Allegato n. 2 al Capitolato Tecnico

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE

CARNI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

A. Carni bovine fresche

Le carni fornite, di provenienza nazionale, dovranno appartenere rispettivamente a vitelloni e vitelle di latte in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento nei seguenti tagli per il vitellone posteriore: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, girello ed in pezzi anatomici. La carne dovrà essere porzionata, ripulita dalle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo. Per la carne di vitella di latte trattata nello stesso modo i tagli saranno i seguenti: rosetta, noce, groppa. Per le crocchette di carne dovranno essere utilizzati tagli provenienti dal quarto posteriore. Per carni di vitellone si intendono le carni provenienti da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine; muscolatura di colore rossorosa; consistenza delle carni soda a grana fine o quasi fine con venatura; grasso esterno bianco, sottile in strato, compatto, uniforme e ben distribuito. Le carni di vitellone, conformi alla legge 19/4/1994 n. 286, devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida di peso vivo superiore a kg. 300 e peso morto oltre kg. 150 in canale. Per carni di vitella di latte si intendono le carni provenienti da vitelli allevati secondo le vigenti disposizioni di legge, ben conformati, con sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine. La muscolatura deve essere di colore bianco rosa, di consistenza soda, a grana fine; grasso di copertura distribuito uniformemente, di consistenza dura e colore bianco latte. Le carni di vitella, che devono essere conformi alla suddetta legge (come per il vitellone) devono provenire da bovino maschio o femmina, con tutti i denti incisivi da latte; peso vivo massimo kg. 300 (a norma di legge), peso netto inferiore a kg. 150. La carne dovrà essere non congelata né scongelata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, fra cui la legge 3/2/1961 n. 4 riguardante il divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione. I pezzi da utilizzare per la carne macinata dovranno provenire dal quarto posteriore nei tagli sopracitati ed arriveranno interi dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 h. dal consumo. Per nessun tipo di preparazione dovrà essere utilizzata carne pre-tagliata anche se confezionata sotto vuoto.

B. Carni suine fresche

Le ariste di suino dovranno essere fornite nel taglio tipo "Bologna" (taglio anatomico comprendente solo la lombata) provenienti da suini allevati e macellati in Italia. Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere né congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e portare chiaro e visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria, e conformi alle prescrizioni di cui alla Legge 19/4/1994 n. 286. Le carni bovine e suine dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovranno essere accompagnate da fotocopia del documento commerciale sanitario di origine. Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate, alterate.

Le carni dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole, con tutti i requisiti sopraindicati.

Alla consegna, i tagli di carne confezionati sottovuoto non dovranno aver superato 1/3 di vita commerciale. Sull'etichetta dovrà essere riportato il nome commerciale del taglio della carne.

C. Pollame

I vari tipi di pollame dovranno essere sempre freschi classe A ai sensi del Regolamento C.E.E. 1906/90 esclusivamente allevati a terra. La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 gg. e non inferiore a 12 ore dal consumo e alla stessa deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Saranno sempre esclusi, perciò, e rifiutati i polli e i tacchini di qualità inferiore alla prima o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie, esami di laboratorio, avariati, sofisticati o adulterati, o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario. In particolare la carica batterica riferita agli stafilococchi non deve essere superiore a 100 germi per grammo. Le carni avicunicole devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali allevati su territorio nazionale, devono avere la cute, se presente, di colore giallo-rosa chiaro, consistenza elastica, compatta; risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. Se sottoposti alla prova di cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione. Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti. Devono essere esenti ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella della cloaca. Il pollo non deve avere subito l'azione di sostanze estrogene. Non saranno accettate quelle partite di prodotti che evidenziano sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità e/o vischiosità alla palpazione accompagnato da odore acre e pungente; tale condizione equivale ad una cattiva conservazione del prodotto. Petti di pollo: corrispondenti ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale; corrisponderanno ad un peso complessivo singolo di circa gr. 350 compreso il filetto, devono essere privati della pelle e dei grassi. Busti di pollo: dovranno essere consegnati già pronti per essere cucinati in peso di almeno kg. 1. Dovranno essere ricoperti della propria pelle che dovrà essere pulita, elastica, non disseccata senza penne, plumole e screpolature. Cosce di pollo con anca: dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a gr. 130 circa, saranno ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne, plumole e screpolature. Petto di tacchino: sarà accettata solo la parte chiamata "fesa di tacchino senza ala" di peso non inferiore a kg. 2,500, corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. Il colorito deve essere solo lievemente rosato, con carni compatte, senza soffusioni emorragiche. I sistemi di imballaggio usati nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della fornitura devono risultare idonei per il trasporto e garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologici annonari, inoltre, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle leggi in materia di igiene dell'alimentazione. All'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto. Ogni contenitore deve riportare l'indicazione della data del giorno di macellazione e il contrassegno della visita sanitaria nel rispetto della relativa vigente normativa igienico sanitaria e commerciale. Sono esclusi dalla somministrazione i polli congelati.

