

ALLEGATO “F”

ELENCO ALIMENTI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

A) CARNI-INSACCATI-UOVA

Carne di vitello tritata 1^ scelta
Spezzatino magro di vitello 1^ scelta
Spiedini di vitello 1^ scelta
Arrosto di vitello 1^ scelta
Fettine di vitello tenere 1^ scelta
Scaloppine di vitello 1^ scelta
Rolata di coniglio o coniglio in parti 1^ scelta
Arrosto di suino magro 1^ scelta
Salsiccia 1^ scelta
Prosciutto crudo e cotto 1^ scelta
Cosce di pollo 1^ scelta
Rolata di tacchino 1^ scelta
Petto di pollo 1^ scelta
Petto di tacchino 1^ scelta
Uova freschissime (60/65 gr.)

B) FRUTTA E VERDURA

Patate 1^ scelta, Carote, Zucchine, Lattuga, Finocchi, Cavolfiori, Pomodori, Fagiolini, Cipolle, Peperoni, Broccoletti, Melanzane, Porri, Zucca, Piselli freschi, Barbabietole, Aromi e Gusti vari (rosmarino, prezzemolo, alloro, basilico, sedano origano) Aglio.
Banane 1^ scelta, Mandaranci dolci senza semi, Arance dolci, Mele Golden o rosse dolci, Pere, Kiwi, Uva bianca da tavola, Fragole, Pesche, Albicocche, Limoni.

C) GENERI ALIMENTARI, BEVANDE E VARI

Acqua minerale naturale e/o frizzante (preferibilmente oligominerale) bottiglie 0,75 l. in vetro;
Succhi di frutta in confezioni monodose, con e senza zucchero, sapori vari.
Pastina da minestra, anche integrale (anellini, puntine, farfalline, ditalini, stelline)
Pasta normale o integrale (vari formati)
Riso normale e integrale
Farina bianca 00
Farina gialla
Semola
Zucchero, Zucchero di Canna, Zucchero a basso contenuto di calorie
Sale grosso o fine e iposodico/iodato
Olio extra vergine di oliva dell'anno corrente
Burro
Aceto di vino, di mele e balsamico
Vino bianco e rosso secco e dolce da tavola (denominazione di origine controllata)
Uova fresche
Pelati
Passata di pomodoro
Conserva di pomodoro

Legumi secchi (in proporzione mista o in dettaglio)
Dadi (conf.. da 30 pz)
Origano in vasetto
Yogurt intero, magro (basso contenuto di calorie) e alla frutta, tutti senza conservanti

Budini alle creme e alla frutta senza conservanti e/o coloranti
Lievito per dolci
Bicarbonato

D) LATTICINI VARI

Formaggini magri
Formaggi da spalmare
Fiocchi di latte
Gorgonzola
Provola Affumicata
Certosino magro
Bra
Edam fresco
Olandese a crosta rossa
Fontina
Latte fresco intero, parzialmente e totalmente scremato
Ricotta magra di pecora
Fiordilatte
Mozzarella di mucca
Mozzarella di bufala

E) PANE

Pane affettato bianco e integrale
Pane bianco in panini all'olio e al latte
Crostini di pane integrale
Pasta per pizza di prima qualità
Pane grattugiato
Grissini bianchi, integrali ed aromatizzati

F) PRODOTTI SURGELATI

Gamberetti
Seppioline
Filetti di merluzzo (conf. grande/media/piccola)
Tranci di merluzzo (conf. grande/media/piccola)
Palombino
Nasello
Nocciolino
Sogliole o plattesse (conf. grande/media/piccola)
Gnocchi di patate
Spinaci (conf. grande/media/piccola) in alternativa a verdure di stagione
Fagiolini (conf. grande /media/piccola) in alternativa a verdure di stagione
Piselli (conf. grande /media/piccola) in alternativa a verdura di stagione

TABELLE MERCEOLOGICHE

La Ditta appaltatrice è tenuta all'approvvigionamento degli alimenti che posseggono i seguenti requisiti.

I prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza, essi dopo la confezione dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, vino, latte, paste secche, riso, scatolame in genere, oli alimentari, prodotti surgelati, prodotti congelati, sfarinati, ecc...) deve essere effettuata con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione.

L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire indicativamente:

- giornalmente per quanto riguarda la fornitura di pane;
- settimanalmente per le derrate di facile deterioramento;
- settimanalmente per gli altri alimenti quali: surgelati, frutta, ortaggi, uova ecc.;
- tre volte la settimana per carni, insaccati.

Si riportano in appresso le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei generi alimentari di largo consumo.

FRUTTA FRESCA

La frutta allo stato fresco dovrà essere di recente raccolta, non presentare tracce di appassimento di prima qualità, sana, di stagione, selezionata a perfetta maturazione per il pronto consumo e di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili sull'epicarpo (superficie da frutto) ed in particolare dovrà presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie (i tipici sapori devono essere accentuati) e delle cultivar richieste con l'ordinazione. La calibratura non dovrà essere inferiore ai 190 gr; per l'albicocca non inferiore ai 50 gr. e per il mandarino e il kiwi non inferiore ai 70 gr..

Dovrà aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al consumo, e le partite, ad ogni consegna, dovranno essere selezionate in modo omogeneo ed uniforme e composte di prodotti appartenenti alla stessa specie, alla medesima coltivazione e zone di produzione, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad un improvviso sbalzo termico. Durante la conservazione non si devono raggiungere temperature di raffreddamento tali da provocare il surgelamento. L'eccessivo abbassamento della temperatura di refrigerazione anche senza aggiungere allo stato di congelamento provoca un metabolismo anormale e i frutti tendono a marcire e a sviluppare odori anormali. I limoni dovranno essere di prima qualità, di forma ovoidale con epicarpo (buccia) indenne da: alterazioni di natura non parassitaria (lesioni o cicatrici prodotte dal vento, da urti o sfregamento contro rami o spine), da membranosi dei limoni (alterazioni prodotte da fumigazioni cianitriche), da alterazioni prodotte da fitofarmaci o di origine sconosciuta o di natura parassitaria o infetti da batteri e funghi. Gli stessi dovranno essere della pezzatura di circa 100/130 grammi, ricchi di sugo, a pieno turgore e con semi non germogliati. Per gli agrumi eventualmente trattati con difenile., ortofenilfenolo o ortofenilfenato di NA è obbligatoria l'indicazione sulla carta di avvolgimento o quantomeno, sui contenitori. Le banane dovranno presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie avere grammatura di 150 gr. Circa cadauna avere raggiunta la maturità fisiologica che le rende adatte al pronto consumo. Le stesse dovranno essere consegnate "sciolte" cioè staccate dal casco, essere omogenee ed uniformi

perfettamente sane ed esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare, a giudizio insindacabile degli incaricati del controllo, i caratteri organolettici delle stesse.

Devono intendersi tassativamente esclusi i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione e che abbiano scoperto una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato igrometrico dell'aria condizionata (conservazione che abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale);
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche funzionali incipienti od in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti, ammaccature, abrasioni, screpolature non cicatrizzate, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica esistenti nell'intero della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere da fumaggine, tacche crostose spacchi semplici o raggianti derivanti da ticchiolatura) ecc.;
- presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, a rachitismo, ad atrofia, a teratologia a malformazione ed ad altre anomalie;
- siano stati trattati con sostanze chimiche nocive e/o comunque non consentite dalle vigenti norme in materia e/o che riportino residui di antiparassitari.

La frutta dovrà essere consegnata in contenitori ad un solo strato. Quando ciò sia impossibile in dipendenza della natura del prodotto, esso potrà essere consegnato in imballaggio a due (o più) strati. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiori a quelli dei prodotti visibili. A richiesta dell'Enam l'aggiudicatario si impegna a possedere e presentare le bolle di consegna rilasciate dalle Ditte fornitrici.

VERDURA

Gli ortaggi allo stato fresco dovranno essere di prima qualità e presentare le peculiari caratteristiche merceologiche di specie e delle qualità richieste, essere di recente raccolta essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutti (cioè non bagnati artificialmente né trasudanti di acqua di condensazione a seguito di improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturale processo di sopra-maturazione) privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei e di ogni residuo di fertilizzazione ed antiparassitari.

