



COMUNE DI VIGUZZOLO

TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

CARATTERISTICHE – QUALITA'

Tutti i prodotti richiesti dal Capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente, conformi alla legge n. 204/2004, al Reg. CE n. 178/2002, in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità. Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari devono essere conformi ai Reg. CE n. 852 e 853/2004 e per gli allergeni alimentari al Dlgs n. 114/06. I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007, al Regolamento CE 1804/99, al Regolamento CE n. 2491/2001 s.m.i. I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004. Qualora gli alimenti di seguito descritti siano da somministrarsi ad utenti di età compresa fra i 3 e i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19 gennaio 1998, n° 131 che regola le norme di attuazione del D. Lgs 27 gennaio 1992, n° 111 e al Regolamento CE n. 2491/2001. In merito agli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e alimenti di proseguimento, essi devono essere conformi al DPR 07/04/99 n° 128, al DPR 11/04/2000 n° 132 e al DM 14/03/2005

Ad ogni pranzo deve essere fornita frutta fresca di stagione alternata. Nel periodo invernale: mele, pere, arance, mandaranci, kiwi, uva, cachi. Mentre nei periodo estivo: mele, pere, albicocche, pesche, susine, prugne, ciliege, melone, anguria, fragole.

Le banane devono essere fornite almeno una volta la settimana, quando non sono previste per la merenda.

PANE

In base alla legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modificazioni nonché al vigente D.P.R. n. 502 del 30/11/1998 e successive modificazioni, regolanti la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, al titolo III, art. 14, è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune, in forma di filoncini, ben lievitato, ben cotto e privo dei grassi aggiuntivi.

Esso deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta deve presentarsi uniforme, bene aderente alla mollica, morbida. La mollica deve essere più o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie, non acida.

Per le pezzature da 600 a 1000 grammi l'acqua non deve superare il 40%.

Per pane integrale si intende quel prodotto costituito da farina integrale, lievito, sale ed acqua. La farina integrale deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 14,50% su 100 parti di cellulosa secca;
- ceneri minimo 1,40;
- ceneri massimo 1,60;
- glutine secco minimo 10.

Entrambe i prodotti non devono contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla legge.

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

In base al decreto legislativo n. 109 del 27/01/1992, come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003, la fornitura deve essere garantita in recipienti idonei al trasporto alimenti, adeguatamente chiusi.

PASTA

La pasta deve essere di pura semola di grano duro, del tipo "00", esente da qualsiasi altro macinato aggiunto, secondo l'osservanza delle disposizioni del D.P.R. 187/2001 e, in particolare dell'art. 6 del citato D.P.R., come modificato dal D.P.R. n. 41 del 05/03/2013.

Non deve presentare difetti quali la presenza di macchie bianche o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta deve essere indenne da larve o muffe o parassiti o altri agenti infestanti. Deve essere confezionata in confezioni sigillate, con le caratteristiche e modalità previste dalle vigenti disposizioni di legge. Deve inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- a) stato di perfetta conservazione;
- b) odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe;
- c) aspetto uniforme;
- d) resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- e) resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido.

Deve essere fornita nei vari formati secondo le esigenze dell'allegato menù.

La PASTA ALL'UOVO deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative, in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro ed almeno 4 uova di gallina corrispondenti a gr. 200 per Kg di semola (art. 8 del D.P.R. 187/2001 come modificato dal D.P.R. n. 41 del 05/03/2013).

GLI GNOCCHI devono avere la seguente composizione: fiocchi di patate disidratate, farina di grano tenero "00", semola, acqua e sale.

PASTE RIPIENE

Per le paste con aggiunta di carne devono essere indicate sull'involucro o recipiente che le contiene anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione, come previsto dal D.P.R. 187/2001, come modificato dal D.P.R. n. 41 del 05/03/2013.

I tortellini e ravioli devono essere freschi e di produzione artigianale, con il ripieno privo di spezie, salumi o carne di maiale.

FARINA

In base al titolo 2 della Legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modificazioni e integrazioni, la farina deve essere di grano tenero tipo "00", con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.

RISO

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla Legge n. 325 del 18/03/1958 e successive modifiche e integrazioni, non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggianti.

Non deve presentare difetti come: striature e veiolature interne ed é escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.; guasto da parassiti alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni. Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente).

