

COMUNE DI GREZZANA
PROVINCIA DI VERONA

ALLEGATO "A1"

AL CAPITOLATO SPECIALE PER PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE MENSE DELLE SCUOLE DELL’OBBLIGO DEL COMUNE DI GREZZANA (VR) PER IL PERIODO 01/09/2019 – 30/06/2022

MATERIE PRIME

**CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI UTILIZZATI NELLA
PREPARAZIONE DEI PASTI.**

I generi vittuari utilizzati nella preparazione dei pasti dovranno essere tutti di prima qualità, e aventi le caratteristiche merceologiche proprie di ogni singola specie, con esclusione di impiego di prodotti modificati geneticamente.

La ditta aggiudicataria si impegna affinché tutti gli alimenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse, e delle materie prime da impiegare, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

La Ditta è obbligata al rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. n. 155/97 in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, distribuzione, manipolazione dei pasti in asporto.

La ditta aggiudicataria dovrà informare e istruire il personale dipendente dell'Ente del piano HACCP adottato. Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto di quanto previsto dal Capitolo IV del D. Lgs. n. 155/97.

I principali prodotti utilizzati devono inoltre essere rispondenti alle seguenti caratteristiche:

PANE

Il pane deve essere bianco, comune, lievitato a lungo con lievito naturale, ben cotto, privo di grassi aggiunti. Non deve contenere additivi conservanti, antiossidanti o altri non consentiti dalla legge.

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

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e igiene del caso.

PIZZA MAGHERITA

Deve essere prodotta con farina tipo "0" o integrale a lievitazione naturale, cotta in forno e priva di ogni additivo. Lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente e uniforme; non deve presentare zone di sovra o sottocottura e non devono essere utilizzati prodotti congelati e/o surgelati anche limitatamente alla sola base della preparazione.

PASTA

La pasta deve essere usualmente di pura semola di grano duro, integrale o pasta secca all'uovo.

In particolare deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe o impurità,
- aspetto uniforme e resistenza alla cottura,
- resistenza alla pressione delle dita per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea non farinosa,
- sottoposta ad analisi chimica non dovrà presentare una umidità superiore al 12,50%, né sostanze azotate inferiori al 10,50%.
- priva di ogni additivo
- etichettatura conforme al D. L.vo 27/1/92 n. 109 e successive modifiche e integrazioni.

RISO

Il riso deve corrispondere ai requisiti ed alle caratteristiche merceologiche proprie di ogni varietà nonché ai requisiti previsti dalla legge.

Deve essere sano, di fresca lavorazione, secco, intero, inodore, pulito, resistente alla cottura, non oleato né brillantato né deve presentare difetti tipici quali striatura, vaiolatura interna, ecc.

Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare; per il comune impiego è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: arborio, vialone, ecc.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. L'etichettatura deve essere conforme al D. L.vo 27/1/92 n. 109 e successive modifiche e integrazioni.

GNOCCHI

Di norma utilizzare gnocchi freschi o surgelati. di patate o di patate con spinaci, con zucca ecc. Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto deve essere di carne magra, proveniente da posteriore di suino di 1° qualità e pezzatura del prodotto finito conferito, compresa tra i 7 ed i 10 Kg., ben prosciugato, morbido, compatto al taglio e senza polifosfati, senza conservanti, separato secondo le normative vigenti in materia.

Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto, ed inoltre, non deve presentare irridizzazione, picchettatura o altri difetti in presenza dei quali sarà respinto all'origine. Deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. L.vo 537/92 e successive modifiche ed integrazioni). L'etichettatura deve essere conforme al D. L.vo 27/1/92 n. 109 e successive modifiche e integrazioni.

PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto crudo deve essere di produzione nazionale, disossato, e di 1° qualità con marchio doc, di stagionatura non inferiore a 14 mesi e peso del prosciutto in osso compreso tra gli 8 ed i 10 Kg., in perfetto stato di conservazione, poco drogato, profumato e di sapore dolce e privo di conservanti.

Deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. L.vo 537/92 e successive modifiche ed integrazioni). Sarà respinto il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto sott'osso, irrancidimento ecc.

L'etichettatura deve essere conforme al D. L.vo 27/1/92 n. 109 e successive modifiche e integrazioni e contenere le seguenti indicazioni obbligatorie:

- Denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Montagnana" "Prosciutto Berico-Euganeo" ecc.
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore;
- sede e identificazione dello stabilimento di produzione o confezionamento e data di confezionamento;
- quantità netta, termine minimo di conservazione, modalità di conservazione.

CARNE BOVINA FRESCA E/O CONGELATA

La carne deve essere di piccoli tagli anatomici ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore del vitellone classificato R/2 secondo le griglie CEE di preferibile provenienza nazionale. I tagli anatomici previsti sono: Scamone, fesa, sotto fesa, girello, noce, filetto, lombo. I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al cap. XII dell'all. 1 del D. L.vo 286/94 e successive modifiche e integrazioni. Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane, senza segni di invecchiamento, di alterazioni o cattiva conservazione

Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE. Il sezionamento, il confezionamento e eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D. L.vo n. 286/94 e successive modifiche ed integrazioni) della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

Saranno rinviate all'origine tutte le carni congelate che all'atto della consegna o durante la permanenza in dispensa presentino le seguenti anomalie:

- segni di un pregresso scongelamento
- tracce anche lievi di muffa sulle superfici, e/o una conservazione allo stato di congelamento superiore ai 18 mesi
- estese "bruciature" da freddo
- odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine interna che esterna, che si evidenziano dopo il processo di scongelamento.

L'etichettatura deve riportare le seguenti indicazioni indelebili ed in modo facilmente visibile:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico: fresco o congelato
- categoria commerciale e termine minimo di conservazione
- modalità di conservazione, nome, ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello "M" o il laboratorio di sezionamento "S" conformemente alla direttiva CEE 64/433 e successive modifiche e integrazioni

Il trasporto dovrà essere effettuato conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati.

CARNE SUINA FRESCA

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca, senza segni di invecchiamento, di alterazioni o cattiva conservazione; i grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Saranno respinti all'origine i lombi che presentano sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato.

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso di 4-5 Kg. devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 Kg., devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche con i corrispondenti segmenti di costole. Il fornitore, a richiesta del cliente, deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione.

I lombi suini freschi dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al cap. XII dell'all. 1 del D. L.vo 286/94 e successive modifiche e integrazioni.

L'etichettatura deve riportare le seguenti indicazioni indelebili ed in modo facilmente visibile:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- stato fisico: fresco
- termine minimo di conservazione
- modalità di conservazione, nome, ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento

- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello "M" o il laboratorio di sezionamento "S" conformemente alla direttiva CEE 64/433 e successive modifiche e integrazioni

Il trasporto dovrà essere effettuato conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati.

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

E' prevista la fornitura di polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio; non devono essere carni derivanti da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopracitate.

La carne di coniglio deve provenire da posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola, da conigli di produzione nazionale macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle; gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 a 1,5 Kg.

Le carni avicole devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che le compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle. La cute, se presente, avrà colorito giallo rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione digitale, priva di bruciature e penne e piume residue. I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori.; i muscoli avranno consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza,, alla cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame. Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra 1 e 1,2 Kg. ed i tagli commerciali, di seguito elencati e denominati, in conformità al Reg. CEE 91/1538, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

Cosce di pollo dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr.

Anche di pollo denominate "sovra cosce" dovranno essere conferite in pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr e in questo taglio la pelle dovrà essere presente in eccesso

Petti di pollo denominati "petto con forcella" dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 gr. e non superiore ai 500 gr.

Fesa di tacchino denominazione commerciale "filetto/fesa".