Dovranno appartenere alla stessa specie botanica, cultivar e zona di maturazione, essere freschi e di pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, essere privi (secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale) di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non espressamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso, inoltre gli ortaggi a foglia non dovranno essere surriscaldati, dovranno essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare (a giudizio insindacabile degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione), i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Il 50% dei vegetali (frutta e verdura) da consumarsi crudi dovranno provenire da coltivazioni garantite dal marchio di "qualità ambientale e biologica".

Sono tassativamente esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentano tracce di appassimento, alterazione biochimiche funzionali, guasti e fermentazioni anche incipienti, iperspacchi, terra a materiali eterogenei;
- abbiano subito trattamenti tecnici per accelerare o ritardare la maturazione e favorire le colorazioni o la consistenza del vegetale e/o che riportino residui di antiparassitari ed altre sostanze nocive;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;
- ortaggi a bulbo che presentino germogli.

Gli ortaggi quali aglio, cipolla, patate non devono essere trattati con raggi gamma.

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme e con un peso minimo di 60gr. per tubero e massimo di 270 gr. e dovranno essere di ottima qualità. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura e le singole partite dovranno essere formate da masse di tuberi omogenei ed appartenenti ad una sola cultivar. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde epicarnale (solanina), di germogliazione incipiente ed in via di evoluzione costituita da germogli luce e germogli ombra, da germogli filandi di degermogliazione, stolonatura (presenza di stoloni), tracce di niarcescenze incipienti, in atto o in via di evoluzione, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, conformazione irregolare, attacchi pernosporerici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, scortico di pala, abrasioni, ferite generiche aperte o superate.

Sono altresì esclusi infetti dalle malattie che attraversano il tubero della patata (alterazioni da agenti fungini parassiti, da virosi, da malattie ed alterazioni diverse).

Le patate dovranno essere inoltre essenti da odori (latosmia del tubero della patata), tanfi, lezzi e retrogusti di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale. Per la fornitura delle patate di produzione nazionale (continentale ed insulare) sono ammessi gli imballaggi d'uso sul mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite debbono essere confezionate in tela di canapa o juta, con imboccature cucite, cartellinate e piombate.

Sono previsti i tuberi delle seguenti morfologie: tondeggianti appiattiti ovale oblunghi, oblunghi, incurvati reniformi.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiore a quelli dei prodotti visibili. È consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo per motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nel menù, comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere maggiore del 30% degli ortaggi previsti.

Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati. I legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. La raccolta degli stessi non deve essere maggiore di un anno.

A richiesta dell'Enam la Ditta aggiudicatrice si impegna a presentare le bolle di consegna rilasciate dalla ditta fornitrice.

DISPOSIZIONE PER GLI IMBALLAGGI DELLA FRUTTA E DELLA VERDURA

Gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. La carta od altri materiali eventualmente utilizzati nell'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione.

FORMAGGI

Il formaggio tipo Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- pasta dura di 1^a scelta, cotta a lenta maturazione;
- preparato esclusivamente con latte intero di vacca;
- pasta di color paglierino, sapore ed aroma fragrante, delicato e saporito, ma non piccante;
- struttura minutamente granulare con frattura a scaglia, con occhiatura minuta, appena visibile;
- crosta regolarmente formata continua, priva di screpolature, cavità e fessure, dello spessore da 4 a 8 mm; con non meno del 32% di materie grasse sulla sostanza secca; umidità non più del 34%;
- privo di batteri patogeni ed esente da indici microbiologici di inquinamento fecale; con non meno di 12 mesi di stagionatura; proveniente dalle zone indicate dal D.P.R. 30.10.1995 n°1269 alla voce "Grana Padano"

altri formaggi:

dovranno possedere le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio, proveniente da latte pastorizzato ottenuto da stalle risanate; essere di 1^a qualità, risultare non amari, di consistenza normale e non viscosa, non dovranno presentare macchie estranee al loro colore tipico; all'esterno non dovranno presentare screpolatura, fenditure e fori. La pasta del formaggio dovrà presentarsi omogenea ed al suo giusto punto di maturazione e stagionatura. Tutti i formaggi all'analisi microbiologica dovranno risultare privi di batteri patogeni ed esenti da indici microbiologici di inquinamento fecale. I formaggi dovranno essere D.O.P. o consimili.