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla Legge 18.03.1958 n. 325 e successive modificazioni, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc. E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramenti in cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento e la vitaminizzazione, salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso. Il riso deve essere di tipo fino sottoposto a trattamenti parboiled, oppure di tipo integrale.

BISCOTTI E FETTE BISCOTTATE

I biscotti, per la merenda devono essere di tipo frollini, e "gallette"; le fette biscottate devono essere fornite secondo le norme vigenti di Legge sulla tutela igienico sanitaria degli alimenti (D.P.R. n.128 del 07/04/1999 e successive modifiche e integrazioni), il tipo e la marca di produzione saranno concordati con persone incaricate.

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA

Deve essere carne fresca refrigerata (non congelata, né surgelata, né scongelata) classificata "VITELLONE DI 1° QUALITA'", per la cui classificazione deve essere rispettato quanto stabilito dalla circolare ACIS n. 11 del 11.02.1953 concernente la "Classificazione nazionale dei bovini da macello", di età non superiore ai 24 mesi.

Per le questioni concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche si fa riferimento al D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007 (in attuazione della direttiva 2004/41/CE) e successive modifiche e integrazioni.

La normativa di settore nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la qualificazione sanitaria della carne bovina a favore della salute dei cittadini, assicurando nel contempo un più incisivo controllo sulla salubrità delle produzioni, ha istituito il "Certificato di garanzia di produzione delle carni bovine", che documenta, per ogni singolo capo, le modalità di allevamento e di produzione. In base al Reg. CE n. 1760/2000, si prevede la piena assunzione delle responsabilità da parte del produttore che, con un certificato sottoscritto personalmente ed avallato dal medico veterinario aziendale, garantisce la sicurezza delle modalità di allevamento di ogni singolo animale.

Il certificato (allegato ad ogni partita), in copia vidimata dal veterinario ufficiale d'impianto, dovrà riportare:

- a) età, categoria, sesso, e razza del bovino;
- b) azienda di provenienza;
- c) tipo di alimentazione impiegata,
- d) data di macellazione;
- e) data di confezionamento;
- f) il n. di macello dove é stato macellato il capo (S per sezionamento - M per macellazione);
- g) il n. di riferimento del capo macellato;
- h) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 109/92, come modificato dal D.Lgs. n. 68/2000 e dal D.Lgs. n. 181/2003, nonché al regolamento CEE n. 1760/2000 e n. 1825/2000 ed eventuali successive integrazioni e dovrà comunque riportare:

- a) data di macellazione;
- b) data di confezionamento;
- c) il n. di macello dove é stato macellato il capo (S per sezionamento- M per macellazione);
- d) il n. di riferimento del capo macellato;
- e) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.
- f) numero di certificato relativo al documento di riconoscimento che accompagna il pezzo.

Non si accettano per alcun motivo carni congelate e surgelate.

Le carni per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata, bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo.

Le carni devono essere di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti

(antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate, devono possedere il marchio di provenienza da allevamenti italiani secondo quanto sopra riportato sulle norme di controllo dettate dalla normativa comunitaria.

Alla luce di quanto sopra esposto, si richiedono carni provenienti da allevamenti nazionali, preferibilmente locali, macellate in idonee strutture di macellazione situate all'interno della zona di produzione, prodotte da bovini nati ed allevati in Italia che assicurino, in ogni caso, i requisiti organolettici, igienico-sanitari e merceologici sopra citati.

Devono provenire da bovini in ottimo stato di nutrizione, macellati secondo le norme vigenti, esclusivamente presso pubblici macelli, e sulle stesse devono essere ben visibili i prescritti bolli sanitari e di categoria.

Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate a temperature comprese tra 0 gradi e +4 gradi C° (Legge n. 283/1962 e D.P.R. n. 327/1980).

Le carni devono essere di bell'aspetto, di colore roseo-rossastro con consistenza soda e pastosa, di tessitura compatta con grana fine e ben visibile ed inoltre ben venate nonché marezzate. Il grasso esterno deve essere di colorito bianco giallognolo e uniformemente distribuito sulla superficie del corpo in misura normale. Sono escluse in modo assoluto le carni di sanato, di bue, di toro e di vacca e tutte le carni di seconda qualità.

Sono altresì escluse le carni che presentino odori e sapori anormali, compresi odori di sostanze medicinali di qualsiasi origine.

