



Comune di Taglio di Po

Provincia di Rovigo

ALLEGATO A) AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DAL 01/09/2013 AL 30/06/2018 A CURA DEL
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – AZIENDA U.L.S.S. N° 19 DI ADRIA

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DA FORNIRE

PRODOTTI AVICOLI FRESCHI E UOVA

I prodotti devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. 503/82 o del D.P.R. 495/97.

NUOVE MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME

Un esempio sono gli acquisti pubblici verdi (Green Public Procurement), acquisti che perseguono obiettivi di sostenibilità ambientale con scelte di prodotti provenienti da agricoltura biologica o da lotta integrata, eco-certificati, o del commercio equo e solidale e che considerano, inoltre, nei processi, l'impatto dei mezzi di trasporto, la quantità e la tipologia degli imballaggi, la quantità e il tipo di smaltimento rifiuti.

Un altro esempio è l'utilizzo di prodotti locali attraverso convenzioni con fornitori di zona, in un processo definito "filiera corta" che, accorciando le distanze tra luogo di produzione e consumo.

Le merci consegnate dovranno presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

A) busti di pollo, di faraona non congelati dovranno:

- a. Provenire da animali di cat. A (Reg. CEE 1906/90 e Reg. CEE 1538/91 e successive modifiche e integrazioni), di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- b. Essere di recente macellazione (compresa fra i 2 e i 3 giorni); deve essere prevista la fornitura almeno bisettimanale della merce;
- c. Essere munite del bollo sanitario, ai sensi delle disposizioni di cui al Reg. CEE 852/04-853/04;
- d. Avere un peso netto alla consegna di kg. 1.400-1.600 per i busti di pollo e di faraona.

B) i petti di pollo e di tacchino dovranno:

- Presentare le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo e tacchino per quanto applicabili;

- Non essere inferiori per ciascun petto intero, al peso di g.220 per il pollo e di g.3300 per il tacchino

C) le cosce di pollo e faraona dovranno:

- presentare in quanto applicabili le stesse caratteristiche per i busti di pollo e di tacchino;
- avere un peso complessivo di gr.600 per le cosce (parte posteriore completa) e di gr.180 per la singola coscia di pollo a taglio anatomico

D) i conigli dovranno provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. CEE 852/04 – 853/04:

- a. devono avere un peso morto variante da kg. 1.800 a kg. 2.00, non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine,
- b. essere sviscerati e dissanguati, con testa, senza zampe dalla seconda articolazione.

Sui pesi indicati è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10%

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e confezionamento deve prevedere l'utilizzo di cassette o cestelli di plastica muniti con idonea copertura, ordinati con sterno in alto e rispondere ai requisiti previsti della vigente normativa CEE.

UOVA

Le uova consegnate dovranno rispondere ai requisiti del regolamento CEE 1907/90 e n° 1274/91 e successive modifiche e provenire da centri di imballaggio autorizzati con etichettatura a norma di legge.

- Dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di cat. A del peso di 60-65 gr.
- Le uova prodotte, eventualmente utilizzate, dovranno essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE 852/04 e 853/04

CARNI SUINE

La fornitura avrà per oggetto lonza, filone, bracirole già porzionate di suino, di provenienza comunitaria, di primissima qualità, prive di grasso.

- La carne suina dovrà essere conferita sottovuoto allo stato fisico di refrigerazione da 0 a + 4°
- Presentare normali caratteristiche organolettiche nonché i requisiti di igienicità o toelettatura

Sulle confezioni dovranno figurare le indicazioni previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia a norma del cap. XI del D.L.g.s. 286/94 e del D.L.g.s. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

CARNE BOVINA

Carne bovina fresca in piccoli tagli anatomici ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato cat. A R2 secondo le griglie CEE. Tagli anatomici previsti e rispettivi pesi richiesti:

Scamone	4,5-6 kg
Fesa	7-10 kg
Sottofesa	6-8 kg
Noce	5-6,5 kg

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni. Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D.L.g.v.o. 286/94), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

Non saranno accettate confezioni che presentino rotture manifeste o scollamenti parziali o totali dell'involucro, alterate compattezza e insufficiente sviluppo del tessuto muscolare, modificazioni dei caratteri organolettici del grasso e presenza di liquido ematico trasudatizio in quantità eccessiva.

ETICHETTATURA E TRASPORTO

Tutte le carni dovranno essere etichettate e trasportate conformemente alle normative CEE e tracciabilità.

PESCE SURGELATO O CONGELATO

Trattasi di prodotti di prima qualità, selezionati per peso, sviscerati e puliti. Il pesce deve essere in buona stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a uno stato di buona freschezza. Il tessuto muscolare del pesce dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone per la formazione di metamioglobina; i grassi non dovranno avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali debbono essere esenti da bruciature di congelazione.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15-20° C.

I filetti ed i tranci non dovranno presentare:

- Grumi di sangue
- Pinne o residui di pinne
- Residui di membrane-parete addominale
- Colorazione anormale
- Attacchi parassitari.

La pezzatura deve essere omogenea e costante e senza spina.

I prodotti dovranno essere forniti in imballi conformi a quanto stabilito dalle disposizioni vigenti in materia e consegnati nel rispetto delle norme sui trasporti degli alimenti surgelati e congelati. Le confezioni dovranno riportare le indicazioni richieste e previste dal D.L.g.s. 27.01.1992 n°109

SALUMI ED AFFINI

PROSCIUTTO CRUDO

Dovrà essere di peso non inferiore a kg.7, di provenienza regionale, stagionatura minima 18 mesi, di bel colore scuro uniforme, di sapore dolce né salato né amaro, sano all'ago ed immune da difetti esterni ed interni.

Il prodotto deve avere caratteristiche di provenienza da stabilimenti autorizzati e iscritti CEE nei quali vengono applicate normative vigenti Reg. CEE 852//04 e 853/04.

L'etichettatura deve essere conforme alle norme nazionali.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Dovrà essere ottenuto con carni di qualità superiore provenienti soltanto da cosce, di sapore gradevole, di colore rosa chiaro, grasso bianco ben refilato; dovrà avere forma tipica a mandolino.

Peso non inferiore a 7 kg., cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote, bolle e rammollimenti e non presentare difetti esterni e interni.

La confezione deve essere sottovuoto e rispondere alle normativa vigenti.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati e dove si applicano le normative vigenti del D.L.537/92.

PRODOTTI CASEARI

LATTE

I prodotti da fornirsi dovranno essere stati prodotti, lavorati e commercializzati secondo le norme e le caratteristiche fissate dalla vigente legislazione in materia (Reg. CEE 853/04 e 852/04 legge 169/1989 e successive modificazioni ed integrazioni), la quale ad ogni effetto viene richiamata come parte integrante del capitolato.

Dovrà trattarsi di latte : **fresco parzialmente scremato pastorizzato, fresco pastorizzato di alta qualità**” con tenore di materia grassa compreso fra 1,00 e 1,80%.” e “intero fresco” con materia grassa compresa fra i 3.00 e i 3.50%

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Deve essere conforme alle vigenti normative; le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. La validità del latte pastorizzato da conservarsi ad una temperatura di +6°c non deve protrarsi per oltre 4 giorni dalla data di confezionamento.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato.

BURRO

Dovrà essere burro di centrifuga, essere fresco, di consistenza omogenea e soda, di colore bianco giallognolo, non deve presentare in superficie agglomerati o vacuoli anche in minime dimensioni, deve essere di sapore dolce e corrispondere alle vigenti norme di legge.

Ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato con grasso non inferiore all'82%, acidi volatili solubili 26/30%, acidità non superiore al 1%, deve essere assente di additivi (ammesso solo il sale comune). L'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici secondo le vigenti normative. Le confezioni richieste sono da gr.500 e da gr.10 (monoporzione).

YOGURT

Deve essere

- Yogurt intero naturale
- Yogurt intero naturale alla frutta, ai cereali
- Yogurt parzialmente scremato

Entrambi i prodotti devono essere ottenuti da latte fresco di vacca, di sapore leggermente acidulo ma gradevole, consistenza liquida-cremosa, color bianco latte oppure tendente al colore del frutto da cui è stato addizionato.

Lo yogurt, fermo restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al *L. bulgaricus* e *S. thermophilus* e le caratteristiche della confezione (125 gr), relativamente alla tipologia “alla frutta” devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

Gli additivi devono essere assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

Il PH deve essere compreso fra 3,5 e 4. I grassi circa il 3% per lo yogurt intero.

Confezione da gr.125, etichettatura conforme alle vigenti norme.

FORMAGGI

Formaggio da grattugia e da tavola

PARMIGGIANO REGGIANO

Dovrà trattarsi di formaggio “parmigiano reggiano” a D.O.P. come da normative vigenti, dovrà essere fornito in pezzi da 8-9 kg pari a circa 1/4 della forma, in confezioni sottovuoto con stagionatura 12-15 mesi, e grattugiato in confezioni sottovuoto dal peso di 2-3 kg e in monoporzioni da gr. 5

ASIAGO MEZZANO

Dovrà essere a D.O.P. come da vigenti normative e portare impresso sulla forma il marchio del Consorzio Tutela. Dovrà essere grasso, a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti, di salatura e maturazione 20-40 giorni, di forma cilindrica a scalzo dritto o leggermente convesso con facce piane o quasi piane. Peso della

forma 11-15 kg., o tranci da 2-3 kg sottovuoto, crosta sottile ed elastica, pasta di colore bianco o leggermente paglierino, al taglio occhiatura marcata e regolare, sapore delicato e gradevole.

MOZZARELLA DI LATTE VACCINO

Dovrà essere di produzione italiana etichettata secondo le normative vigenti:

Prodotta esclusivamente da latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili a maturazione extrarapida. Dovrà essere tondeggiante o ovoidale; di pasta morbida, bianco porcellana, con struttura caratteristica “ a foglie”, di sapore leggermente acidulo, si richiede la confezione singola, con presenza di liquido di governo, del peso di gr.100 escluso il liquido di governo.

EMMENTHAL

Dovrà essere esclusivamente formaggio svizzero, Marchiato Emmenthal Switzerland, confezionato in spicchi sottovuoto del peso non superiore ai 3 kg. ed essere conforme alle vigenti disposizioni di legge.

CRESCENZA MATURA

Il prodotto da fornirsi dovrà essere di prima qualità con caratteristiche di pasta colore bianco, morbida, burrosa, compatta, priva di occhiatura, omogenea, il sapore dolce e fondente in bocca, essere assente da processi di ammuffimento della superficie o di coloritura per fluidificazione della pasta; contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 50%, avere una stagionatura di 7-10 giorni.

Etichettatura a norma delle vigenti leggi, confezioni da gr.100.

ORTOFRUTTICOLI FRESCI

I prodotti forniti dovranno rispondere a requisiti prescritti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di produzione, imballaggio confezionamento conservazione, trasporto, commercio.

A) Caratteristiche generali:

Tutti i prodotti ortofrutticoli in generale dovranno avere le caratteristiche qualitative di PRIMA CATEGORIA ossia di ottima qualità; presentarsi sani, integri, puliti, privi di parassiti e di alterazioni dovute agli stessi, di umidità esterna anormale, privi di odore e sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato.

Eventuali residui di sostanze additive attive (prodotti fitosanitari) devono essere entro i limiti massimi indicati dalla specifica normativa vigente.

I nitrati non dovranno superare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente.

Il sistema di imballaggio deve mantenere i requisiti igienici ed essere conforme a quanto prescrive la specifica normativa vigente con preferenza a prodotti di filiera corta.

ELENCO DEI PRODOTTI:

CAROTE

Il calibro minimo, rilevato alla sezione massima, dovrà essere di 3 cm, il diametro massimo non dovrà superare i 6 cm. Dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento né germogliate né legnose né biforcate.

CIPOLLE

Dovranno avere un calibro di 6 cm, un peso unitario da 150-200 gr.

CAVOLI-VERZE-CAPUCCI

Dovranno avere un peso cadauno non inferiore ai 400-500 gr.; dovranno presentarsi ben serrati.

INSALATA

Dovrà trattarsi di “indivia scarola lavorata-imbiancata” e lattuga; i cespi dovranno essere prefioriti o aperti.

RADICCHIO

Dovrà trattarsi di tipo rosso o variegato con cespi ben sviluppati e consistenti.

MELANZANE

Tipo lungo e tondo, diametro minimo per le lunghe cm 4, lunghezza minimo 10 cm, mentre per le melanzane tonde diametro minimo cm7. Dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza presenza eccessiva di semi) polpa fibrosa, consistente, muniti del calice e del peduncolo.

POMODORO

Dovrà trattarsi esclusivamente di pomodori tipo insalata di giusta maturazione, pezzatura 64/87 e pomodori tipo da gratin. Dovranno essere di polpa resistente senza vuoti o eccesso di liquido all'interno. Non dovranno presentare ammaccature.

PEPERONI

Trattarsi di peperoni gialli, rossi e verdi secondo le necessità; peso variabile 150-200 gr cad.

ZUCCHINE

Dovranno avere polpa compatta e pochi semi, del peso di minimo di 200 gr.

FINOCCHI

Dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visivi all'esterno, le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. Le guaine esterne dovranno essere carnose, serrate, tenere e bianche. Il calibro minimo dovrà essere di 6 cm. Saranno escluse dalla fornitura le finocchielle.

TUBERI

PATATE: dovranno essere di morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr per tubero e massimo di 270 gr. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto solo nel caso di rifornimento con prodotto novello. Non dovranno presentare tracce verdi epicarpali (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

PRODOTTI SURGELATI (VERDURE: fagiolini fini, carote rodelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, piselli fini)

I caratteri organolettici dei prodotti surgelati dovranno presentarsi perfetti, essere assenti da forme patogene come da riferimento alla vigente normativa. Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente pulite di corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione. I prodotti devono essere lavorati e confezionati in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria. Sono ammessi additivi nella materia prima nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

IMBALLAGGIO: tutti gli imballi dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni in materia; le confezioni unitarie base dovranno essere del tipo “Catering” e non superare complessivamente i 10 kg di prodotto netto per cartone solo per periodi limitati.

Il confezionamento, etichettatura e l'imballaggio dovranno rispondere alle normative vigenti.

TRASPORTO: i veicoli e i contenitori abili al trasporto di derrate surgelate, devono essere: coibentati, muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno.

Muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria ; muniti di autorizzazione sanitaria.

FRUTTA

MELE E PERE DA TAVOLA: dovranno conservare il peduncolo anche se danneggiato, sono ammessi difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione. Le pere non dovranno essere grumose.

Il calibro minimo non dovrà essere inferiore alle seguenti misure: mele 6.5-7; pere 6-7.

Il peso del singolo pezzo non dovrà essere inferiore ai 200 gr.

MELE DA CUOCERE: trattarsi di tipo Imperatore o Morgenduft, di calibro 80-90, di peso non inferiore ai 180-220 gr.

PERE DA CUOCERE: tipo Kaiser di calibro 75/80, peso da 180 a 220 gr.

PESCHE: di pasta gialla o bianca di calibro A 67-73 o AA 73-80, di peso unitario da 130na 180 gr. L'imballaggio dovrà essere in platò a uno strato.

SUSINE: trattasi di susine calibro 51-56, di peso unitario 80-100 gr. Cad. Dovranno essere praticamente ricoperte di pruina secondo le varietà.

UVA DA TAVOLA: bianca o nera, esente da tracce visibili di muffa, fertilizzanti e antiparassitari, essere priva di bacche dissecate. Gli acini dovranno essere ben attaccati distribuiti uniformemente al graso e ricoperti della loro pruina.

MELONI: trattasi di meloni in platò da 5-6 pezzi, peso unitario da 1,5-2 kg con giusta conformazione e grado di maturazione.

BANANE: di peso unitario da 160 a 180 gr. Con giusta maturazione; non dovranno essere tigrate.

AGRUMI: dovranno essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento, non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa né rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi né deformata; non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari. I calibri minimi saranno: arance cm 6,5-7; limoni cm 5; mandarini cm 5. In ogni caso il peso delle arance non dovrà essere inferiore ai 200 gr.

OLII ALIMENTARI

OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE: dovrà essere utilizzato solo per condimenti a crudo; la denominazione è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle oliva, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che non contenga più dell'1% di acidità espressa in acido oleico senza tolleranza alcuna. Non devono essere presenti additivi, rancidità, perossidi consentiti max 20 (meq 0,2/kg).

L'etichettatura deve essere conforme alle normative vigenti; l'imballaggio in contenitori da 1 e 5 litri in contenitori sigillati a perdere. Il sistema di imballaggio deve inoltre garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alle vigenti normative.

OLIO DI SEMI (MONOSEME E ARACHIDE)

In imballaggi sigillati a perdere garantendo i requisiti igienici e in perfetta conformità delle vigenti normative. Confezioni da 1 litro e da 25 litri

Deve essere di aspetto limpido all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

PASTA ALIMENTARE SECCA, FARINE E SEMOLINO

La pasta dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione; dovrà essere di colore giallo ambrato e omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea. Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata ed avariata. Dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali. Rimossa, non dovrà lasciar cadere polvere o farina.

La pasta denominata "pasta di semola di grano duro" dovrà avere caratteristiche conformi alle normative vigenti. Dovrà essere confezionata in confezioni da 5 kg.

PROVE DI COTTURA: il peso e il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura; la pasta di formato piccolo dovrà resistere non meno di 15 minuti alla cottura, la pasta di formato grosso dovrà resistere non meno di 20 minuti.

La prova di cottura verrà effettuata in acqua bollente nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale. La pasta non dovrà spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa, né presentarsi spappolata né spaccata. L'acqua di cottura non dovrà essere né torbida né lattiginosa ed il sedimento in essa contenuto, una volta lasciata a riposo per almeno un'ora, non dovrà superare il 10% per formati lunghi e il 12% per formati pasta corta.

PASTA ALL'UOVO

I prodotti da fornirsi dovranno essere di prima qualità, confezionati e commercializzati nel rispetto delle leggi e dei regolamenti.

GNOCCHI

Dovranno essere prodotti con patate, avere aspetto tipico, privi di corpi estranei e conformi alle normative di legge.

TORTELLINI E TORTELLINI/CAPELLETTI

Dovranno avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo.

Nella confezione sarà tollerata una presenza del 2% di pezzi rotti. Tutti i prodotti dovranno possedere tutti i requisiti previsti dalle normative vigenti in materia.

RISO

Dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle norme vigenti.

Dovrà essere dell'ultimo raccolto, essere fresco di pila e ben fresco, immune da parassiti, privo di polvere o altre impurità. Non dovrà avere odore di muffa né altro odore diverso da quello che gli è proprio, non presentarsi avariato o alterato. Il riso dovrà essere confezionato in sacchetti di raffia da 5 kg. netti e sulle confezioni dovranno essere riportate tutte le indicazioni previste dalle vigenti normative.

PANE

Il pane dovrà corrispondere alle normative di legge. Il pane di tipo 0 comune dovrà avere una umidità max. del 29% con pezzature da 50 e 30 g. Il pane dovrà essere leggero, poroso, con crosta lucente e croccante, di odore gradevole; la crosta dovrà essere di colorito bruno, lucente, ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, pori e fessure. La mollica dovrà essere bianca o giallastra, soffice, priva di cavità, senza macchie ed essere di sapore gradevole, non acida.

Il pane confezionato singolarmente dovrà essere ricoperto con polietilene neutro microforato. Oppure potrà essere preparato con farine di tipo integrale di produzione locale.

PANE BISCOTTO

Dovrà essere di tipo 0 senza aggiunta di grassi, in monoporzione o confezione da 1kg.

GRISSINI

Dovrà trattarsi di grissini “tipo magro”, prodotti con farina tipo O o OO, acqua, lievito e sale, senza aggiunta di grassi vegetali o animali, confezionati in buste monoporzione da gr. 15 circa cad. Le confezioni chiuse ed intatte riporteranno le indicazioni previste dalle leggi vigenti in materia. I grissini senza sale dovranno avere le stesse caratteristiche, con la sola esclusione del sale.

FETTE BISCOTTATE

Dovranno essere fornite in confezioni monoporzioni da 2 fette del peso complessivo di gr. 15. Sulla confezione dovranno essere riportate tutte le indicazioni previste dalle normative di legge.

BISCOTTI

Devono possedere i requisiti dei prodotti da forno e devono presentare una perfetta lievitazione e cottura. Non devono essere presenti coloranti e aromatizzanti previsti nella normativa di legge. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato o di oli o grassi idrogenati. Le confezioni di fornitura devono essere in monoporzione o da 1 Kg.

FARINA

Farina di grano tenero tipo O e OO, secondo le caratteristiche e normative della vigente legge. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici; non deve presentare grumi, sapori o odori acri, non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalle vigenti normative. Le confezioni devono essere sigillate da 1Kg e non presentare difetti e rotture.

FARINA DI MAIS: per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche e microbiologiche, fare riferimento alle normative di legge; le confezioni richieste sono da 1 Kg.

PRODOTTI VARI

ZUCCHERO

Lo zucchero dovrà possedere le sottoindicate caratteristiche:

- semolato raffinato
- polarizzazione 99.90
- umidità 0.05
- cenere 0.02
- assenza di sostanze organiche estranee
- confezionato da 1 Kg, e in monoporzioni da gr. 8-10 (cartoni da 1 Kg)

MARMELLATE

Dovrà trattarsi di confettura extra e marmellata prodotte secondo le normative vigenti; dovrà essere fornita in confezioni da 250/500 g. cad. ognuna delle quali dovrà essere confettura o marmellata prodotta con una sola specie di frutta.

ACETO

Deve essere di vino, esente da depositi, in bottiglie di vetro da litro, prodotto e confezionato secondo la normativa vigente. L'aceto dovrà possedere il sapore e l'odore tipico.

SALE DA CUCINA

Il sale da cucina richiesto deve essere fornito nelle confezioni di sale grosso da 1 Kg e sale fino iodato da 1 Kg. Caratteristiche, confezionamento e imballaggio secondo le normative vigenti. Ai sensi della Legge 21 marzo 2005, n. 55 (art. 3 comma 2) deve essere "messo a disposizione dei consumatori anche il sale arricchito con iodio".

POMODORI PELATI

I prodotti da fornirsi dovranno essere lavorati e commercializzati in osservanza di quanto disposto dalle normative vigenti. Inoltre i pomodori pelati dovranno essere di prima qualità, di produzione nazionale e provenire dall'ultimo raccolto. Le confezioni dovranno avere un peso netto da 2,5 – 2,6 Kg.

PASSATA DI POMODORO

Dovrà essere ottenuta da pomodoro di prima qualità, di produzione nazionale, fresco, sano, maturo e ben lavorato. Il colore dovrà essere rosso, caratteristico del pomodoro maturo, l'odore e il sapore tipico del pomodoro fresco. Le confezioni dovranno avere un peso netto da 2,5-2,6 Kg.

TONNO IN SCATOLA

Il prodotto da fornirsi dovrà essere fornito dalla lavorazione del tessuto dei tonnidi, in conformità di quanto previsto dalle norme vigenti. Dovrà essere in tranci circolari, costituiti al max da 4 pezzi di pesce, di colorazione con tonalità che va dal rosa scuro, non dovranno essere presenti colorazioni anomale quali grigio-verdastro-ocra.

Il tessuto muscolare dovrà essere consistente e compatto, non eccessivamente stopposo; dovranno essere assenti pelle, spine, squame e buzzonaglia. Non devono essere presenti briciole in quantitativi superiori al 18%. Non devono essere presenti conservanti, deve essere conservato in olio esclusivamente d'oliva come da normativa; deve riempire la scatola, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. Le confezioni saranno da un peso netto compreso tra 1,5 e 2,5 Kg. in confezioni da 80 g.

SUCCHI DI FRUTTA

I succhi di frutta dovranno essere senza zuccheri e senza dolcificanti aggiunti con almeno il 70% di frutta. Dovranno essere ottenuti con purè di frutta, di recente produzione con impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igiene nella preparazione e la buona conservazione del prodotto. I succhi dovranno avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati ovvero di specie diversa da quella dichiarata.

I succhi di frutta nei gusti pera, pesca e albicocca dovranno essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o infette colpite da malattia o marceranza, che ne alterino la composizione o che siano comunque non adatte all'alimentazione umana; non dovranno contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle vigenti leggi né contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide, coloranti nocivi, puntini neri dovuti all'utilizzo di frutta bacata o, in genere, qualsiasi altra sostanza nociva alla salute.

Le acque minerali e i succhi di frutta dovranno essere di marche di rilevanza e diffusione almeno nazionale.

NOTA
a cura del Servizio Veterinario AUSL 19 Adria

Fatti salvi le norme ed i comportamenti legati alle buone prassi igieniche nella produzione, conservazione e somministrazione degli alimenti, e sottolineata ancora una volta l'importanza di disporre di strutture adatte per funzionalità e tecnologia ad attività di ristorazione collettiva rivolta ad utenze particolarmente sensibili, si danno qui di seguito alcune indicazioni essenziali cui è opportuno attenersi nella fase di approvvigionamento delle materie prime con il fine di incrementare ulteriormente la QUALITA' della dieta utilizzata dall'utente. Se in altro contesto tale parametro viene inteso come ottimizzazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, qui in particolare viene interpretato come maggiorazione delle garanzie sanitarie relative all'alimento che si va a preparare e somministrare (esclusione di agenti di tossinfezione alimentare, controllo della presenza di residui contaminati biologici e chimici, esclusione di agenti infettivi e parassitari trasmissibili all'uomo, etc.).

E' doveroso osservare che le seguenti indicazioni hanno necessariamente carattere di essenzialità, restando ferma la disponibilità del Servizio Veterinario per ogni eventuale approfondimento.

PRODOTTI AVICOLI E UOVA

I prodotti devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. 503/82 o del D.P.R. 495/97. L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa e riportare la ragione sociale dello stabilimento di origine e/o lavorazione con il proprio n° di autorizzazione.

Ogni taglio o confezione deve riportare la bollatura sanitaria prevista dalle norme sull'ispezione sanitaria delle carni avicole. Il confezionamento delle carni avicole deve essere effettuato con materiali dichiarati idonei dalla vigente normativa CEE e garantire in generale l'igiene del prodotto in fase di trasporto e conservazione.

Le uova consegnate dovranno rispondere ai requisiti dei Regolamenti CEE 1907/90 e 1274/91 e provenire da centri di imballaggio autorizzati con etichettatura a norma di legge.

Gli ovoprodotti eventualmente utilizzati dovranno essere conformi a quanto previsto dal D. L.vo 65 dello 04/02/1993.

La consegna dei prodotti deve avvenire nel rispetto delle norme che regolano le temperature di trasporto degli alimenti, a salvaguardia della c.d. "catena del freddo".

CARNI BOVINE

Le carni bovine devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti in possesso di autorizzazione CEE o Regionale, evidenziata dal corrispondente numero di autorizzazione che deve essere presente sui documenti fiscali e sui tagli anatomici (bollatura sanitaria delle carni).

Le carni devono essere consegnate unitamente ad etichettatura o documentazione di tracciabilità che consenta di identificarne con chiarezza l'origine ed i siti delle varie fasi produttive.

Il sistema di confezionamento deve rispondere ai requisiti previsti in funzione delle varie pezzature e comunque deve poter garantire l'igiene del prodotto durante tutte le fasi della commercializzazione. Anche per questo tipo di alimento, devono essere garantite le temperature di conservazione, senza soluzione di continuità dalla produzione alla consegna, secondo quanto previsto dalle relative norme.

CARNI SUINE/EQUINE

Devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti autorizzati con le stesse modalità di cui sopra. I tagli anatomici più grandi devono riportare la bollatura sanitaria riportante il numero di

autorizzazione CEE o Regionale dello stabilimento di macellazione o di lavorazione. Sulle confezioni di minor volume, che devono garantire l'igiene dell'alimento durante la commercializzazione, devono essere presenti le indicazioni previste dal D. L.vo 286/94 e dal D. L.vo 109/92.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D. L.vo 531/92 e riportarne il numero di autorizzazione CEE sulla confezione. Ciò vale per i prodotti ittici freschi congelati surgelati o comunque conservati. Inoltre, ai sensi del Reg. CEE n. 2065/2001, devono essere indicati il nome scientifico e commerciale del pesce contenuto, la provenienza geografica ed il metodo di pesca o di produzione utilizzato. Tali informazioni possono essere presenti sull'etichetta o sui documenti fiscali che accompagnano il prodotto.

Il confezionamento deve garantire l'igiene durante le fasi commerciali e le temperature di trasporto e conservazione devono essere in linea con quanto previsto dalle norme per le varie tipologie commerciali (fresco, congelato e surgelato).

SALUMI

I prodotti devono provenire da stabilimenti autorizzati alla produzione e lavorazione di tali alimenti ai sensi del D. L.vo 537/92 con etichettatura o bollatura riportante le indicazioni previste dalle norme vigenti, con particolare riguardo alla composizione qualitativa del prodotto. Anche in questo caso vanno tenute in considerazione le modalità con cui i salumi vengono conservati e trasportati, al fine di garantire il buono stato igienico-sanitario delle derrate alimentari.

LATTE E DERIVATI

Il latte alimentare ed i prodotti alimentari da esso derivati devono essere prodotti e commercializzati nel rispetto della normativa vigente in materia ed in particolare del D.P.R. 54/97 e successive integrazioni e modifiche. Oltre alle diciture previste per legge in etichetta, in estrema sintesi occorre porre l'attenzione sulla pulizia ed integrità delle confezioni ed assicurarsi che la catena del freddo sia mantenuta senza soluzioni fino al consumo finale. Data la breve conservabilità e l'alta deperibilità propria di molti derivati freschi del latte, particolare attenzione va riservata alle date di scadenza.

BEVANDE

Consigliabile utilizzare acqua potabile del rubinetto (come da linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica), in caso di eventuale acquisto orientarsi su queste caratteristiche per l'acqua da somministrare ai bambini:

Acqua minerale che riporta la dicitura **acqua minerale** che deve corrispondere ai criteri di legge stabiliti dal D. L. 25/01/1992 n. 105 senza aggiunta di anidride carbonica e in particolare modo **acqua minimamente mineralizzata con residuo fisso inferiore ai 50 mg/L; e acqua oligominerale con residuo fisso tra 51 e 500 mg/L.**

NOTA

Dal 1° gennaio 2006 si stabilisce che, tutti i soggetti protagonisti della filiera alimentare, inclusi i produttori di alimenti diventino garanti in prima persona dell'igiene e della salubrità delle proprie produzioni. Tale assunzione di responsabilità viene concretizzata negli stabilimenti attraverso l'obbligo per il produttore di predisporre un "piano di autocontrollo aziendale" in grado di monitorare ogni singola fase del procedimento produttivo, prevedendo le azioni correttive da porre in atto al momento del verificarsi di un inconveniente igienico-sanitario. In questo modo si tende alla tutela della salute del consumatore finale attraverso azioni sanitarie e tecnologiche concrete ed in tempo reale. L'Az. Ulss, attraverso i suoi Servizi specialistici, vigila sull'efficacia e sulla corretta applicazione della procedura, controllando che questa risulti effettivamente attuabile e concretamente attuata.

Altrettanto importante risulta il fatto che, grazie all'archiviazione dei dati relativi all'autocontrollo aziendale e alle certificazioni che da essi possono derivare, i produttori possono fornire tutte le indicazioni utili all'acquirente che desidera prodotti alimentari rispondenti a determinate specifiche. Si rende noto inoltre che ai sensi del Regolamento 178/2002, tutte le imprese alimentari impegnate nelle filiere alimentari (incluse le scuole) devono garantire la rintracciabilità, ossia la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

NOTA

- 1) Per la preparazione dei pasti che prevedono l'impiego di ingredienti da agricoltura biologica, come previsto dal Re. CEE 2092/91 (artt. 3,5,8.9) non è sufficiente fornire agli utenti la certificazione relativa alle materie prime/ingredienti bio impiegati, bensì è necessario che il centro cottura sia sottoposto a controllo e alla certificazione di un organismo di controllo riconosciuto. E' necessario che la certificazione prenda in considerazione la ricetta della singola preparazione gastronomica prevedendo almeno il 70% di ingredienti bio come previsti nell'art. 5 e nell'allegato VI del Regolamento comunitario.
- 2) La Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà predisporre il menù e che lo stesso dovrà essere validato dal SIAN dell' Azienda ULSS 19 di Adria ;
- 3) Tutte le varianti che vengono apportate al programma alimentare devono essere preventivamente concordate con il SIAN dell' Azienda ULSS 19 di Adria;
- 4) La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di predisporre un menù per le diete speciali con una linea appropriata in caso di necessità e che lo stesso menù dovrà essere validato dal SIAN Azienda ULSS 19 di Adria;
- 5) Deve inoltre essere garantito il reperimento di generi particolari (es. prodotti per celiaci, liofilizzati di carne) per i bambini che ne abbisognano.