

Caratteristiche merceologiche dei principali prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti destinati alla ristorazione scolastica e di comunità.

PRODOTTI BIOLOGICI O A LOTTA INTEGRATA:

L'Amministrazione terrà nella massima considerazione la proposta o l'utilizzo, anche solo parziale, dei suddetti prodotti ed in particolare di: prodotti a base di cereali, pomodori pelati, verdure e frutta, uova, e carni. Qualora la ditta concorrente si dimostrasse disponibile all'utilizzo degli stessi dovrà presentare, in sede di offerta, una scheda tecnica specifica per ogni prodotto.

PRODOTTI ED INGREDIENTI CONTENENTI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM)

L'Amministrazione terrà nella massima considerazione l'impegno da parte della Ditta concorrente all'utilizzo di prodotti ed ingredienti non contenenti OGM (D.P.R. 7.4.99 n°128) o comunque contaminati, al massimo, in proporzione inferiore all'1% (Reg. CE n°49/2000 Commis.10.1.00)

PANE

Deve essere fornito quotidianamente in relazione all'effettivo fabbisogno.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art.26 della L.580/67 e cioè “in recipienti lavabili, idonei, e muniti di copertura a chiusura” così come previsto dalla Legge 580/67.

Il pane deve essere prodotto esclusivamente con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo “0”, acqua, sale, lievito naturale, seguendo le modalità di preparazione previste dalla L. 04.07.1967, n. 580, art. 14 e D.P.R. 30.11.1998 n.502.

Dovrà essere confezionato con un contenuto massimo di acqua del 29%, essere fresco (prodotto in giornata, non conservato con il freddo o con altre tecniche e poi rigenerato), essere di pezzatura di gr. 40, 50 (con una tolleranza del 10% in più o in meno).

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti sbiancanti o contenere altri additivi non consentiti.

Il pane dovrà avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- a) essere lievitato regolarmente e ben cotto;
- b) avere odore e sapore gradevoli;
- c) avere la crosta uniforme, di giusto spessore, priva di fessure, di colore bruno-dorato, lucente e friabile;
- d) avere la mollica asciutta, bianca, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione e sotto la pressione delle dita;

PANE SPECIALE

Il pane speciale all'olio d'oliva, allo strutto o al latte dovrà rispettare le norme previste dalla L. 04.07.1967, n. 580 e D.P.R. 30.11.1998 n.502: dovrà avere le caratteristiche organolettiche del pane tipo “0”; le pezzature dovranno essere di gr.40.

PANE INTEGRALE

Il pane integrale dovrà essere formato esclusivamente con farina di grano, integrale: la farina non deve essere artificiosamente addizionata alla crusca, deve essere priva di residui di fitofarmaci, di antiossidanti, di conservanti o altro; le caratteristiche ed il contenuto massimo di acqua dovranno rispettare le norme previste dalla L.580/67 e D.P.R. 502/98.

PASTA E SFARINATI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La fornitura riguarderà pasta alimentare prodotta esclusivamente con semola di grano duro.

Le caratteristiche della pasta fornita dovranno corrispondere a quanto previsto dalle leggi vigenti in materia (L. 04.07.1967, n. 580 e L. 08.06.1971, n. 440).

Inoltre la pasta dovrà essere sana, non adulterata o sofisticata, senza spezzature, esente da impurità e parassiti animali o vegetali, dovrà avere odore e sapore gradevole e dovrà soddisfare ai seguenti requisiti:

- alla pressione delle dita la pasta dovrà rompersi con suono secco e frattura vetrosa;
- dovrà possedere particolare resistenza alla cottura e comunque non dovrà disfarsi o dar luogo a collosità.

PASTA ALL'UOVO FRESCA, SECCA O SURGELATA

Dovrà contenere almeno quattro uova intere di gallina per ogni chilogrammo di semola di grano duro, come previsto dall'art. 31 della L. 04.07.1967, n. 580 e successive modificazioni.

I requisiti dovranno essere gli stessi della pasta di semola di grano duro.

Le confezioni dovranno riportare tutte le informazioni previste dal D. Lgs. 27.01.1992, n. 109.

La pasta surgelata (lasagne) dovrà essere in confezioni con un peso compreso tra i 2Kg e i 3Kg ed essere confezionata conformemente al D. Lgs 27.01.92, n 110

PASTE SPECIALI :RAVIOLI E TORTELLINI

Devono essere prodotti e confezionati secondo quanto previsto dalla legge n°580/1967 e dal D.M.27/4/1998 n°264.

I tortellini devono contenere un ripieno di prosciutto crudo e cotto, carne di vitellone, formaggio parmigiano reggiano, uova, noce moscata.

I ravioli devono contenere un ripieno di spinaci, uova, ricotta, formaggio parmigiano reggiano.

La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 25%.

Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97).

Le confezioni non dovranno essere superiori al chilogrammo.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 27.01.1992, n. 109.

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI

Dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina "00" (priva di residui di fitofarmaci)

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- buona tecnica di fabbricazione;
- additivi utilizzati per la preparazione conformi alla normativa vigente;
- etichettatura conforme al D. Lgs. 27.01.1992, n. 109 e successive modificazioni;

I prodotti freschi dovranno essere confezionati sottovuoto: le confezioni non dovranno essere superiori a kg. 1.

FARINA BIANCA TIPO "00"

Dovrà essere ottenuta mediante macinazione di grano tenero tipo "00", di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non presentare residui di fitofarmaci

Le confezioni, da kg. 1, dovranno essere integre, senza difetti o rotture e dovranno riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 27.01.1992, n. 109.

FARINA DI MAIS BIANCA E GIALLA

Dovrà essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non presentare residui di fitofarmaci

Le confezioni, da kg. 1, dovranno essere integre, senza difetti o rotture e dovranno riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 27.01.1992, n. 109.

PIZZA MARGHERITA

Deve essere prodotta con farina di tipo "00", a lievitazione naturale, mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale marino.

La composizione della preparazione deve essere citata nella risposta al bando di gara, può differire dalla composizione consigliata, purchè la ricetta risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi e grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva.

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- la cottura deve essere sufficiente ed uniforme: la pizza non deve presentare bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- il trasporto deve avvenire a temperatura intorno ai 75°C.

RISO

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi della legge 18.03.1958, n. 325 e successive modificazioni.

Il riso dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti); non dovrà, inoltre, essere né alterato, né avariato, né con residui di fitofarmaci, dovrà, infine, resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

Le confezioni dovranno essere ben sigillate ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità del prodotto, e con le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Dovrà essere della qualità superfino tipo "Carnaroli", "Arborio", "Roma", fino a ribe parboiled o integrale

ORZO PERLATO

L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita; non dovrà presentare semi e sostanze estranee, muffe, attacchi di parassiti animali, residui di fitofarmaci. I granelli dovranno essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa di legge.

Le confezioni non dovranno essere superiori a kg. 1.

OLI

OLIO D'OLIVA EXTRA -VERGINE

L'olio, di produzione nazionale, dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc.

Dovrà essere esclusivamente ottenuto dalle olive mediante spremitura a freddo, non avere subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Il contenuto d'acidità, espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1% come previsto dal D.M. 31.10.87, n. 509.

Dovrà essere fornito, a seconda delle specifiche richieste, in confezioni da lt. 1 o da lt. 5.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE (da utilizzare solo per i fritti)

Dovrà essere di colore giallo molto chiaro, di colore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere le caratteristiche previste dalla normativa vigente. Dovrà presentare un'acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0.5%. Non dovrà comunque contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione. La decolorazione dei pigmenti, eventualmente presenti, dovrà essere stata effettuata a norma dell'art. 3 della legge 27.1.1968, n. 35.

Dovrà essere fornito, a seconda delle specifiche richieste, in confezioni da lt.1 o da lt.5.

FORMAGGI e PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme vigenti (D.P.R. 54/97)

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne, né essere addizionato di polifosfati.

I prodotti devono provenire da latte pastorizzato e, pertanto, non devono contenere microrganismi patogeni.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti fra 0 e 4°C di temperatura.

I prodotti dovranno rispettare le caratteristiche organolettiche in ordine a:

- tipi di formaggio (da grattugia o da tavola);
- forma, dimensioni e peso;
- confezione esterna (aspetto della crosta e suo eventuale trattamento);
- spessore della crosta;
- colore e struttura della pasta;
- eventuale occhiatura, aroma e sapore.

I formaggi di "origine" e "tipici" dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalla L. 10.04.1954, n. 125, D.P.R. 30.10.1955, n. 1269, D.P.R. 05.08.1955, n. 667 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. 18.11.1953, n. 1099.

PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio "Parmigiano reggiano" (D.P.R. n.1269/55). che potrà essere richiesto in confezioni sigillate sottovuoto conformi alla normativa vigente (L.283/62, D.P.R. 327/80, D.P.R. 777/82 e Dls 109/92), dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- a) ricavato da forme portanti ciascuna impresso il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano", relativa matricola e anno di produzione;
- b) sapore della pasta caratteristico, fragrante, delicato, non piccante;
- c) stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi.

GRANA PADANO

Il formaggio "Grana padano" (D.P.R. n.1269/65) potrà essere richiesto in confezioni sigillate conformi alla normativa vigente e dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- a) aroma e sapore della pasta fragrante e delicato e caratteristico;
- b) spessore della crosta da 4 a 8 mm., priva di screpolature;
- c) stagionatura minima di 18 mesi.

MONTASIO

Il formaggio "Montasio" dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 10.03.1986 e successive modificazioni. La stagionatura minima richiesta è di circa 60 giorni.

ASIAGO

Il formaggio "Asiago" dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 21.12.1978 e successive integrazioni; dovrà essere di prima scelta e avere una stagionatura di 40/60 giorni.

EMMENTHAL

Il formaggio "Emmenthal" dovrà essere fornito in trancio in forma di parallelepipedo. Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

RICOTTA

Dovrà essere ottenuta dalla coagulazione del siero di latte vaccino, priva di conservanti.

I parametri igienico-sanitari, le confezioni e le condizioni di trasporto dovranno possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni monoporzione da 150 g. e in confezioni da 1 o 2 Kg.

MOZZARELLA

Dovrà essere prodotta e confezionata a norma di legge, fornita in confezioni mono-dose di 100 grammi, ed essere prodotta esclusivamente con latte vaccino fresco pastorizzato, caglio e sale.

STRACCHINO

Il formaggio "Crescenza" o "Stracchino" deve essere prodotto e confezionato a norma di legge, fornito in confezioni mono-dose di 50 –100 grammi e deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve essere sofisticato per aggiunta di grassi estranei, farine, fecole, amido;
- deve avere tutti i caratteri organolettici specifici del tipo.

TALEGGIO

Il formaggio "Taleggio" con marchio Consorzio di Tutela dovrà essere di prima scelta e possedere i requisiti di cui al D. P. R. 15 .9 1988 e del D.M 9.9.1994.

PANNA FRESCA PASTORIZZATA O UHT

Deve essere prodotta in stabilimenti conformi alle norme del D.P.R.n°54/97. Il contenuto grasso minimo deve essere del 20%.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della L. 23.12.1956, n. 1526 e successive modificazioni. In particolare, il burro non deve avere un contenuto di materia grassa inferiore all'82 %. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere sapore rancido nè presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Non deve essere salato, né contenere agenti di conservazione , materie coloranti,né aggiunte di altri grassi, di fiorito, di olio di semi, di amido od altre sostanze. Il trasporto e la

conservazione dovranno avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a temperature comprese tra +1° C e +6° C.

La fornitura dovrà avvenire in condizioni da 500 g e in confezioni monoporzione da 10 g.

YOGURT

Deve essere prodotto e commercializzato in conformità al D.P.R.54/97.

Deve essere ottenuto da latte fresco pastorizzato fermentato con microrganismi specifici acidificanti, *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus* che devono essere vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo.

Lo yogurt dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- aspetto liscio ed omogeneo senza separazione di siero;
- privo di additivi;
- le confezioni dovranno riportare le indicazioni relative al tenore di materia grassa e la data di scadenza.

Lo yogurt potrà essere richiesto nelle varietà naturale intero, magro con o senza frutta.

LATTE

Il latte vaccino dovrà essere del tipo “intero fresco pastorizzato” o “parzialmente scremato UHT” dovrà essere prodotto in stabilimenti conformi alle norme vigenti, con le caratteristiche previste dal D.P.R. 54/97 .

Il latte a lunga conservazione dovrà avere una validità residua di almeno 90 giorni dalla consegna.

UOVA di GALLINA

Dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di categoria A Extra (extra fresche) ovvero “L”, grandi, avere peso da gr. 65 a gr. 75 e presentare le seguenti caratteristiche:

- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature e pulito; alla cottura non dovrà rompersi facilmente;
- la camera d'aria non dovrà superare l'altezza di mm. 6;
- l'albume dovrà essere chiaro e limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei;
- il tuorlo all'apertura dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, in posizione centrale, ben separato dall'albume, esente da corpi estranei

Immerso in un recipiente pieno d'acqua, l'uovo dovrà adagiarsi sul fondo in posizione orizzontale (indice di freschezza).