La resa di mattazione del bovino non deve essere inferiore al 55%, la percentuale di osso riferito al peso complessivo del bovino macellato non deve superare il 26%.

Il fornitore è tenuto a regolare la macellazione in modo che, ad ogni consegna, la carne si trovi al giusto punto di frollatura.

Qualora la merce consegnata non presentasse tutti i requisiti di qualità, avanti descritti, questa dovrà immediatamente essere ritirata dalla Ditta fornitrice e sostituita con pari quantitativo di qualità migliore.

Il taglio della carne dovrà essere quello richiesto dal menù.

Per cotoletta dovrà essere di primo taglio (escludendo il collo tenuto conto degli inconvenienti che comporta) e si userà quindi: coscia, lombo, controfiletto, noce.

Per ragù: spalla, sottospalla.

Per polpette e simili: spalla, sottospalla, girello.

Per spezzatino: tagli dell'anteriore esclusa la punta di petto e pancia.

Tutte le carni devono essere tassativamente accompagnate dall'apposito certificato sanitario di conformità.

POLLAME - CONIGLIO

Al fine di ovviare a qualsiasi inconveniente di ordine igienico sanitario e nel rispetto delle norme vigenti per quanto concerne l'ispezione e la vigilanza sanitaria veterinaria nei confronti della macellazione, sezionamento distribuzione e macellazione dei volatili per l'utilizzo delle carni avicole, è indispensabile che tali carni corrispondano appieno a quelle che sono le norme previste dal D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE e dal D.Lgs. n. 674 del 13.12.1996.

Esse dovranno possedere i seguenti requisiti:

- a) provenire, preferibilmente, da allevamenti nazionali e, comunque, esclusivamente da macello riconosciuto e controllato in conformità a quanto previsto dalla normativa sopra citata;
- b) provenire da animali sottoposti a visita sanitaria post-mortem da un veterinario Ufficiale;
- c) siano munite di bollo sanitario;
- d) siano convenientemente imballate in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente;
- e) siano trasportate conformemente alle disposizioni vigenti in materia.

Le carni devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana secondo le direttive CE di settore.

Non si accettano forniture di pollame congelato o scongelato.

Le pezzature richieste in base ai menù consigliati dalle norme dietologiche attuate sono:

- a) cosce di pollo in pezzatura uniforme da gr. 100-150;

- b) petto di pollo intero senza ossa né pelle;
- c) petto di tacchino intero senza ossa ne pelle;
- d) tacchino per spezzatino, bocconcini, costituito anca e coscia disossata, senza pelle.

Per le forniture di rolate di coniglio o polpa di coniglio si dovranno sempre somministrare carni fresche di classe A confezionate ed etichettate secondo quanto richiesto dalla vigente normativa in materia. Si precisa che per etichettatura conforme delle carni avicunicole si considera solo quella che riporta le seguenti indicazioni:

- a) denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- b) denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- c) data di confezionamento;
- d) istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- e) riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere del tipo senza polifosfati aggiunti, conservanti, e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a) coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio;
- b) la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- c) non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;
- d) non deve possedere picchiettature o altri difetti;
- e) deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie o conservanti.
- f) non deve contenere additivi, conservanti, coloranti, coadiuvanti tecnologici o comunque sostanze chimiche aggiunte.

L'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare.

Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia.

Deve essere affettato idoneamente secondo GMP, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

La ditta é tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a:

- tipo di prodotto;
- nome della ditta produttrice;
- luogo di produzione;
- assenza di additivi aggiunti.

PROSCIUTTO CRUDO

Deve essere prosciutto tipo Parma in base al Decreto Ministeriale n. 253 del 15/02/1993

“Regolamento di esecuzione della Legge n. 26 del 13/02/1990, sulla tutela della denominazione di origine del tipo Prosciutto di Parma”, che caratterizza i prodotti tipici con localizzazione delle zone di produzione e precisazione delle caratteristiche di allevamento, di derivazione, e di quelle organolettiche.

In particolare si stabilisce che tale prosciutto non deve subire alcun trattamento di conservazione, tranne la refrigerazione, ivi compresa la congelazione.

Deve essere con caratteristico colore al taglio tra il rosa e il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse:

- con carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata ed aroma fragrante caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione, che non deve essere inferiore ai 10 mesi (il bollino indica la data di inizio stagionatura);
- non sottoposto ad alcun procedimento di affumicatura;
- contrassegnato con un timbro indelebile e con un sigillo;

- dopo giudizio delle proprietà organolettiche effettuato mediante "spillatura", deve nuovamente essere contrassegnato con un marchio indelebile costituito da una corona a 5 punte con una base ovale, in cui é inserita la parola "Parma".

