

Il presente allegato indica le caratteristiche e la qualità delle derrate alimentari (compresa l'acqua da somministrare durante i pasti) che dovranno essere utilizzate per la preparazione di pasti per il servizio mensa presso la scuola dell'infanzia, sulla base di quanto prescritto sul capitolato d'appalto.

Il Comune si riserva di controllare che la merce utilizzata corrisponda alla descrizione fatta nel presente allegato. A tal fine, la ditta dovrà indicare, a richiesta del Comune, la provenienza di tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti. Eventuali discordanze potranno essere oggetto di penalità secondo quanto previsto nell'art. 18 del Capitolato.

## **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **CEREALI E DERIVATI**

#### **Riso**

Conforme ai requisiti prescritti dalla legge 325\58. Sano, ben secco, esente da parassiti, impurità e corpi estranei. Deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto in confezioni originali. Dovrà essere di produzione regionale, oppure ove non sia possibile di produzione nazionale.

Varietà consigliate:

- SUPERFINO ARBORIO per risotti ed insalate;
- SEMIFINO per minestre;
- FINO RIBE parboiled per tutti i piatti di riso.

Al momento della somministrazione i chicchi dovranno presentarsi cotti uniformemente, ben staccati tra loro, non incollati e spapolati.

#### **Farine e pane**

Confezionato con farina bianca di grano tenero O e OO in conformità alla legge 580\67 ed al DPR 187\2001. Il pane deve essere fresco di giornata e perfettamente lievitato. Non deve presentare muffe, parassiti, cattivi odori, parti carbonizzate. E' vietato l'uso di pane surgelato, o non completamente cotto. Per i pani tipici regionali tipo "carasau" o "pistoccu" il rifornimento deve avvenire con modalità che garantiscano il mantenimento dei requisiti del prodotto fino al consumo.

#### **Pasta alimentare**

Di semola di grano duro, dovrà essere conforme alla legge 580\1967 ed al DPR 187\2001. Le confezioni devono essere intatte, pulite, esenti da odori ed alterazioni visibili. La pasta non deve avere odore e sapore anomali, deve essere esente da muffe, corpi estranei e parassiti e non deve presentarsi frantumata.

NB. Si consiglia l'uso di pasta corta, se non espressamente specificato, la rotazione di conchiglie, pendette, farfalle, gnocchetti, etc..

#### **Pane grattugiato**

Prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo O e OO. Deve essere consegnato in confezioni sigillate o in sacchetti di carta per alimenti ermeticamente chiusi, per evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento, non deve presentare corpi estranei, parassiti da sapori ed odori anomali.

#### **Pasta lievitata per pizza**

La modalità di produzione e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino all'utilizzo ed al consumo. La preparazione deve risalire a non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 12 ore dal ricevimento.

Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti idonei per alimenti, muniti di coperchi, onde evitare qualunque forma di inquinamento e di insudiciamento, esente da odori e sapori anomali, alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

#### **Prodotti ortofrutticoli freschi**

I prodotti ortofrutticoli devono esser di prima qualità e di stagione, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata.

Gli ortaggi e la frutta devono presentare un adeguato stato di sviluppo e maturazione, devono essere turgidi, esenti da sapori ed odori diversi da quelli caratteristici della specie, senza tracce di appassimento,

ammaccature, abrasioni, fermentazione e terrosità. Non devono essere bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiali dovuti ad improvvisi sbalzi termici.

Gli ortaggi in genere non devono presentare germogli né colorazioni diverse dal colore naturale. I cespi di lattughe, indivie, scarole devono essere di categoria I. Devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danni o malattie che ne pregiudichino la commestibilità. Il peso del cespo sarà intorno ai 200 grammi.

I pomodori devono essere ben maturi.

Le carote non biforcute, né legnose.

Le patate senza residui terrosi, né tracce di verde, né germogli. Le patate devono, inoltre, essere esenti da odori particolari (letosmania del tubero) tanfi o retrogusti di qualsiasi origine avvertibili prima o dopo la cottura.

In genere non devono presentare tracce di alterazione per attacchi parassitari o per trattamento con fitofarmaci impiegati contro i parassiti.