D. Salumi

La qualità dei salumi – nella comune accezione di prodotti di origine animale, ottenuti per salatura e stagionatura riferiti alle carni bovine, equine, ovine, ma soprattutto suine, utilizzate per confezionare prodotti di "salumeria", insaccati o non, da cuocere o cotti – deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella del miglior prodotto esistente in commercio. I salumi devono:

a) avere il giusto grado di stagionatura in relazione al tipo richiesto (da 2 a 3 mesi)
b) avere il grasso bianco e non rancido, che non si distacchi facilmente dal tessuto muscolare;
c) essere confezionati con carni di prima qualità;
d) la massa deve essere consistente e presentare la superficie di taglio lucida, liscia, di bel colore rosso e bianco;
e) avere odore gradevole;
f) avere sapore gustoso e caratteristico;
g) avere l'impasto costituito da grasso suino (30%) e da carni di suino e di vitello (70%);
h) a stagionatura ultimata, avere umidità 20-22% e rapporto sostanza grassa e sostanza umida 48-52%.

La stagionatura dei salumi deve riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione e pronti per l'uso, escludendo, quindi, merce troppo matura e non sufficientemente frasca secondo la qualità.

E. Salsiccia

Deve essere a base di carne fresca di suino, con aggiunta di ritagli di pancetta, grasso della gola e parti del collo (35% umidità, 30% grasso suino, 25% carne magra di suino). Le parti magre devono essere costituite esclusivamente da carne suina ricavata da muscoli scheletrici con esclusione di qualsiasi altro organo di natura diversa, quali visceri, mammelle, cotenna, ecc.

F. Prosciutto

Prosciutto crudo, confezionato sottovuoto, disossato, di "Parma", secondo quanto stabilito dalla legge 4/7/1970 n. 506 e successive modifiche e relativi regolamenti di esecuzione, nonché al Decreto del Ministero dell'Industria, Commercio ed Artigianato 23/8/1994. Non dovrà essere usato prosciutto preaffettato confezionato sottovuoto.

Prosciutto cotto senza polifosfati, non ricomposto di peso compreso fra i kg. 6-8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle), rammollimenti e sacche di gelatina; dovrà avere carne di colore rosa chiaro, e compatta. Il grasso di copertura non sarà eccessivo, sarà bianco, sodo e ben refilato, non presenterà parti ingiallite, o con odore e sapore rancido; assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce. All'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido percolato. La superficie esterna non presenterà patinosità superficiale, né odore sgradevole. La fetta sarà compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale. Non presenterà alterazioni di sapore, odore, colore, né iridizzazione, picchettatura, alveolature o altri difetti. Non dovrà essere usato prosciutto preaffettato, confezionato sottovuoto.

G. Bresaola

È carne di prima qualità di bovino adulto, magra (girello, filetto, fesa), salata leggermente, marinata in vino ed aromi e stagionata.