Le caratteristiche e la commercializzazione delle uova dovranno corrispondere alla normativa vigente.

In particolare le uova dovranno essere consegnate negli appositi contenitori normalmente in uso e rispettare le indicazioni riportate nella L. 03.05.1971, n. 419, riportando all'esterno del contenitore la categoria, il peso, la data di imballaggio e la durata minima.

OVOPRODOTTI: devono essere utilizzati per le preparazioni a crudo e devono essere ottenuti da uova di gallina pastorizzate, preconfezionati in confezioni originali idonee al consumo giornaliero (D.Lgs.n°65/93.)

CARNI

Carni bovine refrigerate

Caratteristiche generali ed organolettiche.

Le carni devono appartenere a capi bovini giovani di produzione nazionale e di età massima 18 mesi.

Le carni consegnate devono provenire dai seguenti tagli anatomici:

- fesa, sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette;
- noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto;
- spalla da destinare a macinato per hamburger o polpette;
- biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù;
- girello, per bistecche alla pizzaiola.

I tagli di carne sottovuoto e in atmosfera protettiva devono essere confezionati in modo da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata: in particolare sulla confezione, oltre ai bolli sanitari, devono essere indicati la denominazione del prodotto la data o lotto di produzione, la data di scadenza e le altre indicazioni previste dalla normativa vigente (D. L.vo 286/94, D.M. 25/11/95, D. L.vo 109/92).

Le carni debbono essere di grana fine o quasi fine, tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distinto tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza solida e pastosa e tessitura abbastanza compatta. Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, prive di ossa rotte sporgenti, prive di coaguli ed ematomi.

Le carni debbono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283/62 e del D.Lgs.286/94 e successivi aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica. Devono provenire esclusivamente da allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti di bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento). Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono possedere ottime caratteristiche microbiologiche. Devono essere prive di sostanze e attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o sostanze ad azione **anibronigena** o gestagena, da altre sostanze ad effetto anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni che possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva CEE n. 86/469 e succ. modd.

Le carni debbono essere dichiarate esenti da BSE.

La merce deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore bruno che vira al rosso vivo entro 30 minuti dall'apertura della confezione, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, peli. Il liquido di colore rosa presente nelle confezioni sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto dei prodotti.

Confezione, imballaggio, etichettatura e trasporto.

Lo stoccaggio della carne bovina destinata ad essere confezionata sottovuoto, per la fornitura deve essere effettuato in locali frigoriferi permanentemente tenuti ad una temperatura inferiore od uguale a + 2°C.

Durante le operazioni di sezionamento e di confezionamento la temperatura interna della carne non deve mai oltrepassare i + 6°C. Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore od uguale a + 2°C fino alla spedizione.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi alla normativa vigente sia per composizione che per prove di migrazione. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento. Al momento della consegna non è ammessa la presenza di abbondante sierosità nelle confezioni, a maggior garanzia della frollatura e freschezza dei tagli.

Le seguenti indicazioni indelebili facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate su **etichetta inserita** o apposta in forma inamovibile e in maniera tale da non consentire la riutilizzazione sulle confezioni sottovuoto destinate ad essere utilizzate per la confezione dei pasti:

- a) denominazione del prodotto,
- b) stato fisico – fresco,
- c) termine minimo di conservazione indicato con la menzione “da consumarsi preferibilmente entro” seguito dalla data (giorno, mese, anno),
- d) modalità di conservazione,
- e) data di produzione,
- f) riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di produzione e confezionamento,
- g) nome , ragione sociale del macellatore/confezionatore,
- h) numero di riferimento o codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale,
- i) numero di approvazione del macello e stato in cui è situato lo stesso impianto e indicazione recante le parole “Macellato in Italia, numero di approvazione ...”,
- j) numero di approvazione del laboratorio di sezionamento e Stato in cui è situato lo stesso impianto ed indicazione “Sezionato in Italia, numero di approvazione...”
- k) Stato di nascita: Italia,
- l) Stato in cui ha avuto luogo l'ingrasso: Italia,
- m) Stato in cui ha avuto luogo la macellazione: Italia.

Le indicazioni di cui ai punti k), l), m) sono obbligatorie a far data dal 01.01.2002. Inoltre, per tutte le partite di carne consegnate che provengono dalla stessa azienda di allevamento deve essere consegnata agli uffici (anche mediante fax) una dichiarazione attestante che la carne fornita proviene da bovini non alimentati con farine di origine animale.

Si intendono comunque richiamate, le disposizioni di cui al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 22601/2000 riportante indicazioni sull'etichetta obbligatoria delle carni bovine nonché termini e modalità di applicazione supplementari per consentire l'attività degli operatori e delle organizzazioni che intendono fornire informazioni facoltative sulle proprie carni bovine.

Il trasporto e la commercializzazione deve avvenire nel rispetto delle normative vigenti e delle modalità di seguito indicate:

I prodotti porzionati e confezionati sottovuoto devono essere trasportati ad una temperatura compresa tra 0° e + 3° C. il termine minimo di conservazione, indicato in etichetta, sotto la responsabilità del produttore deve essere inferiore a due settimane dalla data di confezionamento. È fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati. Il trasporto contemporaneo può avvenire utilizzando un automezzo in cui siano predisposti settori separati mediante paratie tali da garantire temperature differenziate.

Carni suine refrigerate

Caratteristiche generali ed organolettiche.

Devono essere di 1° qualità e presentare, per quanto applicabili, i requisiti delle carni bovine, ed inoltre:

- provenire da animali adulti di allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti di bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento).
- essere accompagnate da una certificazione di provenienza
- presentare tutte le caratteristiche di freschezza: colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Confezione, imballaggio, etichettatura e trasporto.

Le carni devono essere fornite in confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva sia sotto forma di tagli anatomici che porzionate e presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

I tagli anatomici da cui devono provenire sono: lonza, carrè e polpa di coscia.

I tagli devono essere privi di grasso di copertura, avere uno stato fisico di refrigerazione (2-4°C), presentare requisiti di igienicità e toelettatura, con un rapporto muscolo/grasso rappresentato da una normale mazzettatura.

La carne deve essere confezionata sottovuoto con etichettatura che deve riportare: la ditta produttrice, la data di confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie per legge.

Prodotti avicunicoli refrigerati

Caratteristiche generali:

Per la definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. modd.).

Tutte le carni devono essere di classe A.

Le carni utilizzate debbono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

I tagli di pollame debbono essere: integri, tenuto conto della presentazione, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di conguagli ed ematomi, di conformazione buona, carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa (petto), di colore castano (arti posteriori), priva di edemi ed ematomi, con sottile strato di grasso a ricoprire il petto.

Le carni debbono provenire da animali allevati in Italia, macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del D.P.R. 495/97 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta normativa. Le carni devono presentare bollatura sanitaria in conformità dell'allegato I, capitolo XII del citato D.P.R.. Gli animali da cui provengono le carni non devono essere stati trattati con antibiotici ed essere stati allevati a terra.

Confezione ed imballaggio.

I prodotti avicoli devono essere confezionati in modo tale da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata ed una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

I prodotti utilizzati per il confezionamento ed imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le cosce, i petti di pollo e la fesa di tacchino devono essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente.

Etichettatura

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichette inamovibili, le seguenti indicazioni, indelebili e facilmente visibili: denominazione di vendita, stato fisico del prodotto, denominazione e sede della Ditta produttrice, data di scadenza con la dicitura "da consumarsi entro", data di confezionamento, una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto, peso netto,

modalità di conservazione, riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e /o il sezionamento oppure il confezionamento.

Tipologia prodotti:

- cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
- petto di pollo (con forcina): petto senza pelle, con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.
- fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

SALUMI

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto devono essere effettuati a norma del D.Lgs. n°537/92 e successive modifiche.

Dovranno possedere le seguenti caratteristiche generali:

- essere confezionati con carni di prima qualità
- avere un giusto grado di stagionatura naturale in relazione al tipo di prodotto richiesto e quindi pronti per il consumo con esclusione di prodotti troppo amari (escludendo i prodotti troppo essiccati o troppo freschi)
- essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione
- essere di sapore gradevole e speziati in giusta misura

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE

Dovrà corrispondere ai requisiti di cui alla L. 14.02.1990, n. 30 e al D.Lgs.537/92 e successive modifiche.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Dovrà corrispondere ai requisiti di cui alla L. 13.02.1990, n. 2. e al D.Lgs.537/92 e successive modifiche.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere di coscia del peso medio di 5 Kg , dichiarato non addizionato di fosfati, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M.31/3/1965 e successive modificazioni e D.M.28/12/1964 e successive modificazioni. Devono essere prodotti e commercializzati in conformità al D.Lgs.n°537/92 e successive modifiche.

Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto ed inoltre:

- la fetta deve esser compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore;
- non deve presentare segni di iridescenza, picchiettatura, alveolatura od altri difetti.
-

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti devono essere di dichiarata *provenienza nazionale* e devono essere scelti tra quelli di stagione, assicurando la rotazione di diverse specie nel corso della settimana.

Frutta: la frutta fresca dovrà essere fornita in conformità al calendario dei prodotti frutticoli

Gennaio: arance, mandaranci, pompelmi, mele pere

Febbraio: arance, pompelmi, mele, pere, banane

Marzo: arance, pompelmi, mele, pere, banane

Aprile: arance, pompelmi, mele, pere , banane

Maggio: pompelmi, banane, pere , fragole, lamponi, ciliegie, prugne

Giugno: albicocche, ciliegie, fragole, fichi, pere, susine, mele

Luglio: albicocche, anguria, ciliegie, fichi, pere, meloni, susine, pesche

Agosto: albicocche, anguria, ciliegie, fichi, pere, meloni, susine, pesche

Settembre: pere, mele, pesche, prugne, susine, uva

Ottobre: cachi, mandaranci, mele, uva, pere

Novembre: arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi

Dicembre: arance, banane, mele, pere , mandarini , cachi

Verdura:

Bieta, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cipolle, fagiolini, finocchi, insalata, indivia, lattuga, patate novelle, patate, melanzane, piselli pomodori maturi e da insalata, porri, prezzemolo, radicchio rosso, radicchio verde, sedano, sedano rapa, spinaci, zucca gialla, zucchine, asparagi.

Caratteristiche generali

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di prima qualità, di documentata provenienza nazionale (ad esclusione delle banane), commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) essere del tutto privi residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.O.M.M. 42/85 , 18/7/1990 e seguenti;
- b) avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo;
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e varietà richieste;
- d) non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovute al gelo;
- e) essere puliti, interi, esenti da odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, nè trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- e) essere omogenei nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- f) gli ortaggi devono essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, nè presentare perdita di colore e, a seconda della specie e varietà essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;

Requisiti particolari dei generi di più largo consumo

Mele, pere e uva

Mele e pere: dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Le pere non dovranno essere grumose; il peso del singolo pezzo dovrà aggirarsi attorno ai 150 gr. e, in ogni caso, non superare i 180 gr.

Uva: i grappoli dovranno essere esenti da tracce di muffa, ed essere privi di acini disseccati. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente sul grapo e ricoperti della loro pruina.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance)

Gli agrumi dovranno essere esenti da colorazioni anomale e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata.

In ogni caso il peso per le arance non dovrà superare i 150 gr. ed il calibro non dovrà essere inferiore a 6,5 cm. per le arance, e 5 cm. per i mandarini

Non sono ammessi limoni trattati artificialmente con difenile.

Pesche , susine, albicocche , ciliegie.

Pesche : non dovranno superare il peso di 150 gr.

Susine : dovranno essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.

Ciliegie : dovranno essere provviste di peduncolo.

Radici, tuberi e bulbi

Carote

Dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, nè legnose o biforcute, omogenee per diametro; il calibro massimo, rilevato nel punto di massima grossezza , è fissato in 40 mm. ed il peso in 150 grammi.

Patate

Dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr. 60 per tubero e massimo di gr. 270. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. Non dovranno presentare tracce di verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo.

Non devono essere trattate con raggi gamma.

Cipolle

I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.

Non devono essere trattate con raggi gamma.

Fusti, germogli e foglie

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 10 cm. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Cavoli verza e cappucci

Dovranno essere di peso non inferiore a gr. 300 e dovranno presentarsi ben serrati.

Spinaci

Per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non dovrà superare i 10 cm.

Lattughe, indivie, scarole

I cespi non dovranno essere aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un solo grumolo ben formato.

Sedano

Il sedano deve essere :

- sano, cioè privo di attacchi di parassiti animali, fungini o battericidi;
- consistente e turgido, ovvero senza traccia di avvizzimento;
- integro e pulito, in particolare privo di terra;
- esente da danni provocati dal gelo;

Radicchio

La radice dovrà essere tagliata con taglio netto. I cespi, inoltre, dovranno essere ben sviluppati e consistenti.