BRESAOLA

Prodotto stagionato tipico della Valtellina, deriva dalla coscia di manzo o di bue. Nella preparazione possono essere utilizzati diversi tagli (fesa, sottofesa, noce) che, dopo essere stati sottoposti a toelettatura, vengono salati in vasche, per 10-15 giorni, quindi lavati, asciugati e insaccati. La stagionatura fatta a circa 15 gradi C°, durata 1 a 3 mesi.

PESCE

Alimento regolamentato dal D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007 e successive modifiche e integrazioni, in attuazione della direttiva 2004/41/CE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto della normativa ad esso correlata e connessa. I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n. 110 del 27/01/1992 e successive modifiche e integrazioni, puliti, privi di lisce, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione. Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie. La grammatura del prodotto é calcolata al lordo della confezione. E' ammesso un calo di peso, dopo la scongelazione del pesce, pari al 30% del prodotto. Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18 gradi C°, come previsto dalla vigente normativa in vigore. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso rivenditori di pesce surgelato, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18 gradi C°). Le modalità di scongelamento del pesce devono essere tassativamente le seguenti:

- a) Scongelo a temperatura controllata da 0 a 4 gradi C* (in frigorifero): raggiungimento di una temperatura al cuore < 6 gradi C* entro 24h. Modalità consigliata.
- b) Scongelo sotto acqua corrente fredda (detta operazione deve evitare il contatto diretto tra il prodotto e l'acqua e non deve mai protrarsi per più di 2 ore; la temperatura al cuore del prodotto deve essere < 10 gradi). Modalità ammessa nel solo caso di emergenza.

TONNO

Per il tonno confezionato sottolio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni tra gli 1 e i 5 kg., come previsto dal D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art.67.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni.

Contenitori in banda stagnata apertura a strappo di pezzatura kg. 2,100.

LATTE

Il latte deve sottostare ai requisiti enunciati dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte, per la parte ancora in vigore e dal D.Lgs. n. 193/2007.

Il latte dovrà essere fresco, parzialmente scremato, pastorizzato, omogeneizzato, confezionato in cartoni da un litro perfettamente sigillati, quando utilizzato per le merende. Mentre il latte per la

preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell'1,8% di contenuto lipidico. sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al Regolamento sulla vigilanza igienica del latte. La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di legge. Non é ammesso l'utilizzo di latte proveniente da trattamenti cosiddetti di "Microfiltrazione".

YOGURT ALLA FRUTTA

Lo yogurt deve sottostare ai requisiti enunciati dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997 – Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte, per la parte ancora in vigore e dal D.Lgs. n. 193/2007. Dovrà essere fornito in monoporzione arricchito alla frutta finemente omogeneizzata di gusti misti; completamente privo di conservanti e/o coloranti e ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Termophilis*) in particolari condizioni.

BURRO

Il burro deve sottostare ai requisiti enunciati dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte, per la parte ancora in vigore e dal D.Lgs. n. 193/2007. Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%, con contenuto in acqua non superiore al 15%. Non deve contenere alcuna materia eterogenea. Non é consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti, come descritto nella legge del 23.12.1956 n. 1526, come modificata dalla legge 13.05.1983 n° 202, in difesa della genuinità del burro. Il burro deve essere contenuto in involucri non manomissibili, dove é riportata la denominazione del prodotto, il peso netto, l'indicazione del confezionatore, il luogo di confezionamento e la data di scadenza. Non é consentito l'uso di margarine.

FORMAGGI E DERIVATI

Il formaggio deve sottostare ai requisiti enunciati dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997 – Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte per la parte ancora in vigore e dal D.Lgs. n. 193/2007.

I formaggi devono avere e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- a) avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità ;
- b) avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- c) avere pasta uniforme continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio;
- d) crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescente o altro.

I formaggi devono, inoltre, riportare sulla confezione le seguenti informazioni:

- a) tipo del formaggio;
- b) nome del produttore, luogo di produzione;
- c) composizione;
- d) eventuali additivi consentiti ed aggiunti;
- e) data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico sanitarie).

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta e tenuta a possedere e presentare, su richiesta degli interessati, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

La ricotta, ottenuta dal siero di latte vaccino, sottoposta a riscaldamento a 80~90 gradi C*, con opportuna aggiunta di siero acido, deve essere fresca, pastorizzata, morbida e di prima qualità .

Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

I formaggi da taglio devono essere i seguenti: tra le varie tipologie di formaggio si fa riferimento allo stracchino tipo annabella, ricotta Marchigiana- Romana - Piemontese, tomini freschi, primo sale, mozzarella, tipo emmenthal, fontal, asiago e formaggi freschi.

Il peso di tali formaggi deve essere considerato al netto e privo di crosta. Si ricorda che i suddetti formaggi devono essere forniti in alternanza.

ALTRI FORMAGGI

Tutti gli altri formaggi che potranno essere inseriti nel menù dovranno avere sapore, odore e colore caratteristici. Non si accettano forniture di formaggi freschi (ad es.: robioline, Linea, Annabella, ecc.) che presentino pasta non omogenea, con macchie giallastre, sapori sgradevoli e sprovvisti di data di scadenza e confezionamento.

PARMIGIANO-REGGIANO

Il formaggio da tavola o da grattugia deve essere di qualità tipo "Parmigiano-Reggiano: Formaggio a pasta dura, cotta a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, a periodo di lattazione, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Si fabbrica nel periodo compreso fra il 1° aprile e l'11 novembre".

La cagliatura è effettuata con caglio di vitello. Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative. La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione.

Deve essere contrassegnato dal marchio di origine.

Tale tipologia di formaggio stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- a) forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi dritto, con facce piane leggermente orlate;
- b) dimensioni: diametro da 35 a 45 cm
- c) peso minimo di una forma 24 Kg
- d) con pasta di colore da leggermente paglierino a paglierino
- e) aroma e sapore della pasta caratteristici : fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- f) la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia;
- g) occhiatura minuta appena visibile.

Deve essere consegnato in confezioni sottovuoto come previsto dalla vigente normativa in materia.

UOVA

Devono essere utilizzate esclusivamente uova pastorizzate (secondo l'uso o la ricetta possono essere utilizzati tuorli o albumi pastorizzati oppure misto uovo anch'esso pastorizzato).

Prodotto liquido ottenuto dalla sgusciatura di uova intere fresche di cat. A, conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 e dalla normativa ad esso correlata. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti, devono essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della sanità , idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalle normative.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal dal D.Lgs. n. 181/2003.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di confezioni già aperte; il consumo deve avvenire nel giorno stesso di apertura della confezione.

FRUTTA

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità , giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo. Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, non bagnata artificialmente, in pezzatura media come indicata nella tabella dietetica.

Le forniture devono riportare nella bolla:

- a) la specie;
- b) la provenienza;
- c) il peso netto; il peso lordo.

Per la fornitura della frutta le Ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- a) le arance devono essere del tipo "Tarocco";
- b) le mele devono essere del tipo "Stark delicious" e "Golden delicious";
- c) le pere devono essere di prima qualità (dalla fornitura deve essere esclusa il tipo "decana") e di provenienza nazionale o UE;
- d) l'uva da tavola deve essere del tipo "Regina" e "Italia";
- e) l'anguria e il melone devono essere entrambe freschi, di buona qualità e di regolare maturazione.

La fornitura della frutta deve essere la più varia possibile e le banane devono essere obbligatoriamente inviate una volta alla settimana.

VERDURE

Devono essere di stagione, di prima qualità ; fresche pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- a) piselli e fagiolini devono essere di qualità finissima;
- b) i finocchi devono essere senza fiamma;
- c) i legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei;
- d) Per l'insalata si dà preferenza a forniture di varietà Trocadero o comunque ad altre varietà di sapore dolce; le lattughe devono avere u solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

ORTAGGI, TUBERI SURGELATI

Si effettueranno forniture di ortaggi, tuberi surgelati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n. 110 del 27/01/1992 e successive modifiche e integrazioni per il confezionamento dei seguenti contorni: patate novelle, piselli fini, costine, fagiolini, carote, carote baby, spinaci, asparagi, misto per minestrone. I suddetti prodotti devono:

1. presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico-sanitario;
2. fagiolini, piselli, carote devono risultare puliti e mondati;
3. essere esenti da odori e sapori spiacevoli presentare il colore tipico della specie relativa al prodotto in causa;
4. essere esenti da tracce di bruciature da surgelazione o altri difetti dovuti al trattamento subito;
5. avere indicata la data di scadenza;
6. giungere nei locali della cucina in perfetto stato di surgelazione, poiché si provvederà , nei locali stessi, all'apertura degli involucri e ai relativi processi di cottura.