Le caratteristiche:

- stagionatura da 2 a 3 mesi;
- peso da 2 a 3 kg;
- assenza di aromi particolari;

H. Uova

Le uova da fornire dovranno essere fresche, di guscio scuro, di cat. A pezzature 60/65, con i requisiti previsti dalla legge 419 del 3/5/1971, dal Regolamento Comunitario n. 2772 del 29/10/75 e successive modifiche. Dovranno presentare guscio e cuticola normali, netti, intatti, camera d'aria di altezza non superiore ai 3 mm, immobili; devono presentarsi con assenza di macchie di sangue ed odori e sapori estranei; albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; tuorlo visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura; germe di sviluppo impercettibile. Dovranno riportare sulla confezione la data di imballaggio e del termine minimo di conservazione. Saranno respinte quelle confezioni di uova fresche che in fase di verifica mettano in evidenza le seguenti tare mercantili:

- presentino i segni dell'invecchiamento rappresentati dalla maggiore ampiezza della camera d'aria (le uova galleggiano se immerse nell'acqua; il tuorlo è decentrato; se spirate mostrano margini e contorni molto netti del tuorlo; alla prova della cottura si sgusciano con difficoltà);
- quando le uova risultino per la maggior parte imbrattate con residui fecali o con altro materiale estraneo aderente al guscio.
- La fornitura delle uova dovrà essere accompagnata da un certificato sanitario, almeno mensile, che dichiari che le uova sono state testate dalla USL di competenza territoriale dell'allevamento e sono risultate esenti da salmonella. Le uova dovranno essere conservate in frigorifero a + 4°.
- Le uova da usare per le preparazioni dovranno essere del tipo pastorizzato, riservandosi il Committente facoltà di richiedere in qualunque momento la sostituzione delle uova fresche con quelle pastorizzate che dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.L. 4/2/1993, n. 65, l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.L. n. 65/1993 e dal D.L. n. 109/1992.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

a) 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;
b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, 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. In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

A) Frutta fresca ed agrumi

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di "prima" categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;

b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
c) possedere la calibratura e grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
d) essere omogenei e uniformi, e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
e) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

In particolare:

Mele (varietà Golden e Stark) devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180, devono essere fornite mele di provenienza nazionale.

Pere (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura.

Arance (varietà Navel, Tarocco, Moro): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura, le arance devono essere di provenienza nazionale e saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%.

Pesche (varietà a pasta gialla, pasta bianca e nettarina): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate dalla voce "Mele" ed essere di grammatura non inferiore a gr. 120.

Limoni (produzione Sicilia): devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigagioni 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 110/150 gr. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo: 25%.

Uva (varietà Regina e Italia - produzione Puglia e Sicilia): 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 possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele".

Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90. Questo prodotto potrà essere richiesto anche nel periodo febbraio/maggio.

Mandarini - Mandaranci: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo in succo 33/40%.

Albicocca: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.

Ciliege: oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "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.

Susine - Prugne: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere composta nei limiti di gr. 50/70.

Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi e delle banane, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio, compresi i limoni che accompagnano il frutto. Tutte le derrate dovranno avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti CEE riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli. Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare la legge n. 441 del 5/8/1981 e la n. 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi.

B) Verdura fresca

Gli ortaggi dovranno:

a. presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
b. essere di recente raccolta;
c. essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
d. essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
e. in relazione alle specie e alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
f. essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie e cultivar, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
g. essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);
h. non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
i. gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

In particolare:

Patate (patate comuni e patate novelle): 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 prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcate, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco. Devono essere somministrate carote novelle.

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. Le zucchine da utilizzare per il contorno dovranno essere del tipo "verde chiaro, con fiore" provenienza locale.

Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbette, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

Insalata (varietà: indivia riccia, indivia scarola, radicchio rosso, lattuga a cappuccio). 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 CEE.

C) Legumi

I legumi secchi devono essere:

- puliti
- di pezzatura omogenea
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%)

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg.).

