

COMUNE DI PALESTRINA

All. 3 Bis

NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

TABELLE MERCEOLOGICHE - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Evitare la promiscuità tra le derrate.
- Evitare scorte e stoccaggi eccessivi.
- Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, formaggi freschi, yogurt.
- Non detenere e utilizzare i prodotti posteriormente alla data indicata come Termine Minimo di Conservazione.
- Non ricongelare le materie prime scongelate.
- Non congelare le materie prime acquistate fresche.
- Non congelare il pane.
- Mantenere le temperature di mondatura degli ortaggi refrigerati e di lavorazione delle carni e del pesce al di sotto di 10°.
- Mantenere le temperature di preparazione e sistemazione su placche da forno degli alimenti crudi di origine animale (carni, pesce, polpette) al di sotto di 10°.
- Le grammature degli alimenti si intendono a crude e al netto degli scarti.
- I primi piatti a base di pasta vengono consegnati alla scuola con il sugo separato; questo anche per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco.
- I passati di verdura devono essere cremosi ma non troppo densi.
- Utilizzare la fecola di patate o l'amido di mais o di riso come unici agenti addensanti, comunque certificati per l'assenza di glutine.
- Le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.
- Il purè deve essere cremoso e preparato esclusivamente con patate fresche.
- La verdura cotta e cruda deve essere, ove possibile, tagliata sottile e variata secondo le stagioni.
- In particolare carote, finocchi, verza quando somministrati crudi, devono essere tagliati sottili.
- Evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre minestroni, verdure, ecc.
- Privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti ed evitano la carbonizzazione degli alimenti.
- Curare, nella cottura di cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile.
- Cuocere a vapore gli ortaggi da consumare come contorni cotti.
- Aggiungere i condimenti (olio extra vergine) unicamente a fine cottura utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche o sulle preparazioni da forno.
- Non sottoporre a frittura alcuna preparazione: carni per arrostiti ed in fettine cosce e petti di pollo, frittatine, timballi, crocchette, pesci ecc .. vanno esclusivamente cotti in forno;

- Non utilizzare fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali base della preparazione delle vivande.
- Approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento del trasporto.
- Non utilizzare in nessun caso cibi preparati e non consumati il giorno precedente.
All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni di tipo sacchetti di plastica, anche se di tipo idoneo all'alimentazione.
- Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:
 - * Mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a 0/+2°C);
 - * Pelatura di patate e carote /segue conservazione a +5/+10°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
 - * Cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne, ragù per pasticcio, solo in caso di utilizzo di abbattitore di temperatura (abbattimento immediato dopo la cottura per raggiungere una temperatura di max.+4°C entro 90 minuti, segue conservazione a max.0/+4°C in contenitori coperti).

Preparazioni particolari:

- Sugo di pomodoro, ingredienti: pelati, carote, sedano, cipolle, basilico, sale, olio extra vergine di oliva. Tritate tutte le verdure, aggiungere al sugo di pomodoro gli ingredienti a freddo e fare cuocere lentamente; alla fine aggiungere foglio di oliva. Non soffriggere. Non usare concentrato.
- Ragù di carne: lo stesso procedimento usato per il sugo di pomodoro aggiungere al sugo la carne macinata magra.
- Risotti e minestrone: tutti gli ingredienti devono essere aggiunti a freddo e quindi iniziare la cottura. Non soffriggere. Non aggiungere pancetta affumicata o salsiccia.
- Patate al forno: lessare le patate non a cottura completa, quindi tagliarle e metterla in forno con poco olio di oliva, sale, ed, eventualmente, del rosmarino.
- Verdure cotte trifolate: si cuociono al vapore le verdure e si finiscono su placca da forno con olio extra vergine d'oliva assieme a un po' di parmigiano ed eventuali aromi.
- Carne macinata: la carne macinata per ragù e hamburger deve provenire da un unico taglio di carne (vitellone), deve essere magra o semigrassa (max. 15% grassi), senza aggiunta di scarti o parti grasse, cartilagini, pelle.

Eventuali modifiche dovranno essere preventivamente concordate ed autorizzate da parte del Comune

TABELLE MERCEOLOGICHE

La composizione del pasto sarà la seguente:

- un 1° piatto;
- un 2° piatto;
- un contorno di verdura fresca o cotta ;
- Pane
- Frutta fresca di stagione o yogurt oppure un dessert

I piatti da preparare per le varie scuole, sono specificati nei menu settimanali secondo le tavole delle grammature allegate al Capitolato Speciale d'Appalto.

I tipi e le caratteristiche delle materie prime dovranno essere conformi a quelli prescritti nell'elenco seguente ed esclusivamente di prima qualità.

Ogni variazione di menu e delle tabelle merceologiche o delle grammature verrà sempre comunicata per iscritto alla ditta.

La Ditta aggiudicataria potrà apportare variazioni al menu previsto in seguito a mancata consegna di derrate o per altri fatti contingenti (dimostrabili) purché vengano preventivamente segnalati al Comune per l'approvazione.

La Ditta si servirà preferibilmente da fornitori locali di provata fiducia e serietà.

Il menu allegato potrà subire delle variazioni in relazione a indicazioni dell'Autorità

Sanitaria Locale, ai manifestati gusti dell'utenza e anche allo scopo di evitare il noto problema dell' "assuefazione", che porta spesso ad un rifiuto di pasti e di combinazioni inizialmente graditi. E' anche previsto che il menù cambi a seguito del successo di iniziative di Educazione Alimentare a livello nazionale o locale, comprese quelle sostenute dallo stesso Ente. E' richiesta alla Ditta appaltatrice la disponibilità a sostituire prodotti alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici previsti in questo Capitolato, non venissero giudicati idonei sotto il profilo organolettico, su segnalazione del Comune, sentiti i suoi consulenti e il Comitato Mensa.

E' richiesta altresì la disponibilità della Ditta ad approvvigionarsi di derrate alimentari derivanti da forme diverse di coltivazione (lotta integrata, lotta guidata, agricoltura biologica) su richiesta del Comune.

DERRATE ALIMENTARI: CARATTERISTICHE

Si forniscono i requisiti che devono essere rispettati per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti.

Eventuali aggiunte o modifiche potranno essere attuate durante la fornitura del servizio, anche su proposta formalizzata da parte della ditta, previa approvazione da parte dell'Amministrazione.

Presso i centri di cottura dovranno essere disponibili le schede tecniche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, riportanti, almeno, le seguenti informazioni:

- Denominazione del prodotto;
- Ingredienti;
- Valori nutrizionali;
- Standard microbiologici;
- Modalità di conservazione.

Tutte le derrate impiegate per la produzione dei pasti devono rispettare le norme nazionali e/o comunitarie vigenti al momento dell'utilizzo.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- Riconosciuta e comprovata serietà professionalità del fornitore (ad esempio: appartenenza ad un consorzio di produzione, ente o associazione garante della qualità e tipicità dell'alimento, certificazione di conformità alle norme serie ISO 9000, presenza nello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità);
- adeguate modalità di deposito e/o conservazione, presso il fornitore;
- completa e corretta compilazione dei documenti di trasporto e fatture;
- precisa denominazione di vendita ed etichettatura del prodotto, secondo quanto stabilito dalla Legge (D. L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche);
- bollatura sanitaria attestante la produzione, lavorazione, deposito ed immissione in commercio secondo le direttive comunitarie recepite con D. L.vo 30.12.1992, n. 531 - D.L.vo 30.12.1992, n. 537 - D.L.vo 18.04.1994, n. 286 - D.P.R. 14.01.1997, n. 54 - D.P.R. 10.12.1997, n. 495 - D.P.R. 3.08.98, n. 309;

- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- chiara indicazione della data di scadenza o del Termine Minimo di Conservazione su ogni confezione e/o imballaggio;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, sacchi privi di rotture o perforazioni, lattine non bornbate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati ecc.;
- confezioni integre, chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli ecc.
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza...) specifici dell'alimento;
- forniture regolari, a peso netto, secondo la frequenza necessaria;
- non è ammesso l'uso di alimenti in scatola, liofilizzati, precotti, ecc. ad eccezione di quelli contenuti nel presente Allegato o eventualmente espressamente autorizzati dall'Amministrazione;

Laddove possibile, si preferiranno i prodotti provenienti da produzione regionale o nazionale, da coltivazioni biologiche garantite e certificate, e comunque privi di OGM (Organismi Geneticamente Modificati);

Mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e strutturalmente idonei ed in perfetto stato di manutenzione;

Prezzi d'acquisto in sintonia con il mercato.

I parametri specifici di ogni categoria merceologica sono i seguenti:

Pasta di semola di grano duro e pasta agglutinata

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: stato di perfetta conservazione, colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore tipici e gradevoli, che non denuncino alterazioni, aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi o neri. Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti o sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Non sono ammessi additivi.

La pasta non deve presentarsi frantumata, avariata o infestata da parassiti, larve di alcun tipo né da muffe o altri agenti.

I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine. Dovrà essere fornita in confezioni originali chiuse ed integre.

Deve resistere alla cottura per 15 minuti circa senza spaccarsi o disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta.

Solitamente la pasta viene utilizzata in legume trasportato caldo; la cottura della pasta avviene in cuocipasta di grande portata ed il trasporto in vasche di acciaio inox poste in termocontenitori.

Tipologia: pasta di semola di grano duro - pasta agglutinata (perle diete speciali nel caso di affezione da morbo celiaco).

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Reg. Cee 2092/91 e succ. modif. e integrazioni

Paste speciali all'uovo e/o ripiene

I formati richiesti per la pasta all'uovo, secca, sono: sfoglie di pasta per pasticcio (anche surgelata).

Deve essere prodotta con semola di grano duro ed almeno 200 grammi di uova o ovoprodotto per chilogrammo di semola.

Per le paste alimentari fresche di farina di grano tenero e/o semola di grano duro ripiene si richiederanno: ravioli, cappelletti, tortellini, tortelloni ecc. il ripieno non dovrà contenere additivi chimici con funzione di conservante.

Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzatura o perdite di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio mensa con trasporto. Non devono presentare infestazione da parassiti o larve di alcun tipo né da muffe o altri agenti.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Le confezioni devono essere in atmosfera protettiva o sottovuoto ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Farina di grano tenero tipo "00"

La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti; non deve presentare grumi, sapori ed odori acri.

Riso

Il riso deve essere:

- * identificato dalle denominazioni morfologico-commerciali "Ribe" o "Baldo" e dalla tipologia di lavorazione "Parboiled";
- * corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. del 12 novembre 1964 aggiornato con D.P.R. del 14 aprile 1980;
- * essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata;
- * in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranza (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammessa dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità. La percentuale di rottura, comunque, non deve essere superiore al 12%.
- * indenne da larve, insetti e loro frammenti, da corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare traccia di sostanze farinacee;
- * resistente alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.
- * Il riso non deve avere:
 - punteggiature, perforazioni, odore di muffe o altri odori sgradevoli;
 - un'umidità superiore al 15%.
- * Il riso viene solitamente trasportato in legame caldo al terminale di consumo. Sfarinati di riso: per addensare e/o come alternativa alle minestre.

PRODOTTI DA FORNO

Pane fresco comune

Prodotto con farina di grano tenero tipo "0", certificate quando previsto dal menu, e con regolare aggiunta di sale comune, in pezzature di 50-70 grammi.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera, lievitato regolarmente e ben cotto, sfornato da almeno due ore. Non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta uniforme, di giusto spessore, friabile e di colore bruno dorato lucente, mollica asciutta ed elastica con alveolatura regolare, bianca; gusto ed aroma non devono essere caratterizzati eccessivamente dal lievito, non deve presentare odore di rancido, di muffa o altro. La fornitura del pane va pretesa in contenitori lavabili e muniti di copertura a chiusura, protetto dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Sono consentiti, in alternativa, appositi sacchetti di carta "per alimenti". È fatto divieto al fornitore di riutilizzare sacchi già adibiti al contenimento di farine e semilavorati.

La distribuzione del pane deve essere effettuata in appositi sacchetti di carta per alimenti o materiale plastico oppure sacchi di tela lavabili o in contenitori lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento oltre che dalla pioggia.

Le somministrazioni saranno effettuate giornalmente alle singole scuole, su ordinazione disposta volta per volta, in relazione all'effettivo fabbisogno.

Pane agglutinato e/o crackers agglutinati {per le diete speciali nel caso di affezione da morbo celiaco}.

Pasta da pane/pizza

Prodotto ottenuto dalla miscela di farina di frumento, acqua, lievito, sale. La pasta per pizza potrà essere prodotta con miscele di farine specifiche per pizza e con l'aggiunta di olio di oliva. La pasta per

pizza per soggetti affetti da celiachia sarà prodotta con farine agglutinate, lievito di birra puro certificato per il consumo da parte dei suddetti soggetti, sale e con l'aggiunta di olio di oliva.

Pizza Margherita

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno e alloggiata in teglie "gastronomia" di acciaio inox.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza deve provenire da cottura diretta, con eventuale utilizzo di base precotta congelata, surgelata o refrigerata, farcita, in caso, con solo pomodoro e priva di qualsiasi additivo;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;
- le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. n° 327, 26 marzo 1980.

Pane grattugiato

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione del pane secco tipo bianco.

Prodotti di pasticceria secca freschi:

Lievitati da ricorrenza non farciti, crostate alla confettura, plum-cake e altri dolci secchi lievitati. Gli ingredienti principali dovranno essere: Farina di grano tenero, zucchero, burro, uova, latte, cacao, confettura, miele, yogurt, uva sultanina, frutta candita, mandorle dolci, lievito, sale, aromi naturali. Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi.

MATERIE GRASSE

Olio di oliva extra-vergine

Gli oli di oliva extra vergine dovranno essere giovani (da 3 a 12 mesi dalla produzione), di produzione nazionale (anche relativamente alla coltivazione delle olive), in perfetto stato di conservazione; dovranno avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovranno quindi rivelare odori come rancido, putrido, di muffa, di verme etc.

Potranno presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo dorato, fino al giallo verdastro.

Dovranno essere ottenuti dalle olive esclusivamente mediante processi meccanici. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve avere gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità, espressa in acido oleico, non deve superare l'1% in peso (preferibili gli oli con acidità non superiore allo 0,8%).

Il confezionamento deve essere in bottiglie di vetro scuro o in contenitori metallici. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, presenza di ruggine, corrosione o altro.

Durante il periodo di stoccaggio devono essere prese le seguenti precauzioni:

- conservazione al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

Oli di semi

Gli oli diversi da quello di oliva devono essere comunque monoseme, di seme di mais, di girasole o di arachide.

Dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi;

non si dovranno rilevare odori di rancido, di putrido, di muffa ecc. Dovranno presentare acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%. Non dovranno comunque contenere residui delle sostanze usate nel corso della lavorazione.

Per condire a crudo si prevede l'uso di:

- olio extravergine di oliva;
- olio di semi di mais, girasole;

Quando il condimento previsto è "olio" si utilizzerà 2/3 di olio extravergine di oliva e 1/3 di olio di semi di mais o girasole.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Formaggi

I formaggi utilizzati devono aver raggiunto una giusta maturazione e risultare esenti da difetti o alterazioni, sia della crosta sia della pasta (gonfiore, sfogliature, screpolature, rammollimento, colorazione anormale...).

I formaggi devono essere prodotti con le garanzie ed i requisiti previsti dalle leggi e dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti.

I prodotti caseari devono inoltre possedere tutti i caratteri fisici, chimici e organolettici dei prodotti di prima qualità e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato. I formaggi non devono presentare alterazioni della crosta e della pasta e devono essere corrispondenti alle caratteristiche tipiche sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura compresa tra 0° e +4°C.

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;
- tempo di stagionatura.

I formaggi devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino. Non devono essere eccessivamente sovramaturi o presentare degradazione delle proteine o dei grassi, infestazioni, né colorazioni artificiali della pasta.

Per i formaggi il Comune si riserva di procedere a esame organolettico.

Deve essere esclusa la fornitura di formaggi fusi, compresi i formaggini o sottilette.

Caratteristiche speciali sono le seguenti:

Asiago (Pressato o d'Allevio): di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio del Consorzio di Tutela; peso medio della forma Kg. 12; deve essere indicata la percentuale di grasso sulla sostanza secca (min. 44 %) e sul totale.

Montasio: formaggio grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte vaccino; peso medio di una forma kg. 6-7; deve avere stagionatura da 2 a 5 mesi; grasso sulla sostanza secca: 30 - 33%. Dovrà riportare il Marchio del Consorzio di Tutela.

Italico: dovrà essere prodotto da puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Deve essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura. Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

Carnia: formaggio di esclusiva origine friulana; peso medio di ogni forma kg. 6-7. Dovrà avere stagionatura da 30 gg. per Carnia da tavola a 12 mesi per Carnia da grattugia; dovrà essere prodotto con latte di vacca e caglio di vitello, cottura a 40°C. Su ogni forma dovrà essere apposto il marchio indicante il mese di produzione.

Parmigiano Reggiano: saranno rifiutate le partite che risultassero di qualità inferiore alla 1^a. Deve essere prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle Province di Parma, Reggio Emilia, Mantova, Modena e Bologna e, pertanto, porterà impresso sulla crosta il marchio depositato del rispettivo Consorzio di

tutela. La composizione chimica del formaggio Reggiano dovrà essere la seguente:

- * acqua non oltre il 30%;
- * ceneri e sostanze volatili: non oltre il 10% sul secco;
- * sostanze azotate: non meno del 47% e non più del 53% sulla s.s.;
- * coefficiente di maturazione compreso tra 0.25 e 0.45;
- * stagionatura compresa tra 18/24 mesi.

Fontal: dovrà essere prodotto da puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Deve:

- * essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;
- * non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro;
- * non avere sapore o odore anomali.

Casatella: formaggio a pasta molle, di latte vaccino pastorizzato. Contenuto medio di grasso 20% sul tal quale. Non deve presentare odori o sapori sgradevoli (acidulo, pungente o amaro), colorazione anomala, rammollimento, gessosità, sviluppo di muffe superficiali.

Crescenza o Stracchino: prodotto di puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente proteolizzata. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido, da consumarsi 15-20 giorni dopo la produzione.

Robiola: prodotta da puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.

Deve:

- * essere matura e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- * avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- * non presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Mozzarella: formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino o bufalino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione, a forma di bocconcino oppure ovoline. Dovrà essere immersa in liquido di governo, fornita in confezione sigillata che rechi la data di scadenza. Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarella di forma diversa. La quantità di grasso sulla sostanza secca è di minimo 44%; il prodotto non deve presentare macchie o colore giallognolo, deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Ricotta

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del siero di latte di vacca o pecora. Il contenuto massimo di grasso sul tal quale sarà del 12%. Verrà fornita in confezioni originali e sigillate.

Burro

Dovrà corrispondere alle caratteristiche previste dalla Legge 23.12.1956 n. 1526 e successive modifiche (L. 13/5/1983 n. 202). Deve essere ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugata e pastorizzata. Il contenuto in peso di materia grassa non deve essere inferiore all'82%. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato.

Latte

Il latte deve essere omogeneizzato, fresco pastorizzato o UHT, privo di tracce di antibiotici o conservanti chimici (ad esempio acqua ossigenata) o additivi di qualsiasi tipo. Le confezioni (in idoneo materiale per alimenti, da 11, a perdere) devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Per il consumo tal quale deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato intero; per le preparazioni culinarie, invece, è consentito anche l'uso di latte UHT intero o parzialmente scremato. Per il purè e per la besciamella si userà il latte parzialmente scremato UHT.

Yogurt

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Si consente l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. Non dovranno essere contenuti conservanti.

Il latte impiegato può essere di tipo intero, parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1 %. Deve presentare una acidità lattica

non inferiore allo 0,6%. Non deve essere coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

I prodotti alla frutta non devono contenere antifermentativi; la frutta deve essere di referenza in purea e ben omogenea al coagulo.

Le confezioni, originali e sigillate da 125 g, devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

CARNI

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni bovine utilizzate devono provenire esclusivamente da vitello o vitellone, classificato U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo la griglia CEE. Devono inoltre provenire da animali abbattuti presso stabilimenti autorizzati.

Le carni di vitellone devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, di età non superiore ai 18 mesi.

La fornitura deve avvenire nei seguenti tagli anatomici disossati: lombata (roast beef), scamone (bistecca, arrosti), fesa interna (arrosti), fesa esterna (umidi, spezzatino), note (arrosti, bistecche), girello (fettine), filetto (bistecca e preparazioni a cottura rapida), spalla (macinato). I tagli di carne forniti devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva.

La carne deve altresì:

- * provenire da animali che abbiano trascorso almeno l'ultimo periodo di allevamento in Italia;
- * essere etichettata in conformità a quanto disposto dal Regolamento I760/2000/CEE;
- * esserne specificata la provenienza (stabilimenti di macellazione o sezionamento nazionali riconosciuti CEE);
- * aver subito un periodo di frollatura di almeno 10 giorni;
- * presentare grana fine, colorito brillante rosso-roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- * presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di contaminazioni microbiche e fungine;
- * essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.1980 n. 327, con temperatura durante il trasporto da -1 °C a +7°C.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, l'ubicazione e il numero di bollo CEE del macello e laboratorio di sezionamento, la categoria, il taglio, preferibilmente l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i regolamenti Comunitari (griglia CEE). Si richiede certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante che la carne commercializzata è conforme alle norme applicative della direttiva CEE concernente il divieto dell'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici. La carne, per le preparazioni che lo richiedono, deve essere di preferenza macinata nella stessa giornata di utilizzo o, al limite, nella giornata precedente, purchè la lavorazione avvenga in tempi brevi ed il prodotto ottenuto sia raffreddato entro un'ora dal prelievo dei tagli dalla Cella frigorifera e mantenuto a temperatura compresa tra 0 e 2°C.

L'uso di eventuali prodotti pronti a cuocere preconfezionati, anche congelati o surgelati, è consentito solo su specifica autorizzazione dell'Amministrazione.

Carni suine fresche refrigerate

Le carni suine utilizzate devono rientrare tra le seguenti tipologie: carrè o lombata disossata (lonza) e fesetta. I tagli di carne forniti devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti presso stabilimenti autorizzati.

Deve trattarsi di suino magrone fresco di 1^a qualità. La carne deve altresì:

- * provenire da allevamenti nazionali o UE;
- * essere specificata la provenienza;

- * deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;
- * non è consentita la fornitura di carni fresche che presentino una accentuata frollatura o eccessiva umidità;
- * avere pH compreso tra 5,8 e 6,2;
- * essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.1980 n. 327, con temperatura durante il trasporto da -1 °C a +7°C.
- * Deve essere possibile risalire all'allevamento di origine degli animali da cui derivano le carni.

Prosciutto crudo

Prosciutto crudo di 1^a qualità, disossato, in confezione sottovuoto.

Colore del taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- * basso contenuto di sale;
- * sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato, frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- * scarsa marezzatura della mescolatura.

Si chiede l'assoluta assenza di conservanti.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L.vo 537/92, sue modifiche ed integrazioni). Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi e il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg. Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto nella regione del garretto del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio di produzione (O.M. 14.02.0968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicative, valutati sulla massa muscolare magra:

- * acqua 62%
- * sale 5- 5,5%
- * proteine 28%
- * grassi 5-6%.

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.

L'etichettatura dev'essere conforme al D.L.vo 109/92, sue modificazioni ed integrazioni.

Indicazioni obbligatorie:

1. denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di San Daniele", "Prosciutto Veneto Berico-Euganeo";
2. il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore;
3. la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
4. la data di confezionamento;
5. identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D. L.vo 537/92, modifiche ed integrazioni);
6. quantità netta;
7. il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto);
8. identificazione del lotto;
9. modalità di conservazione

Prosciutto cotto

Prosciutto cotto di 1a qualità, senza aggiunta di polifosfati.

Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.

Superficie esterna asciutta e morbida; grasso di copertura non eccessivo, bianco, sodo e ben rifilato, privo di odore e sapore di rancido; sezione interna rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino. La fetta deve essere compatta, di colore caratteristico, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.

Non deve contenere polifosfati aggiunti nè, preferibilmente, conservanti. Deve inoltre essere privo di derivati del latte e idoneo al consumo anche da parte di soggetti affetti da celiachia.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L.vo 537/92, sue modifiche ed integrazioni). Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino con peso vivo non inferiore ai kg 120, pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 9 kg.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%
- proteine 22%
- grassi 3%.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna;
- presenza di liquido percolato nell'involucro;
- presenza di patinosità superficiale, sacche di gelatina, spazi interni vuoti, bolle, rammollimenti;
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli);
- presenza di alterazioni di colore, odore e sapore.

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego. L'etichettatura dev'essere conforme al D.L.vo 109/92, sue modificazioni ed integrazioni.

Bresaola

Dovrà essere preparata a partire dalle masse muscolari delta coscia bovina.. Il prodotto dovrà presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura: uniforme senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura, il prodotto dovrà risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

Carni avicunicole fresche refrigerate

Le carni avicunicole utilizzate, sfuse o confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono rientrare fra le seguenti categorie: cosce di pollo (denominazione commerciale "fuso"), anche di polio (denominazione commerciale "sovracoscia"), petti di pollo (denominazione commerciale "petti con forcella"), petti di tacchino (denominazione commerciale "filettolfesa"), tacchino per spezzatino (polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini, strutture ossee e cartilaginee in genere), posteriore di coniglio (posteriori interi).

I tagli del pollame devono rientrare nella classe "A" secondo i criteri precisati nei Reg. n. 1991 / 1538/CEE.

Devono provenire da animali allevati a terra, macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti

idonei.

Le carni avicunicole devono altresì:

- * provenire da allevamenti nazionali;
- * le carcasse ed i tagli devono presentare bollo sanitario dell'avvenuta visita;
- * provenire da animali di regolare sviluppo, in ottimo stato di nutrizione e di buona conformazione; dovranno essere esenti da fratture, edemi, ematomi;
- * il dissanguamento deve risultare completo; gli animali non devono essere nutriti con sostanze estrogeniche;
- * devono essere trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti tra 0 e +4°C, come da D.P.R. 26.3.1980 n. 327 e debitamente protette (confezionate ed imballate);
- * le confezioni o cassette, di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- * essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità (carni avicole);
- * essere completamente spennate e ben pulite;
- * devono essere rigorosamente freschi, non surgelati o congelati.
- * Uova di gallina

Le uova fresche di gallina devono essere di produzione nazionale, di categoria A, fresche e selezionate, di categoria di peso da 60 a 65 g, con guscio integro, senza incrinature e pulito; camera d'aria non superiore a 6 mm di spessore, albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo, intatto alla sgusciatura. Tuorlo e albume non dovranno recare macchie di sangue o punti di carne, nè emanare odori estranei. Le uova non devono essere pulite né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura sia mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Gli allevamenti, quando previsto dal menu, devono essere certificati ai sensi del Reg. Ce 2092/1986 e succ. modifiche integrazioni.

Si richiede la certificazione veterinaria quindicinale comprovante l'assenza di Salmonella spp presso il centro di raccolta.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- * il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- * il numero distintivo del centro di imballaggio;
- * la categoria di qualità e di peso;
- * il numero delle uova imballate;
- * l'indicazione del giorno d'imballaggio delle uova;
- * la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento. Le uova suddescritte potranno essere utilizzate solo per la preparazione di uova sode. Sono vietati alimenti finiti contenenti uova crude o poco cotte sotto qualsiasi forma.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Requisiti generali:

Preferibilmente devono essere di origine regionale e/o nazionale;

- la frutta esclusivamente biologica, secondo quanto definito dalla normative vigente; devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo; il grado di maturazione dei prodotti deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni di stoccaggio e rispondere alle esigenze tipiche della categoria di consumatori in oggetto;
- devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati; devono essere
- fisiologicamente maturi, di recente raccolta, omogenei ed uniformi, privi di additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie;
- devono essere turgidi, sani e resistenti, senza segni di ammolimento, alterazioni e lesioni non cicatrizzate, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione, non essere attaccati da parassiti animale e vegetali, non devono portare tracce visibili di appassimento né danni da gelo;
- Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:
- abbiano subito una conservazione eccessiva che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- siano stati trattati in superficie con sostanze ad azione conservante; portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (microrganismi, larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi derivanti da ticchiolatura...);
- presentino distacco prematuro del peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo (rachitismo, atrofia o altre anomalie);
- non siano privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili, nella misura prevista; siano della IV o V gamma (ovvero ortaggi mondati e tagliati, pronti da condire o da cuocere; prodotti prelaborati, cotti e confezionati sottovuoto). Eventuali variazioni potranno essere effettuate solo previa esplicita autorizzazione dell' Amministrazione.

Requisiti degli ortaggi freschi:

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere, per ciascuna partita, alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- non presentare tracce visibili di fertilizzanti o antiparassitari;

- essere del tutto priva di residui di antiparassitari o, comunque, nei limiti ammessi dalla vigente legislazione;
 - essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi origine che possano modificare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici della verdura stessa;
 - essere confezionata nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non omogenei non superiore al 10%;
 - essere protetta da imballi sempre nuovi, asciutti e puliti.
- Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni ortaggi dovranno possedere i seguenti requisiti particolari:

Fagioli

I baccelli devono essere muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, se premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Legumi secchi: lenticchie, piselli, fave, fagioli, ceci e soia.

Devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, ben selezionati, interi, privi di muffe, insetti, macchie, gessature e corpi estranei (frammenti di pietrisco, di stelo...) (con le tolleranze non superiori a quelle ammesse dalle consuetudini commerciali per legumi di prima qualità); non devono presentare attacchi da parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi lievi difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (umidità massima 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Finocchi:

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. Questi non presenteranno terrosità. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non deve superare i 10 cm.

Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di cm 6.

Ortaggi a foglia: cavoli, erbe, catalogne, verze, spinaci, bietta, sedano, indivia, lattuga, insalate in genere, rucola, radicchio, prezzemolo, basilico.

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- cespi, foglie, coste e radici sane e intere;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali;

Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un solo grumolo ben formato. È ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci non dovranno essere in fioritura; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice dovrà essere tagliata in corrispondenza della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non dovrà superare i 10 cm. Non dovranno presentare tracce visibili di terra, muffa, fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; saranno privi di terra e non appassiti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono

presentare una colorazione chiara per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati, privi di terra, non appassiti; la radice dovrà essere tagliata con un taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i 4 cm e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi, inoltre, devono essere ben sviluppati e consistenti.

Patate

Devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti; di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono comprometterne la naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate;
- non devono portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovute al gelo;
- devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che renda il prodotto adatto al pronto consumo;
- devono essere turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- essere conformi alle normative vigenti sui residui;
- presentare ottime caratteristiche organolettiche;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo;
- per le radiazioni si fa riferimento al D.M. 30.08.1973.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogli incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, incisioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa. Non devono presentare tracce di marciume incipiente, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere state sottoposte a trattamenti antigermogliativi.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale mentre, per il prodotto estero, le partite possono essere confezionate in sacchi di tela di canapa, juta o altro con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 grammi per tubero fino ad un massimo di 250 grammi. Il peso del tubero può essere inferiore a quello previsto solo nel caso di fornitura di prodotto novello.

Requisiti della frutta fresca

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, così come indicato a menù oppure come espressamente richiesto dall'Amministrazione Comunale al momento del cambio di stagione. Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- rispettare in toto la normativa vigente in merito;
- essere di recente raccolta;
- la provenienza deve essere indicata chiaramente;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e della varietà ordinata;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere adatta al pronto consumo o ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, marciumi, ammuffimenti o attacchi parassitari o di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare tracce visibili di fertilizzanti o antiparassitari;

- privi del tutto di residui di antiparassitari o, comunque, nei limiti riportati delle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente ne trasudante acqua di condensa in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non presentare abrasioni meccaniche o ultramaturazione;
- essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi origine che possano modificare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici del prodotto stesso.
- I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non omogenei non superiore al 10%. Per i prodotti sfusi la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.
- Gli imballi devono essere sempre nuovi.
- La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono rispettare le seguenti caratteristiche generali:

- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte pin esterna della confezione;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.
- Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D. L.vo n° 110 del 27.01.1992. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati dovrà avvenire lentamente a temperatura non superiore a 4°C o rapidamente, con la cottura diretta.
- Per il pesce e gli ortaggi il Comune si riserva di effettuare prove di valutazione organolettica mediante propri funzionari, consulenti e componenti del comitato mensa.

GENERI ALIMENTARI VARI

Aceto

Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, deve contenere pia del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ad una quota residua di alcool non superiore all' 1,5% in volume. Non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di coloranti. Non deve avere odori o sapori estranei o sgradevoli.

Tonno all'olio di oliva e al naturale

Tonno di prima scelta, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce; assenza di parti estranee e di acqua.

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione.

L'olio di governo deve essere di oliva.

Pomodori pelati e passata di pomodoro

Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura e la pelatura.. L'inscatolamento deve avvenire in

recipienti idonei ermeticamente chiusi e successivamente sottoposti ad adeguato trattamento termico industriale; si richiede l'assenza di difetti come ammaccature, bombature, punti di ruggine esterni e di corrosione interni.

La passata di pomodoro potrà essere confezionata in accoppiato di cartone (tetrabrik).

I pelati e la passata non devono presentare aspetto, colore o sapore anomali; non devono contenere nelle loro masse frammenti di buccia, organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. E' esclusa la presenza di additivi conservanti o aromatizzanti artificiali.

Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore.

Deve essere raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.

Sale

E' richiesto il sale marina raffinato tipo "fine" per condire presso il Centro di cottura e da inviare ai terminali (in questo arricchito con iodio) per il condimento in loco. Come sale "grosso" per gli usi specifici e richiesto il sale marino integrale.

Dadi o preparato per brodo

Dado vegetale o estratto/preparato per brodo granulare senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali. Sarà composto da proteine vegetali, sale marine, estratto di lievito, olio vegetale (massimo 5%), ortaggi misti (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro).

Olive denocciolate

Verdi o nere, confezionate in salamoia.

Aromi

Naturali, vegetali, essiccati.