

**ALLEGATO “A” AL CAPITOLATO SPECIALE PER L’APPALTO DEL
SERVIZIO DI PREPARAZIONE, DISTRIBUZIONE E FORNITURA DI PASTI DA
ASPORTO PER LE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA DI I GRADO DEL
COMUNE DI CAMPO SAN MARTINO – ANNO SCOLASTICO 2007/2008**

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE MATERIE PRIME UTILIZZATE

La qualità del pasto confezionato e servito nell’ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto devono essere di 1^a qualità.

Per qualità s’intende: qualità igienica, merceologica, nutrizionale (anche gradevolezza del gusto).

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

- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell’alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all’interno dello stabilimento di produzione);
- Fornitura regolare e peso netto al crudo
- Completa ed esplicita compilazione di documenti di trasporto e fatture;
- Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto stabilito nel foglio condizioni;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92 e successive modifiche, e rispetto delle caratteristiche merceologiche dei vari prodotti;
- Termine minimo di conservazione dei prodotti, ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né 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;
- I prezzi d’acquisto devono essere in sintonia con il mercato (locale e/o regionale e/o nazionale).

CARNI:

Carni bovine fresche refrigerate e frattaglie di provenienza nazionale.

Ai fini della tipizzazione delle carni si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE n. 805/1968, n. 1208/1981, n. 2930/1981 e successive modifiche ed inoltre al Decreto MI.P.O.AGR. n. 298 del 4.5.1998, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classi di conformazione ed in classi di ingrassamento.

Le carni bovine dovranno:

- Provenire da animali macellati in Italia da almeno 7 (sette) giorni;
- Provenire da animali di origine italiana (Nati ed allevati in Italia), macellati e sottoposti a sezionamento presso impianti nazionali riconosciuti in base all’art. 13 del D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286;
- Le confezioni dovranno essere etichettate, meglio se indicanti anche la rintracciabilità dell’alimento, a norma del capitolo XI del D.Lgs. 286/94 e del D.Lgs. 109/92. Le carni dovranno provenire da impianti, laboratori e depositi in cui sia applicato l’autocontrollo (art. 15 D.Lgs. 286/94, art. 3 D.Lgs. 155/97), la Ditta dovrà documentare l’effettiva applicazione e gli esiti dello stesso.

Carni di bovino adulto

Le carni dovranno:

- provenire da carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 (due) anni – categoria A;
- provenire da animali classificati per la conformazione con la lettera “U” e per lo stato di ingrassamento con il numero 2 (due).

Le carni dovranno provenire:

- da quarti posteriori, disossati e sgrassati, toelettati e selezionati nei seguenti tagli anatomici: noce, fesa scamone, sottofesa, girello, roast-beef.
- Da quarti anteriori, disossati e sgrassati, toelettati e sezionati nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale.

Carni di vitello

Le carni dovranno provenire dal disosso di animali del peso non inferiore a 110 Kg. e non superiore a 160 Kg. Le carni dovranno essere fornite nei seguenti tipi:

- Da selle, disossate e sgrassate, toelettate e sezionate nei seguenti tagli anatomici: noce, fesa, scamone, sottofesa con girello;
- Da busti, disossati e sgrassati, toelettati e sezionati nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, pancia.

Carni suine fresche refrigerate di provenienza nazionale.

Come norma generale si precisa che le carni dovranno essere di prima qualità, provenienti da animali conformi ai dettami della legislazione sul suino pesante italiano, con rapporti quantitativi fra carne e grasso e di conformazione rientranti nei limiti delle norme consuetudinarie.

Le carni suine dovranno:

- provenire da animali macellati da almeno 3 (tre) giorni;
- provenire da animali di origine italiana (nati ed allevati in Italia), macellati e sottoposti a sezionamento in impianti nazionali riconosciuti in base all'art. 13 del D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286;

Carni fresche refrigerate di provenienza nazionale: pollame e conigli.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n. 495/97, D.L. n. 109/92, n. 118/92 e D.P.R. n. 559/92.

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CEE 1906/90.

Tipologia:

Polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli.

PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali:

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.6.1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, D.L. n. 110/92.

