

“QUALITA’ DELLE MATERIE PRIME”

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata”, da prodotti IGP DOP e STG come definiti dai CAM in vigore.

La carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP.

Il pesce deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi.

I prodotti somministrati dovranno altresì possedere le caratteristiche generali indicate di seguito.

Dovrà essere utilizzato esclusivamente **olio extra vergine di oliva** di olive italiane confezionato in Italia che deve essere ottenuto con spremitura meccanica delle olive senza aver subito trattamenti chimici e sofisticazioni di alcun tipo, di prima qualità, perfettamente limpido, senza sedimento, di sapore gradevole, non amaro, non alterato.

Il pane deve essere di tipo “toscano”, preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro di cattivi odori.

Deve essere prodotto con farina di grano avente le caratteristiche del tipo “0”, ed essere fornito in pezzature da g. 500 o g 1000. Non potrà essere accettato per la somministrazione pane riscaldato o rigenerato o surgelato. La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non chimico e non è consentito l’impiego di alcun additivo né prima, né durante la panificazione.

La pasta deve essere del tipo “pasta di semola di grano duro”, di recente confezionatura.

Deve essere di ottima qualità, resistente alla cottura, avere sapore e odore gradevole, aspetto esterno uniforme.

In particolare è richiesta la fornitura di diverse forme di pasta per garantire un’alternanza quotidiana. La pasta asciutta, deve essere di media o piccola dimensione per facilitare la masticazione non completa dei bambini della Scuola dell’infanzia.

La pasta deve essere fornita da aziende di primaria rilevanza nazionale.

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di carne di manzo in caso di tortellini e ripieno di ricotta e verdura in caso di ravioli. Gli gnocchi di patate devono essere in seguito a cottura devono risultare morbidi. Entrambe le tipologie debbono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti, in ottimo stato di conservazione, di media o piccola dimensione.

Il riso deve essere di prima qualità, resistere alla cottura senza che la superficie del chicco risulti collosa, di tipo “parboiled” per risotti ed insalate di riso e del tipo “arborio super fino” per i risi bolliti.

Prodotti ittici:

Il pesce potrà essere fresco e se surgelato mai congelato. Il pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Non dovrà presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie. Dovrà essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e

dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. I filetti e le sogliole devono essere deliscati.

E' tassativamente escluso l'uso di pancasio. Le qualità di pesce da utilizzare sono esclusivamente sogliola, platessa, merluzzo, nasello e tonno.

Salumi:

Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nella quantità consentita dalla normativa vigente. Il grasso non deve essere in eccesso. La fetta deve essere compatta, di colore rosso senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale: non deve presentare alterazioni di odore, sapore, o colore né iridescenze, picchiettatura o altri difetti.

Il prosciutto crudo, del tipo semidolce, deve possedere tutte le caratteristiche previste dalla legge per la tutela del marchio. La stagionatura non deve essere inferiore ai 12 mesi. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere di colore giallo o essere rancido. Il prosciutto deve essere affettato finemente.

Verdura ed ortaggi:

I prodotti ortofrutticoli devono essere di 1^a categoria ed extra, avere adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, essere puliti, esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei. I prodotti devono essere turgidi ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature.

I prodotti ortofrutticoli devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) essere freschi e di stagione;
- b) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
- c) essere privi di qualsiasi residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- d) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazione richieste;

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità e di selezione accurata ed esenti da difetti.

Non dovranno essere utilizzati: uova, carne e pesce crudi, margarina o strutto, alimenti liofilizzati, glutammato monosodico, prodotti in scatola, ad eccezione del tonno al naturale e del passato e dei pelati di pomodoro.

Tutte le carni utilizzate nel menù devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) essere di origine italiana e provenire solo da allevamenti italiani;
- b) provenire da uno stabilimento autorizzato dal Ministero della Salute e, per quanto riguarda l'etichettatura, devono rispondere a quanto previsto dalla vigente normativa;
- c) provenire da animali perfettamente sani, essere in buono stato di conservazione, in tagli di prima qualità;
- i) essere fresche, magre, di prima qualità, prive di tutto il grasso interno;
- j) devono essere ben dissanguate ed in perfetto stato di conservazione, di colore rosso/rosa, di consistenza soda, nonché scevre da qualsiasi odore o sapore anomalo; non devono presentare colorazione gialla, dovuta a cattiva conservazione e denutrizione.

La ditta è comunque tenuta a fornire almeno 2 volte al mese carne di pura razza Chianina I.G.P. Certificata.

In particolare, la carne di vitello dovrà essere:

- a) tenera, magra ed preferibilmente dei seguenti tagli: culaccio o scannello (per fettine), bistecca disossata o polso (per hamburger), polso (per spezzatino), scannello parte chiusa o girello (per roast-beef), muscolo di gamba (bollito per brodo).

In particolare, la carne di pollo deve avere le seguenti caratteristiche:

- a) provenire da allevamenti a terra;
- d) essere soda ed elastica, non floscia al tatto; la pelle non deve essere umida o appiccicosa e le giunture non rossastre.

Le uova devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) essere fresche (è vietato l'uso di uova pastorizzate), provenienti da sistemi di allevamento delle galline a terra, di dimensione medium o larghe;
- b) non aver subito alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate;
- c) essere di origine italiana e provenire solo da allevamenti italiani.

I latticini dovranno avere le seguenti caratteristiche:

-La mozzarella dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante ovoidale; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida e di colore bianco. Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido. La mozzarella non deve presentare sapore anomalo dovuto a inacidimento.

-Lo stracchino dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte intero pastorizzato con le seguenti caratteristiche: forma parallelepipeda quadrangolare; colore della pasta bianco; sapore dolce.

-Il formaggio Parmigiano Reggiano deve avere almeno 18 mesi di stagionatura al momento

della consegna, essere di prima scelta.

-Gli altri formaggi dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale. Non dovranno pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate, etc). I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore.

La frutta dovrà essere di prima scelta, fresca e di stagione, presentando tutte le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie.