

COMUNE DI CROTONE

Servizio Pubblica Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Del Servizio di Refezione Anno Scolastico 2017/2018

(Allegato 1. Specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti.
Tabelle dietetiche e composizione grammatura alimenti.)

INDICE

1 Introduzione	5
2 Cereali e derivati	5
2.1 Pasta secca	5
2.2 Pasta fresca	5
2.3 Riso	6
2.4 Semola	6
3 Pane e derivati	6
3.1 Pane fresco	6
3.2 Pane grattugiato	7
4 Formaggi e derivati del latte	7
4.1 Parmigiano reggiano	7
4.2 Parmigiano reggiano (tipologia grattugiato).....	8
4.3 Pecorino crotonese	8
4.4 Mozzarella/Bocconcini	8
4.5 Latte	8
4.6 Ricotta di vacca	8
5 Salumi	8
5.1 Prosciutto crudo di Parma	9
5.2 Prosciutto cotto senza polifosfati	9
6 Olio extra vergine di oliva.....	10
7 Carni fresche e refrigerate.....	10
7.1 Carni bovine.....	10
7.2 Carne tritata.....	11
7.3 Carni suine.....	11

7.4 Carni avicole.....	11
7.5 Polli.....	11
7.6 Filetto di pollo.....	12
8 Uova pastorizzate.....	12
9 Prodotti ittici.....	12
10 Pomodori pelati.....	13
11 Verdure fresche e legumi secchi.....	13
11.1 Ortaggi a frutto: pomodoro, zucche, zucchine.....	14
11.2 Ortaggi a seme leguminose: fagiolini.....	14
11.3 Patate.....	14
11.4 Prezzemolo, basilico e salvia.....	14
11.5 Legumi secchi.....	14
12 Verdure surgelate.....	15
12.1 Fagiolini.....	15
12.2 Spinaci.....	15
12.3 Minestrone.....	15
13 Frutta fresca.....	16
13.1 Mele.....	16
13.2 Pere.....	16
13.3 Arance.....	16
13.4 Banane.....	16
13.5 Kiwi.....	16
13.6 Mandarini, mandaranci.....	16
14 Spezie e condimenti.....	17
14.1 Sale iodato.....	17

15 Bevande	17
15.1 Acqua minerale.....	17

1 Introduzione

Scopo del presente allegato al Capitolato speciale d'appalto è quello di indicare le caratteristiche che le derrate alimentari fornite dovranno avere.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente capitolo.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto stabilito dalla Legge del 6/4/2000 n.53; devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.lgs 109/92, D.lgs 110/92 e succ.mod.); deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto che per la conservazione.

2 Cereali e derivati:

2.1 Pasta secca

Pasta di prima qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola, ed acqua con i requisiti precisati nelle norme di cui alle leggi n.580 del 4.7.1967 (G.U. n. 189 del 29 luglio 1967) e successive modifiche e n.440 dell'8 giugno 1971 (G.U. n.172 del 9 luglio 1971).

Proprietà:

- umidità massima: 12,5%;
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza;
- di perfetta essiccazione e conservazione;
- non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 min. e 20 min. quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non dovrà spezzarsi alla cottura né disfarsi e diventare collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: 1) tempo di cottura 2) resa (almeno di peso con la cottura) 3) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità) s" 4) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma o l'osservanza di spaccature.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti: a) il peso netto b) il tipo di pasta c) la ditta produttrice d) il luogo di produzione (come da D.lgs 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.lgs 31 marzo 1998, n.114), e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs 27/1/92 n.109 e succ.mod. come la data di scadenza).

2.2 Pasta fresca

Per le paste fresche sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne per l'umidità e l'acidità.

Il limite di umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sottovuoto o sterilizzate, in banda stagnata o formata di materia plastica.

L'acidità non deve superare il limite di gradi 6, tranne per le paste con carne che può arrivare fino a 7 gradi. E' consentito l'uso di grano tenero.

2.3 Riso

Il riso deve essere della varietà classificata nel gruppo FINO della migliore qualità a norma della legge n. 325 del 18/3/1958 e succ. mod. (L. n. 586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs 27/1/1992, n.109). Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore al 12%, privo di sostanze minerali e di coloritura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini); che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti.

Deve essere fornito in diverse qualità, tra cui Parboiled, a seconda se componente di minestre, risotti, insalate di riso...La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati nelle tabelle annesse al decreto pubblicato attualmente ai sensi della legge n. 325 del 18/3/1958 e succ.mod. (Legge n.586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs 27/1/1992, n.109) in vigore al momento della consegna.

2.4 Semola

E' denominato semola di grano duro o semplicemente semola, il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Per il prodotto sono richieste le seguenti caratteristiche (Legge 580/1967):

Umidità massima 14,50%;

Ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 – massimo 0,45;

Sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50.

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980 art. 64, il D.lgs 26/5/1977 n.155 e succ.mod., la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs 27/1/1992, n.109 e succ.mod.).

3 Pane e derivati

3.1 Pane fresco

Il pane comune dovrà essere prodotto con farina tipo "O" seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4/7/1967 n.580 titolo III art.14 e seguenti (così come modificati dal D.lgs 27 gennaio 1992, n. 109, e dalla Legge 22 febbraio 1994, n.146), con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art.19 (così come modificato dal D.P.R. 30-11-1998, n.502).

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29% per la pezzatura fino a 50 gr.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato: lo stesso dovrà risultare ben cotto, sfornato da almeno due ore e i panini dovranno essere confezionati singolarmente con involucro protettivo conforme alle norme legislative e regolamentari vigenti.

La fornitura deve essere garantita: 1) in recipienti idonei per il trasporto alimenti, 2) assicurando tutte le norme di igiene del caso.

3.2 Pane grattugiato

Il prodotto deve essere assoggettato alla disciplina della Legge n.580 del 4/7/1967 e succ.mod. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

4 Formaggi e derivati del latte

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n. 2033 e successive modificazioni, rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.7.1990, pubblicata sul G.U. n.57 del 30/8/1990.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

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

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale.

Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola...).

I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore ed il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

4.1 Parmigiano reggiano

Il parmigiano deve essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e al DPR 15/7/1983 e al DPR 9/2/1990 e succ.mod., deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/1981 e con almeno 18 mesi di invecchiamento.

Prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze antifermentative di alcun tipo.

Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.

Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. Non deve presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Deve essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna: tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale;

Spessore della crosta circa 6 mm;

Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino;

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante delicato, saporito ma non piccante;
Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia.

4.2 Parmigiano reggiano (tipologia grattugiato)

La denominazione è riservata a formaggio grattugiato proveniente da forme di parmigiano reggiano (DP Consiglio dei Ministri 4/11/91) ed avente i seguenti parametri: grasso minimo sulla sostanza secca 32%; età non inferiore ai 12 mesi ed entro i limiti fissati dallo standard di produzione “additivi assenti”; umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%; aspetto non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro non inferiore a mm 0,5 e non superiori al 25%; quantità di crosta non superiore al 18%; caratteri organolettici conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione; composizione aminoacidica specifica del Parmigiano Reggiano.

4.3 Provola locale esclusivamente di latte (intendendo per locale l’ambito provinciale e ove non fosse possibile quello regionale)

Caciotta locale esclusivamente di latte (intendendo per locale l’ambito provinciale e ove non fosse possibile quello regionale)

4.4 Mozzarella / Bocconcini

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 44%.

Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all’origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall’art.23 D.lgs 109/92 così come modificato dall’art. 1, comma 1, D.lgs 25 febbraio 2000, n.68, immersa in adatto liquido di governo. Le confezioni devono presentare dichiarazioni relative al peso netto. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inaridimento o gusto amaro o altro.

4.5 Latte

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. 54/97, così come modificato dall’art.1, comma 3-ter, del D.L.15 giugno 1998, n.182, deve essere di provenienza nazionale e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L.169/89.

Etichettatura: deve risultare per intero la denominazione del tipo di latte e la menzione – da consumarsi entro – seguita dalla data riferita al giorno, mese ed anno (il termine di consumazione non può superare i 4 giorni successivi a quello di confezionamento) oltre a quanto già indicato dal D.lgs 109/92 e succ.mod.

4.6 Ricotta di vacca

Prodotta da siero di latte vaccino; forma data dal contenitore; peso da kg 1 a kg 3; pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato; matura in un giorno.

Composizione: proteine 15% - lipidi 8% - glucidi 5% - acqua 72%.

5 Salumi

La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio. I salumi dovranno: a) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salame da fornire; b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione; c) essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire; d) risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità. Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione.

5.1 Prosciutto crudo di Parma

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della Legge 26 del 13/2/1990, come modificata dalla Legge 19 febbraio 1992, n. 142. Peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 ed i 10 kg; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico. Stagionatura tra i 12 mesi ed i 18 mesi con un peso tra i 7 ed i 10 chilogrammi. Assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica. Etichettatura ai sensi del DL 109/1992 (così come modificato dal D.lgs 16 febbraio 1993, n.77 e dal D.lgs 25 febbraio 2000, n. 68 e dal D.lgs 10 agosto 2000, n.259).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

data di produzione (OM del 14/2/68);

riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

5.2 Prosciutto cotto senza polifosfati di 1^a qualità

Il prodotto deve essere: senza polifosfati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose;

senza aree vuote (bolle e rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatta; grasso bianco sodo ben refileto; assenza di difetti esterni ed interni; essere assente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità e di sapore gradevole e soltanto proveniente da cosce.

All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite:

acqua sul magro: non superiore al 74%;

umidità assoluta: non superiore al 70%, con tolleranza + 1%;

proteine: 15-20%; grassi: 10-15%; ceneri 2-2,5%.

Deve essere munito di dichiarazione riguardante:

il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato dalla coscia di suino);

il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione;

il peso netto del prodotto; dichiarato non addizionato dichiarato non addizionato di polifosfati; tutte le altre dichiarazioni previste dal D.P.R. n.327/1980, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D-Lgs. 31 marzo 1998, n.114, dalla L.27 dicembre 1997, n.449, dalla L.14 ottobre 1999, n.362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n.514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n.254, dalla L. 27 dicembre 1997, n.449 e dalla L.14 ottobre 1999, n.362, e dal D.Lgs. n.537 del 30/11/92 e successive modificazioni. All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. L'esterno non deve presentare "patinosità" superficiale né presentare odore sgradevole. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o un odore e sapore di rancido. Non deve presentare alterazioni di colore, odore e sapore; non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolature o altri difetti, non deve risultare contaminato.

Gli eventuali additivi aggiunti e dichiarati devono essere presenti nella quantità massima consentita dalla legge D.M. 31.3.1965 e successive modificazioni D.M. 28/12/1964 e successive modificazioni.

6 Olio extra vergine di oliva

L'olio extra vergine di oliva da somministrare deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive; non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio; non deve contenere più dell'1% di peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna (reg CEE 2568/91).

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più dell'1% in peso di acidità".

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Inoltre dovranno essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti annonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio.

L'olio dovrà essere consegnato: a) in contenitori di vetro sigillati a perdere da lt.1 (uno) oppure b) in contenitori sigillati a perdere da lt. 5(cinque).

Etichettatura secondo il D.Lgs. 109/92 e succ.mod.

Dovrà essere somministrato l'olio extra vergine di oliva locale intendendo per locale l'ambito provinciale e ove non fosse possibile quello regionale.