D) Prodotti ortofrutticoli biologici

La frutta e la verdura devono provenire da coltivazioni che si attengono scrupolosamente alle disposizioni del Regolamento C.E.E. n. 2092 del 24/6/1991 (recepito dalla legislazione italiana con D.M. 25/2/1992, n. 338/R e successive modifiche). I prodotti devono arrivare nelle cucine confezionati in cassette chiuse che devono essere munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del Regolamento C.E.E. n. 2091/1991.

Sull' etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo. Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

a. abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
b. siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- essere di buona qualità, sana, pulita, intera, turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione dovuta all'improvviso salto termico, esente da attacchi parassitari, di colorazione e maturazione non artificiale ed aver raggiunto il grado di maturazione che la rende idonea al pronto consumo;
- non deve presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta ad eccessiva conservazione.

PANE, PASTA, RISO E PRODOTTI DA FORNO

A) Pane

Il pane da fornire dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0", o del tipo "integrale" o del tipo "1" con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (Legge 4/7/1967, n. 580 e seguenti). Il pane dovrà essere cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione. Deve essere prodotto esclusivamente con un impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale lievito naturale. Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

- È vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.
- Dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre 10 h. dalla sfornatura.
- Il pane dovrà essere trasportato con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura come da art. 26 della Legge 4/7/1967, n° 580.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti, ad eccezione di pasticceria, ravioli, gnocchi e pasta fresca. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Il pane dovrà essere confezionato in panini da gr. 50 del tipo "lucido" o "infarinato", oppure in filoni del tipo "toscano" di kg. 1 circa che dovranno essere affettati nella misura di 25 fette circa ed ogni filone dovrà essere contenuto in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti. Per la preparazione dei crostoni dovranno essere utilizzate fette ricavate
da filoni da gr. 500.

B) Pane grattato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967, n° 580. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. n. 109 del 27 gennaio 1992.

C) Farina tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n° 580/1967 titolo II art. 7. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge n° 580/1967 e successive modificazioni.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L. 27/01/1992, n° 109. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

D) Prodotti da forno

- pasta precotta per pizza di buona lievitazione, altezza della sfoglia omogenea, non superiore a cm 0,5;
- crostata di frutta, gusti vari dovrà essere di produzione artigianale, spessore non superiore a cm. 1,5;
- rapporto pasta frolla/marmellata 70/30 circa. Trasporto e imballaggi come per il pane.

E) Pasta

La pasta di semola di grano duro dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge 4/7/1967, n. 580 e successive modificazioni e/o integrazioni, ed in particolare:

- umidità massima: 12,50%

- ceneri su sostanze secca: minimo 0,70%, massimo 0,90%
  - cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20%, massimo 0,45%
  - sostanze azotate: minimo 10,50%
  - acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, nè sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.
La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura; la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura. La pasta non deve spaccarsi alla cottura nè disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua. La pasta con impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola. La pasta prodotta con impiego di uova deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 12,50%
- ceneri: massimo 1,10%
- cellulosa: minimo 0,20% - massimo 0,45%
- sostanze azotate: minimo 12,50%
- acidità, espressa in gradi: massimo 5
- estratto etereo: minimo 2,80%

F) Riso

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino varietà "ROMA"; con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento. Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.). Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

G) Gnocchi

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- buone caratteristiche microbiche
- etichettatura conforme al D.L. 109 del 27/01/1992;
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche e comunque il prodotto non deve contenere latticini e/o derivati;

H) Prodotti per diete speciali

I prodotti dietetici necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Sanità e sono soggetti al D.L. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n° 578 del 30/05/1953.

I) Paste ripiene

I sotto indicati prodotti dovranno essere confezionati con pasta fresca all'uovo conforme a tutti i requisiti richiesti dalla Legge 4/7/1967 n. 580 e dal D.M. 27/9/1967. Dovranno essere utilizzate esclusivamente uova fresche. La pasta dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica.
Ravioli di pasta fresca all'uovo; con ripieno composto del 60% di ricotta e del 40% di spinaci freschi.
Tortellini di pasta fresca all'uovo; dovranno essere composti da carne bovine, suine, pollame, formaggio grana, pane grattato, con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammelle, nonché tutti i prodotti bovini chiamati "quinto quarto".
Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori pratici ed igienici e i contenitori devono essere fabbricati con materiali riconosciuti idonei dalle leggi vigenti per il contenimento di prodotti alimentari. Riporteranno il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità, la data di produzione e di scadenza. Le paste risulteranno prive di infestanti e microbiologicamente non contaminate.