Prodotti della pesca surgelati

Prodotto di provenienza nazionale o estera.

Tipologia pesci surgelati: vitello di mare, filetti di sogliola o platessa, cuore di merluzzo, ombrine, filetti di halibut, palombo (abadeco), nasello, pesce spada, seppia calamari, gamberetti, bastoncini e polpettine precotte di merluzzo.

PRODOTTI INSACCATI.

Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati aggiunti: dovrà essere ottenuto con carni di qualità superiore provenienti soltanto da cosce, di sapore gradevole, colore rosa chiaro, grasso bianco e ben rifilato, non presentare difetti esterni ed interni, anche lievi, di fabbricazione.

Prosciutto crudo disossato: dovrà essere di produzione D.O.C., equa distribuzione di parte grassa e magra, carne dolce e fine del caratteristico colore rosso scuro, odore lieve, fragrante, aromatico, sapore delicato, assenza di difetti esterni ed interni, stagionatura non inferiore a 15 mesi.

Varietà dei prosciutti:

- crudo di Parma (L. n. 26/90)
- crudo di San Daniele del Friuli (L. n. 30/90).
- crudo Veneto berico-euganeo (L. n. 628/81).
- crudo di Montagnana.

Soppressa veneta di puro suino: dovrà essere insaccata in bodeana di manzo, stagionatura minima 60 gg., di sapore dolce.

Mortadella Bologna senza polifosfati aggiunti: dovrà essere di qualità superiore, contenere non più del 25% di grasso puro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendinee e cartilaginose, sale e droghe in giusta proporzione. La mortadella dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco e sodo.

Arrosti di tacchino: il prodotto deve essere di 1^a qualità, senza difetti, con carni morbide, a grana sottile, gradevole, gusto non aromatico e non salato. Deve essere prodotto con petto di tacchino (fesa), esente da pelle e parti ossee. Al taglio la fetta deve rimanere compatta senza rompersi.

FORMAGGI DA GRATTUGGIA E DA TAVOLA – BURRO

I prodotti da fornirsi dovranno corrispondere ai requisiti previsti dalla vigente legislazione in materia di formaggi e latticini (D.P.R. 14.1.97, n. 54, R.D.L. 15.10.1925, n. 2033, art. 53 Legge 19.2.1992, n. 142, e successive modificazioni ed integrazioni).

I formaggi di "origine" e "tipici" dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalla Legge 10.4.1954 n. 125 e dal D.P.R. 5.8.1955 n. 667, e

conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento ed alla loro commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. 18.11.1953, n. 1099 (esecuzione, convenzione, uso nominativo di origine e denominazione dei formaggi).

I prodotti da fornirsi dovranno essere tutti di 1^a qualità, ed in particolare:

GRANA PADANO

Dovrà trattarsi di "Grana Padano" a denominazione di origine, perfettamente corrispondente alle caratteristiche tecnico-qualitative previste dalla vigente legislazione in materia.

ASIAGO PRESSATO

Dovrà essere pressato, a denominazione di origine (D.P.R. 21.12.1978 e 3.8.1993), e perfettamente corrispondente alle caratteristiche tecnico-qualitative previste dal D.P.R. 30.10.1955, n. 1269, e portare impresso sullo scalzo della forma il marchio del Consorzio di tutela.

EMMENTHAL

Dovrà trattarsi esclusivamente di formaggio svizzero, marchiato "EMMENTHAL SWITZERLAND", ed essere conforme a quanto stabilito dal D.P.R. 22.9.1981.

FONTAL

Dovrà trattarsi di prodotto maturo, di produzione estera, avente stagionatura minima di 30 gg. fuori sale.

ITALICO

Dovrà trattarsi di prodotto fresco fuori sale, di produzione nazionale, avente stagionatura minima di 15 gg.

MOZZARELLA DI LATTE VACCINO

Dovrà essere di produzione italiana ed etichettata secondo quanto previsto dal D.P.R. 54/97 e dal D.Lgs. 109/92. Dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili, maturazione extra rapida. Dovrà avere forma tondeggiante, ovoidale. La pasta dovrà essere morbida, bianco porcellana, con struttura caratteristica "a foglie" e di sapore leggermente acidulo.