7 Carni fresche e refrigerate

7.1 Carni bovine

Le carni devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 286/94, come modificato dal D.M. 23 novembre 1995, dal D.L. 19 maggio 1997 n. 130, dalla L.16 luglio 1997, n.228 L.27 dicembre 1997, n.449, dalla L.23 dicembre 1998, n. 448, dal D.L. 23 ottobre 1996, n.542, dal D.Lgs 30 dicembre 1999, n. 507 e ai sensi del D.M. 30/08/2000, dal D.L. 23 ottobre 1996, n.542). Inoltre dette carni debbono rispettare l'ordinanza del Ministero della sanità del 27/03/2001 e il D.M. 29/9/2000.

Per quanto riguarda l'etichettatura devono rispondere a quanto indicato dal Reg.CE 1760/2000, Reg.CE 1825/2000 e D.M. 30/8/2000.

Dal punto di vista nutrizionale tutti i tagli di carne sono ugualmente validi, può variare soltanto il tempo necessario a cucinarli e il tipo di preparazione richiesto. Tuttavia la suddivisione commerciale delle carni bovine prevede anche come tagli di prima qualità quelli del dorso, di seconda quelli della spalla e di terza quelli relativi ai muscoli del collo e dell'addome.

Per ottenere fettine possono essere utilizzati la lombata, il filetto, la fesa, la noce, lo scamone del quarto posteriore e la polpa di spalla del quarto anteriore; per il roast-beef all'inglese si richiede la lombata.

La carne deve presentarsi di colore rosso-rosa, sana, asciutta, di tessitura compatta e grana alquanto fina, in perfetto stato di conservazione. Il grasso di tonalità bianco-avorio, deve risultare uniformemente distribuito nelle parti esterne (grasso di copertura) e non superare i valori del 4% - 8% come grasso di infiltrazione.

Odori e sapori non graditi sono indizio di alterazioni ossidative del grasso (rancidità) e si manifestano nelle carni mal conservate nei frigoriferi o mantenute per troppo tempo sotto congelazione.

7.2 Carne tritata

Deve possedere i requisiti previsti dalla circolare del Ministero della Sanità, n.22, n.640-24810, A.G. del 15 febbraio 1958.

In particolare deve:

- non risultare contaminata;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore, non consentite dalla legge;
- non contenere una quantità di grasso superiore al 20%;
- non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata; essere preparata in giornata e all'interno della struttura;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedano i requisiti previsti dalla legge n.283/1962, in particolare di acciaio inox con altera inferiore a cm 12;
- essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0 e 4°C.

7.3 Carni suine

Le carni devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.lgs 286/94 come modificato dal D.M. 23 novembre 1995, dal D.L. 19 maggio 1997 n. 130, dalla L. 16 luglio 1997, n.228 L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 23 dicembre 1998, n.448, dal D.L. 23 ottobre 1996, n.542, dal D.lgs 30 dicembre 1999, n.507 e ai sensi del D.M. 30/08/2000, dal D.L. 23 ottobre 1996, n.542).

Le carni devono provenire da suini di razza, deve essere costituita da un'unica pezzatura cui corrisponde il "Taglio Bologna" priva di grassi solidi di superficie. La carne si intende di animali di origine nazionale.

7.4 Carni avicole

Le carni avicole devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del DPR 495/97).

7.5 Polli

Condizioni generali:

polli d'allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, sviscerati e completamente puliti senza testa, collo e zampe; di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione; (l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce) assenza di callosità sternale.