OLIO E PRODOTTI CONSERVATI

A) Olio extra vergine oliva

L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione e cottura dovrà essere quello "extra vergine di oliva" come definito nella legge 13/11/1960 n. 1407 e regolamento CEE 2568/91: esso dovrà essere purissimo, non alterato sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana, dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia e in particolare a quella della legge sopracitata e dovrà essere in possesso di tutte le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche di tali olii. Inoltre, l'olio non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di muffa, di fumo, ecc.; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli e inconfondibili dell'olio d'oliva. Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna. Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Saranno rifiutati i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, muffa o simili. B) Tonno all'olio d'oliva

Il prodotto fornito deve essere di prima scelta, conforme alla vigente normativa in materia, produzione nazionale od estera, tagliato a trance, senza la presenza di acqua, avere almeno 6 mesi di maturazione e confezionato in scatola di banda stagnata da 2 a 2,5 kg. Il colore deve essere rosato uniformemente, senza macchie scure. Il prodotto deve presentarsi consistente, senza essere né stopposo, né fibroso, obbligatoriamente a trancio intero, senza briciole.

C) Pomodori pelati

I pomodori pelati devono essere di qualità S. Marzano o Roma, di raccolto relativo all'anno in cui vengono utilizzati. Dovranno essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, devono presentare il colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, odore e sapore caratteristici del pomodoro, privi di odori e sapori estranei, privi di coloranti e conservanti artificiali, privi di larve e altri parassiti, conformi alle caratteristiche e prescrizioni di cui alla legge n. 96 del 10/3/1969, e relativo regolamento di esecuzione. Dovranno essere di qualità superiore come dall'art. 2 lett. g) del D.P.R. 11/4/1975 n. 428. In particolare il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco, al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne od altro.

La banda stagnata deve possedere requisiti previsti dalla legge 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21/03/1973 e successive modificazioni. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste nel D.P.R. n° 327/80 art. n° 64 e D.L. 109 del 27/01/1992.

LATTE E LATTICINI

A) Latte (fresco pastorizzato intero)

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche e D.P.R. 54/97. La prova della fosfatasi deve essere negativa. Il grasso deve essere superiore al 3,5%. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n°109/92.

B) Yogurt biologico alla frutta

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo biologico alla frutta, ottenuto con lactobacillus bulgaricus e streptococco thermophilus e latte intero proveniente esclusivamente da mucche alimentate con foraggi coltivati biologicamente, senza l'ausilio di concimi chimici, diserbanti o insetticidi. Anche la frutta contenuta dovrà provenire da coltivazioni biologiche. Le caratteristiche qualitative di conservazione e distribuzione saranno quelle prescritte dalle vigenti norme di legge in materia senza conservanti, né coloranti.

C) Parmigiano reggiano

Il formaggio da fornire dovrà essere PARMIGIANO-REGGIANO, conforme a quanto previsto dal D.P.R. 30.10.1955 n. 1269 e successive modifiche e/o integrazioni e dal Regolamento del Consorzio Parmigiano-Reggiano. Il formaggio deve avere 24 mesi di stagionatura, essere di prima scelta, avere ottimo sapore e profumo, con contenuto minimo di materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 32%. Il parmigiano reggiano in confezioni da gr. 25, dovrà essere conforme a quanto previsto dalla legislazione sopra richiamata, per il confezionamento si fa riferimento al D.P.R. 22/9/1981. In particolare le confezioni dovranno recare ben visibile il nome dell'impresa produttrice, composizione, ingredienti e data di scadenza del prodotto.