Tacchino per spezzatino polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

Tutte le carni suddette devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE. Devono inoltre corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto, a quanto disposto dal DPR 10/12/97 n. 495, sue modifiche e integrazioni (pollame) e dal DPR 30/12/92 n. 559 sue modifiche e integrazioni (coniglio).

L'etichettatura deve riportare le seguenti indicazioni indelebili ed in modo facilmente visibile:

- denominazione della specie e relativo tagli e classe di appartenenza (reg. CEE 91/1538)
- stato fisico: fresco
- termine minimo di conservazione
- modalità di conservazione, nome, ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello "M" o il laboratorio di sezionamento "S" conformemente a quanto previsto al cap. XII dell'allegato al DPR 495/97,

sue modifiche e integrazioni (pollame) ed al cap. III dell'allegato al DPR 559/92 sue modifiche e integrazioni (coniglio)

- data di confezionamento

Il trasporto dovrà essere effettuato conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati.

BURRO

Deve essere burro di centrifuga, pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerato o vacuoli anche di minime dimensioni. Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato, ricavato esclusivamente dal latte di vacca di 1° qualità, con la seguente composizione:

- acqua 11,38%
- grasso 37,95% (non inferiore all'80%)
- albumine e lattosio 0,54%
- ceneri 0,13%

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato; deve essere privo di additivi (è ammesso solo il sale comune) Per la produzione, distribuzione ed etichettatura dovranno essere osservate le norme vigenti. Il burro dovrà essere utilizzato in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

UOVA

Per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali: Nel caso si utilizzino uova fresche di guscio devono essere di gallina, fresche di categoria A extra di produzione nazionale in confezioni originali conformi alle norme vigenti. E' vietato il consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Le uova fresche devono avere un peso di gr. 55/65 con guscio sano e senza incrinature. Tuorlo ben trattenuto, albume limpido di consistenza gelatinosa non devono emanare odori e sapori particolari; non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti con temperatura mantenuta artificialmente al di sotto di + 5°C. ed essere di provenienza da ovaiole alimentate senza antibiotici con mangimi privi di pigmenti coloranti. Gli imballi e le modalità di trasporto devono corrispondere alle norme sulla commercializzazione nonché al regolamento CEE 90/1907 e successive modifiche comunitarie e nazionali. Se richiesto, la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di salmonelle che ne attesti l'assenza.

Le uova pastorizzate sgusciate devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporchie superficiali di additivi e da conservarsi ad una temperatura non superiore a + 4°C. Il Prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui all'allegato al D. L.vo 65/93 capp. III, IV, V sue modifiche e integrazioni e sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati:

- | | |
|---------------------------|-----------------|
| - carica batterica totale | 105 UFC/g |
| - enterobatteri | 102 UFC/g |
| - staphylococcus aureus | assente in 1 g |
| - Salmonella spp. | assente in 25 g |

L'ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica con una periodicità di 3 mesi circa, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati. L'imballaggio deve rispettare le prescrizioni riportate al cap. VIII dell'allegato al D. L.vo 65/93, sue modifiche e integrazioni; l'etichettatura deve essere conforme al D. L.vo 109/92, sue modifiche e integrazioni.

OLII

L'olio usato per la preparazione degli alimenti deve essere monoseme (arachide, mais, girasole) se di semi o extra vergine di oliva.

L'olio di semi deve essere limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore ed al sapore. L'etichettatura conforme al D. L.vo n. 109/92, sue modifiche e integrazioni; l'imballaggio in contenitori sigillati a perdere e conforme a quanto prescrive il DPR 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni e dai D.M. di applicazione.

L'olio extravergine di oliva, da preferire, deve essere limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore ed al sapore; ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche. L'etichettatura conforme al D. L.vo n. 109/92, sue modifiche e integrazioni; l'imballaggio in contenitori sigillati a perdere e conforme a quanto prescrive il DPR 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni e dai D.M. di applicazione.

