

### CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

La qualità del pasto, confezionato e servito, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di “qualità superiore”.

Per “qualità” s’intende quell’igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

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

- Precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n.109/92 dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- Termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera;
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- Caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell’alimento;
- Mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei, e in perfetto stato di manutenzione;
- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (esempio appartenenza ad un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell’alimento, presenza all’interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità);
- Impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- Modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- Fornitura regolare, a peso netto.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato.

Inoltre si dovranno prevedere:

- L’impiego di modalità di cottura idonee quali la bollitura, al vapore, al forno, ai ferri (senza bruciature) con l’esclusione dei fritti per evitare la formazione di sostanze tossiche quali acroleina, ecc;
- Le consegne di derrate, da parte di ditte produttrici e/o fornitrici, devono essere effettuate in giorni prefissati e alla presenza del personale avente la qualifica di “capo-cuoco”. Si dovrà curare, inoltre, il controllo tempestivo del capitolato d’acquisto in base alle nuove acquisizioni scientifiche e ai risultati analitici del controllo pubblico esercitato ai vari livelli sulle derrate alimentari.

Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d’acquisto dei prodotti alimentari utilizzati, che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi.

E’ importante, quindi evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (esempio aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.

A tale scopo possono essere calcolati degli indici qualità/prezzo sulla base della composizione dell’alimento, del tipo e qualità dell’imballaggio e confezionamento, della contaminazione chimica e microbiologica, delle caratteristiche organolettiche, costruendo una serie storica di valori cui far riferimento nelle scelte.

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

### CEREALI E DERIVATI

#### **1. PANE**

Conforme alla legge 580/67. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "O" e "OO": dovrà essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

E' sconsigliato il pane preparato con semilavorati e additivi, quello speciale e quello condito.

#### Confezionamento e trasporto:

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare, in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati al solo fine di protezione igienica e trasportati mediante automezzi igienicamente idonei. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti ad eccezione di quelli da forno, pasta fresca, pasticceria. Le modalità di produzione, confezionamento, d'immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

#### **2. PANE GRATTUGIATO**

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "O" e "OO". Deve essere consegnato in confezioni originali, sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale, destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma d'insudiciamento, inquinamento ed umidità.

#### **3. IMPASTO LIEVITATO PER PIZZA**

Ottenuto da lavorazione di farina tipo "0", acqua, olio extra vergine di oliva, lievito di birra e sale. Se congelata, la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

#### **4. RISO**

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche delle varietà Superfino Arborio, Roma con particolare indicazione per il tipo Parboiled. Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e regolamenti, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, gessati, rotti).

#### **5. PASTA SECCA**

Di semola di grano duro e/o integrale o pasta secca all'uovo, conformi al Decreto del Presidente della Repubblica del 09/02/2001 n. 187, in confezioni originali

E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana ed un catalogo dei formati prodotti.

Le confezioni devono presentarsi intatte e pulite, esenti da alterazioni dell'odore. La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti.

La pasta di semola di grano duro deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, priva d'odori o sapori anomali, esente da parassiti, non frantumata, né colorata artificialmente. Una volta bollita per 20 minuti in acqua, non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza elastica e non molliccia.

La pasta secca deve essere conservata in luogo fresco e asciutto.

Dovrà possedere le caratteristiche di legge di seguito indicate:

- Umidità massima: 12,50%
- Ceneri: minimo 0,70%, massimo 0,90%
- Cellulosa: minimo 0,20% massimo 0,45%

- Sostanze azotate: minimo 10,50%
- Acidità massima: gradi 4 su 10 parti di sostanza secca
- Numero di frammenti d'insetti non superiori a 50 in 50 g.

La pasta di formato piccolo deve avere una tenuta di cottura pari a 15 minuti, quella di formato grosso deve avere una tenuta di cottura pari a 20 minuti. La prova di cottura è effettuata o può essere effettuata in una cucina a discrezione dell'Amministrazione, in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in peso senza sale

## **6. PASTA ALL'UOVO**

La pasta, con l'impiego di uova, deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola e deve rispondere ai requisiti indicati dalle vigenti norme di legge (Circolare n.32 del Ministero della Sanità del 3/8/85).

## **7. GNOCCHI**

Di semola con patate, in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata o surgelati, da conservarsi in frigorifero. (D.P.C.M. n. 311/97)

Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

## **8. RAVIOLI**

Ravioli di magro o di carne freschi in confezioni originali sotto vuoto o atmosfera modificata o surgelati. Il ripieno dovrà essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere indicati in percentuale.

Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg. Le confezioni dovranno essere tali che la quantità soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

## **9. FARINA**

Tra gli sfarinati di grano presenti in commercio è da preferirsi l'utilizzo di farina tipo "0", con le caratteristiche previste dalla legge perché più adatta alle preparazioni da cucina e da forno. Deve presentare odore e sapore lieve e gradevole. L'umidità non dovrà essere superiore al 14,5%.

## **10. FARINA DI MAIS**

La farina di mais da acquistare per la preparazione della polenta deve rispettare la normativa vigente in materia (legislazione sul prodotto del granoturco) e quindi le norme che regolano l'impiego dei cereali, per l'alimentazione umana, e tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche, di salubrità e genuinità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

## **11. CREMA DI RISO**

Prodotta con farina di riso senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte. Come prodotto dietetico, deve sottostare al Decreto Legislativo 27.01.1992, n. 11 e al D.P.R. 30.05.1953, n. 578. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal citato D.Lgs.vo n. 11/92.

## **12. SEMOLINO**

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 del 8 giugno 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.Lgs.vo n. 109/92.

## **13. FETTE BISCOTTATE**

La denominazione "fette biscottate" è riservata ai prodotti da forno ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, o anche integrali, fatti con acqua o con eventuale aggiunta di sale, zucchero, olio o grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ecc. come da D.P.R. 23/6/93 n. 283. Il tenore d'umidità non può essere superiore al 7% del peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.

#### **14. BISCOTTI**

I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti dei prodotti da forno e devono avere una perfetta lievitazione e cottura. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelate con sfarinati di grano, devono indicare anche la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione. Nella produzione dei biscotti, non devono essere impiegati colorati e aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato, nonché di olii o di grassi idrogenati. I biscotti non devono essere dolcificati con edulcoranti di sintesi o edulcoranti diversi dal saccarosio e dal fruttosio. Sono da preferirsi i biscotti a pasta dura di tipo secco.

#### **15. PRODOTTI DOLCIARI**

Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo O e OO, esenti da coloranti. Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero. E' vietato l'impiego di strutto, d'emulsionanti e di oli e grassi idrogenati. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. ( D.Lgs. 109/92) Ogni confezione monodose deve riportare etichettatura a norma di legge. Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

#### **16. LEGUMI**

Da utilizzarsi secchi o in scatola e confezionati secondo le norme vigenti. Nel caso di legumi secchi, essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti, privi di corpi estranei e con scadenza non superiore ad un anno della raccolta.

#### **17. MAIS AL NATURALE**

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs.vo. n. 109/92, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previste dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21.03.1973 e successive modificazioni.

### **CONSERVE E SEMICONSERVE**

Le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente: per tutti i prodotti contenuti nella confezione dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato.

#### **18. POMODORI PELATI**

Devono possedere i requisiti minimi secondo il D.P:R. 11.04.1975, n. 428. In confezioni originali, esenti da fenomeni di alterazione. I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da esaurire l'uso nella giornata.

#### **19. PASSATA DI POMODORO - TRITO DI POMODORO**

Devono presentare colore rosso, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; non devono contenere bucce e semi. Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

I prodotti devono essere di qualità superiore e saranno preferiti quelli di origine italiana a produzione tipica stagionale e di prima categoria. Ad ogni fornitura dovrà apparire sistematicamente sui contenitori la provenienza, l'identità del produttore o della ditta confezionatrice.

E' preferibile somministrare frutta e verdura di stagione.

All'inizio della fornitura i prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni analitiche relative alla ricerca di residui di fitofarmaci come da normativa.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

### **CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ORTAGGI**

Devono essere:

- Di recente raccolta;
- Asciutti e puliti;
- Maturi fisiologicamente, non solo commercialmente;
- Essere conformi in tutto alle caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste;
- Essere omogenei e uniformi;
- Privi di parti o porzioni non utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- Turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione, a seguito d'improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera
- Privi di parassiti animali o vegetali;
- Indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche;
- Presentare tracce d'appassimento e d'alterazioni anche iniziali.

Si rileva l'obbligo che le aziende produttrici osservino i tempi di legge relativi agli intervalli intercorrenti fra trattamenti con fitofarmaci e raccolta e che non siano utilizzati, per l'immagazzinamento, altri metodi di conservazione oltre alla bassa temperatura e all'umidità.

Gli ortaggi a bulbo e a tubero (aglio, cipolla, patate) non dovranno essere germogliati né trattati con raggi gamma.

### **CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FRUTTA**

La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione, a conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico, non essere danneggiata da grandine, né durante il trasporto. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che n'abbia pregiudicato i requisiti organolettici, gusto di fermentazione anche incipiente, che portino tracce d'appassimento, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogenei, che siano parassitate (larve in attività biologica all'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche, crostone, spacchi semplici o raggianti da ticchiolatura, ecc.), che presentino distacco prematuro del peduncolo, sgambatura o morfologia irregolare dovuta ad anomalie di sviluppo.

Nel caso di frutta a provenienza necessariamente extracomunitaria (banane) è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CEE, il frutto non deve trasudare acqua, non deve essere eccessivamente maturo (macchie scure e polpa non consistente), né troppo acerba ed essere pronta al consumo nell'arco di 4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente; in questo periodo deve essere mantenuto il colore e la consistenza tipica del frutto maturo.

## **20. VERDURE SURGELATE**

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere, in ogni caso, sane ed in buone condizioni igieniche atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla norma di legge (D.Lgs. 27/1/92 n.110 e successive modifiche). Esse devono essere in stato di naturale

freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, sì da garantire l'autenticità e la sicurezza del prodotto contenuto. Dalla surgelazione allo scongelamento, il prodotto deve mantenere la temperatura di -18° C in ogni punto dell'alimento: sono tuttavia tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori ai 3° C. durante il trasporto e la distribuzione locale. Lo scongelamento deve avvenire fra 0 e 4 gradi e non a temperatura ambiente. E' vietato congelare un prodotto già scongelato..

#### **21. MINISTRONE SURGELATO**

Le verdure impiegate devono essere di almeno 11 tipi diversi rappresentati da verdure giunte a giusta maturazione, sane, brillanti e consistenti (a grana compatta i legumi), non parassitate, tagliate non troppo finemente, a cubettatura omogenea e sciolta, senza eccessiva frammentazione, perfettamente pulite.

#### **22. FAGIOLINI FINI VERDI, ASPARAGI, FUNGHI CHAMPIGNONS**

Il prodotto destinato alla surgelazione deve avere colorazione omogenea, brillante, essere consistente, di giusta maturazione e surgelato singolarmente, funghi non frammentati. Sono da escludere alla somministrazione prodotti rinsecchiti e/o colorazione giallastra e non caratteristica e di maturazione eccessiva oltre a prodotti con ruggine o attaccati da parassiti e marciume. In particolare gli asparagi non devono essere filamentososi.

#### **23. SPINACI E BIETE**

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, non filamentososo, con assenza di corpi estranei, a glassatura compatta.

#### **24. PISELLI FINISSIMI**

Il prodotto deve essere sano, brillante ed integro, a giusta maturazione e privo di qualsiasi difetto.

Nei casi di prodotti ottenuti da coltivazioni in cui si applicano mezzi di lotta integrata o coltivazioni biologiche, dovranno riportare i marchi autorizzati a norma di legge.

### **CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO SURGELATI**

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche; la quantità richieste dovranno pervenire adeguatamente confezionate e sigillate.

Gli automezzi usati per il trasporto dal centro di produzione o stoccaggio al consumo dovranno essere provvisti dell'autorizzazione per trasporto di prodotti congelati/surgelati ( D.Lgs. 110/92 e Decreto n. 493 del 25.09.1995) ed impiegati in tutte le fasi del trasporto.

In ogni momento deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo.

In generale: chiedere alle ditte fornitrici dichiarazioni circa le caratteristiche del sistema di autocontrollo esistente in azienda.

### **CARNE BOVINA, SUINA, PRODOTTI AVICOLI, CUNICOLI, ITTICI**

#### **25. CARNE BOVINA**

Conformi al D.L.vo 286/94. Di vitellone, bovino adulto di prima qualità. Deve provenire da bovino adulto di categoria A (maschio intero di età inferiore ai 24 mesi), categoria D (femmine che hanno partorito), o categoria E (femmina che non ha partorito di età inferiore ai 24 mesi). Fresca o congelata d'origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE (con esclusione di Paesi Terzi).

Le carni devono appartenere alle classi di conformazione da P a U con stato d'ingrassamento 2 o 3.

Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza dura, sapidità e tenerezza.

Le carni di vitello devono avere conformazione da P a U e stato d'ingrassamento 2 o 3 e possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente di colore bianco latte e consistenza dura, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7 gradi.

Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e +4 gradi, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre prediletto il prodotto fresco.

Il prodotto decongelato dovrà essere consumato nella giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o di rinvio d'utilizzo.

Le carni bovine decongelate dovranno inoltre essere esenti da bruciature da freddo, fenomeni d'ossidazione del grasso, alterazioni legate a rottura della catena del freddo. Le carni devono aver subito il congelamento da non oltre 12 mesi.

Per tutti i tipi di carne, il documento commerciale d'accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, richieste, dovranno essere certificati ad ogni consegna.

**Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura, al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal regolamento CEE n. 1760/2000.**

#### **26. CARNE SUINA FRESCA O CONGELATA (LOMBO O CARRE' DI MAIALE)**

Deve essere costituita da un'unica pezzatura, cui corrisponde il "taglio Bologna", priva di grassi solidi di superficie; la sezione del lombo deve corrispondere esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 toraciche con i corrispondenti segmenti delle costole, la cui altezza potrà variare da cm. 8 a cm. 12 (parte anteriore e parte mediana). La lombata dovrà provenire da suini nazionali con peso morto non inferiore ai 130 kg. Il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, senza segni d'invecchiamento e di cattiva conservazione. Le carni suine devono provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati C.E.E. e devono riportare impresso il bollo sanitario ex D.L.vo 286/94.

#### **27. POLLAME**

Le carni di pollame fresche o congelate devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale. In caso di prodotto fresco la macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore (D.P.R. n. 503/82, Ordinanza 26/08/2005).

#### **28. PETTI DI POLLO**

I petti di pollo devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione o conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere macellati da non oltre cinque giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. La carne deve essere di colorito bianco/rosso o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate. Non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. I petti di pollo devono essere consegnati in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura con bollo CEE.

#### **29. COSCE DI POLLO**

Le cosce di pollo d'origine nazionale da somministrare devono essere ricavate da pollo aventi caratteristiche dei polli di busto. Le cosce di pollo devono essere ben pulite, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste. I prodotti devono pervenire da macelli e laboratori di sezionamento, riconosciuti CEE e devono essere inoltre ben confezionati. Le normative specifiche a cui devono rispondere i prodotti sono D.P.R. n. 530/82, regolamento CEE n. 1906/90 e n. 1538/91. Le cosce di pollo devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

#### **30. TACCHINO**

Il prodotto deve provenire da animali d'origine nazionale.

Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo d'allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro - carne conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia.

Devono essere esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni o bruciature, da freddo od ossidazioni dei grassi. Le carni devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettato.

I prodotti devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CEE.

### **31. FESA DI TACCHINO**

La fesa di tacchino fresca o congelata di prima qualità deve:

- Provenire da animali nazionali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, con classe di conformazione "A" e proveniente da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CEE e controllati sotto il profilo sanitario;
- Essere macellati da non oltre 5 (cinque) giorni e conservati a temperatura di refrigerazione;
- Essere priva di ossa e di parti legamentose;
- Essere di gusto gradevole e tenera;
- Non presentare caratteristiche organolettiche alterate;
- Non provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Per gli animali trattati con antibiotici devono comunque essere rispettati i tempi di sospensione. Normative specifiche cui devono rispondere i prodotti. D.P.R. M. n.503/82 e regolamento CEE n. 1906/90 e n. 1538/91. La fesa di tacchino deve essere consegnata in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettato.

### **28. CARNE DI CONIGLIO**

La carne di coniglio dovrà provenire da animali allevati e macellati in Italia, completamente eviscerate, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale che non può essere spellata, la carne dovrà essere asciutta.