Sono escluse le patate che presentano tracce di verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente.

Tutte le varietà di frutta offerte devono essere ben mature e di stagione e di produzione regionale, oppure ove non sia possibile, nazionale: mele, pere, pesche, agrumi (arance, mandarini, mandaranci, pompelmi), Kiwi, ciliegie, fragole, albicocche, susine, prugne, meloni, uva, fichi. La maturazione dei frutti deve essere naturale.

La frutta deve essere di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana.

Il mantenimento dei requisiti di categoria (freschezza, aroma e sapore) deve essere garantito fino al momento del consumo, pertanto sarà necessario un adeguato calendario delle forniture.

Per quanto non contemplato nella presente nota, in relazione alla materia sanitaria di commercio e vendita dei suddetti prodotti, si fa riferimento alle leggi e regolamenti in vigore.

Nel caso vengano utilizzati prodotti biologici, biodinamici, etc. la biologicità sarà idoneamente documentata in conformità al D. M. n. 338/1992 e s.m.i. ed al regolamento CEE n. 2092/91 in materia di produzione biologica con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati.

Le forniture devono essere accompagnate dalla denominazione e sede della ditta coltivatrice e /o confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà di merce, della provenienza ed il metodo di coltivazione.

### **Legumi secchi**

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie. Ad esempio: fagioli borlotti, cannellini etc. lenticchie, ceci, soia gialla e verde.

Devono essere in confusione originali, uniformemente essiccati, privi di muffe, corpi estranei, insetti. Di consistenza uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore buono e sapore tipico della specie.

Sono considerati difettati se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

### **Latte e derivati**

Deve essere preferibilmente latte fresco pastorizzato.

La denominazione del tipo di latte deve figurare per intero e nello stesso campo visivo del contenitore, sullo stesso deve essere riportato il termine di conservazione con la menzione "da consumarsi entro" seguita dalla data riferita al giorno, mese ed all'anno. Il termine di consumazione non può superare i quattro giorni successivi a quello di confezionamento. Ottimale sarebbe l'uso di "Latte fresco di Alta qualità". Tale latte è ottenuto da latte crudo che presenta caratteristiche igieniche e di composizione stabilite per ciò che riguarda la carica batterica totale, il contenuto di proteine e di grassi (D. M. 09.05.1991, n. 185).

### **Yogurt**

Intero o parzialmente scremato, con fermenti lattici vivi, in confezione monodose da circa 125 g.. Deve essere bianco, senza zuccheri e né additivi aggiunti. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermontativi. La frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. Le confezioni devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione, e lo stesso deve essere sottoposto ad un trattamento di bonifica termica prima dell'inoculo dei fermenti. Deve inoltre essere indicato il termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il ....".

### **Formaggi e lattici**

I formaggi utilizzati saranno di tipo tecnicamente perfetto, sia nella loro composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, esenti da difetti o alterazioni anche incipienti, sia della crosta che della pasta (gonfiature, sfogliature, rammollimento, colazione anormale, etc.). I formaggi dovranno risultare prodotti

con le garanzie ed i requisiti previsti dalle leggi, quanto a materie prime e contenuto di materia grassa, e dalle disposizioni igienico sanitarie vigenti; in particolare i formaggi dovranno possedere tutti i caratteri fisici, chimici e organolettici dei prodotti di prima qualità. Dovranno essere avvolti in carta o altri materiali e contenitori conformi ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente. I formaggi a denominazione di origine tipici possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate; sulle parti preconfezionate e/ o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione di denominazione di origine tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

I tipi di formaggio, di produzione regionale e ove non possibile nazionale, da fornire saranno i seguenti:

- parmigiano reggiano: prodotto di latte vaccino, semigrasso (32% minimo) a lenta stagionatura (12-15 mesi). Aroma e sapore caratteristici, struttura della pasta granulosa con frattura a scaglia. Usato da tavola o per grattugia.
- pecorino sardo: prodotto con latte di pecora, grasso (40% minimo), pasta compatta o con rada occhiatura, morbida, bianca. Sapore dolce aromatico o leggermente acidulo. Maturazione da 20 \ 60 giorni.
- formaggi molli, dolci tipo Fior di latte e Dolce Sardo, prodotti con latte vaccino, a pasta compatta, colore e gusto tipici.
- mozzarella di latte vaccino intero: pasta bianca morbida, crosta sottilissima, con sapore e profumo caratteristici. Tenore in grasso minimo 35%.