Ogni mozzarella dovrà essere confezionata singolarmente con presenza di idoneo liquido di governo, ed avere un peso netto di gr.100 circa, escluso il liquido di governo.

MONTASIO

Dovrà trattarsi di formaggio a denominazione di origine e riportare impresso sulla forma il marchio chiaramente leggibile. Alla consegna dovrà avere una stagionatura non inferiore a 90 giorni.

LATTERIA

Dovrà avere pasta semicotta, semiduro (umidità 40/45%) ed avere sapore delicato.

Alla consegna dovrà avere una stagionatura non inferiore a 30 giorni.

CRESCENZA MATURA

Il prodotto da fornirsi dovrà essere di 1^a qualità ed avere uno dei seguenti marchi: GALBANI, INVERNIZZI, LOCATELLI.

Dovrà, inoltre:

- avere pasta di colore bianco, morbida, burrosa, compatta, priva di occhiature, omogenea, di sapore dolce e fondente in bocca;
- essere esente da processi di ammuffimento della superficie o di coloritura per fluidificazione della pasta;
- avere un contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 50%; • avere una stagionatura di 7-10 giorni.

FORMAGGINI

Dovranno essere delle seguenti marche: Grunland – Kraft – Ramek – Milkana Oro – Tigre – Galbani, ed avere un peso di gr. 20-30 cad.

Dovranno inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

- maturazione: da pochi giorni ad un mese;
- coloranti: assenti;
- contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 35%.

BURRO

Dovrà essere frutto di pura panna di affioramento, con esclusione di quello ricavato dalla lavorazione del latte, essere fresco, privo di fioretto, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino, corrispondere alle norme di legge.

ORTOFRUTTICOLI FRESCI

Tutti i prodotti ortofrutticoli, in generale, dovranno avere le caratteristiche qualitative sotto precisate ed essere classificati di **PRIMA CATEGORIA**, ossia di ottima qualità, commercialmente esenti da difetti, e di presentazione accurata, ai sensi di quanto stabilito dai D.M. 7.8.1959 dal D.M. 31.12.1960, dal D.L. 17.3.1967, n. 81 e dalla Legge 13.5.1967, n. 268 e loro successive modificazioni ed integrazioni, nonché dai regolamenti CEE regolarmente recepiti nel regolamento legislativo italiano.

VERDURA (ORTAGGI)

- La verdura dovrà essere di recente raccolta.
- Quella a foglia non dovrà essere surriscaldata né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e cultivar, essere priva di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

FRUTTA

- La frutta a granella (mela e pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegia) non dovrà presentare polpa ammezzata e fermentata in processi incipienti o in evoluzione.
- La frutta da tavola dovrà essere fornita, secondo il tipo, del medesimo calibro.

Ortaggi di maggior consumo e patate. Eventuali caratteristiche.

Cavoli verze e cappucci, cipolle, carote, insalata (Indivia Scarola lavorata/imbiancata o Indivia Riccia lavorata/imbiancata), radicchio (rosso Chioggia Veneto, variegato Chioggia Veneto o radicchio di Treviso o di Verona), melanzane.

I pomodori dovranno essere per insalata di giusta maturazione, con polpa resistente, senza vuoti o eccesso di liquido all'interno, esenti da ammaccature.

Peperoni gialli, rossi o verdi, secondo necessità, zucchine con polpa compatta e pochi semi.

Le patate dovranno essere Patate Bintje Olanda o patate novelle, secondo necessità.

Frutta di maggior consumo. Caratteristiche.

Mele da tavola

- Dovrà trattarsi di mele di provenienza TAA (Trentino Alto Adige), di calibro 75/80, di peso unitario da 160 a 180 gr.
- Non dovranno presentare difetti. Mele da cuocere
- Dovrà trattarsi di mele Imperatore o Morgenduft
- Non dovranno presentare difetti.

Pere da tavola

- Dovrà trattarsi di pere di calibro 70/75, di peso unitario da 160 a 200 gr.
- Non dovranno essere grumose.
- Dovranno avere giusto grado di maturazione ed essere esenti da qualsiasi difetto.

