



**COMUNE DI SERRE
(Provincia di Salerno)**

**TABELLE MERCEOLOGICHE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
NEL COMUNE DI SERRE (SA) PER GLI ANNI SCOLASTICI – 2019/2020 – 2020/2021**

TABELLE MERCEOLOGICHE

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime utilizzate devono essere di "qualità superiore".

Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

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

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- rispetto assoluto della normativa vigente al momento della stipula del contratto e di tutta quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel corso degli anni di appalto (sia per quanto concerne i prodotti che le loro modalità di conservazione, manipolazione, distribuzione e trasporto);
- fornitura regolare a peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato ;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle norme specifiche di ciascuna classe merceologica per quanto concerne i prodotti convenzionali;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, arrugginite ne ammaccate, cartoni non lacerati, ecc...;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc...)
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc...);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- non utilizzo di derrate alimentari derivanti da biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, animali o vegetali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica.

L'impiego di derrate alimentari non contemplate dal presente capitolato non è da escludersi a priori, tuttavia il loro inserimento eventuale nel servizio di refezione scolastica deve essere preventivamente discusso e autorizzato dall'Amministrazione comunale.

PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

Pane fresco

Ai sensi della normativa vigente. Prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo "0" con regolare aggiunta di sale comune. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera. Deve essere garantita la fornitura di pane completamente privo di strutto per le utenze di fede mussulmana.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi della legge e cioè " in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento."

Pizza o focaccia

E' ammesso il ricorso a basi surgelate o confezionate in atmosfera modificata.

PASTE ALIMENTARI

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee.
- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o rotture;
- assenza di punti bianchi, punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

Pasta

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta in Italia con farina di semola ed acqua, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dalla legge e, in modo ben visibile, la data di scadenza. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 g di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g di sale per 15'), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Riso

Deve essere conforme alla normativa vigente. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA

Farina bianca

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge o altre sostanze vietate. Le confezioni devono riportare etichettatura confacente ai dettami legislativi vigenti. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Tali prodotti devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di produzione e immissione sul mercato, di latte e di prodotti a base di latte.

Latte UHT intero

Il latte da utilizzare per le merende nelle scuole materne deve essere latte intero con tenore minimo di grasso del 3,2%, le confezioni devono riportare la data di scadenza e tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Latte UHT parzialmente scremato

Latte a lunga conservazione UHT parzialmente scremato.

Deve rientrare nei limiti di cariche microbiche previste dalla normativa vigente.

Il prodotto deve contenere dall'1,0 all'1,8% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da DPR n. 327, art. 65 da giugno 1983, come da DPR n. 322.

FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate partendo da materie prime di buona qualità. Il formaggio deve avere un'etichettatura conforme alle leggi vigenti. I formaggi a denominazione di origine tipica devono essere commercializzati in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione. Il formaggio deve avere un'etichettatura conforme alle leggi vigenti. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei nei limiti di temperatura previsti dalla normativa vigente. E' vietato l'utilizzo dei formaggi fusi.

Parmigiano Reggiano da grattugia e da pasto

Deve essere sempre di prima qualità. Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato del rispettivo Consorzio. E' consentito l'impiego di Parmigiano Reggiano premacinato solo se confezionato in buste sottovuoto o in atmosfera modificata. Il contenuto delle buste dovrà presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio intero e riportare in etichetta il marchio di tutela depositato dal Consorzio. Non è ammessa l'aggiunta di alcun additivo o conservante nel formaggio premacinato. Nei plessi di distribuzione il formaggio premacinato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero di pasti ordinati. Per il formaggio grattugiato è prevista una stagionatura minima di 18 mesi, per quello da consumare a pasto è consentito l'impiego di prodotto con stagionatura inferiore.

Grana Padano (per impasti)

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere una umidità del 30% con una tolleranza di +/-5.

Mozzarella di latte vaccino

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità non deve presentare macchie o colore giallognolo; deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso. Il prodotto deve essere di fresca produzione, non deve essere rinfrescato con acqua, ma deve avere freschezza propria immerso in latte liquido.

Formaggi freschi

I conservanti dovranno essere assenti.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igieniche ineccepibili e alla temperatura prevista dalla legge.

I prodotti devono essere assolutamente privi di additivi e in particolare di conservanti e aromatizzanti.

Formaggi stagionati e semi-stagionati

E' consentita l'introduzione mirata anche di altri formaggi stagionati e semistagionati e prodotti unicamente con latte, sale, caglio e fermenti

Le temperature di trasporto devono essere quelle indicate dalla legge.

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme previste dalla legge. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido ne presentare alterazione di colore sulla superficie.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalla legge e deve essere effettuato su mezzo di trasporto idoneo.

