

COMUNE DI PIGNOLA

Provincia di Potenza

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE DA UTILIZZARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI NELLE SCUOLE MATERNE STATALI E ASILO NIDO COMUNALE DI PIGNOLA.

Le caratteristiche merceologiche che si riportano, dovranno essere rispettate dalla ditta appaltatrice nella predisposizione e somministrazione dei pasti erogati in favore degli alunni e degli insegnanti delle scuole materne statali e dell'asilo nido comunale di Pignola.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verifica e controllo della qualità delle materie prime acquistate dalla Ditta appaltatrice e necessarie alla predisposizione dei pasti sin dalla ricezione delle stesse presso i centri di cottura presso le cucine di proprietà comunale presso la scuola materna di Via Risorgimento e in C.da Pantano.

Con l'assunzione dell'appalto, l'aggiudicatario, si impegna a rispettare sia le caratteristiche merceologiche ed organolettiche propriamente dette delle materie prime acquistate sia le modalità di produzione, confezionamento e trasporto secondo le normative di conservazione e mantenimento degli alimenti attualmente vigenti, anche in materia veterinaria, o che dovessero successivamente entrare in vigore nel corso della durata dell'appalto.

L'Appaltatore dovrà garantire che i suoi fornitori di derrate utilizzino i sistemi di imballaggio e di confezionamento idonei per il trasporto e atti a garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologici anonari, inoltre, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle leggi in materia di igiene dell'alimentazione.

All'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto. Ogni contenitore deve riportare l'indicazione della data del giorno di macellazione e il contrassegno della visita sanitaria nel rispetto della relativa vigente normativa igienico sanitaria e commerciale.

Saranno sempre escluse e rifiutate le materie prime di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame sommaro o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate, alterate, sofisticate contraffatte etc..

CARNI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

(preferibilmente provenienti da allevamenti della Basilicata e comunque allevati e macellati in Italia)

A. Carni bovine fresche

Le carni fornite dovranno appartenere a vitelloni di prima scelta in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento nei seguenti tagli: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, girello ed in pezzi anatomici. La carne dovrà essere porzionata, ripulita dalle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo.

Per carni di vitellone si intendono le carni provenienti da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine; muscolatura di colore rossorosa; consistenza delle carni soda a grana fine o quasi fine con venatura; grasso esterno bianco, sottile in strato, compatto, uniforme e ben distribuito. Le carni di vitellone, conformi al [D.Lgs. 19/04/1994](http://www.governo.it/leggi/19041994)

n. 286, devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida di peso vivo superiore a kg. 300 e peso morto oltre kg. 150 in canale.

La carne dovrà essere non congelata né scongelata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, fra cui il D.Lgs. n. 118 del 27/01/1992 riguardante il divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione.

B. Pollame e Tacchino

I vari tipi di pollame e tacchino dovranno essere sempre freschi classe A ai sensi del Regolamento [C.E.E. 1906/90](#) esclusivamente allevati a terra.

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 gg. e non inferiore a 12 ore dal consumo e alla stessa deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Sono esclusi dalla somministrazione il pollame e tacchini congelati.

Saranno sempre esclusi perciò, e rifiutati i polli, i tacchini di qualità inferiore alla prima o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie, esami di laboratorio, avariati, sofisticati o adulterati, o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario. In particolare la carica batterica riferita agli stafilococchi non deve essere superiore a 100 germi per grammo.

Le carni avicunicole devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali allevati su territorio nazionale, devono avere la cute, se presente, di colore giallo rosa chiaro, consistenza elastica, compatta; risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione. I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. Se sottoposti alla prova di cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione. Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti. Devono essere esenti ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella della cloaca. Il pollo non deve avere subito l'azione di sostanze estrogene. Per la somministrazione dei pasti dovranno essere utilizzate esclusivamente le seguenti parti:

Petti di Pollo: corrispondenti ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale; corrisponderanno ad un peso complessivo singolo di circa gr. 350 compreso il filetto, devono essere privati della pelle e dei grassi.

Cosce di pollo: dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a gr. 130 circa, saranno ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne, plumole e screpolature.

Petto di tacchino: sarà accettata solo la parte chiamata "fesa di tacchino senza ala" di peso non inferiore a kg. 2,500, corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. Il colorito deve essere solo lievemente rosato, con carni compatte, senza soffiature emorragiche.

C) Prosciutti

Prosciutto cotto: confezionato sottovuoto, disossato e secondo quanto stabilito dalla legge 4/07/1970 n. 506 e successive modifiche e relativi regolamenti di esecuzione. Di produzione nazionale o proveniente da allevamenti nazionali o comunitari ricavate da sezioni di coscia, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati. Pezzatura media o confezionato sottovuoto nel rispetto normative vigenti in carta alluminata. (D.Lgs 537/92 e O.M. 14.02.1968). All'apertura deve essere privo di liquido o percolato, né di grasso sfatto, né odori sgradevoli. Privo di difetti di picchittature e di alveolature proteolitiche da germi alofili ed inverdimenti da lattobacilli. Sapore tipico dolce.

Non dovrà essere usato prosciutto preaffettato confezionato sottovuoto.

La fetta sarà compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale.

D) Bresaola

In pezzatura unica da 3 a 4 Kg., ricavata dal cuore di un taglio anatomico pregiato del posteriore di vitellone o manzo, con una stagionatura non inferiore a 45 giorni, la superficie esterna può essere ricoperta da involucri artificiale oppure il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, la superficie esterna deve essere priva in assoluto di grassi, di consistenza carnosa, la sezione deve essere uniformemente compatta, asciutta, di colorito rosso/bruno, privo di: 1. macchie grigiastre o biancastre; 2. odore della superficie di sezione pungente o tipicamente acre per processo fermentativo in atto; 3. presenza di brunatura per eccesso di sale; 4. presenza di sierosità all'interno delle confezioni sottovuoto (insufficienza di stagionatura).

E) Uova

Le uova da fornire dovranno essere fresche, di guscio scuro, di cat. A pezzature 60/65, con i requisiti previsti dalla legge 419 del 3/5/1971, dal Regolamento Comunitario n. 2772 del 29/10/75 e successive modifiche. Dovranno presentare guscio e cuticola normali netti, intatti camera d'aria di altezza non superiore ai 3 mm, immobili; devono presentarsi con assenza di macchie di sangue ed odori e sapori estranei; albume chiaro limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; tuorlo visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo; germe di sviluppo impercettibile. Dovranno riportare sulla confezione la data di imballaggio e del termine minimo di conservazione. Saranno respinte quelle confezioni di uova fresche che in fase di verifica mettano in evidenza le seguenti tare mercantili: presentino i segni dell'invecchiamento rappresentati dalla maggiore ampiezza della camera d'aria (le uova galleggiano se immerse nell'acqua; il tuorlo è decentrato; se spirate mostrano margini e contorni molto netti del tuorlo; alla prova della cottura si sgusciano con difficoltà).

Quando le uova risultino per la maggior parte: imbrattate con residui fecali o con altro materiale estraneo aderente al guscio.

Le uova dovranno essere conservate in frigorifero a + 4°.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

A) Frutta fresca ed agrumi

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di "prima" categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) possedere la calibratura e grammatura richiesta;
- d) essere omogenei e uniformi, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- e) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

In particolare:

Mele (varietà Golden e Stark) devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 130/180, devono essere fornite mele di provenienza nazionale, preferibilmente prodotte in Basilicata.

Pere (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conferente): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura.

Arance (varietà Navel, Tarocco, Moro, Washington) (di produzione nazionale preferibilmente prodotti in Basilicata): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura e saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%.

Pesche (varietà pasta gialla, pasta bianca e nettarina) (di produzione nazionale preferibilmente prodotte in Basilicata): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate dalla voce "Mele" ed essere di grammatura non inferiore a gr. 120.

Limoni (di produzione nazionale preferibilmente prodotti in Basilicata): devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere: indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni di batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di 110/150 gr. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo: 25%.

Mandarini - Mandaranci (di produzione nazionale preferibilmente prodotta in Basilicata): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo in succo 33/40%.

Banane devono possedere le caratteristiche generali riportati alla voce "mele" La provenienza deve essere di zone a denominazione di origine protetta D.O.P. o anche di indicazione geografica protetta I.G.P.;

Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio.

Dovranno avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti CEE riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli.

Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare la legge n. 441 del 5/08/1981 e la n. 211 del 5/06/1984 e relativi decreti attuativi.

B) Verdura fresca

Gli ortaggi dovranno:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche e qualità richieste;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) per partite, appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza;
- f) essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie o coltivazione, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere indenni, cioè: esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);
- h) non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- i) gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

In particolare:

Patate (patate comuni e patate novelle di produzione nazionale): devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le patate devono essere selezionate per qualità, e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virus e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote (di produzione nazionale preferibilmente prodotta in Basilicata): devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco.

Cipolle (di produzione nazionale preferibilmente prodotta in Basilicata): i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto. I bulbi devono essere resistenti e compatti. Il calibro, è fissato da mm. 40 a mm. 30.

Pomodori da insalata (di produzione nazionale preferibilmente prodotti in Basilicata): devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine (di produzione nazionale preferibilmente prodotta in Basilicata): devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.

Ortaggi a foglia (di produzione nazionale preferibilmente prodotta in Basilicata): devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbette, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

Insalata (di produzione nazionale preferibilmente prodotta in Basilicata) varietà: Iceberg, lattuga e Romanella. Oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

C) Legumi

I legumi secchi devono essere:

- a. puliti;
- b. di pezzatura omogenea;
- c. sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- d. privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- e. privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- f. uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%).

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a. abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- b. siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- c. essere di buona qualità, sana, pulita, intera, turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione dovuta all'improvviso salto termico, esente da attacchi parassitari, di colorazione e maturazione non artificiale ed aver raggiunto il grado di maturazione che la rende idonea al pronto consumo;
- d. non deve presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta ad eccessiva conservazione.

PANE, PASTA, FARINA, RISO

A) Pane

Il pane da fornire dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "00" o tipo "0", senza grassi aggiuntivi, con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (Legge 4/7/67 n. 580 e seguenti).

Il pane dovrà essere cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione. Deve essere prodotto esclusivamente con un impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale lievito naturale.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

- E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.
- Dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre 10 h. dalla sfornatura.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Il pane dovrà essere: confezionato in panini tipo "rosetta" di grandezza di circa 50 gr. in confezioni unitarie.

B) Biscotti

Tipo prima infanzia in confezioni originali, con indicazione degli ingredienti e della data di scadenza (L. 580/67).

C) Pane grattato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n° 580.

D) Farina tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n° 580/67 titolo II ali. 7. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite dalla suddetta legge.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

E) Pasta

La pasta di semola di grano duro dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge 4/07/1967 n. 580 e successive modificazioni e/o integrazioni, ed in particolare:

- umidità massima: 12,50%;
- ceneri su sostanze secca: minimo 0,70%, massimo 0,90%;
- cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20%, massimo 0,45%;
- sostanze azotate: minimo 10,50%;
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole.

Non dovrà presentarsi fratturata, alterata avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura; la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa o intorbire l'acqua.

F) Riso

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.).

Il riso non deve avere odore di muffa né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie.

Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

OLIO E PRODOTTI CONSERVATI

A) Olio extra vergine oliva

L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione e cottura dovrà essere quello "extra vergine di oliva" come definito nella legge 13/11/1960 n. 1407: esso dovrà essere purissimo, non alterato sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana, dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia e in particolare a quella della legge sopracitata e dovrà essere in possesso di tutte le caratteristiche chimiche e chimicofisiche di tali olii.

Inoltre, l'olio non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di muffa, di fumo, ecc.; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli e inconfondibili dell'olio 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 non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Saranno rifiutati i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, muffa o simili.

B) Burro

Con modalità di produzione, composizione e qualità merceologica, con indicazione della data di scadenza in confezioni singole da gr. 250.

C) Pomodori pelati in scatola

I pomodori pelati devono essere di raccolta relativa all'anno in cui vengono utilizzati. Dovranno essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, devono presentare il colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, odore e sapore caratteristici del pomodoro, privi di odori e sapori estranei privi di coloranti e conservanti artificiali, privi di larve e altri parassiti, conformi alle caratteristiche e prescrizioni di cui alla legge n. 96 del 10/03/1969, e relativo regolamento di esecuzione. Dovranno essere di qualità superiore come dall'art. 2 lett. g) del [D.P.R. 11/04/1975](#) n. 428.

In particolare il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco, al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%.

In contenitori a banda stagnata devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283 del 30 aprile 1962, [D.M. 21/03/1973](#) e successive modificazioni. Ogni contenitore deve riportare: tutte le indicazioni previste nel [D.P.R. 26/03/1980](#) n. 327 art. n. 64 e D.L. 109 del 27/01/1992.

LATTE E LATTICINI

A) Latte

Latte intero UHT o parzialmente scremato, in confezioni da 1 lt., con un tempo di vita residuale superiore al 50%. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da [D.L. n. 109/92](#).

B) Parmigiano

Il formaggio da fornire dovrà essere PARMIGIANO, conforme a quanto previsto dal [D.P.R. 30/10/1955](#) n. 1269 e successive modifiche e/o integrazioni. Il formaggio deve avere 24 mesi di stagionatura, essere di prima scelta, avere ottimo sapore e profumo, con contenuto minimo di materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore ai 32%.

Le confezioni dovranno recare ben visibile il nome dell'impresa produttrice, composizione, ingredienti e data di scadenza del prodotto.

C) Formaggi molli

I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati in osservanza delle norme di cui al [R.D.L. 15/10/1925](#) n. 2033 e successive modificazioni, e per il contenuto di materia grassa come da R.D.L. n. 1177 del 15/07/1938 e successive modifiche. Dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi o nocivi per qualsiasi altra causa. Non presenteranno alterazioni esterne o interne.

I tipi di formaggio da somministrare saranno i seguenti:

- mozzarella di latte vaccino confezioni da gr. 50 e 70 del tipo "fior di latte";
- scamorza di latte vaccino in confezioni singole.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.Lgs. n. 110 del 27/01/92. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- b) il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore.

In particolare si ricorda che i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal citato Decreto e con data di produzione di facile lettura.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

I pesi indicati in tabella sono da intendere a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

A) Pesce surgelato

I filetti di merluzzo, i filetti di nasello e i filetti di sogliola "surgelati" (definiti commercialmente "cuori", "fiori", "flettini" ecc. - comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti) dovranno essere di pezzatura di gr. 100 circa ciascuno, non frammentati, senza pelle e deliscati e privi totalmente di spine. La glassatura non deve essere superiore al 5% del peso totale lordo.

B) Bastoncini di pesce

Nell'utilizzo di bastoncini di merluzzo preimpanati, l'impanatura deve avere la seguente composizione: pangrattato, farina, acqua.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria c/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta c/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto surgelato con buona tecnica industriale.

Per le caratteristiche del pesce "surgelato" dovranno essere osservate tutte le disposizioni del richiamato Decreto Legislativo n. 110 del 27/01/1992 e tutta la specifica normativa vigente.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

C) Prodotti ortofrutticoli surgelati

Spinaci "surgelati" in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

Piselli "surgelati" in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

PRODOTTI VARI

Acqua minerale

L'acqua minerale da somministrare sarà del tipo: "acqua minerale naturale", non addizionata di anidride carbonica. Conforme a quanto previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 12/11/92 n. 542. In particolare la presenza dei nitrati dovrà essere nei limiti di quanto stabilito dall'art. 6 dello stesso Decreto per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia. Il contenuto di fluoro deve essere compreso tra 0,3 e 0,6 mg/lit. L'acqua dovrà essere contenuta in bottiglie di PET, da lit. 1 o lit. 0,500, a richiesta delle scuole.

Il quantitativo da somministrare sarà di cl. 0,330 procapite giornaliero (1 lit. ogni 3 alunni).