Ortaggi a fiore

Cavolfiori

Dovranno avere le infiorescenze resistenti, compatte , di diametro minimo di 11 centimetri, di colore bianco o bianco avorio.

Carciofi

Le brattee centrali dovranno essere ben serrate ed il gambo non dovrà presentare inizio di lignificazione.

Ortaggi a frutti e semi

Pomodori

Dovranno avere la polpa consistente e pochi semi , essere sani , avere un aspetto fresco ed un sapore gradevole.

Zucchine

Dovranno avere polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 200.

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. 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.

Fagiolini

I baccelli dovranno essere turgidi, teneri, senza filo e ben chiusi.

Piselli:

Devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali.

Fagioli:

Devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala. Devono inoltre essere turgidi, non farinosi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali.

Legumi secchi

Fagioli borlotti, piselli, ceci, lenticchie

I legumi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei;
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio;
- uniformemente essiccati.

PRODOTTI SURGELATI

Dovranno essere prodotti , confezionati ed etichettati secondo quanto previsto dal D. Lgs.. 27.01.1992, n. 110.

PISELLI

Le varietà devono essere quelle specifiche per la surgelazione e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore verde intenso;
- calibro medio;
- sapore caratteristico del prodotto fresco.

SPINACI IN FOGLIA

Devono essere ottenuti da foglie fresche, intere, sane e pulite, carnose e con gambi teneri, di piante al giusto grado di maturazione.

Gli spinaci dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- colore verde brillante, uniforme, caratteristico della varietà;
- sapore caratteristico del prodotto fresco;
- consistenza carnosa.

FAGIOLI BORLOTTI: devono presentare le seguenti caratteristiche:

- il colore deve essere uniforme rosato, con striature caratteristiche leggere;
- il sapore deve essere caratteristico dei fagioli borlotti, raccolti non completamente maturi;
- la consistenza deve essere uniforme e tale da consentire tempi di cottura non troppo elevati; le bucce devono essere appena percettibili e i cotiledoni devono avere una leggera pastosità.

ZUCCHINE :devono presentare le seguenti caratteristiche:

- accuratamente pulite, mondate, tagliate;
- prive di attacchi fungini, di insetti, di malformazioni, di scottature da freddo, di corpi estranei;
- la consistenza deve essere soda;

FAGIOLINI: devono presentare le seguenti caratteristiche:

- accuratamente puliti, mondati;
- privi di attacchi fungini, di insetti, di malformazioni, di scottature da freddo, di corpi estranei;
- la consistenza deve essere soda;

PREPARATO PER MINESTRONE:

Il prodotto deve essere pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti ed altri frammenti. Non deve contenere né coloranti, né conservanti. La composizione deve essere riportata nell'offerta.

PRODOTTI ITTICI

Il pesce di provenienza nazionale o comunitaria, ottenuti in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs 531/92, deve essere di buona qualità, surgelato e congelato, preparato da pesci freschi e commestibili, accuratamente pulito, mondato, privo di lische, cartilagini, pelle, esente da corpi estranei, senza ghiaccio in superficie, di consistenza soda.

Le tecniche della surgelazione e congelazione utilizzate e la successiva conservazione devono essere tali da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e le sue qualità intrinseche.

Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né presentare sostanze inquinanti o derivanti da cattive tecniche di conservazione.

Le confezioni devono esser conformi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative .

Bastoncini di pesce (merluzzo): Il prodotto da utilizzare dovrà essere: bastoncini di pesce impanati con pangrattato, non pre -fritti, privi di additivi, con aggiunta di soli oli vegetali, con merluzzo in filetto non sbriciolato. La percentuale di merluzzo dovrà non essere inferiore al 60% (sessantapercento).I prodotti non dovranno presentare un contenuto di TMA (trimetillamina) superiore a 1mg/100g, un contenuto di TVN (basi azotate volatili) superiore a 30mg/100g;

Filetti di nasello , merluzzo, platessa

Il prodotto dovrà presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs. 531/92.

La temperatura al cuore del prodotto non dovrà essere superiore a - 18°C.La glassatura dovrà essere sempre presente, non superare il 10%, e dovrà formare uno strato uniforme e continuo. L'odore dovrà essere gradevole e divenire apprezzabile dopo avere portato il pesce alla temperatura di 15/20° C.

