

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte delle Ditte fornitrici sono di seguito indicate:

Tutte le derrate alimentari dovranno essere di 1° QUALITA'.

Per **QUALITA'** s'intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica.

Dovrà esserci CORRISPONDENZA delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto.

Le **DERRATE non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.)** secondo quanto previsto dalla L del 6/4/ 2000 n. 53. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg.CE n 1881/2006, Reg.CE 1441/2007.

Le **FORNITURE** dovranno essere regolari e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze. Le stesse dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- **COMPLETA** ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture riportando un lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati (Reg. CE 178/2002).
- **DENOMINAZIONE** di vendita del prodotto secondo le norme vigenti.
- **ETICHETTATURA** in conformità al D.Lgs. n 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni, al D.Lgs. n°114/2006 e succ.mod. e integrazioni riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
- **TERMINE** minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni.
- **IMBALLAGGI** integri senza alterazioni evidenti (lattine non bombate, cartoni non lacerati ecc)
- **INTEGRITA'** dei prodotti consegnati (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.)
- **PRESENZA** dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc).
- **MEZZI DI TRASPORTO** impiegati: igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma ; dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)
- **TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA'** alimentare di filiera nei prodotti agroalimentari; provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate secondo le le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/02 che rende obbligatoria dal 1° gennaio 2005 la **RINTRACCIABILITA' AGROALIMENTARE**.
- **ORGANIZZAZIONE** di un piano di campionamento su prodotti anonimi di tipo chimico-microbiologici che dovranno essere conformi ai limiti stabiliti sulla base del Regolamento CE n. 1441/ 2007 e il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed etichettati in conformità alla normativa comunitaria sulla produzione biologica ed è in ogni modo richiesto la certificazione con marchio riconosciuto CEE.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

per ortofrutta: cassette di legno o cartone alimenti.

per oli : vetro verde .

per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti.

per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti devono essere etichettati. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. n. 889/2008.

L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

I formaggi e tutti i prodotti a base di latte dovranno provenire da stabilimenti autorizzati CE a norma del D.P.R. 54/1997 per quanto applicabile in virtù del Regolamento CE 2076/2005 e regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazioni.

Dovranno essere forniti formaggi di alta qualità, con imballi, etichette, e diciture che rispettino le normative vigenti. Potranno essere forniti formaggi a denominazione di origine e tipici, anche in parti preconfezionate purchè negli involucri che li contengono risulti l'indicazione di origine o tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione (DPR 22.9.81).

I salumi dovranno corrispondere all'osservanza di tutte le norme igienico – sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne, in particolare il **Decreto 21 settembre 2005**.

Confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati allo stato refrigerato, temperature comprese tra +2°C e + 6°C; dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto all'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido, dovranno presentarsi compatti alla pressione, privi di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 dal D.L. 109/92 e successive modificazioni, al D.Lgs. 114/2006.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono riportare le seguenti caratteristiche generali: essere di 1° qualità Nazionale o Comunitaria;

essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;

non presentare segni comprovanti di uno scongelamento parziale o totale;

non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, ammuffimento e fenomeni di putrefazione.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono essere presenti colorazioni anomale, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti o larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazioni da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

I prodotti dovranno provenire da colture Nazionali o da colture Comunitarie ed **essere di 1° scelta**.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I prodotti ittici congelati (trattamento in I.Q.F.) devono essere confezionati in busta sigillata ed etichettati in base al D.Lgs.109/92, al D.Lgs 114/2006.

Il prodotto dovrà essere imballato in confezione originale, sigillata dal produttore, avente il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esse contenuto e riportare in modo particolare l'origine la data di scadenza, che deve essere di almeno 12 mesi. I prodotti devono essere di 1° qualità e devono essere puliti e privati delle spine, cartilagini e pelle, di pezzatura il più possibile omogenea e costante. Qualora fosse presente la glassatura, questa dovrà non essere superiore al 30% e deve essere indicata in etichetta.

Allo scongelamento non devono sviluppare odore rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza. In tutti i prodotti deve essere indicata la zona di provenienza.

In fede
Il rappresentante legale