- la macellazione deve essere recente (per polli freschi) e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo deve essere esente da fratture edemi, ematomi. Il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; debbono essere assenti ammassi adiposi nella regione perirenale e della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata; senza penne e piumole soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni di vigilanza sanitaria ai sensi del D.P.R. 08/06/0982, n.503, del D.P.R. 10 dicembre 1997, n.495, del D.P.R. 17/05/1988, n.193, del D.P.R. 1

marzo 1992, n.227 del R.D. 20/12/1928, n.3298, del D.P.R. 23 giugno 1972, n.1066, del D.P.R. 25 settembre 1969, n.1311, dalla L.21 dicembre 1999, n.526, del D.lgs 15 gennaio 1992, n.51, del D.lgs 30 dicembre 1992, n.537 e successive modificazioni;

- devono provenire da allevamenti nazionali;
- le carcasse devono presentare bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche;
- devono essere trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti a 4° C come da D.P.R. n.327/1980, artt. da 49 a 52;
- le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento.

7.6 Filetto di pollo

Petto di pollo senza pelle e senza osso.

8 Uova pastorizzate

Uova intere pastorizzate in confezioni da Kg 0,500 di uova di gallina fresche, intere, sgusciate e pastorizzate, di categoria A, del peso medio di gr. 55/60. Devono essere assolutamente assenti odori anomali, frammenti di guscio o altre impurità. Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, confezionate in imballaggi idonei recanti la data di scadenza e consegnate con automezzi che rispettino le specifiche disposizioni di legge. Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di salmonella e listeria monocitogenes che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della possibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca degli stessi batteri patogeni inquinanti. La certificazione analitica non deve essere anteriore a tre mesi. Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente. Non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

9 Prodotti ittici (freschi o surgelati)

I prodotti ittici freschi devono appartenere alla categoria di freschezza EXTRA o A (regolamento CEE 2406/96 e succ.mod. e devono rispondere ai requisiti del D.L. 531/1992, D.L. 524/1995, D.M. 31/12/1996).

I prodotti surgelati, adeguatamente confezionati, devono essere sviscerati o filettati, senza pelle o in tranci; se in filetti o in tranci il prodotto deve essere confezionato.

Tutti i prodotti devono avere i seguenti caratteri organolettici:

- 1) stato di freschezza (aspetto generale brillante, carne soda ed elastica, non conservare l'impronta della pressione digitale);
- 2) avere odore gradevole non ammoniacale, colore chiaro ed uniforme;
- 3) assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;
- 4) assenza di colorazioni anomale e di muffe e assenza di macchie di sangue.

I prodotti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1 marzo 1972). Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal predetto D.M.; il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti dal predetto decreto. Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18° C (D.P.R. n.327/1980, art. 52, allegato C, come modificato dal D.lgs 26 maggio 1997, n.155 e dal D.lgs 31 marzo 1998, n.114). I prodotti non devono presentare segni d'un parziale o totale scongelamento: tipo formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

10 Pomodori pelati

I pomodori devono essere maturi al punto giusto presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, di produzione annuale, interi e privi di pelle o peduncoli.

I pomodori devono rispondere alle caratteristiche indicate nella L. 10/03/69 n.96.

- 1) Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto.
- 2) I prodotti devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 grammi e non meno del 65% negli altri casi;
- 3) Residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore al 4%;
- 4) Media del contenuto in bucce, determinate su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Ai pomodori pelati è consentita l'aggiunta di:

- 1) succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%;
- 2) cloruro di sodio in modo tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come cloruro di sodio, non superi il 20% del residuo secco;
- 3) foglie di basilico.

I pomodori pelati devono essere privi di antifermentativi, di acidi correttivi, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro; devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L.283/62, dal D.M.21/3/73 e succ.mod.

11 Verdure fresche e legumi secchi

La scelta del prodotto verrà effettuata tra le verdure di stagione fresche e di 1°qualità e/o di produzione biologica.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi e prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto dall'ordinanza ministeriale 18/7/1990, pubblicata sul G.U.n.57 del 30/8/90.

Ortaggi a bulbo

Cipolla, aglio e porro: i bulbi devono essere interi e di forma regolare. Non devono essere germogliati.