### **Carni fresche**

Dovranno essere acquistate dalla Ditta appaltatrice i seguenti tipi di carne, sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica:

- carni bovine
- carni suine
- carni avicunicole (tacchino e pollo)

La qualità delle carni dovrà essere di prima, così essa è definita dalla scienza veterinaria e dalle consuetudini del mercato locale. La carne deve appartenere ad animali di prima qualità in perfetto stato di nutrizione e ingrassamento, allevati esclusivamente per la macellazione rispettando le vigenti norme.

Saranno perciò escluse, o rifiutate, le carni di qualità inferiore alla prima e quelle che comunque risultino all'esame sommario (o in seguito a perizia sanitaria e controlli di laboratorio) avariate, alterate, sofisticate, adulterate, male assestate o di taglio irregolare.

Il disossamento delle carni dovrà avvenire secondo le regole della buona tecnica.

Le carni acquistate dovranno essere fornite con caratteristiche che presentino i requisiti di freschezza, ingrasso e sanità, per ogni specie di animale, di prima qualità da accertarsi insindacabilmente dall'Amministrazione con mezzi opportuni, dovranno essere prive di qualunque odore e sapore disgustoso, il colore dovrà essere rosso – vermiglio – roseo brillante nel caso di carne bovina, a seconda del taglio e dell'età. Le carni suine dovranno essere di colore rosa chiaro e i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda. Le carni avicunicole dovranno provenire da animali allevati a terra, nutriti esclusivamente con mangimi vegetali con esclusione di quelli modificati geneticamente. Sono escluse dalla fornitura le carni di animali allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie).

Il selezionamento delle carni sarà fatto secondo le regole della buona tecnica di laboratori autorizzati e nel rispetto di idonee condizioni microclimatiche ambientali.

La conservazione sino al momento della consegna sarà assicurata a temperatura compresa fra 0° a + 2°.

Saranno rifiutate, in ogni caso, le carni sottoposte a congelazione o surgelazione.

Le carni dovranno provenire da allevamenti situati nel territorio regionale (ove ciò non fosse possibile da allevamenti situati nel territorio nazionale).

Per la constatazione della salubrità delle carni saranno osservate le prescrizioni di legge vigenti in materia e in particolare quelle de Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni relativa alla disciplina della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Per quanto non contemplato nella presente disposizione, in relazione alla materia sanitaria, di commercio e vendita della carne, si fa riferimento alle leggi e regolamenti in vigore.

### **Prosciutto crudo o cotto**

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, ne caseinati, ne lattati. Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte con grasso bianco, sodo e ben refileato.

La composizione richiesta deve essere la seguente: carne suina fresca e/o congelate, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nutrito e nitrato. Il prodotto deve essere confezionato ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.

Il prosciutto crudo deve essere di coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione, con le caratteristiche merceologiche di cui alla Legge n. 26 del 13 febbraio 1990, con colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato da bianco puro delle parti grasse. La carne deve essere di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico. La stagionatura non deve essere inferiore a sedici mesi.

### **Uova**

Le uova devono essere fresche e di categoria di qualità "A" di peso 4 (da 55 a 60 grammi), con le caratteristiche previste dal Regolamento CEE n. 2772/75. Devono avere guscio integro, albume chiaro liquido, denso, tuorlo ben trattenuto. Per preparazione alimentari che prevedono la sgusciatura a crudo sono richiesti prodotti pastorizzati conformi al D. Lgs. 65\1993, in confezioni originali, idonee al consumo giornaliero. Le stesse confezioni una volta aperte devono essere interamente utilizzate per le preparazioni. E' vietato lo stoccaggio di confezioni già aperte contenente residui di prodotto.

La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto, evitando la promiscuità con altri alimenti.

