03/73 e s.m.i.

ALTRI PRODOTTI

Condizioni generali:

Tutti i prodotti sottoelencati dovranno conformarsi alle normative vigenti, sia in termini qualitativi che di confezionamento ed etichettatura.

- aceto di vino rosso in bottiglia da L.1;
- aceto di mele destinato ai refettori
- acqua oligominerale naturale batteriologicamente pura;
- succhi di frutta senza zucchero aggiunto;
- nettare di frutta mono-porzione;
- bevande alla frutta;
- passata di frutta (mele, pere, banana o miste)
- infusi;
- olive verdi denocciolate e non; olive nere, capperi in salamoia, cipolline e cetriolini, insalatina sott'aceto, carciofini e funghetti sott'olio di oliva;
- confettura di frutta;
- miele vergine monofiore D.L.179 del 21 maggio 2004.
- erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, etc.)
- erbe aromatiche seccate (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, origano, alloro, maggiorana, etc.);
- lievito di birra secco attivo;
- semolino;
- sale grosso e fino Iodato in confezioni da Kg. 1;
- zucchero;
- cacao in polvere;
- preparato per budino;
- crème caramel, budino cioccolato o vaniglia stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT Devono essere in monoporzione..
- orzo perlato;
- orzo solubile;
- maionese;
- farina di frumento 00;
- farina di mais;
- fecola di patate e tapioca;
- cereali diversi da utilizzare per diete speciali a richiesta e con relativa scheda tecnica
- preparato per brodo vegetale granulato senza glutammato e senza lattosio:il prodotto dovrà essere conforme alle disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.03.'80 e dovrà avere l'apposita autorizzazione del Ministero della Sanità con n° specificato.
- panettoni, focacce, pandoro, colombe pasquali, pane con uva o con cioccolato
- cioccolata o similari.
- Curcuma.
- Per tutti questi alimenti o preparati deve essere allegata scheda tecnica o etichetta autorizzata.

SALE IODATO

E' richiesto il sale marino raffinato tipo "fino" per condire presso il Centro di cottura e da inviare ai terminali per il condimento in loco.

Come sale "grosso" per gli usi specifici presso il centro cottura.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Condizioni generali:

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere classificati di prima categoria, esenti da difetti, di presentazione accurata e comunque corrispondenti alle norme di qualità CE., favorendo il consumo di prodotti di provenienza regionale e/o nazionale.

I dati da riportare sull'etichetta sono:

1. Il nome e l'indirizzo dell'imballatore;
2. la natura del prodotto;
3. il paese di provenienza.

Devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo; il grado di maturazione dei prodotti deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni di stoccaggio e rispondere alle esigenze tipiche della categoria di consumatori in oggetto.

Devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati; devono essere fisiologicamente maturi, di recente raccolta, omogenei ed uniformi, privi di additivi aggiunti nel rispetto della normativa vigente, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

I prodotti soggetti a regolamentazione dovranno rispondere al D.M.28/12/2001 e D.L.306/2002.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili all'esterno, le seguenti indicazioni:

- Identificazione dell'imballatore e/o speditore;
- Natura del prodotto (nome del prodotto e tipo commerciale), se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- Nome della varietà;
- Origine del prodotto (paese d'origine ed eventualmente zona di produzione);
- Caratteristiche commerciali (categoria e calibro);

Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

1. abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla Legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
2. siano attaccati da parassiti animali, vegetali, e larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.;
3. abbiano subito una conservazione eccessiva che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
4. Possano essere della IV[^] gamma (ovvero ortaggi mondati e tagliati, pronti da condire o da cuocere; prodotti prelaborati e confezionati sottovuoto), solo previa esplicita autorizzazione dell'Amministrazione Comunale dopo la valutazione delle schede tecniche o altra documentazione.

FRUTTA FRESCA - AGRUMI.

Condizioni generali:

La frutta fresca e gli agrumi da somministrare devono essere di selezione accurata e in particolare devono:

1. presentare le caratteristiche organolettiche delle specie e delle coltivazioni richieste;
2. aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
3. essere omogenei e uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica e alla medesima coltivazione e zona di produzione;
4. essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto nella cella frigorifera.

Oltre alle suddette caratteristiche, alcuni prodotti dovranno presentare requisiti così specificati:

MELE: devono presentare frutti interi puliti senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori o sapori estranei raccolti con cura e buon grado di maturazione con forma, colore e sviluppo tipici delle varietà. Sono ammessi difetti della buccia purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione. Sono escluse mele con polpa farinosa. Devono conservare il peduncolo. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/200.