Ortaggi a radice

Carote, barbabietole, rape, ravanelli. Le carote devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto. Calibrazione: per le carote novelle e le varietà piccole: da mm 10 a mm 40 di diametro o da gr 8 gr 150 di peso. Per le carote a grande radice il calibro minimo è di mm 40 di diametro o gr 50 di peso. Sono ammesse tolleranze nell'ordine del 10% di radici non corrispondenti alle norme.

Ortaggi a foglia

Cavolo, spinaci, bietole, lattuga, indivia, insalata in genere. Devono avere le seguenti caratteristiche minime: insalate con cespi puliti e mondati, esenti da residui di fitofarmaci non prefioriti esenti da malattie, spinaci privi di stelo fiorifero.

Ortaggi a fiore

Cavolfiori e carciofi. Devono avere le seguenti caratteristiche minime: inflorescenze ben formate, senza inizi di lignificazione per i carciofi. Calibrazione: carciofi diametro minimo cm 6, cavolfiori cm 11.

11.1 Ortaggi a frutto: Pomodoro, zucche, zucchine.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime: frutti interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo e da sole, di aspetto fresco.

11.2 Ortaggi a seme leguminose: Fagiolini.

Le categorie di qualità sono le seguenti:

Fagiolini filiformi: cat. Extra: fagiolini turgidi; molto teneri, esenti da difetti, senza semi né filo. Cat.1 sono ammessi leggeri difetti di colorazione, semi, fili poco sviluppati. Altri fagiolini cat. 1 fagiolini tali da poter essere spezzati facilmente a mano, giovani e teneri, senza filo e chiusi, con semi poco sviluppati.

11.3 Patate

Le patate devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr 60 per ogni tubero e massimo gr 270.

Le patate non devono presentare tracce di verde epicarpale (presenza di solanina), di germogliamento incipiente, presenza cioè di germogli ombra, di germogli filanti che presentino tracce di marcescente incipienti, maculosità brine della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, ferite di qualsiasi origine aperte o superate.

Non devono essere affette da malattie specifiche della patata come alterazioni dovute ad agenti fungini e virosi, malattie ed alterazioni non parassitarie, ad alterazioni dovute a parassiti animali. Non devono avere odori particolari di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

Devono essere di produzione nazionale.

I prodotti non devono presentare traccia di alterazioni per attacchi parassitari e per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che presentino tracce di appassimento e che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale.

11.4 Prezzemolo, basilico e salvia

I prodotti devono rispettare quanto indicato dal RD 45/1901 e succ.mod. L 30/4/62 n.283 in termini di disciplina igienica della produzione e della vendita.

11.5 Legumi secchi

Prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, ceci, lenticchie del tipo piccole.

Devono essere di prima qualità ed avere le seguenti caratteristiche: puliti, di pezzatura omogenea, sani, non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali, privi di muffe, d'insetti o altri corpi estranei come frammenti di pietrisco o steli, privi di residui di pesticidi usati in fase di

produzione o di stoccaggio, uniformemente essiccati, l'umidità della granella non deve superare il 13%, il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Confezionati nel rispetto della normativa vigente in confezioni sigillate.

12 Verdure surgelate

E' consentito l'impiego di verdure surgelate purchè rispondenti alle caratteristiche qualitative descritte, soprattutto nei periodi di scarsa o assente produzione per garantire una rotazione dei contorni.

La verdura surgelata dovrà essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti (D.M. 15/06/71, D.M.25/09/95, n.493 e D.M. 01/03/72 e succ.mod.); devono inoltre rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15/06/71 e succ.mod.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15/06/71 e succ.mod.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dal D.M.15/06/71 e dal D.M.25/09/95.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18° C (D.P.R. n.327/1980 art. 52 ali.C, come modificato dal D.lgs 26 maggio 1997, n.155 e dal D.lgs 31 marzo 1998, n.114, e D.M. 25/09/1995).

Il prodotto deve corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati.

Il prodotto deve essere conforme alle norme della Comunità Economica Europea per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15/06/71 e dal D.M. 25 settembre 1995, n.493.