LATTE

Il latte utilizzato può essere fresco intero pastorizzato, fresco parzialmente scremato pastorizzato, fresco pastorizzato di alta qualità. Il latte deve presentare le caratteristiche tipiche del prodotto fresco ovvero conseguenti ai processi di trattamento. Non deve contenere sostanze estranee di alcuna natura; deve provenire da allevamenti conformi al DPR 14/1/97 n. 54, sue modifiche e integrazioni e essere conforme dal punto di vista microbiologico a quanto in merito previsto dalle vigenti normative (DPR 54/97, L. n. 269/89 D.M. 9/5/91 n. 185)

Per la lavorazione, conservazione, distribuzione ed etichettatura dovranno essere osservate tutte le norme vigenti (DPR 54/97, L. 169/89, DPR n. 327/80).

YOGURT

Yogurt intero naturale, alla frutta o ai cereali ottenuto da latte fresco vaccino;

Yogurt parzialmente scremato naturale, alla frutta o ai cereali ottenuto da latte fresco vaccino;

Deve essere di sapore lievemente acidulo, ma gradevole, consistenza liquida-cremosa, colore bianco latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato, privo di additivi.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grasso; relativamente alla tipologia "alla frutta" devono essere esclusi i prodotti tra cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali. Il confezionamento deve essere in appositi contenitori (confezioni da 125 g.) a perdere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti; l'etichettatura conforme al D. L.vo n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

FORMA E FORMAGGI

La forma deve essere della qualità "grana parmigiano-reggiano" con stagionatura non inferiore a 18 mesi o "grana-padano" di stagionatura non inferiore a 12 mesi. e deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto. Deve essere di 1° qualità e le forme devono avere impresso a fuoco il marchio di qualità e possedere tutti gli elementi previsti dal rispettivi consorzi di tutela.

I formaggi da tavola, a pasta dura devono avere una maturazione superiore a 60 gg. e comunque non inferiore ai requisiti previsti dai rispettivi disciplinari mantenere tutti i loro requisiti organolettici (consistenza, colorazione, odore e sapore), essere di ottima qualità e del tutto idonei e pronti all'uso. I conservanti conformi al D.M. 27/2/96 n. 209, sue modifiche e integrazioni; limiti microbiologici conformi al DPR 54/97; imballaggio conforme a quanto prescrive il DPR 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni e dai D.M. di applicazione; etichettatura. conforme al D. L.vo n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

I formaggi freschi (stracchino, crescenza, ecc.) proposti al consumo, previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai rispettivi disciplinari, mantenere fino al momento del consumo i loro requisiti organolettici caratteristici (consistenza, colorazione, odore e sapore); imballaggio conforme a quanto prescrive il DPR 23/8/82 n. 777, sue

modifiche e integrazioni e dai D.M. di applicazione; etichettatura. conforme al D. L.vo n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

La mozzarella deve essere di latte vaccino, ovoline di colore bianco, prive di macchie, sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso; deve essere fornito solo in confezioni originali (pezzature da 125 g. e 250 g.); imballaggio conforme a quanto prescrive il DPR 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni e dai D.M. di applicazione; etichettatura. conforme al D. L.vo n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

Utilizzare preferibilmente formaggi esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusioni e conservanti; evitare l'uso di formaggi fusi; preferire i formaggi D.O.P.

POMODORI PELATI

Devono essere conformi al DPR 11/4/75 n. 428, sue modifiche e integrazioni ed in particolare i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo, ben lavato, e con i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo
- odore e sapore caratteristici del prodotto e privi di odori e sapori estranei
- privi di larve, parassiti, o alterazioni di natura parassitaria, non presentare maculature ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 gr. e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%
- media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq. per ogni 100 gr. di contenuto.