In particolare:

Ricotta: dovrà essere ottenuta dal siero residuo della cagliatura, riscaldamento a 72° c. e opportunamente acidificato. Non deve avere sapore acido o amaro, aspetto spugnoso, e/o colorazione anomala; deve essere priva di conservanti. Il prodotto commerciale non deve avere vita superiore a 10 giorni dalla produzione e deve essere consegnato in confezione sottovuoto.

L'etichetta deve essere conforme al D. L.vo 109 del 27.01.1992.

Formaggini: dovranno essere costituiti da formaggio fuso pastorizzato, senza polifosfati; composizione percentuale media: grasso sul secco non inferiore al 50% reazioni: Villavecchia: negativa; coloranti artificiali assenti.

Italico e similari: formaggio caratterizzato da diversi nomi brevettati, prodotto con latte intero. Coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%

Emmenthal: formaggio tipo svizzero derivante da latte normalmente intero; salatura a secco; contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%.

Mozzarelle: ottenute da latte intero di vacca, pasta bianca, morbida, senza crosta, delicatamente filata, lattiginosa, di sapore dolce gradevolmente acidulo; grasso sulla sostanza secca: minimo 44%, confezionate in forma ovalica; del peso di grammi 80/120 cad. racchiuso, con loro latticello, singolarmente od in confezione plurima per comunità, in appositi involucri debitamente sigillati, sui quali dovranno essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in materia, in atto al momento della fornitura. E' assolutamente vietata la somministrazione del prodotto non racchiuso in confezioni sigillate.

Sono tassativamente esclusi i formaggi:

- privati, anche se in parte, dei loro elementi nutritivi; con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo variarne la composizione naturale; in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi di parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni; contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi, antisettici, disinfettanti, polifosfati, conservativi anche se innocui (con la sola eccezione del Clorure di sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione);

Sono inoltre tassativamente esclusi i formaggi aventi i seguenti difetti che sono caratteristiche del grana e tipi analoghi:

- cancro del formaggio: si manifesta con piccole cavità nella crosta e si produce di frequente quando la reazione è ancora acida;
- fontanelle: sono quelle cavità più o meno rade e profonde che si formano sulla parte superiore della forma dopo la cottura;
- correzioni e guscia: sono quelle piccole screpolature più o meno profonde che si formano sulla superficie della forma e specie negli spigoli;
- vescicotto o vuoto: sono cavità che si formano nel formaggio appena preparato e si manifestano con un suono piuttosto cupo percuotendo la forma;
- unghia: consiste nell'eccessivo essiccamento della crosta dovuto a una temperatura troppo elevata nel magazzino di maturazione, ad una eccessiva aerazione od a una salatura troppo spinta;
- sfoglia: consiste nella formazione i spaccature nell'interno della pasta;
- chiarezza della pasta: si manifesta nel formaggio con la comparsa di occhi minutissimi, indizio di uno sviluppo anormale di gas;
- colorati artificialmente, se la considerazione non sia debitamente autorizzata con coloranti
- ammessi dalle vigenti disposizioni di Legge.

CARNI

POLLI TACCHINI e CONIGLI

La fornitura delle suddette carni dovrà rispettare le vigenti normative in materia.

POLLO A BUSTO INTERO e TACCHINI

I polli dovranno essere di prima qualità, giovani, sani, di regolare sviluppo e di buona conformazione, in ottimo stato di nutrizione e di conservazione. Non sono ammesse consegne di animali morti naturalmente.

Il dissanguamento deve essere completo e non devono risultare coaguli sanguigni, non debbono altresì essere presenti materiali d'altro genere in corrispondenza delle aperture naturali. Non devono presentare fratture, edemi od ematomi. La pelle deve essere pulita elastica e non disseccata, senza penne e plumule, senza soluzioni di continuità, ecchimosi o macchie verdastre.

La carne deve essere di colorito bianco/rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità. I polli devono essere di produzione nazionale, senza gozzo e budella e senza frattaglie, testa e zampe, del peso medio unitario di circa gr. 1200. I polli non devono aver subito l'azione di sostanze estrogene.

La macellazione dovrà essere avvenuta non oltre i due giorni precedenti la consegna; fra la macellazione e la consegna la merce dovrà essere conservata a temperatura di refrigerazione.

Tacchino: le carni dovranno provenire da animali in buona salute, da allevamenti nazionali e prive di sostanze estrogene. Dovranno essere confezionati sottovuoto con scadenza non inferiore ai 10 giorni. Non è consentito, in modo assoluto, alcun processo di congelazione.

Le carni oggetto del presente appalto sono sottoposte alla disciplina di cui al D.P.R.10.08.1972 n° 967.

FESE DI TACCHINO e FILETTI DI POLLO

Dovranno provenire da animali di prima qualità, giovani sani, di regolare sviluppo, di buona conformazione, in ottimo stato di nutrimento e di conservazione.

CONIGLI

Di origine nazionale, dovranno avere peso di gr. 2.500 – 2.800, essere di 1^ qualità presentare caratteristiche morfologiche ed organolettiche costanti, essere privi di qualunque parassita vegetale o animale e presentarsi atti ad una buona e sana alimentazione umana. Non è consentito , in modo assoluto, alcun processo di congelazione.

CARNI SUINE E BOVINE

Le carni suine e bovine dovranno: essere fresche, provenire da animali non riproduttori, provenire da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e sottoposti a regolare visita veterinaria prima della macellazione; avere buon sapore, essere tenere e ben digeribili, non avere odore sgradevole. Per quanto attiene la fornitura di carne si richiede obbligatoriamente che la carne sia posta sotto la tutela del marchi registrati a livello nazionale e il trasporto sia effettuato a mezzo cella frigorifera e che il taglio delle fettine sia sottile così come richiesto dalle cuoche.

Pertanto il fornitore è tenuto a presentare il certificato di iscrizione. Inoltre nel corso della fornitura, L'Ente si riserva il diritto di richiedere al fornitore di presentare la dichiarazione di provenienza della merce oppure la dichiarazione del veterinario del macello che la merce è di provenienza nazionale.

UOVA DI GALLINA

Le uova dovranno essere di provenienza nazionale, freschissime di guscio scuro, perfettamente pulito, regolare nella forma e nella porosità. Alla perlinatura, la camera d'aria deve rivelarsi appena accennata ed immobile, di 1^a qualità, categoria A, pezzatura gr. 60/65. L'albume dovrà essere chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei così pure il tuorlo, che dovrà trovarsi in posizione centrale e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a bruschi cambiamenti od apparire come una massa più densa con contorni assai vaghi.

Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso, ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole. Saranno perciò escluse le uova che risultino colanti, avariate, alterate, sofisticate, adulterate, non piene e comunque non fresche.

LATTE VACCINO PASTORIZZATO E LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE

Il prodotto dovrà pervenire unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buon stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla T.B.C. e dalla brucellosi.

Il latte dovrà avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche rispondenti a tutto e per tutto al R.D. 9/5/1929 n° 994 e successive modificazioni ed integrazioni, con particolare riguardo alla Legge 14.03.1977 n°89.

PRODOTTI ITTICI E VEGETALI SURGELATI

Dovranno essere consegnati idoneamente confezionati ed etichettati. La data di scadenza del prodotto non dovrà essere inferiore a 3 mesi dalla data di consegna.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei come previsto dalla normativa vigente in materia.

Dovrà essere assolutamente evitata l'interruzione della catena del freddo.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

1. proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
2. proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
3. impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità del gas;
4. non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti non devono presentare segni quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità comprovanti parziale scongelamento.

Dovranno essere di ottima qualità e presentare lo scongelamento tutte le caratteristiche organolettiche e merceologiche della medesima specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o di corpi estranei.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Per i prodotti ittici la consistenza delle carni dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore, sapore devono essere nella norma. La pelle, dal colore tipico della specie, deve esser ben aderente ai tessuti sottotanti; inoltre deve essere integra ed esente da lacerazioni.

Dovranno essere utilizzati senza spine (filetti o tranci). I vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Per i prodotti vegetali è consentito l'impiego di:

- fagiolini fini interi
- biette coste (erbette)
- minestrone (vegetali misti)
- pisellini fini dolci
- spinaci (foglia).

OLI ALIMENTARI

Saranno utilizzati, nell'esecuzione del servizio, esclusivamente l'olio "extra vergine di oliva" sia per la cottura che per il condimento a crudo. L'olio non dovrà possedere un'acidità espressa in acido oleico superiore al 2%. L'olio dovrà rispondere a tutte le caratteristiche fissate dalle leggi 13.11.60 n°1407 e 27.01.1968 n° 35 e s.m.i. nonché tutte le altre stabilite dalla Legge dai Regolamenti vigenti.

L'olio sarà ottenuto dal frutto dell'olivo esclusivamente mediante processi meccanici e fisici senza impiego di solventi o di altre manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, e che non sia stato miscelato con oli di altra natura. Dovrà essere un olio giovane (3 – 12 mesi dalla produzione) e dovrà rispondere a tutte le caratteristiche previste dalla Legge 13.11.1960 n°1407 e 27.01.1968 n° 35 nonché quella europea (Reg. CEE 356/92) secondo la quale possono essere definiti extravergini soltanto quegli oli che alla prima spremitura, senza alcun intervento correttivo, rivelano un gusto assolutamente perfetto e una percentuale di acidità inferiore all'1%. Gli oli dovranno essere consegnati in contenitori sigillati, secondo le Leggi e disposizione in materia, indicando la data di scadenza dei prodotti. L'olio usato per frittura non può essere riutilizzato.

PANE PASTA E FARINACEI

Il pane deve essere confezionato sotto l'osservanza delle norme contenute nella Legge 04.07.1967 n°580 deve perciò possedere i seguenti requisiti chimici fisici ed organolettici: ottenuto con il solo impiego di farina di grano tenero tipo "00" le cui caratteristiche sono : umidità massima 14,50%, ceneri massimo 0,50%, cellulosa, glutine secco minimo 7%.

All'esame microscopico devono risultare del tutto assenti elementi estranei, farine di semi nocivi e grassi.

L'umidità del pane dovrà misurare al massimo un 29%

Il pane deve essere leggero; la crosta di colore vivo, dorato e croccante, la mollica deve possedere l'odore gradevole caratteristico, essere elastica, porosa omogenea. Deve essere ben lievitato e cotto lentamente così da non presentare bruciature alla superficie, la mollica deve presentarsi come sopra descritto e non impastarsi sotto la pressione delle dita; il pane fornito deve essere garantito di

produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La farina per polenta deve essere di granoturco del tipo “bramata” oro.

PASTA ALIMENTARE DI GRANO DURO E SEMOLINO DI GRANO DURO

La pasta alimentare deve essere di buona marca e di qualità medio alta, di grano duro rispondente ai requisiti stabiliti da D.L. 04.07.1967 n°580 e successive modifiche approvate in Legge 08.06.1971 n°440 e cioè acqua massima 12.5%, acidità in gradi massimo su 100 parti di sostanza secca: 4, deve quindi essere confezionata con il 100% di semola di grano duro, avente le seguenti caratteristiche su 100 parti di sostanza secca: ceneri: max 0.90, cellulosa: max 0.45, sostanza azotata: minimo 10.50.

A cottura avvenuta dovrà presentarsi non collosa e l’acqua di cottura limpida.

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, esente da tracce di tarine o ragnatele ed immune da insetti, di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova di cottura, non deve avere odore di stantio di muffa, né sapore acido, piccante o comunque sgradevole, non presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente; quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina, cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza non dovrà quindi spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire sensibilmente l’acqua, né lasciare nella marmitta sedimenti farinacei o amidacci.

Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino all’esame sommario od eseguito in seguito ad analisi merceologica, avariate, alterate, sofisticate o adulterate. La pasta di formato piccolo deve resistere, dopo la cottura, non meno di 15 minuti primi e quella di formato grosso non meno di 20.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste da D.L. 109/92. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Il semolino di grano duro deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella Legge n°580/67 e successive modificazioni presenti nella Legge n° 440 del 08.06.1971. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Il riso deve essere di tipo superfino, specificazione “Roma” e conforme alla Legge del 18.03.1958 n° 325. E’ vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l’aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterare la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffa o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere i seguenti requisiti:

- gruppo merceologico superfino;

- tolleranze consentite: grani spuntati 5%, grani striati rossi 3%, deformità naturali e impurità varietali;
- 10% (max impurità varietali 5%), rotture 5%;
- tolleranze di corpi estranei;
- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0.01%;
- sostanze vegetali e impurità commestibili 0.10%;
- lunghezza: 6.80 mm.;
- forma: semiaffusolato;
- grossezza: grosso/larghezza 2.80 mm.;
- perlatura: centro laterale;
- striscia: allungata;
- dente: normale;
- sezione: tondeggiante;
- tempo di geatizzazione: 17'58";
- tempo di cottura: basso <18;
- resa cottura: 3.92 (volume);
- sostanze perse alla cottura: 10.35%.

ALTRI ALIMENTI

Pomodori pelati

I pomodori pelati in scatola dovranno rispondere ai requisiti stabiliti dal D.P.R. 11.04.1975 n°428 e s.m.i. In base a tali disposizioni, la denominazione di “pomodori pelati” è riservata a pomodori di tipo lungo, privi di buccia, ottenuti da frutto sano, fresco, maturo e ben lavato, che presentino seguenti requisiti minimi:

- colore rosso caratteristico del pomodoro maturo, odore e sapore caratteristici;
- assenza di odori o sapori estranei;
- assenza di alterazioni di natura parassitaria, di larve di parassiti, di macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa, di marciumi interi lungo l’asse stilare;
- non devono inoltre essere presenti in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento interessanti la superficie del frutto);
- frutti interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma od il volume del frutto per non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- residuo secco, al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 gr. di contenuto, in ogni singolo recipiente, tale limite non deve superare i 12 cm quadrati per ogni 100 grammi.

Al prodotto può essere aggiunto cloruro di sodio in percentuale non superiore al 20% su residuo secco. E’ consentito altresì l’aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato avente un residuo secco non inferiore al 6% o di semiconcentrato di pomodoro in misura tale che il residuo secco del prodotto al netto del sale non sia inferiore al 6%.

Il prodotto dovrà essere fornito in contenitori che non cedono sostanze nocive agli alimenti ai sensi della normativa vigente in materia. Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentino difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di

ermeticità. Dovranno ugualmente essere respinti i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto o della superficie interna. I contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla Legge dovranno essere rifiutati anche se in regola con tutte le altre condizioni sopra riportate.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Tessuto muscolare chiaro-roseo

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Come prodotto dietetico è assoggettato al d.Lgs 111 del 27.01.92 e del D.P.R. n° 578 del 30/05/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'Autorizzazione del Ministero della Sanità. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs 111 del 27.01.92.

OMOGENEIZZATI

Gli omogeneizzati provenienti da Oasi biologiche o coltivazioni protette.

BISCOTTI SECCHI

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs 109/92 e s.m.i. Il prodotto deve risultare indenne da infestati, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da agenti infestanti. I biscotti dovranno essere di ottima qualità

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n° 489 del 18.05.92 e successive modifiche. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla Legge n° 139 del 31.03.1980 art. 1 I prodotti devono riportare sull'imballaggio tutte le dizioni previste dalla normativa vigente (D.P.R. 489/82 e s.m.i.)

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrick deve corrispondere, ovviamente a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione, deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

YOGURT

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta (Legge n°994 del 09.05.29 e s.m.i.) Dovrà essere fornito yogurt intero – magro – alla frutta. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92.

Il Trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° C. rispettando la normativa in materia vigente.

CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