Pere da cuocere

- Dovrà trattarsi di pere Kaiser, di calibro 75/80, di peso unitario da 180 a 220 gr.

Pesche e nettarine

- Dovrà trattarsi di pesche di pasta gialla o bianca, prive di qualsiasi difetto, di calibro A (67/73) o AA (73/80), di peso unitario da 130 a 180 gr.

Susine fresche

- Dovrà trattarsi di susine di calibro 51/56, di peso unitario da gr. 80 a gr. 100.
- Dovranno essere praticamente ricoperte di pruina secondo le varietà.
- Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Uva da tavola

- Dovrà trattarsi di uva bianca o nera.
- I grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, di fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate.
- Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti della loro pruina.

Meloni

- Dovrà trattarsi di meloni con giusta conformazione e giusto grado di maturazione.

Banane

- Dovrà trattarsi di banane di provenienza America Centrale, di peso unitario da 160 a 180 gr. con giusta maturazione.
- Non dovranno essere tigrate.

Arance

- Dovranno avere un peso unitario da 160 a 180 gr.
- Dovranno essere esenti da colorazioni anormali, nonché da inizio di essiccamento.
- Non dovranno essere molli od avvizzite.
- La buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa, gonfia, distaccata dagli spicchi, deformata.
- Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Mandarini

- Dovranno essere di peso unitario compreso tra 120 e 150 gr.
- Altre caratteristiche particolari come per le arance.

Limoni

- Dovranno avere un peso unitario da 120 a 150 gr.

Ortofrutticoli surgelati

Tutti i prodotti ortofrutticoli surgelati dovranno essere di prima o primissima qualità.

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere, in ogni caso, sane ed in buone condizioni. Devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelazione che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento, con la massima cura, nel più breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali. Appena ultimate le operazioni ed i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, a trattamento termico di congelazione rapida ed al confezionamento.

In particolare i prodotti da consumarsi devono:

- essere perfettamente conservati, con assoluto rispetto della cosiddetta "catena del freddo";
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari;
- presentare e conservare le peculiari caratteristiche organolettiche delle specie e cultivar richieste;
- essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- essere esenti da fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti e malformazioni;
- essere totalmente privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- avere colore uniforme e tipico del prodotto maturo;
- avere l'odore ed il sapore caratteristico del prodotto, con assenza di sapori estranei;
- l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; in particolare, nei prodotti forniti non devono rivelarsi odori estranei e/o di prodotto alterato;
- la consistenza non deve essere legnosa né il prodotto deve apparire spapolato.

Per quanto concerne le **specifiche di qualità** si farà riferimento esclusivamente a quelle predisposte ed approvate dall'**Istituto Italiano Alimenti Surgelati**.

I fagiolini ed i piselli, in particolare, dovranno essere dei tipi classificati merceologicamente come fini, mentre **gli spinaci e le bietole** dovranno essere del tipo in foglia grado A.

Le patate novelle tonde, prefritte e crude, da forno, le patate a bastoncino prefritte, per fritto dovranno riportare tali diciture sulle confezioni unitarie del prodotto.

I prodotti devono essere posti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto.

I prodotti devono essere posti 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 stesse risultino alterate, e con data di produzione di facile lettura. Le singole confezioni devono avere caratteristiche

idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

OLI ALIMENTARI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio da fornirsi dovrà corrispondere alle norme per la classificazione e la vendita degli oli di oliva, di cui alla legge 1407 del 13.11.1960 - modificata, all'art. 2, con legge 578 del 05.07.1961 - ed al "Regolamento CEE n° 2568/91 della Commissione dell'11.07.1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti".

In particolare:

- dovrà essere giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione), di produzione nazionale, in perfetto stato di conservazione;
- dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto di netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rilevare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di muffa, di verme, ecc..
- potrà presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo verdastro;
- dovrà essere esclusivamente ottenuto meccanicamente dalle olive e non aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione;
- dovrà avere un'acidità, espressa in acido oleico, non superiore all'1,00%, senza tolleranza alcuna.

OLI DI SEMI

Gli oli di semi sottoelencati, dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi, e non dovranno rilevare odori disgustosi di rancido, di putrido, di muffa, ecc..