PRODOTTI CARNEI

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa vigente e devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi. Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria.

La carne dovrà altresì:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore 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, assenze di contaminazione microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto;
- il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile riportante tutte le diciture previste dalle leggi vigenti. Dovrà essere dichiarata, su ogni confezione il peso della carne.

Le leggi vigenti richiedono che i materiali di imballaggio devono essere trasparenti e incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i prodotti contenuti durante la manipolazione e il trasporto. Essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni devono essere alloggiate in cassette o altri contenitori, atti al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente puliti e sanificati. Questi non devono presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel rispetto delle temperature di trasporto previste dalla legge.

Tipologia dei tagli:

La carne bovina disossata, con frollatura di almeno gg 10, preconfezionata in confezioni sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), quarto anteriore (umidi, spezzatino), noce muscolo (arrosti, bistecche), filetto. Per bolliti, umidi e per brasare è previsto l'impiego di reale, fesone di spalla, pesce, collo, cappello del prete e bianco costato. Per la preparazione del brodo di carne dovranno essere impiegati i tagli anatomici previsti per i bolliti e il brodo andrà sgrassato prima della somministrazione.

Carni suine fresche refrigerate

Il prodotto deve soddisfare le vigenti norme in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria. Non è ammesso l'impiego di carni di verri o scrofe. Tutta la carne suina deve:

- provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto essere munita del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento);
- garantire la provenienza da allevamenti nazionali dichiarandolo, o direttamente in etichetta (con scritta o bollo) o, in alternativa con una autocertificazione attestante la provenienza nazionale della fornitura in oggetto allegata alla bolla di consegna.

- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.
- non presentare odore anomali

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e delle temperature di trasporto previste dalla legge.

Il confezionamento della carne suina deve essere effettuato sottovuoto, e il trasporto deve avvenire in contenitori che non offrano la possibilità di insudiciamento del contenuto durante l'immagazzinamento ed il trasporto per gli eventuali contatti con il suolo. L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. Ogni confezione dovrà evidenziare il peso netto del contenuto.

Tipologia dei tagli:

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita nei tagli denominati "carré disossato, lonza e fetetta. E' consentito l'impiego di altri tagli di carne previo accordi tra ditta appaltatrice e Amministrazione Comunale.

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Carni fresche refrigerate di provenienza nazionale: tipologia - polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, gallina busto.

Il prodotto deve soddisfare tutte le disposizioni in materia sanitaria. Deve presentare il bollo della visita sanitaria. Si richiede una carne di classe "A". Particolare attenzione dovrà essere prestata alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specifichino chiaramente e certifichino (laddove dovesse essere riconosciuto eventualmente anche attraverso enti certificatori) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamento a terra nazionale dichiarandolo o direttamente in etichetta (con scritta o bollo) o, in alternativa con una autocertificazione allegata alla bolla di consegna attestante la provenienza nazionale della fornitura in oggetto.
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni legislative vigenti, utilizzando mezzi di trasporto autorizzati o contenitori isotermici.

Le confezioni, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare in etichetta tutte le diciture previste dalla legge. Devono inoltre riportare il peso netto del contenuto. Le leggi vigenti richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento sul suolo delle stesse. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e delle temperature di trasporto previste dalla legge.

a) Polli e galline in busto

Polli di allevamenti industriali, nazionali, allevati a terra, di prima qualità (1^ªA) del peso di g 1200/1300 di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, assenza di callosità sternale;

- privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a 1/2 cm. circa al di sotto dell'articolazione tarsica, assolutamente senza piume. ,
- i busti devono risultare privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la macellazione deve essere recente, alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo non deve presentare fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne o piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastri;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazione e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi. Deve essere garantito il confezionamento in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane, o in sacchetti eventualmente anche sottovuoto.

b) Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri o comunque surgelati o congelati. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno. Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- la resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.

I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane o confezionati sottovuoto.

c) Cosce di pollo

Le cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia o a richiesta prive di sottocoscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta non congelate di provenienza nazionale e di recente macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben stesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico.
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

Le cosce dovranno essere confezionate in vaschette protette da film plastico ben coeso, o sottovuoto.

d) Fesa di tacchino

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido. Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco - rosa omogenea, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee

La fesa deve essere confezionata sottovuoto o in vaschetta, racchiusa ermeticamente in cellophane. Ogni confezione dovrà garantire sempre in etichetta tutte le diciture previste dalla legge e indicare anche il peso netto.

ALTRE CARNI

Altre tipologie di carni oltre a quelle elencate si potranno impiegare per le diete speciali: es. coniglio, carne equina, ovina.