Per minestrone e minestre di verdura si richiede una varietà completa di verdura, aromi, sapori e legumi.

Sia per la frutta che per la verdura il peso é da considerarsi al netto (quindi senza tara).

PRODOTTI ORTICOLI

Potranno essere forniti alcuni tipi di vegetali freschi che hanno subito mondature, lavaggio, taglio e confezionamento in buste o vaschette presso aziende di produzione che attestino di seguire le procedure di autocontrollo secondo il metodo HACCP.

La temperatura durante la produzione, imballaggio e trasporto si rifà alla normativa francese così sintetizzata:

- locali di selezione, fabbricazione, imballaggio dei prodotti: max 12°C;
- celle frigorifere e camion di trasporto: max 4°C;
- i prodotti alla consegna devono avere una temperatura compresa tra 4 e 8°C; la data limite di consumo sarà uguale o inferiore a 7 giorni.

Si forniranno esclusivamente i seguenti prodotti: patate di diversa pezzature, biette, coste, lattuga, spinaci zucchine, finocchi.

Gli ortaggi da consumarsi crudi dovranno subire un ulteriore lavaggio risciacquo e asciugatura del prodotto presso la cucina della stessa mensa interscolastica. Le confezioni oltre ad essere conformi al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109, come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003, devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

PATATE

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di g.60 per ogni tubero e massimo di g.270. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse le patate che presentino tracce di verde epicarpale (solanina) di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolonatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, affacchi peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Devono essere esenti da odori particolari (latosmila del tubero delle patate), tanfi, lezzi, puzzi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Sono, inoltre, esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti) a virosi, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali.

I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

POMODORI PELATI

Essi devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia. Devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% del peso sullo sgocciolato.

I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici in banda stagnata, secondo il D.P.R. n.777 del 23/08/1982 in attuazione della direttiva n.76/893/CEE relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Saranno ugualmente scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

SURGELATI

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

CONFETTURE DI FRUTTA E MARMELLATE

Dovranno essere in confezione "alberghiera". Devono essere di prima qualità, che diano garanzia di sicurezza, in ottimo stato di conservazione, tali da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche. Devono essere prodotte con marmellate esclusivamente di frutta, nei gusti pesca, albicocca, fragola, ciliegia, ecc., senza conservanti e coloranti. e le confetture devono prevedere il 45% di frutta presente, con la tassativa osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia: D.Lgs. n. 50 del 20.02.2004 in attuazione della direttiva 2001/113/ CE.

ZUCCHERO

Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale e mercantile, di qualità sana. Le confezioni devono essere da Kg.1.

MIELE

Usato per dolcificare, deve essere di api e di buona qualità, in base al D.M. 20.07.1984, non deve presentare aroma troppo spiccato e la consistenza deve essere semi liquida. Le confezioni devono essere quelle "alberghiere" monoporzione.

CIOCOLATO AL LATTE

Deve essere di ottima qualità ed in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 178 del 12.06.2003 di attuazione della direttiva 2000/36/CE.

SUCCO DI FRUTTA

Deve essere di prima qualità, che dia garanzia di sicurezza e prodotto secondo le vigenti disposizioni di legge vigenti in materia: D.Lgs. n. 151 del 21.05.2004: attuazione direttiva 2001/112/CE.

UOVO AL CIOCCOLATO

Da fornirsi nel periodo pasquale dal peso di 30 gr. cadauno, prodotto con cioccolato al latte.

Composizione: zucchero, burro di cacao, latte in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitine, aromi.

PANDORO

Fornito nel periodo pre-natalizio, deve essere un prodotto da forno con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", uova, burro, zucchero, lievito naturale, emulsionante: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, latte scremato in polvere, sale, burro di cacao, aromi.

DOLCI

Si accettano esclusivamente prodotti cotti al forno ed etichettati regolarmente. Ingredienti: farina di grano tenero "00", margarina, uova, olio di semi di arachide (o altro monoseme), latte, burro, zucchero, sale e aromi.