PERE: devono possedere le stesse caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura.

ARANCE: oltre a possedere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura. Dovranno essere esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto interno". Contenuto minimo in succo 30 - 35%.

PESCHE: (varietà a pasta gialla e pasta bianca): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. Il calibro minimo non deve essere inferiore a 6 cm. e in ogni caso il peso non deve superare i 180 gr.

LIMONI: devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio, gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni di batteri o funghi, inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica, la pezzatura deve essere compresa nei limiti di gr. 110/150, i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo in succo 25%.

Non sono accettati limoni trattati superficialmente con difenile.

UVA: 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.

BANANE: devono pervenire al centro di cottura verdi e non mature, intere, sane, pulite, sode. Devono essere esenti da ammaccature, residui di pistilli, malformazioni. Devono essere curve normalmente e con presenza del peduncolo intatto. La lunghezza minima è fissata in 14 cm., il diametro minimo 2.7 cm.

ACTINIDIA (KIWI): i frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da

parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 g. di peso unitario.

MANDARINI - MANDARANCI: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce mele. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/70. Contenuto minimo in succo 33 - 40 %.

ALBICOCCHIE: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce mela: La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/70.

CILIEGE: oltre a possedere le caratteristiche generali riportate per le mele, i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm. 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm. 17 per quelli delle altre varietà.

Tutti gli altri prodotti che potranno essere ordinati, pompelmi, meloni, cocomeri, ecc. a seconda della stagione e delle disponibilità di mercato, dovranno presentare le caratteristiche merceologiche ed organolettiche tipiche di ogni singolo prodotto.

Si fa presente che, tutta la frutta deve rispettare **la stagionalità e la varietà di fornitura**.

ORTAGGI

Condizioni generali:

(Ortaggi a radice, a bulbo, a frutto, a seme, a fiore, a fusto, a foglia)

Gli ortaggi da somministrare devono essere di prima categoria, di selezione accurata ed esenti da difetti, inoltre devono:

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- b) appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie e alle coltivazioni ordinate;
- c) essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- d) essere fresche e omogenee per maturazione;
- e) essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- f) essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile del Comune, i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi.
- h) come per la frutta **si raccomanda la stagionalità** dei prodotti forniti per ridurre la presenza di nitriti e nitrati delle primizie.

In particolare:

PATATE: devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella scritta soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono essere spazzolate,

esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

CAROTE: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere, di aspetto fresco.

CIPOLLE: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti. Il calibro è fissato da mm. 40 a mm. 30.

POMODORI DA INSALATA: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

ZUCCHINE: 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. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.

ORTAGGI A FOGLIA: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non premuti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, prezzemolo, spinaci, possono essere presentati in foglie o cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali di cui sopra.

INSALATA: (varietà cicoria bianca lunga, indivia, scarola, radicchio rosso, lattuga a cappuccio e iceberg) oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate riccia e scarola devono essere sufficientemente sbiancate e mondate di foglie verdi. Le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CE.

FINOCCHI: i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i cm. 10. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere inferiore a cm. 6 (D.M. 25 agosto 1972). Saranno escluse dalla fornitura le finocchielle.

CAVOLI, VERZE, CAPUCCI: dovranno essere di peso non inferiore a gr. 300 e i cappucci dovranno presentarsi ben serrati:

MELANZANE: le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature, e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la cui superficie non superi i cm. quadrati 3. Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10, per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7 (D.M. 30/5/1973).

PEPERONI: dovranno avere un peso variabile da gr. 150/ a gr. 300.

LEGUMI (fagioli – piselli – ceci- lenticchie): dovranno essere sani, secchi, ben selezionati, del nuovo raccolto, interi, uniformi e lisci, esenti da tarli, macchie, gessature e corpi estranei con le tolleranze non superiori a quelle ammesse dalle consuetudini commerciali per fagioli e legumi secchi di 1^a qualità.

Tutti gli altri prodotti che potranno essere ordinati (cetrioli, ravanelli, erbe aromatiche, aromi, sedano, prezzemolo, ecc.), a seconda della stagione e delle disponibilità del mercato, dovranno presentare tutte le caratteristiche merceologiche ed organolettiche tipiche di ogni singolo prodotto.