Non dovranno contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione e dovranno derivare dalla lavorazione di un unico seme.

Dovranno avere un'acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%.

La decolorazione dei pigmenti eventualmente presenti dovrà essere stata effettuata a norma dell'art. 3 della Legge 27.01.1968, n. 35.

Dovranno avere le caratteristiche di genuinità.

OLIO DI ARACHIDE

OLIO DI MAIS

IMBALLO E CONFEZIONAMENTO

Gli oli dovranno essere forniti in recipienti a perdere aventi le seguenti capacità:

- olio extra vergine di oliva
- olio di semi di arachide
- olio di mais

lt. 1;

lt. 1;

lt. 1.

I recipienti dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni in materia (D.Lgs. 25.01.1992, n. 108, e D.Lgs. 27.01.1992, n. 109).

Dovranno essere chiusi ermeticamente ed essere apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del sigillo stesso.

PASTA ALIMENTARE SECCA, FARINE.

I prodotti da fornirsi dovranno essere di prima qualità, nel rispetto delle Leggi e dei Regolamenti vigenti al momento della fornitura.

PASTA ALIMENTARE SECCA

La pasta alimentare dovrà essere quella denominata "pasta di semola di grano duro".

FARINA BIANCA TIPO "OO"

La farina bianca di grano tenero dovrà essere del tipo "OO" ed avere le seguenti caratteristiche:

- umidità
- ceneri
- glutine secco

max 14,50%;

max 0,50 su 100 parti di sostanza secca;

min 7 su 100 parti di sostanza secca.

La farina non dovrà emanare odori sgradevoli (muffe, ecc.).

FARINA GIALLA

La farina gialla dovrà essere di mais "bramata" e possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti di salubrità e genuinità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

PASTE ALIMENTARI FRESCHE

I prodotti da fornirsi dovranno essere di prima qualità, nel rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti al momento della fornitura.

Dovrà trattarsi di prodotti freschi, confezionati non oltre 3 giorni, con la minore manipolazione possibile al fine di ottenere prodotti privi di inquinamento e quindi con caratteristiche batteriologicamente ottimali.

Gli gnocchi dovranno essere prodotti con patate fresche, o con fiocchi di patate, avere forma ed aspetto tipici, essere privi di corpi estranei e/o impuri, e presentarsi, dopo la cottura, di consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

I tortellini ed i tortelloni/cappelletti dovranno avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Nelle confezioni sarà tollerata la presenza - in misura non superiore al 2 - 3% - di pezzi rotti, aperti o raggruppati.

Dopo la cottura i prodotti dovranno presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico a seconda del tipo, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusti.

RISO

Il riso da fornirsi dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge (Legge 18 marzo 1958, n. 325, Legge 5 giugno 1962, n. 586, e D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109).

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti, sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi delle sopra citate leggi, in vigore al momento della consegna. Dovrà, comunque, trattarsi di riso

proveniente dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione (di secondo grado), sano, ben secco, immune da parassiti, privo di polveri o altre impurità.

Non dovrà avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio, non essere avariato o alterato. Dovrà resistere alla cottura per non meno 15 (quindici) minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione di forma. Il

riso deve essere della denominazione commerciale “Vialone nano”, per risotti dovrà essere utilizzato riso denominato “Parboiled”.

ACQUE MINERALI

Come norma generale si richiamano, a tutti gli effetti, le norme relative alla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande di cui al R.D. n. 1924/1919 ed alla Legge 30/4/1962 n. 283 e relativo regolamento e successive modificazioni ed integrazioni, nonché ogni altra legge vigente in materia.

Le caratteristiche particolari delle bevande da fornirsi dovranno essere le seguenti:

Le acque minerali naturali dovranno corrispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi in vigore in materia di produzione, confezionamento e distribuzione ed in particolare a quanto previsto dal Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e confezionate in recipienti chiusi (R.D. 27/7/1934 n. 1265, D.P.R. 19/5/1958 n. 719, D.Lgs. 25/01/1992 n.

105 e successive modificazioni ed integrazioni).

L'acqua minerale dovrà essere del tipo “non gassata”.

LATTE, PANNA, YOGURT

I prodotti da fornirsi dovranno essere stati prodotti, lavorati e commercializzati secondo le norme e le caratteristiche fissate dalla vigente legislazione in materia (R.D. 994/1929, Legge 89/1977 - Regolamento CEE 1141/1971, artt. 3 e 6 - Legge 169/1989 e successive modificazioni ed integrazioni), la quale, ad ogni effetto, viene richiamata come parte integrante del presente Capitolato Speciale.

LATTE

Dovrà trattarsi di latte parzialmente scremato, nei tipi “fresco pastorizzato” e “UHT” a lunga conservazione”, quest'ultimo con scadenza non inferiore a 90 giorni dalla data della fornitura.

Dovrà essere genuino ed integro.

PANNA

Dovrà trattarsi di crema di latte da cucina, a lunga conservazione, con materia grassa minima del 25%.

YOGURT

Dovrà essere prodotto con latte fresco intero (il tipo con frutta) e con latte parzialmente scremato (il tipo bianco), fermenti lattici vivi, senza coloranti né conservanti.

TONNO IN SCATOLA

Il tonno da fornirsi dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare dei tonnidi, in conformità a quanto previsto dalle vigenti normative in materia (R.D.L. 07.07.1927, n. 1548 e R.D. 27.06.1929, n. 1427 - Legge 24.11.1981, n. 699 - D.Lgs. 30.12.1992, n. 531).

Dovrà essere in tranci circolari costituiti al massimo da 4 pezzi di pesce, di colorazione con tonalità che va dal rosa chiaro al rosa scuro: non dovranno essere presenti colorazioni anomale, quali grigio/verdastre, ocra, ecc..

Il tessuto muscolare dovrà essere consistente e compatto, non eccessivamente stopposo; è ammessa la presenza di piccole venature di sangue caratteristiche del tonno congelato intero, mentre dovranno essere assenti pelle, spine, squame, buzzonaglia (muscolo rosso).

Per la conservazione dovranno essere impiegati olio, del tipo classificato “olio di oliva”, come da Regolamento CEE del 11.07.1991, n. 2.568, e sale.

Il prodotto dovrà risultare commercialmente sterile e dovrà essere conservato con tutte le accortezze previste dalla legge, ed in particolare con piena osservanza delle norme sui limiti di contaminazione da mercurio.

POMODORI PELATI

I prodotti da utilizzare dovranno essere stati lavorati e commercializzati in osservanza di quanto disposto dalle normative vigenti in materia (Legge 30.04.1962, n. 283, e D.P.R. 26.03.1980, n. 327 - Legge 10.03.1969, n. 96 e D.P.R. 11.04.1975, n. 428).

Oltre a possedere le caratteristiche di cui all'art. 2 del citato D.P.R. 428/75, i pomodori pelati dovranno essere di 1^a qualità, di produzione nazionale e provenire dall'ultimo raccolto.

PASSATA DI POMODORO

Dovrà essere ottenuta da pomodoro di 1^a qualità di produzione nazionale, fresco, sano, maturo, ben lavato.

Il colore dovrà essere rosso, caratteristico del pomodoro maturo, l'odore ed il sapore quelli tipici del pomodoro fresco.

VERDURE CONSERVATE SOTTOACETO

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

PREPARATO PER BRODO

I prodotti da utilizzare dovranno corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia ed in particolare a quanto previsto dalla Legge 06.10.1950, n. 836, e dal D.P.R. 30.05.1953, n. 567.

Dovranno essere forniti i seguenti tipi di preparato:

- preparato granulare vegetale per brodo e condimento a base di glutammato;
- preparato per brodo e condimento a base di glutammato in pasta, con estratto di carne in qualità non inferiore al 5%.

CONFETTURA E MARMELLATA

Dovrà trattarsi di confettura extra e marmellata prodotta secondo quanto previsto dal D.P.R. 08 giugno 1982, n. 401 ed utilizzata per l'eventuale preparazione di crostate.

ACETO

L'aceto deve essere di vino, esente da deposito in bottiglie da litro, prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

L'aceto dovrà possedere il sapore e l'odore tipico ed inconfondibile del buon aceto.

MAIONESE GASTRONOMICA

Deve essere prodotta con buona tecnica di fabbricazione. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92. Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31.03.1965 e successive modificazioni.

SALSA TONNATA

Dovrà essere prodotta con maionese, tonno, capperi, con l'eventuale aggiunta di aromi.

In particolare la quantità di tonno presente non dovrà essere inferiore al 10%.

PANE FRESCO

Le caratteristiche del pane devono corrispondere ai requisiti di cui alla legge n. 580 del 4 luglio 1967. Prodotto con farina di grano tipo "O" e con regolare aggiunta di sale comune, in pezzature da 40-50 gr.

PANE INTEGRALE

Prodotto derivato da farina integrale di frumento con regolare aggiunta di sale comune, in pezzatura da 70-80 gr.

GRISSINI E SCHIACCIATINE

Prodotti con farina bianca o integrale, senza conservanti.

PIZZA MARGHERITA

Prodotta con farina di tipo "O", a lievitazione naturale.

TORTA (presente 1 volta al mese in sostituzione della frutta)

Crostata, plumcake, allo yogurt, alla ricotta, di carote, di mele.

ALIMENTI	PRIMARIE	MEDIE
<i>PRIMI PIATTI</i>		
Pasta o riso asciutti (g)	70/80	80/90
Pasta o riso in brodo vegetale (g)	30	40
Gnocchi di patate (g)	150	200
<i>CONDIMENTI PER I PRIMI</i>		
Parmigiano o Padano grattugiato (g)	5	10
Sugo con base di pomodoro (g)	30	50
Olio extra vergine di oliva (g)	5	7
<i>SECONDI PIATTI</i>		
Carne (g)	60	80
Pesce (g)	100	120
Uova (unita)	1	1 e ½
Prosciutto cotto (g)	40	60
Formaggi a pasta molle o filata (g)	50	60
Formaggi a pasta dura (g)	30	50
<i>CONTORNI</i>		
Verdura cruda in foglia (g)	40/60	40/60
Verdura cruda (g)	100/150	100/150
Verdura da far cotta (g)	150/200	150/200
<i>CONDIMENTI VERDURE</i>		

Olio extra vergine di oliva (g)	5	8
<i>PANE</i>		
Pane comune (g)	50	60
Pane integrale (g)	60	70
<i>PIATTI UNICI</i>		
Pasta pasticciata/lasagne al ragù		
Pasta di semola di grano duro (g)	70/80	80/90
Besciamella (g)	50	50
Ragù di carne (g)	40	40
<i>CARNE o PESCE con polenta o patate</i>		
Carne (g)	60	80
Pesce (g)	100	120
Polenta (g)	60	80
Patate (g)	200	250
<i>CEREALI per minestre e legumi</i>		
Cereali (pasta riso orzo farro semolino) (g)	30/40	40/50
Patate (g)	30	40
Legumi secchi (g)	30	40
Legumi freschi (g)	60	80
<i>PIZZA MARGHERITA</i>		
Pasta per pizza (g)	150	200
Mozzarella fior di latte (g)	30	40
<i>FRUTTA FRESCA</i>		
Frutta fresca di stagione (g)	100/200	100/200

**I PESI INDICATI SI INTENDONO A CRUDO AL NETTO DEGLI SCARTI
LE QUANTITÀ SONO ESPRESSE IN GRAMMI**

ESEMPI DI PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Pasta pasticciata al forno Hamburger di vitellone alla pizzaiola Verdura fresca mista Frutta fresca	Passato di verdure con pasta Carrè di maiale al latte Crocchette di patate Frutta fresca	Riso alle verdure Cotoletta di tacchino Cappuccino e insalata Yogurt alla frutta	Pasta al ragù Formaggio latteria Spinaci al tegame Frutta fresca
Minestra in brodo di carne con pasta Bollito di vitellone Purè di patate Frutta fresca	Pasta tonno e olive Platessa dorata Verdura cotta Frutta fresca	Pasta all'amatriciana Formaggio grana Dop Fagiolini e carote al vapore Frutta fresca	