BUDINO

Confezionato in monoporzione stabilizzato con latte parzialmente scremato U.H.T. Si richiede la fornitura ai gusti cioccolato, vaniglia, creme caramela.

VARIE:

SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, ECC.)

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n.489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n.139 del 31 marzo 1980 art.1.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri
- il termine minimo di conservazione

come da D.P.R. n.489 del 18 maggio 1982.

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrick deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere in confezioni integre e sigillate ed osservare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n.109 del 27.01.1992, come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003 ed essere conforme alla Legge 04.07.1967, n. 580 per la parte in vigore.

Dovrà essere privo di insetti, parassiti, muffe, frammenti vari e qualsiasi agente infestante.

SALSA KETCHUP MONODOSE

Fornita in bustine monodose. Avrà la seguente composizione: concentrato di pomodoro, aceto di vino, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, sale, addensante: gomma di guar, farina di semi di carrube, spezie.

PANNA

Deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale Sanità n.12 del 18/02/80 e n.9 del 03/02/86.

La panna pastorizzata deve essere conservata, trasportata e posta in vendita a temperatura non superiore a 4°C, salvo le tolleranze previste per il trasporto dal D.P.R. n.327 del 26/03/80, e dal D.M. del 14/02/84.

L'etichettatura deve essere conforme al D.P.R. n.322 del 18/05/82.

Limiti microbici:

- Aerobi mesofili e termofili (per la panna UHT): 110/ml
- Coliformi (per panna pastorizzata): 10/ml
- Colifecali/ml: assenti
- Stafilococco aureo: assenti/ml
- Altri patogeni/g.: assenti

Contenuto grasso minimo:

- panna da cucina 20%
- panna da montare 30%

Non devono essere presenti additivi. È consentito, per il tipo "panna da montare" l'impiego di gas non tossici da usarsi come propellente secondo buona tecnica industriale

ZAFFERANO

Si utilizzerà zafferano puro in bustine sigillate.

PESTO

Deve essere in barattoli di vetro ed avere la seguente composizione: basilico, olio di oliva, formaggio parmigiano, pecorino sardo, pinoli, sostanze amidacee, acidificante: acido citrico.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci, ecc.) dovranno essere secchi, interi, privi di impurità, insetti, corpi estranei nonché muffe od altri agenti infestanti.

CROSTINI

Ingredienti: farina di grano tenero "00", acqua, lievito, sale.

Non sono consentiti additivi antiossidanti. Di forma adatta a essere utilizzati con passati e creme di verdura.

LIEVITO DI BIRRA

Il lievito di birra utilizzato nella preparazione della pizza deve essere costituito da cellule in massima parte viventi; privo di amido e di fecola aggiunti; con umidità non superiore al 75% (Riferimenti alla Legge n. 580 del 04/07/1967 per la parte in vigore).

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità, deve essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza.

Devono essere forniti periodicamente, da parte della Ditta appaltatrice, "certificati di analisi" dei competenti laboratori.

Sono esclusi gli oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".

Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura meccanica del frutto dell'olivo (Legge 13.11.1960 n° 1407, art. 1, 2, 3 sostituiti dal regolamento CEE n. 1915/87 e dal Regolamento CEE n.2568/91 della Commissione dell'11/07/1991).

Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la nitratura e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico e rispondente alle vigenti norme di igiene del D.M. 31/10/87 n. 509 e successive modifiche e integrazioni.

L'olio extra vergine di oliva deve essere l'unico tipo di olio utilizzato per tutte le preparazioni.

Saranno scartati i contenitori che connettono olio extravergine d'oliva, che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare una perdita di ermetici del recipiente.

Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte

dalla legge.

ACETO

Prodotto che si ottiene dalla ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno operata dai batteri acetici del genere *Acetobacter*.

L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa tra il 6% e il 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%.

La preparazione degli aceti utilizzati dovrà essere conforme a quanto previsto dalla L. n. 82 del 20.02.2006 e successive modifiche ed integrazioni.

SALE

Il sale ad uso commestibile è denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".

Il sale da tavola viene addizionato di carbonato di magnesio per evitare l'igroscopicità.

È permessa la vendita di sale iodurato da parte dell'Amministrazione dei Monopoli di Stato D.M. 15 dicembre 1972.

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei

OSSA PER BRODO

Devono presentarsi monde il più possibile da sangue, grumi di carne o tessuto connettivale, con le superfici articolari il più possibili integre.