PRODOTTI DELLA SALUMERIA

Prosciutto cotto senza polifosfati e caseinati

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità prodotto con cosce refrigerate o congelate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati e proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta è la seguente:

carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrato.

- Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lactobacillare.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili e alle temperature previste dalla legge.

UOVA PASTORIZZATE

E' consentito il solo uso di uova pastorizzate. I prodotti devono essere conformi alla normativa vigente e successive modifiche e integrazioni.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla norma siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e integrazioni.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti, in particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto,
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas,
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee

- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge
- sulle confezioni devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla legge.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico - sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono 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;
- La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C . I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento, se previsto, deve essere effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di $0/+4^{\circ}\text{C}$ nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni.

Prodotti della pesca surgelati:

- Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniacale, o altro) e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- la contaminazione da mercurio deve essere inferiore ai limiti previsti dalla legge vigente.

Prodotti orticoli surgelati

Le forniture devono preferibilmente provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla legge. Non sono consentite aggiunte di additivi. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite. Devono essere esenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

ALIMENTI CONSERVATI

Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, 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 e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0.7 mg/Kg. L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se extra vergine.

Pomodori pelati o polpa o passata di pomodoro

I pomodori pelati devono essere di primaria marca ed essere ottenuti da pelati di qualità superiore con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto e residuo secco non inferiore al 4,5%. La polpa di pomodoro deve presentare le stesse caratteristiche.

La polpa e i pomodori pelati dovranno essere confezionati in banda stagnata e provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione.

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice, impresso sul fondello, leggibile.

Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo

AROMI - CONDIMENTI - SOSTANZE EDULCORANTI

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 7% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all' 1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

Olio extra vergine di oliva

Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. E' richiesto un olio dal gusto dolce e fruttato, non particolarmente intenso. L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata. Nei terminali di distribuzione devono essere usate bottiglie da lt. 1 con tappo richiudibile.

Sale

Il sale grosso e fino deve essere iodurato.

Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Prodotti ortofrutticoli convenzionali conformi a quanto previsto dalla normativa vigente nel rispetto delle modalità, quantità e frequenze d'uso previste dal capitolato d'oneri.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Non si devono utilizzare ortaggi freschi pre-mondati all'esterno da soggetti terzi e confezionati in sacchetti di plastica o altro contenitore.

Gli ortaggi devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, di 1° categoria. Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione. Si sconsiglia l'uso frequente di prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitari in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nella interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dal torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualsiasi altro materiale idoneo. Essi devono essere:

- solidi;
- costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- puliti, asciutti e rispondenti ai requisiti igienici

Verdura Fresca di Prima Qualità

Prodotti orticoli convenzionali. 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 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, priva di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari,
- non presentare insetti infestanti né attacchi di roditori;
- essere priva di umidità esterna anomala,
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie,
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni,
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati dalla normativa vigente;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzate e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso,
- essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare, a giudizio insindacabile della Amministrazione, i caratteri organolettici della verdura stessa.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Frutta Fresca di Prima Qualità'

Prodotti convenzionali conformi a quanto previsto dalla normativa vigente nel rispetto delle modalità, quantità e frequenze d'uso previste dal capitolato d'oneri.

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione. Deve essere di prima qualità ed, in particolare, deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta,
- deve essere indicata chiaramente la provenienza;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- 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, il che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari,
- non esservi presenza di insetti infestanti, né di attacchi 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 di appassimento e/o alterazioni anche incipienti,
- essere priva del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati dalla legge
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione,
- rispettare in toto la normativa vigente in merito

La frutta prodotta con metodo agricolo di produzione intensiva, che prevede l'utilizzo di presidi chimici al terreno e ai frutti, deve comunque garantire il non superamento dei limiti di residui ammessi per legge.

BEVANDE

Acqua

Acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura, possibilmente proveniente da fonti di alta quota in contenitori di PET o vetro. La capacità delle bottiglie dovrà essere da 2 lt secondo le richieste formulate dalle scuole.

Succhi di frutta

E' consentito l'impiego di nettari e succhi e polpa di frutta in monoporzione, con cannuccia compresa nella confezione e in confezione da lt. 1.

The deteinato e infusi (karkadè, alla frutta, camomilla ecc..)

VARIE

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo. E' consentito in alternativa il ricorso a erbe aromatiche surgelate.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' consentito in alternativa il ricorso a erbe aromatiche surgelate.

Alimenti dietetici

E' previsto l'utilizzo di prodotti dietetici necessari per l'esecuzione di diete speciali.