Le carcasse dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Carcassa completamente eviscerata senza testa da kg. 1,300 a kg. 1,600;
- Età media dei soggetti da 11 a 13 settimane (77/91 giorno); completamente dissanguata;
- Gola completamente aperta
- Esente da grasso color giallo;
- Esente da organi interni eccetto reni, il grasso peri-renale e il fegato senza cistifellea;
- Priva di zampe, sezionate all'altezza dell'articolazione del carpo (radio-metacarpo) e del tarso (tibia-metatarso);
- Lunghezza massima cm. 36 misurata tra tuberosità ischiatica ed il processo xifoideo dello sterno;
- Bollatura sanitaria a norma del D.P.R. 503/82.

Tipologia del prodotto: carcasse refrigerate o congelate d'animali allevati in Italia e macellati in impianti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 30/12/92 n. 559 (C.E.E.); caratteristiche come art. 1 D.M.A.F. 482. Il prodotto dovrà essere confezionato o sfuso e avere buona bollatura sanitaria a norma del D.P.R. 503/82.

L'Amministrazione si riserva la verifica delle condizioni di cui al primo comma, attraverso la richiesta di visione della documentazione sanitaria ai Servizi ispettivi dei macelli.

### **29. PRODOTTI ITTICI**

Fornitura di prodotti surgelati. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili secondo delle necessità.

Il pesce dovrà essere surgelato all'origine, prodotto da grandi marche e di provenienza nordica. Il pesce dovrà essere surgelato, confezionato, etichettato a norma del D.L. del 27/01/92. Il prodotto dovrà provenire da zone di produzione/confezione italiana o paesi CEE; essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento; deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (C.M. n. 81 del 21/09/78). I tipi di pesce surgelati preferibilmente da utilizzare sono: filetti di merluzzo, nasello, platessa, sogliole. Il prodotto deve essere a glassatura o ghiacciatura monostratificata non superiore al 20/25%.

#### **Autocontrollo:**

- Verifica temperatura di trasporto (massima -18 °C, tollerato -12 °C altrimenti avvisare veterinario o rispedire);
- Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire.
- Verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze;
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto)

## **CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO**

Le modalità di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto sino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

### **30. UOVA**

Le uova devono provenire da centri d'imballaggio ufficialmente riconosciuti, ed essere imballate ed etichettate conformemente ai regolamenti CEE n. 1619/68, 95/69, 1907/90, 2617/93, 3117/94, 1274/91, alla Legge 03/05/71 n.419 e al Decreto MAF 16/04/86.

Autocontrollo:

1. Verifica etichettatura;
2. Indicazioni obbligatoriamente riportate in etichetta;
3. Nome o ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o che ha fatto imballare le uova;
4. Numero distintivo del centro d'imballaggio;
5. Categoria di Qualità (A o extra A);
6. Categoria di peso gr 60/65 (categoria 2);
7. Numero di uova imballate;
8. Data di durata minima, non superiore a 28 giorni, espressa con il giorno e il mese (le uova devono essere consegnate al consumatore entro 21 giorni dalla data di deposizione);
9. Raccomandazioni per la corretta conservazione domestica;
10. Verifica a campione della categoria di peso (se non conforme: rispedizione);
11. Verifica della temperatura di trasporto: le uova A o extra A dovrebbero essere trasportate a temperatura ambiente, è tollerata una temperatura di trasporto di +5 °C;
12. Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli, prelievo per ricerca Nicarbazina. Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).

## **PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

I prodotti lattiero caseari e il latte devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del D.P.R. 14/01/97, n. 54; non sono conformi latte e prodotti lattiero caseari prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria

I suddetti prodotti devono recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 19/03/96 n. 251 e al D.Lgs. 27/01/92, n. 109.

### **31. LATTE**

UHT intero o parzialmente scremato o scremato, prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti. Il latte UHT deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

### **32. YOGURT**

Lo yogurt dovrà presentare una carica di *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* in forma viva e vitale fino alla scadenza del prodotto di almeno  $1.5 \times 10^6$  alla sesta U.F.C./gr. Lo yogurt d'ogni tipo deve essere privo di additivi alimentari, la frutta eventualmente presente dovrà essere in purea e non a pezzi.

Lo yogurt biologico s'intende a norma del Regolamento CEE n. 2092/91.