Non devono presentare scheggiature né eccessiva porosità.

La superficie deve essere di colorazione uniforme bianco giallastra, senza visibili alterazioni.

Saranno da preferire le ossa del costato o del ginocchio (articolazione tarsica o carpica).

ACQUA

Secondo il D.Lgs. n. 176 del 08.10.2011, il D.M. 29.12.2003, il D.Lgs. n. 105/1992, per la parte in vigore e il D.M. n. 542/1992 e successive modifiche ed integrazioni, riguardanti i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali, l'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale, cioè deve presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°, compreso tra i 0.3 e 0.5 per litro. La Ditta aggiudicataria dovrà, prima della fornitura, controllare che sulle etichette o sui recipienti di un'acqua minerale naturale siano riportate le seguenti indicazioni:

- a) acqua minerale naturale;
- b) denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata;
- c) il termine acidula se la quantità di anidride carbonica è superiore a 250 mg/l;
- d) i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche Per le analisi batteriologiche si fa riferimento alla Circolare del Ministero della Sanità 09.08.1976 n° 61;
- e) data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite; termine minimo di conservazione,
- f) lotto di produzione;
- g) contenuto in volume dei recipiente;
- h) titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento.

Non è ammesso l'utilizzo di acque provenienti da processi di cosiddetta microfiltrazione o comunque non "minerali".

Si richiede che la Ditta somministri acqua oligominerale. Tale acqua deve essere contenuta in bottiglie di vetro, plastica, oppure in cartoni, da 0,5, 1 o 1,5 litri ciascuno, che garantiscano l'igienicità del prodotto e la biodegradabilità dell'imballaggio pari ad almeno il 90%. I recipienti devono inoltre:

- essere prodotti secondo le vigenti disposizioni di Legge;
- riportare le generalità della Ditta produttrice;
- essere conformi alle norme igienico-sanitarie in vigore;
- essere mantenuti in ottimo stato di conservazione.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La Ditta aggiudicataria deve accertare che sui prodotti alimentari da essa somministrati sia presente l'etichettatura propria dei prodotti destinati al consumatore finale secondo quanto previsto dall'art.1, comma 2°, del D.Lgs. 109/1992 come modificato dal D.Lgs. n. 68 del 25.02.2000 e dal D.Lgs. n.181 del 23.06.2003.

L'etichetta deve figurare direttamente sull'imballaggio o essere apposto sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, fascette legate al prodotto medesimo, oppure (solo per prodotti non commercializzati al dettaglio e quelli destinati all'industria o ai laboratori non artigianali) solo sui documenti commerciali di vendita.

L'etichetta deve riportare:

- a) denominazione di vendita;
- b) elenco degli ingredienti (in ordine di peso decrescente);
- c) quantitativo netto, T.M.C. (tempo minimo di conservazione);
- d) modalità di conservazione ed utilizzazione;
- e) istruzioni per l'uso, luogo di origine o provenienza;
- f) nome o ragione sociale o marchio depositato;
- g) sede fabbricante o confezionatore e sede stabilimento.

Il termine minimo di conservazione deve essere indicato con la menzione: "Da consumarsi preferibilmente entro.....", nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico, nel rispetto delle indicazioni date dall'art. 10.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE: OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le regole di buona prassi igienica.

Sono da considerarsi vincolanti le operazioni di seguito descritte:

- a) Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- b) I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4°C.
- c) Tutti i prodotti congelati e /o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle patate precotte.
- d) La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- e) La carne trita deve essere macinata in giornata.
- f) Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- g) Il lavaggio e il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente la cottura.
- h) Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti la cottura.
- i) Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento.
- l) I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici.

Tutte le eventuali preparazioni di salse o condimenti (ad esempio: il pesto, ecc.) devono essere effettuate nelle ore antecedenti il consumo.

Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

LINEA REFRIGERATA

E' vietata, di norma, la preparazione di derrate il giorno precedente la cottura.

Per talune preparazioni tale pratica potrà essere ammessa (previa motivata richiesta all'Amministrazione dell'impresa aggiudicataria) purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra i 1° e i 6° C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per l'abbattimento delle temperature dei prodotti cotti; gli alimenti per i quali è eventualmente consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast beef, lessi, brasati.

Tale metodologia è utilizzabile solo usando idoneo abbattitore di temperatura, è tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti in cella, a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.