IMBALLAGGI

Gli imballaggi devono rispondere alle norme vigenti sull'argomento.

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e categoria impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per essi la calibratura, dello stesso calibro con le tolleranze sotto riportate.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di categoria o calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione pur se disposti ben serrati negli imballaggi. Gli imballaggi usati dal fornitore per la consegna delle merci resteranno di proprietà del fornitore che provvederà a ritirarli di volta in volta a sue spese e cura.

Sarà ammessa una tolleranza del 5% in numero o in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della prima categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore.

L'insieme delle tolleranze di qualità e calibro non potrà comunque superare il 10%. I prodotti ortofrutticoli, per i quali il calibro è elemento essenziale di valutazione, dovranno essere selezionati nello stesso collo in modo uniforme con una tolleranza pari al 5% in più o in meno rispetto ai calibri precedentemente indicati.

- Direttiva n. 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 marzo 2000 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità (GUCE n. L 109, 06/05/2000) attuata in Italia con il Decreto Legislativo (D. Lgs) n. 181 del 23 giugno 2003 "Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità" (GURI n. 167, 21 luglio 2003)
- Regolamento CE 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio (GUCE n. L 204, 11/08/2000)
- Regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GUCE n. L 031, 01/02/2002)
- Regolamento CE 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati (Testo rilevante ai fini del SEE) (GUCE n. L 268, 18/10/2003)
- Regolamento CE 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE (GUCE n. L 268, 18/10/2003)
- Direttiva n. 2003/89/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 che modifica la direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari (Testo rilevante ai fini del SEE) (GUCE n. L 308, 25/11/2003)
- Regolamento CE 2295/2003 della Commissione del 23 dicembre 2003 recante modalità di applicazione del regolamento (CEE) n. 1907/90 del Consiglio relativo a talune norme di commercializzazione applicabili alle uova (GUCE n. L 340, 24/12/2003)
- Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GUCE n. L 139, 30/04/2004)
- Regolamento CE 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GUCE L 139, 30/04/2004)
- Regolamento CE 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (GU n. L 139 del 30.4.2004)
- Regolamento CE 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (GUCE n. L 191, 30/04/2004)

Gli alimenti, entro dicembre 2016, si sono dovuti adeguare alle disposizioni del regolamento CE 1169/2011 per l'Etichettatura

PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

“Dalla Convenzione dei diritti dell’Infanzia, adottata dall’ONU nel 1989, è sancito il diritto dei bambini ad avere un’alimentazione sana ed adeguata al raggiungimento del massimo della salute ottenibile”.

1. L.281 del 30-07-98 Diritti dei consumatori
Codice del Consumo D.L.vo 206 del 06-09-2005
2. Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute 2010
3. Linee Guida in materia di Miglioramento della Qualità Nutrizionale nella Ristorazione scolastica (Regione del Veneto) ultima ediz. Ottobre 2013
4. Linee Guida per l’Educazione alimentare nella scuola italiana del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca 2011-2015
OKkio alla salute: rilevazioni 2008/09-2010-2012-2014 Istituto Superiore di Sanità –
e partecipa con questi dati a una iniziativa Regione Europea dell’OMS nominata COSI (Childhood Obesity Surveillance Initiative)
5. Piano Nazionale della Prevenzione 2014-2018
6. “Allergie alimentari e sicurezza del consumatore: documento di indirizzo e stato dell’arte” del Ministero della Salute 2014
7. Legge Regione Veneto 27-06-2016- “Modifiche Precedente Legge Reg.n° 17 del 23-07-2013 – Misure per garantire la qualità dei prodotti e servizi con indicazione d’origine “Qualità Veneto”
8. Tabelle LARN (SINU) 2014 IV Edizione

Legislazione riferita ai Requisiti Igienico-sanitari

- Regolamenti CE 852-853-854 cd “Pacchetto igiene” – Reg.882 e linee guida comunitarie e nazionali e D.Lgs. 193/07.
- L.283/1962
- Regolamento 178/2002 “Linee guida nazionali sulla rintracciabilità degli alimenti - Formazione EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) per garantire il sistema di allerta alimentare.
- Decreto Ministero dell’Ambiente 25/07 –“Acquisti verdi” Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della pubblica amministrazione per l’acquisto di prodotti e servizi nei settori della Ristorazione Collettiva.
- Regolamento UE 1169/11 “Etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari” .
- Reg.CE 2073/05 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.