Imballaggio conforme a quanto prescrive il DPR 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni e dai D.M. di applicazione; etichettatura. conforme al D. L.vo n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

La passata di pomodoro deve essere ottenuta da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti nel rispetto del D.M. 27/2/96 n. 209, sue modifiche ed integrazioni; il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la normativa vigente; l'imballaggio in contenitori di vetro con le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione; etichettatura . conforme al D. L.vo n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

PESCE

Il pesce deve essere surgelato preferibilmente filetti di Halibut, filetti di merluzzo, di platessa, di Persico, di spinarolo o tranci di pesce spada o seppie. Il prodotto vede provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previste dalle vigenti normative con particolare riferimento al cap. 5 allegato al D.L.vo 524/95, di modifica e integrazione al D. L.vo 531/92. Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura. La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali mediante campionamento eseguito dal servizio veterinario dell'ULSS.

I filetti di platessa (senza pelle) devono essere di colore bianco con presenza di entrambi (dorsale e ventrale), glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione; saranno respinte all'origine le confezioni i cui filetti evidenzino a nudo, dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri sapori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati devono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti; il trasporto effettuato con veicoli autorizzati al trasporto di prodotti ittici congelati garantendo la conservazione della temperatura prevista per tutta la durata del trasporto (inferiore o uguale a -18°C). L'etichettatura deve essere conforme al D. L.vo 109/92, sue modifiche e integrazioni.

Le tecniche della surgelazione utilizzate e la successiva conservazione devono essere tali da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e le sue qualità intrinseche.

VERDURA SURGELATA

Può essere surgelata la seguente verdura: fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, spinaci, bietole, verdura per insalata russa. Deve risultare di aspetto omogeneo per colore, pezzatura, e grado di integrità e non devono essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti, larve o presentare odori sgradevoli o comunque atipici. I prodotti devono essere lavorati e confezionati in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria. Il tenore dei nitrati deve rispettare i valori della circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28/6/80 ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari essere contenuti nei limiti di cui al D.M. 19/5/2000, sue modifiche e integrazioni. Gli imballaggi dovranno essere originali e sigillati dal produttore ed il trasporto effettuato con veicoli idonei. L'etichettatura conforme al D. L.vo 109/92 e 110/92 loro modifiche e integrazioni, deve contenere:

- il termine surgelato, l'elenco ingredienti e la quantità netta
- il termine minimo di conservazione, le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato non può essere ricongelato,
- nome del fabbricante o confezionatore e indicazione del lotto.

ORTOFRUTTA (VERDURA E FRUTTA FRESCA)

I prodotti ortofrutticoli devono essere di qualità extra o di prima qualità. Essere stagionali e non di primizie o produzioni tardive; essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni, di umidità esterna anomala, di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato.; in caso di frutta sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi deve essere accompagnata da dichiarazione dei trattamenti subiti. I residui dei nitrati o di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere entro i limiti previsti dalle specifiche norme vigenti. L'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e fatto con materiali conformi alle prescrizioni della vigente normativa.

VERDURA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere fatta tra le verdure di stagione e deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla o sull'imballaggio)
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di residui terrosi o di altri corpi o prodotti estranei
- essere sana, senza ammaccature, lesioni alterazioni, attacchi parassitari
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie
- aver raggiunto la maturità fisiologica adatta per il pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due/tre giorni
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CEE.

FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere fatta tra la frutta di stagione e deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla o sull'imballaggio)

- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- essere omogenea e uniforme per specie e varietà
- essere sana, senza ammaccature, lesioni alterazioni, attacchi parassitari, pulita e priva di corpi estranei
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie
- aver raggiunto la maturità fisiologica adatta per il pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due/tre giorni
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudare acqua di condensazione derivante da sbalzo termico conseguente alla permanenza in celle frigorifere
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CEE.

AROMI

Utilizzare aromi freschi quali, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato speciale d'appalto, circa le caratteristiche dei prodotti e loro preparazione si rimanda a quanto indicato nella D.G.R.V. n. 3883 del 31/12/01 ed alla L.R. n. 6/02.