D) Formaggi molli

I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati in osservanza delle norme di cui al R.D.L. 15/10/1925 n. 2033 e successive modificazioni, e per il contenuto di materia grassa come da R.D.L. n. 1177 del 15/7/1938 e successive modifiche. Dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi o nocivi per qualsiasi altra causa, dovranno essere avvolti in carta od altri materiali e contenitori che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente. Non presenteranno alterazioni esterne o interne. Il trasporto avverrà con mezzi idonei ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0° e 4°. I tipi di formaggio da somministrare saranno i seguenti:

mozzarella in confezioni da gr. 30, 100, 125 del tipo "fior di latte"

crescenza o stracchino in confezioni massime da gr. 200/300

Emmental provenienza CEE, tipo Bel Paese, Edamer, caciotta, etc.

PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

Gli alimenti surgelati dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.L. 27/1/92 n. 110. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni.

a. la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
b. il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;

c. le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
d. l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
e. l'indicazione del lotto.

In particolare si ricorda che i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal citato Decreto e con data di produzione di facile lettura. Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. I prodotti saranno consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore a - 18° C. Non saranno accettate confezioni rotte. In tutte le confezioni di prodotti conferiti, dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato per il consumo. I prodotti surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e di confezionamento dovranno avere almeno 6 mesi di validità conservativa dalla data di scadenza. I pesi indicati in tabella sono da intendere a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

A) Pesce surgelato

I filetti di merluzzo e i filetti di nasello "surgelati" (definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" ecc. - comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti) dovranno essere di pezzatura di gr. 100 circa ciascuno, non frammentati, senza pelle e deliscati, contenuti in confezioni fino a kg. 5 con l'etichetta riportante le indicazioni di cui all'art. 8 del Decreto Legislativo 27/1/1992 n. 110. La glassatura non deve essere superiore al 5% del peso totale lordo. Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione e impedirne la disidratazione.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario. In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto surgelato con buona tecnica industriale. Per le caratteristiche del pesce "surgelato", le modalità di immagazzinaggio, conservazione e di trasporto dovranno essere osservate tutte le disposizioni del richiamato Decreto Legislativo n. 110 del 27/1/1992.

B) Verdure surgelate

Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al

confezionamento. I prodotti non presenteranno scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito. I fagiolini ed i piselli dovranno essere del tipo finissimi.

C) Pesce congelato

Ai fini igienici il pesce dovrà essere contenuto in idonei involucri protettivi. I prodotti saranno consegnati con mezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore a meno 18° C. Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria ed alla consuetudine del mercato locale. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario. In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto congelato con buona tecnica industriale, ben confezionato e conservato per un periodo di tempo compatibile con la qualità richiesta dal presente capitolato.

Il pesce a scongelazione e cottura avvenuta non dovrà emanare odore di ammoniaca.

Altre caratteristiche di alcuni prodotti di più largo consumo:

Filetti di platessa: devono avere colore bianco, essere catalogati con un sistema di numerazione commerciale cui corrisponde un equivalente qualità: 3 = filetto di platessa in pezzatura unica di gr. 100 - 120 glassatura esclusa. Non saranno accettati filetti di platessa con intensa colorazione gialla. Nel caso di utilizzo di filetti di platessa preimpanati l'impanatura deve avere la seguente composizione: pangrattato, farina, acqua.

Filetti di halibut: ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, senza pelle, eviscerato, o scodato, sezionato longitudinalmente, dopo essere stato despinato completamente. Dovranno evidenziare la regolare "venatura" trasversale che li caratterizza. I filetti di halibut devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; la pezzatura richiesta deve essere compresa fra i gr. 120 e i gr. 250 glassatura esclusa.

PRODOTTI VARI

Zafferano

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della Ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi a R.D.L. n° 2217 del 12/11/1936.

Sale

Il committente. si riserva, nel corso della fornitura, di chiedere l'uso di sale iodato.

Acqua minerale

L'acqua minerale da somministrare sarà del tipo: "acqua minerale naturale" conforme a quanto previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 12/11/92 n. 542. L'acqua dovrà essere contenuta in bottiglie PET da cl. 50.