In particolare si ricorda che il suddetto articolo specifica che le condizioni devono:

1) avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; 2) proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; 3) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas; 4) non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee; 5) i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30/04/1962 e successive modificazioni.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e/o scadenza come da D.P.R. 26/03/80 n.327, allegato B e da D.lgs 27/01/1992, n.109.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.

In particolare i seguenti prodotti devono essere così caratterizzati:

12.1 Fagiolini

I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo, una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione "fini" quindi con un diametro non superiore a 9 mm.

12.2 Spinaci

Gli spinaci richiesti sono quelli a foglia piccola appartenenti alla categoria 1° e quindi di buona qualità.

12.3 Minestrone

Composto da almeno 10 verdure. Bieta in foglie, zucchine a rondelle, patate novelle, cuori di carciofo.

Le caratteristiche sono quelle segnalate per ogni ortaggio.

13 Frutta fresca di I qualità

La scelta del prodotto verrà effettuata tra la frutta di stagione; dovrà essere del tipo di 1^a qualità ed in particolare dovrà rispondere ai seguenti requisiti: 1) deve essere esente da difetti; 2) deve essere indicata chiaramente la provenienza; 3) deve presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà ordinate; 4) avere raggiunto la maturazione fisiologica, che la renda adatta per pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni; 5) essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; 6) le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione; 7) essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione.

13.1 Mele

Varietà Golden, Deliziose, devono presentare frutti interi puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e a buon grado di maturazione e devono conservare il peduncolo fresco; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 150/180 gr.

13.2 Pere

Varietà Willians, Abate, Kaiser, Conference, devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura.

13.3 Arance

Varietà Tarocco, moro, valencia, sanguinelle; oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura, le arance devono provenire dalle zone di produzione della Sicilia. Contenuto minimo di succo tra 30% e 35%. Inoltre devono avere la buccia spessa e facilmente asportabile.

13.4 Banane

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta.

13.5 Kiwi

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta. La grammatura deve essere compresa tra 70 e 90 gr.

13.6 Mandarini, mandaranci

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta. La grammatura deve essere compresa tra 60 e 70 gr. Contenuto minimo in succo 33-40%.

14 Spezie e condimenti

14.1 Sale iodato

Il prodotto è costituito da sale alimentare (cloruro di sodio) destinato al consumo diretto, addizionato di iodato di potassio (DM 562/1995) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg per Kg di prodotto (si applicano le tolleranze di cui all'art. 1 DM 255/1990).

Il materiale confezionato deve rispettare le norme previste dal DM 21/03/73 e succ.mod.; ai fini dell'etichettatura (d.lgvo 109/1992) per le prescrizioni di questo prodotto sono previste particolari condizioni: - specifica indicazione di "sale iodato"; - modalità di conservazione.

15 Bevande

15.1 Acqua minerale

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente (artt. 199, 200 e 201 del RD 1265/1934, D.lgs 105/1992 e 542/1992, DDMM 17/02/81 e 13/01/1993, DM 08/07/1998 e succ.mod).

Il prodotto deve presentarsi microbiologicamente puro, come certificato dal referto d'analisi eseguito dai laboratori competenti per territorio.

L'acqua minerale potrà essere:

- 1) oligominerale con tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, non superiore a 500 mg/l;
- 2) minerale con tenore di sali, calcolato come residuo fisso, compreso tra 501 e 1500 mg/l.

L'acqua minerale deve essere minerale naturale priva di CO₂ o totalmente degassata.

Le uniche operazioni previste in sede di produzione sono quelle indicate dall'art. 7 del D.lgs 105/92.

Il prodotto dovrà essere fornito nelle confezioni richieste. (Confezioni da 1/3 di litro e da ½ di litro in bottiglie di plastica).

Etichettatura conforme a D.lgs 109/1992.