### **Prodotti ittici freschi e surgelati**

Il prodotto non surgelato, deve presentare le caratteristiche tipiche del prodotto "freschissimo" (regolamento CEE 33\899). In tale ambito è importante privilegiare l'utilizzo di pesce azzurro fresco. Sgombri, pesce spada, tonno, sarde, bianchetti, aguglie. Altri tipi sono dentice, merluzzo, pagello, rombo, sogliola, triglia etc. I pesci surgelati o congelati in filetti o trance, in confezioni originali, devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Essi devono rispondere ai requisiti di cui al D. L. n. 110\92. I filetti e le trance non devono presentare bruciatura da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, ossidazione dei pigmenti muscolari, irrancidimento dei grassi, macchie di sangue, pinne o loro resti. I filetti devono essere perfettamente diliscati, in confezioni originali, surgelati individualmente e contenuti in busta singola o interfogliati. (sogliola, platessa, merluzzo, bastoncini di pesce).

### **Grassi di condimento: Olio extra vergine di oliva**

L'unico da utilizzare per la cottura ed il condimento deve esser olio di oliva extravergine di produzione regionale e/o nazionale, fornito in bottiglie di vetro, e non deve contenere più del 1% in peso di acidità espressa come acido oleico. Di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti.

Non deve presentare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare difetti quali sapore anomali di rancido e muffa.

### **Burro.**

Il burro di panna centrifugata, con confezioni avvolte in idonea carta alimentare. E' tassativamente vietato l'uso di margarina.

### **Pomodori pelati**

I prodotti dovranno essere conformi a quanto previsto dal DPR n. 428 del 11.04.1975.

Il prodotto dovrà essere di provenienza regionale dell'ultimo raccolto e dovrà essere confezionato in stabilimenti regionali.

I contenitori dovranno essere conformi a quanto prescritto dal DPR 777/1982.

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art. 3 del D. Lgs. N. 109 del 27.01.1992.

### **Tonno all'olio di oliva**

Il tonno deve essere di prima scelta, di produzione regionale o nazionale, confezionato in banda stagnato o meglio in vetro. Deve essere inoltre poco salato, di gusto delicato, di consistenza solida ma tenera,. Compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con face muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, con assenza di parti estranee e di acqua. Deve rispondere alla vigente normativa in materia.

La confezione dovrà rispettare la normativa prevista dall'art. 11 della legge 30.04.1962 e s.m.i..

### **Prodotti surgelati**

I prodotti surgelati utilizzati devono rientrare nell'elenco riportato dal D.M. 15.06.1971 e s.m.i.. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità con le norme vigenti.

### **Acqua minerale naturale**

L'acqua da somministrare durante i pasti dovrà essere di tipo minerale naturale, fornita in confezioni singole sigillate, di produzione regionale, ove non sia possibile, nazionale.

Le indicazioni nelle etichette delle acque minerali devono essere conformi al decreto ministeriale del 01.02.1982.

### **PRODOTTI ALIMENTARI VARI**

- Aceto di puro vino
- Passato di pomodoro
- Zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, conformi alle norme di legge. Non deve presentare impurità o residui di insetti.
- Farina 00, semola o semolato
- Sale iodato (da utilizzare moderatamente).

Le caratteristiche chimiche e merceologiche dei suddetti prodotti dovranno essere conformi alle disposizioni delle vigenti leggi.

Tutti gli ingredienti da utilizzare come condimenti nella preparazione dei pasti lasciati alla responsabilità della ditta aggiudicataria, con l'intesa che ogni pasto dovrà risultare gradevole e di condimento giusto. E' assolutamente vietato l'utilizzo di dado vegetale e/o animale e delle spezie.

L'Amministrazione potrà disporre in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio, tutte le prove e gli accertamenti che riterrà necessari per controllare la rispondenza dei prodotti ai requisiti stabiliti nel presente allegato.

Per quanto non contemplato nella presente nota, si farà riferimento a quanto stabilito dalle leggi sanitarie in materia di alimenti.

Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, dovrà essere in grado di fornire per tutti i prodotti sopraelencati, l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

Il termine regionale citato più volte per indicare la provenienza di alcuni prodotti alimentari è riferito alla Regione Sardegna.