I filetti non dovranno presentare corpi estranei, residui di sangue (coaguli, ematomi), pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione normale/bruciatura da freddo, attacchi parassitari. La specie da indicarsi nella fornitura deve essere: Merluzzo (Merlucius merlucius), sogliola (solea vulgaris), platessa (pleuronectes platessa), limanda (limanda limanea).

PRODOTTI DOLCIARI

FETTE BISCOTTATE, FETTE BISCOTTATE INTEGRALI

Le fette biscottate dovranno corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 23.06.1993, n. 283.

Dovranno essere in confezioni da gr. 250-350.

La composizione deve essere riportata nell'offerta.

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto dovrà essere conforme ai requisiti di cui alla L. 31.03.1980, n. 139.

GELATI

Dovranno essere confezionati nel rispetto della normativa vigente e con latte fresco pastorizzato.

Durante il trasporto dovrà essere garantita la catena del freddo.

Dovranno essere forniti nei seguenti tipi:

- gelato tipo biscotto (gusti: fior di latte, cacao, frutta);
- gelato in coppetta (gusti: fior di latte, cacao, frutta);
- gelato tipo mottarello (fior di latte, ricoperto al cioccolato).

Le indicazioni sulle confezioni dovranno corrispondere a quanto previsto dalla normativa vigente.

TORTA: PLUM-CAKE, CROSTATA, TORTA ALLE MELE, ALLO YOGURT, ALLA RICOTTA

I dolci non dovranno contenere creme, gelatine.

Dovranno essere confezionati con buona tecnica di fabbricazione.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109.

PRODOTTI IN SCATOLA

POMODORI PELATI TIPO "SAN MARZANO"

Devono corrispondere ai requisiti previsti dalla L.10.3.1969 n°96 dal D.P.R. 11.04.1975, n° 428.

I frutti si devono presentare sani, interi, freschi, maturi, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza; inoltre non devono avere subito manipolazioni prima dell'inscatolamento, oltre alla scottatura ed alla pelatura.

Devono essere di qualità superiore (art.2,3, D.P.R.n°428/1975) ed in quanto tali il loro peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70 % del peso netto.

I contenitori devono possedere tutti i requisiti di cui al D.P.R.n°777/1982, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e non devono presentare ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altri difetti.

TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA

Il tonno deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari: devono presentarsi in tranci interi di colore chiaro, non sbriciolati e privi di difetti di odore, sapore e colore.

I contenitori devono possedere tutti i requisiti di cui al D.P.R. n°777/92, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e non devono presentare ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altri difetti.

All'apertura della scatola il pesce dovrà essere completamente ricoperto d'olio e tolto dalla scatola, dovrà conservare per almeno 30 minuti il suo colore senza subire annerimenti o viraggi. Nell'olio di inscatolamento non dovrà rivelarsi presenza d'acqua.

GENERI VARI

OLIVE DENOCCIOLATE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Il vegetale immerso nel liquido deve essere il più possibile intatto, non spaccato, nè spappolato.

ACETO DI MELE:

Deve essere prodotto e confezionato secondo quanto previsto dalla L.2.8.1982 n.527.

SALE IODATO O IODURATO GROSSO E FINO DA TAVOLA:

Deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 1/8/90, n. 255

INFUSI (karkadè, thè, camomilla)

I prodotti non devono contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc., inoltre non devono avere sapore ed odore estranei. Le confezioni devono essere integre ed intatte. Ogni sofisticazione è vietata (R.D.n°7045/1890 e art.11 della L.283/62) .THE' DETEINATO: vedi D.M. 12/12/1979

SUCCHI DI FRUTTA:

i succhi devono essere preparati in conformità al del D.P.R. 18/05/1982, N. 489 e successive modifiche; devono essere a base di frutto concentrato (almeno il 50%).

I succhi di frutta devono essere in confezioni tetrapak mono-dose.

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale deve rispondere ai requisiti del D.Lgs 105/92, del D.M. 542/92.

Deve essere naturale, non addizionata di anidride carbonica, confezionata in bottiglie della capacità massima di 250 cc.

ERBE AROMATICHE SECCATE (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, non eccessivamente sbriciolate.

Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei.

ERBE AROMATICHE FRESCHE (basilico, rosmarino, alloro, prezzemolo, salvia, ecc.)

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei.