

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Fornitura prodotti da agricoltura biologica

In conformità all'art. 59, comma 4, della legge 488/1999, l'Amministrazione prevede l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, nonché di prodotti a denominazione protetta certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento, nei tempi e nei modi sotto riportati.

I prodotti da agricoltura biologica espressamente richiesti dall'Amministrazione sono:

Pasta di semola di grano duro  
Pasta all'uovo fresca e secca  
Riso parboiled  
Pomodori pelati  
Olio extravergine di oliva  
Frutta e verdura

Il caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire immediata comunicazione all'Amministrazione e adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi c/o Organismi di controllo.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica sarà applicata per i giorni interessati una riduzione del costo pasto pari al 20% dello stesso.

Frutta allo stato fresco

Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche e deve essere di stagione, quindi non proveniente da colture forzate.

I frutti da fornire devono essere confezionati negli imballaggi classici e tradizionali, solidi, leggeri maneggevoli e in uso nei mercati nazionali.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

I frutti devono essere di selezione accurata, esenti da difetti visibili sulla buccia e in particolare:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e della coltura in causa;
- avere calibratura e grammatura richiesta e indicata nelle tabelle dietetiche;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatte al pronto consumo o essere bene avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- essere omogenei e uniformi e le partite composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica e alla medesima coltura;
- frutti a granello (mele, pere) e a drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegia) non dovranno mai presentare polpa ammezzita e fermentata in processi incipienti e in via di evoluzione, né iperspacchi di sopramaturazione;

I limoni devono essere:

- a) di ottima qualità, di forma ovoidale con buccia liscia e indenne da alterazioni di natura non parassitaria da membranosi dei limoni (alterazioni prodotte da fumigazioni cianidriche) e da alterazioni provocate da fitofarmaci: da alterazioni di origine non parassitaria ma ordinariamente infette da batteri o funghi.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- b) portino tracce visibili di alterazioni bio-chimico funzionali incipienti o in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti;
- c) siano attaccati da parassiti animali e vegetali (larve in attività biologica esistenti nell'interno della frutta, dermatosi incrostazioni nere da fumaggine, tacche crostose o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo, a rachitismo, ad atrofia e malformazioni e altre anomalie).

Ortaggi allo stato fresco e tuberi

Il prodotto:

deve provenire da coltivazioni biologiche e deve essere di stagione, quindi non proveniente da colture forzate e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, coltura e qualità delle coltura in causa, essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere indenni, cioè esenti, da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare a giudizio della persona preposta al controllo, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazioni anche incipienti, prefioritura, odori e sapori estranei; abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione, favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

Possono, in casi eccezionali, in alternativa alla verdura di stagione che è da preferire, essere utilizzati ortaggi surgelati esclusivamente per i seguenti alimenti: piselli, costine o spinaci, fagiolini.

I suddetti prodotti dovranno:

- a) presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienicosanitario, in particolare non dovranno presentare formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.
- b) giungere nei locali della cucina ancora in perfetto stato di surgelazione poiché si provvederà nei locali stessi all'apertura degli involucri e ai relativi processi di cottura.
- c) essere esenti da odori, sapori spiacevoli e corpi estranei di alcun genere;
- d) presentare il colore tipico della specie e coltura relativa al prodotto in causa;
- e) essere esenti da tracce di "bruciature da surgelazione";
- f) essere utilizzati interamente e nel giorno stesso della cottura, entro le 24 ore dallo scongelamento;
- h) i piselli e i fagiolini devono essere di qualità finissime.

I prodotti surgelati del presente capitolato devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti D.L. 27.01.1992, n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 7.01.1992, n. 110 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/1992 e dal D.L. 27.01.1992, n. 110.

L'elenco delle verdure surgelate che si intendono usare per le varie preparazioni deve essere presentato al Sindaco del Comune di Melazzo a ogni inizio di applicazione del menù (invernale o estivo) e deve essere approvato.

### **Prodotti in IV gamma**

Gli ortaggi possono essere forniti in IV gamma.

In questo caso le patate possono essere a lotta integrata o convenzionali qualora non reperibili sul mercato di provenienza biologica.

Devono possedere i requisiti microbiologici previsti dai limiti di contaminazione microbica allegati al capitolato.

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifa' alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti massimo a + 12°C
- locali di fabbricazione e imballaggio: max 12 °C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a +4 °C)
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max +4°C
- celle frigorifere e camion di trasporto max +4°C
- la linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con allontanamento di residui di disinfettante, mentre la seconda è da considerarsi vasca di lavaggio vera e propria
- l'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94 %.

Le confezioni, oltre ad essere conformi al D. Lgs. 27.1.1992 n.109 s.m.i., devono essere in atmosfera controllata utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

Shelf life: carote, finocchi, zucchine e insalata da consumarsi crudi devono essere utilizzati non oltre 3 giorni prima della data di scadenza.

### **CARNE BOVINA**

Tipologia delle carni.

Le carni dovranno essere di bovino adulto, della Filiera Piemontese, maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 24 mesi.

Caratteristiche di conservazione e di provenienza

Le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati.

Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa igienico sanitaria.

Nel caso si richiedono carni sezionate, è richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a dieci giorni dalla data di utilizzo della merce.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

## Caratteristiche merceologiche delle carni

Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù, tagli scelti dal quarto anteriore, con esclusione del collo (polpa di spalla, sottospalla, reale).
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne, tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (punta di petto, scaramella, reale).
- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello).

Garanzie supplementari di qualità delle carni.

Le carni giunte al centro di cottura, dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative.

Inoltre a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale, di produzione delle carni, nonché di certificazione all'origine e presso l'impianto di macellazione a tutela della qualità delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura o di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

## **CARNI AVICOLE**

### **Caratteristiche e provenienza delle carni**

Le carni avicole devono provenire da animali, appartenenti alle migliori razze da carne, allevati, macellati e sezionati in stabilimenti regolarmente autorizzati.

Nel caso di approvvigionamento, di pollame non sezionato (esclusivamente "carcasse a busto"), esse devono provenire da animali perfettamente dissanguati e completamente eviscerati, privi di testa, collo e zampe: inoltre devono essere perfettamente spiumate e prive di ematomi esterni.

Le carcasse dovranno essere regolarmente bollate e imballate in idonei contenitori.

Nel caso di approvvigionamento di carni già sezionate, queste dovranno essere confezionate ed etichettate secondo la vigente normativa igienico sanitaria.

I fornitori dovranno produrre certificazioni attestante il rispetto delle norme igienico-sanitarie attualmente in vigore così come previsto dalle procedure di referenziazione dei fornitori.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

In ogni caso il termine di conservazione non dovrà essere inferiore a tre giorni dalla data di utilizzo della merce.

Le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

La carne deve avere consistenza soda, non fragile, ben aderente all'osso, senza sudatura né trasudato, non deve contenere siero.

Per quanto non previsto si dovrà fare riferimento alla normativa di cui al DPR n. 193 del 17.05.1988.

## **CARNI SUINE**

### **Caratteristiche e provenienza delle carni**

Le carni dovranno provenire da animali delle migliori razze macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati.

Le carni dovranno essere regolarmente bollate e scortate dalla certificazione prevista dalla legislazione vigente.

Il sezionamento e il deposito dovranno essere effettuati in stabilimenti idonei dal punto di vista igienico sanitario e regolarmente autorizzati.

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

Nel caso si utilizzino carni sezionate, è richiesto quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

Il termine di conservazione indicato in etichetta non dovrà essere inferiore a dieci giorni dalla data di utilizzo della merce.

Durante tutto l'arco produttivo le carni devono essere conservate unicamente a temperatura di refrigerazione.

### **Prosciutto cotto**

La carne utilizzata non deve essere stata congelata.

Deve essere in ottimo stato di conservazione, senza liquidi percolati all'interno dell'involucro.

Non deve avere un'eccessiva quantità di grasso e deve essere altresì ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore né iridizzazione, picchiettature o altri difetti.

In ogni fase della filiera deve essere conservato unicamente a temperatura di refrigerazione.

L'etichettatura deve indicare, in maniera leggibile, le caratteristiche di cui sopra e la data di conservazione, che non dovrà essere inferiore a tre mesi dalla data di utilizzo o di consegna ai centri di cottura comunali.

L'affettatura deve avvenire presso lo stabilimento, poco prima del confezionamento per la distribuzione.

Deve essere munito di idonea dichiarazione riguardante il tipo e le caratteristiche del Prodotto.

Dovranno essere rispettate le temperature di conservazione durante il trasporto.

Deve essere presente nel Prontuario AIC o possedere il marchio "Spiga sbarrata".

### **Prosciutto crudo**

Il prosciutto crudo fornito potrà essere di due provenienze:

1) Prosciutto crudo "San Daniele» senza osso: caratteristiche previste dalla legge 14.02.1990 e n. 30 e dal D.M. 16.02.1993 n. 298, relativi alla tutela della denominazione di origine;

2) Prosciutto crudo "Parma" senza osso: caratteristiche previste dalla legge 13.02.1990 n. 26 e dal D.M. 15.02.1993 n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

## **Fesa di tacchino arrosto**

Deve essere conforme ai requisiti del D. Lgs. 109/92 s.m.i., al D. Lgs. 118/1992 e al D. Lgs. 336/1999. La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

## **PRODOTTI ITTICI**

### **Caratteristiche dei prodotti ittici**

I prodotti ittici devono essere di pezzatura omogenea, nelle dimensioni richieste dal menù; inoltre devono essere assolutamente prive di spine.

Per tutti i pesci la grammatura è riferita al prodotto scongelato.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici: pH <6.2-7

TMA (trimetilamina): 1 mg / 100 gr

TVN (basi azotate volatili) < 30 mg / 100 gr

Parametri fisici:

calo peso 10 - 30% a seconda della specie

glassatura 5 - 20% a seconda della specie.

## **Uova pastorizzate**

I prodotti devono essere conformi a quanto stabilito dalle leggi vigenti.

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti a un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o a un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalle norme siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di +4° C. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalle normative.

## **LATTE E PRODOTTI CASEARI**

Caratteristiche generali dei prodotti

### **Latte di vacca**

Dovrà essere fornito in confezioni da un litro perfettamente sigillato e dovrà comunque sempre rispondere al regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

Il latte intero, a lunga conservazione, potrà essere utilizzato in cucina per le lavorazioni (puree, impanare ecc.). La scadenza non dovrà essere inferiore a 30 giorni dalla data di utilizzo.

Si consiglia l'utilizzo di latte intero "Alta Qualità".

## **Burro**

Deve essere fresco, pastorizzato ed esente da additivi e coloranti, il tenore di materia grassa non deve essere inferiore al 82%.

Le confezioni, di peso non superiore a 1 chilo, dovranno recare le indicazioni vigenti in materia di etichettatura di tale alimento.

Il termine di conservazione del prodotto non dovrà essere inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo.

## **Yogurt**

Dovrà essere fornito in monoporzione.

Non sono ammessi prodotti contenenti conservanti e/o coloranti, aromi naturali e antiossidanti.

Dovrà essere consegnato con data di scadenza non inferiore a 10 giorni dalla data di somministrazione.

## **Formaggio da condimento**

Deve essere Grana Padano o Parmigiano Reggiano e con le seguenti caratteristiche:

- di prima scelta, con marchiatura ben visibile;
- di ottimo sapore e profumo;
- con stagionatura di almeno 18 mesi;
- grattugiato presso il centro di cottura il giorno stesso di utilizzo.

Può essere richiesto l'utilizzo di prodotto grattugiato all'origine, regolarmente confezionato in confezioni mono o multi dose, con etichettatura conforme alle vigenti disposizioni legislative e con data di scadenza non inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo o di consegna ai centri di distribuzione.

## **Formaggio da pasto**

I formaggi da pasto, a denominazione d'origine c/o tipica, devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate dalle normative vigenti.

Gli altri prodotti caseari dovranno essere preparati secondo "buone tecniche di produzione" caratteristiche dei vari tipi di formaggio: le caratteristiche organolettiche dovranno essere quelle tipiche delle singole specialità casearie.

Tutti i prodotti dovranno essere confezionati ed etichettati a norma di legge.

In generale i prodotti caseari a breve conservazione dovranno essere consegnati con data di scadenza non inferiore a 6 giorni dalla data di somministrazione.

## **Caratteristiche speciali dei formaggi da pasto**

I formaggi da pasto dovranno essere dei seguenti tipi:

### **Mozzarella - fiore di latte**

Prodotto con latte vaccino, con caratteristiche conformi alle vigenti disposizioni legislative. Deve essere un prodotto a breve conservazione (non pastorizzato),

preconfezionato. Deve essere consegnata con data di scadenza non inferiore a 10 giorni rispetto alla data in cui viene somministrata.

### **Crescenza/stracchino**

Prodotta con latte vaccino, deve essere preparata secondo buona tecnica industriale, conformemente alle vigenti disposizioni legislative, deve essere regolarmente confezionata ed etichettata in confezioni, possibilmente monodose.

E' accettata la fornitura di pezzature di maggiore dimensione purché il porzionamento venga effettuato al momento della distribuzione. Deve essere freschissima, la pasta deve essere omogeneamente morbida, priva di crosta o indurimenti di superficie.

Deve essere consegnata con data di scadenza non inferiore a 10 giorni rispetto alla data in cui viene somministrata.

### **Ricotta fresca**

Prodotta con latte vaccino e preparata secondo buone tecniche industriali, non deve essere pastorizzata (prodotto a breve conservazione). Per migliore garanzia di freschezza e un più semplice e rapido approvvigionamento, deve essere di produzione locale, prodotta da stabilimenti regolarmente autorizzati.

Il trasporto e lo scarico deve avvenire in condizioni ineccepibili, al fine di evitare contaminazioni del prodotto.

Deve essere scortata da certificazione recante, oltre alle indicazioni previste dalla vigente legislazione in tema di etichettatura dei prodotti sfusi a vendita frazionata, anche la data produzione, che non deve essere di oltre un giorno antecedente a quello di somministrazione.

### **Emmenthal**

Prodotto con caratteristiche conformi alle vigenti disposizioni legislative.

### **Formaggio tipo "Fontal"**

Prodotto di latte vaccino, secondo buona tecnica industriale, di colore paglierino caratteristico, con crosta sottile ed elastica, il sapore dovrà essere dolce e poco pronunciato.

### **Robiola fresca**

Prodotto di latte vaccino e latte di pecora o capra in rapporto variabile e non inferiore al 15%. A pasta fresca, finemente granulosa, non stagionato, di sapore delicato e leggermente acidulo.

### **Primo sale**

Prodotto di latte vaccino preparato secondo buona tecnica industriale, fresco, a breve scadenza, di consistenza morbida - elastica e di gusto dolce, lievemente acidulo.



Deve essere possibilmente in porzione monodose, idoneamente confezionato in involucro protettivo; l'etichettatura singola o sull'imballaggio globale dovrà riportare le indicazioni di legge e la data di scadenza.

Shelf life dei formaggi freschi sopra riportati: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 10 giorni prima della data di scadenza.

## **OLI**

E' permesso solo olio extra vergine di oliva, che verrà usato per tutte le cotture ed i condimenti. L'olio deve avere un'acidità espressa in acido oleico non superiore al 1% in peso.

Il gusto deve essere perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti.

## **PASTA ALIMENTARE –RISO - FARINA**

La pasta dovrà rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

Stato di perfetta conservazione; odore e sapore gradevoli, che non denuncino rancidità o presenza di muffa. aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa, resistente alla cottura per 15 min. senza spaccarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta ed eccessivo deposito di amido.

La composizione bromatologica deve essere quella della pasta di semola di grano duro.

La pasta deve:

- essere fornita nei vari formati secondo le esigenze dell'allegata tabella dietetica;
- deve tenere bene la cottura;

Se richiesta dovrà essere fornita pasta di tipo integrale.

Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 18/3/1958 n. 325 e 5/6/1962 n. 56.

Non essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Se richiesto dovrà essere fornito riso di tipo integrale.

La farina deve essere di grano tenero, con delle caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il luogo di produzione e devono essere perfettamente sigillate.

## **Paste fresche all'uovo/ripiene**

Devono rispondere ai requisiti previsti dall'Art. 9 del D.P.R. n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/1985, art. 33 della legge 580/1967 e DM 264 del 27 aprile 1998.

Il ripieno dev'essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, parmigiano reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi. Tutti gli ingredienti devono rispettare le caratteristiche indicate dalle tabelle merceologiche per ogni singolo alimento. Le paste alimentari fresche poste

in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti di cui al comma 5, Art. 9 D.P.R. 187/2001. Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/1992 s.m.i.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre l'80% del suo periodo di conservazione, cioè del tempo che intercorre tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

### **Paste secche all'uovo**

La pasta all'uovo deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e dall'art 8 del D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001, prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, per un peso netto complessivo non inferiore a 200 g di uovo per ogni Kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal D. Lgs. 4 febbraio 1993 n. 65. Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs.109/1992 s.m.i.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.

Orzo perlato/ farro decorticato/miglio

Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/1967. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/1992 e s.m.i.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

### **POMODORI PELATI/POLPA DI POMODORO**

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975, C.M. n. 137 del 25 giugno 1990. C.M. n. 138 del 13 giugno 1991, CE 623/98, art. 27 D. Lgs.109/1992. Sia i pelati sia la polpa di pomodoro devono essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito. I pomodori e la polpa devono essere maturi, sani freschi, ben lavati, e devono presentare i caratteristici colore, odore e sapore del pomodoro maturo. secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, per i pelati interi i frutti devono essere integri e non deformati per almeno il 65% dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Quelli in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione. Eventuali giunzioni laterali devono essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante in Stagno o Piombo.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

## **BUDINO:**

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo U.H.T. e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal DPR. 327/1980 e D.P.R. 322/1982;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

## **PANE E GRISSINI**

Si intende per pane il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta, omogenea convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune.

Il pane richiesto giornalmente deve essere bianco impastato con farina 00; deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti.

Non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto alimenti, come da D.M. 21.03.1973;
- assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e di igiene del caso.

I grissini, se richiesti debbono essere serviti in confezione da gr. 15.

## **PANE GRATTATO**

Deve essere preparato conformemente alle vigenti disposizioni igienico sanitarie, con pane di tipo "00".

## **CROSTINI DI PANE**

Devono essere preparati con pane regionale tipo toscano e sottoposti a tostatura.

## **PRODOTTI IN SCATOLA**

Conserve vegetali: i pomodori pelati devono essere di 1<sup>a</sup> qualità maturi, sani, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, presentare il caratteristico odore, colore e sapore del pomodoro maturo. Il peso netto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolamento.

Confezioni: i contenitori non devono presentare difetti tipo ammaccature, fondelli bombati, punti di ruggine, punti di corrosione interni.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

denominazione e tipo di prodotto, peso netto e peso sgocciolato, nome della Ditta produttrice e confezionatrice luogo di produzione, data di confezionamento e di scadenza.

Non devono presentare acidità troppo accentuata.

## **PRODOTTI VARI**

### **Sale**

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei. Deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n. 106. E' permesso l'utilizzo di sale iodurato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato, secondo quanto previsto dal D.M. 10 agosto 1995 n. 562. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/1992 e s.m.i.

### **Zucchero semolato**

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31 marzo 1980. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg. Le confezioni, integre e a tenuta, riportare come da D.Lgs. 109/1992 e s.m.i.:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

### **Zucchero a velo**

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/1972.  
L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/1992 e s.m.i.

### **Orzo solubile**

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs.109/1992 e s.m.i.

### **Polveri lievitanti e lievito di birra**

Lievito per dolci: il prodotto deve essere conforme al D.M. 16 giugno 1999 e successive modificazioni.

Lievito di birra: Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dal D.P.R. 502 del 30 novembre 1998, art. 8. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/1992 e s.m.i.

### **Aceto rosso/bianco**

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, modificato con l'art. 14 della Legge 9 ottobre 1970 n. 739, L. 6 giugno 1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri e con limiti delle sostanze tollerate definite dal D.M. 27 marzo 1986. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/1992 e s.m.i.

**Spezie ed aromi:** chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc.

I prodotti interi o macinati non devono essere esauriti o in qualunque altro modo sofisticati.

Gli aromi devono essere conformi al D. Lgs n. 107/1992.

Le confezioni intatte devono essere conformi al D. Lgs. 27.1.1992 n. 109 e s.m.i.

### **Zafferano**

Si richiede zafferano puro di produzione nazionale in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice come da D.Lgs. 109/1992 e s.m.i.

Per le norme della tutela della denominazione di zafferano occorre riferirsi al RDL 2217 del 12 novembre 1936 e alla Legge 283/62.

### **TUTTE LE GRAMMATURE DEL PRESENTE CAPITOLATO DEVONO INTENDERSI CRUDO ED AL NETTO DEGLI SCARTI.**

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menu, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti del presente capitolato in considerazione del cambio stagionale ed in base alle esigenze emergenti dallo svolgimento del servizio. Potranno essere inseriti altri menù tipici della Dieta Mediterranea la cui sequenza dei piatti e le grammature saranno indicate dal dietista previa autorizzazione del S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimentazione e Nutrizione).

I seguenti alimenti dovranno essere presenti nel Prontuario A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia) o possedere il marchio "Spiga barrata":

- Prosciutto cotto, prosciutto crudo e bresaola;
- Formaggi freschi, molli, spalmabili e a pasta filata.
- Yogurt;
- Budino;
- Pesto;
- Pasta di mais;
- Fesa di tacchino a fette.

Dovrà inoltre essere garantita la fornitura dei prodotti alternativi all'alimentazione tradizionale presenti nelle diete speciali quali:

- intolleranza al latte e derivati, celiachia, intolleranza al frumento, allergia all'uovo;
- osservanze religiose;
- altre diete speciali che, su richiesta dell'utenza, potranno applicarsi in futuro.