Non è ammesso Yogurt prodotto a partire da latte in polvere.

La data di scadenza deve essere di almeno due settimane a partire dalla data di consegna.

### **33. RICOTTE E FORMAGGI FRESCHI**

Non devono contenere additivi alimentari, devono avere scadenza di almeno due settimane dalla data di consegna. Da escludersi la produzione da latte in polvere.

### **34. FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA**

Sono previsti taleggio, caciotta, quartirolo, fontina, asiago, provolone valpadana, emmenthal, parmigiano reggiano e grana padano.

I formaggi con denominazione fontina, asiago, provolone valpadana, emmenthal, parmigiano reggiano e grana padano sono da intendersi D.O.P.

Il parmigiano reggiano deve essere stagionato almeno 22/24 mesi, deve essere di prima scelta; non sono ammesse forme sottoscelte; il grana padano deve essere stagionato di almeno 18 mesi.

Le forme o le pezzature inferiori devono avere la crosta su cui deve essere visibile la marchiatura del consorzio.

## GRASSI ANIMALI E VEGETALI

### **35. OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

L'olio extra-vergine d'oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato "ai sensi della legislazione in materia (D.M. 31/10/87 n. 509). Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo d'impurità; deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuto in bottiglie scure.

### **36. BURRO**

Per "burro" si intende il prodotto definito all'articolo 1 della Legge 23/12/56 n.526, sottoposto a pastorizzazione, compatto, di odore e sapore gradevoli e di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno. La percentuale di grasso non deve essere inferiore all'82%. Deve rispondere anche alle caratteristiche stabilite dalla Legge 13.05.1983 e al già citato D.P.R. 54/97.

Autocontrollo:

1. Verifica temperatura di trasporto (latte e ricotta massima +4 °C, tollerato +9 °C, Burro, yogurt e formaggi freschi massima +6 °C, tollerati +14 °C altrimenti avvisare veterinario o rispedire);
2. Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire;
3. Verifica dell'etichettatura, con riguardo alle scadenze;
4. Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto);
5. Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione.

## SALUMI

### **CARATTERISTICHE IGIENICO/SANITARIE**

I salumi devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, non sono conformi i salumi prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.

I salumi dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 19/03/96 n. 251 e al D.Lgs. 27/01/92, n. 109.

### **PRODOTTI COTTI INTERI/MACINATI**

Tali prodotti ( prosciutto cotto, mortadella) devono:

- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati, gli eventuali additivi devono essere dichiarati e utilizzati secondo le norme vigenti;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico previsti dalla normativa vigente;
- essere privi di odori e colorazioni anomali e di rammollimenti ed occhiature;
- essere serviti affettati o macinati.

### **37. PROSCIUTTO COTTO**

Di produzione nazionale, **Prosciutto cotto scelto** come da indicazioni riportate, nel D.M. 21 settembre 2005 del ministro delle attività produttive e del ministro delle politiche agricole e forestali, proveniente da suini d'allevamento nazionale o comunitario. Dovrà avere pezzatura media di kg. 6-8, presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Al taglio dovrà presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari, privo di parti cartilaginee e di tasche gelatinose, e non presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti. Il prosciutto deve essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri additivi devono essere dichiarati in etichetta secondo le norme vigenti.

I prosciutti interi devono essere confezionati in idonei involucri, che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

L'affettatura deve avvenire in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo. Si accettano forniture con ancora 60 giorni alla data di conservazione.

Autocontrollo:

1. Verifica temperatura di trasporto (solo per il prosciutto cotto massimo +10 °C, tollerato +14 °C altrimenti avvisare veterinario o rispedire);
2. Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire;
3. Verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze;
4. Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto)
5. Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione;
6. Prelievo di campioni per controllo dell'additivazione e del PFF.

### **38. MORTADELLA**

Il prodotto deve essere di prima qualità, lavorata secondo buona tecnica industriale, dovrà contenere non più del 30% di grasso duro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendinee e cartilaginose, il sale e droghe devono essere presenti in giusta proporzione.

### **PRODOTTI CRUDI INTERI/MACINATI E STAGIONATI**

Questi prodotti ( prosciutto crudo, coppa, salame, speck) devono

- Rispettare i tempi minimi di stagionatura;
- Contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale, e, comunque, entro i limiti di legge;
- Essere serviti affettati.

### **39. PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DISSOCCATO**

Dovrà avere un peso compreso tra i 7 e i 10 kg, con assenza di difetti esterni e interni: la stagionatura dovrà essere compresa tra i 12 e i 18 mesi.

Per prosciutto crudo si devono intendere il prosciutto di PARMA e di SAN DANIELE, recanti il marchio D.O.P. dei relativi consorzi di produzione.

### **40. COPPA/ SALAME**

Devono avere forma e dimensioni corrispondenti all'uso tradizionale e con tutte le caratteristiche proprie del prodotto di qualità. Devono essere consistenti e di normale grado di stagionatura; il sale e le droghe devono risultare in giusta proporzione in modo da conferire odore e sapore gradevoli.

### **41. SPECK**

Dovrà provenire da stabilimenti CEE nazionali, dovrà essere moderatamente salato, aromatizzato a secco, senza difetti sia superficiali che profondi, senza odori né sapori sgradevoli.

Deve possedere i requisiti della Denominazione d'Origine Protetta riconosciuta.

## **ALIMENTI VARI**

### **42. SALE DA CUCINA**

Il sale utilizzato per cucinare, sia fine che grosso, dovrà essere iodato e in piccola pezzatura (1 kg) per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio in esso contenuto che tende a depositarsi sul fondo.

### **43. ACETO**

Deve essere di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

### **44. TONNO O SGOMBRO IN CONSERVA**

E' possibile scegliere tra tonno/sgombro in olio di oliva, evitando quello di semi.

Di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Le confezioni devono essere prodotte in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Le scatole devono avere dimensioni tali da esaurirne l'uso nel giro di un pasto e non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno consistenza compatta e uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie e anomalie.

#### **45. ZUCCHERO**

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta non deve presentare impurità o residuo di insetti.

#### **46. SUCCHI DI FRUTTA**

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca in bottiglie di vetro da 125 ml o tetrapak da 200 ml circa. I succhi di frutta senza zucchero (nei gusti ananas, pompelmo, arancia, tropicale) anche in confezioni da litri 1.

#### **47. PREPARATI PER BUDINO**

Conformi alla normativa vigente, in confezioni originali. Le confezioni dovranno essere tali che la quantità soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

#### **48. CIOCCOLATO**

Il prodotto è definito dalla legge 30 aprile 1976, n. 351. Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D.Lgs.vo 109/92. Il prodotto deve esser composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale. Sono da evitare i surrogati cioccolato.

#### **49. GELATO**

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc. Con cucchiaino a perdere, rispondente alla normativa vigente ( legge n. 283 del 30.04.1962) deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna, il prodotto deve avere ancora tre mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e, all'interno, di irregolarità di tessitura.

#### **50. CAMOMILLA**

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

#### **51. TE'**

Deve avere le seguenti caratteristiche: il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10 % e il residuo di diclorometano non deve superare le 15 p.p.m. Le bustine devono risultare integre. Il prodotto devono presentare un residuo di vita commerciale superiore al 50%.

#### **52. 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 dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

#### **53. PESTO**

Non deve presentare odore o sapori anomali dovuti ad inaridimento. L'etichettatura deve essere conforme alle norme vigenti. I grassi presenti dovranno essere preferibilmente olio extra vergine di oliva o eventualmente olio di monoseme ( girasole o arachidi), non devono essere presenti aromi o additivi.

#### **54. OMOGENEIZZATI**

Come prodotto dietetico, necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. vo 27.01.1992, n. 111 e del D.P.R. 30.05.1953, n. 578 sui prodotti dietetici. Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto. Gli omogeneizzati di cane e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte. Le confezioni, da gr. 80, devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal d.Lgs.vo N. 111/92.

**55. PREPARATI PER BRODO**

Estratto di carne (non glutammato) rispondente alla normativa vigente.

**56. AROMI**

Vegetali, freschi o essiccati, prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile.

**57. ACQUA**

Acqua oligominerale naturale in confezione P.E.T. o acqua potabile distribuita in caraffe lavabili, munite di coperchio.

**Il presente allegato, parte integrante del “Capitolato Speciale d’Appalto, letto, confermato è sottoscritto a margine di ciascun foglio ed in calce in segno d’accettazione.**