

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 di ristorazione scolastica, sulla base di quanto prescritto sul capitolato d'appalto.

L'Amministrazione comunale si riserva di controllare che la merce utilizzata corrisponda alla descrizione fatta nel presente allegato. A tal fine, la ditta dovrà indicare, a richiesta dell'Amministrazione comunale, la provenienza di tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti. Eventuali discordanze potranno essere oggetto di penalità secondo quanto previsto nell'art. 16 del Capitolato.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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 spappolati.

Pane

Confezionato con farina bianca di grano tenero 0 e 00 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

Le paste alimentari, secche o fresche, con o senza ripieno, con caratteristiche della 1^a qualità, consegnate in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, devono essere dei seguenti tipi:

- pasta secca di semola o di semolato di grano duro dovrà essere conforme alla legge 580/1967 e al DPR 187/2001;
- pasta secca o fresca all'uovo;
- pasta speciale secca o fresca con l'aggiunta di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati;
- pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o derivati e prodotti lattiero-caseari, senza additivi alimentari aggiunti;
- le paste alimentari fresche con o senza ripieno (il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/80-40/20), se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, saranno in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche:

- deve essere resistente alla cottura;
- avere odore e sapore tipico;
- non deve presentarsi frantumata o colorata artificialmente,
- deve presentare assenza di venature, crepe o rotture, punti bianchi o neri;
- non deve presentare infestazioni da parassiti.

La pasta, dopo la bollitura, non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua di bollitura, che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve essere di consistenza elastica e non molliccia.

La pasta deve essere conservata in luogo fresco e asciutto e le confezioni dovranno essere integre e riportare le date di scadenza o di T.M.C. (termine minimo di conservazione).

Le paste ripiene surgelate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge e dal presente capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati. E' ammesso anche l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti.

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

Gnocchi di patate

Gli gnocchi di semola con patate, preferibilmente preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso, dovranno essere preparati con almeno 80% di patate, senza additivi alimentari aggiunti. Le confezioni devono presentarsi intatte, pulite, esenti da odori e da sapori anomali e da alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

Farina per polenta

La farina per polenta, prodotta con farina di granoturco del tipo bramata "oro", dovrà essere esente da antiossidanti, conservanti ed emulsionanti di qualsiasi genere e dovrà avere tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Farina

Di grano tenero tipo 0 o 00 rispondente ai requisiti della Legge 580/67, deve presentare alla data della consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Pane grattugiato

Prodotto dalla tritatura meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00. 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 dolciari da forno

Dovranno essere preparati con impiego di farina di grano tenero tipo 0, 00 integrale; senza impiego di additivi alimentari aggiunti, di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale; con esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele; preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie.

Prodotti ortofruttili freschi

I prodotti ortofruttili devono essere 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 frutta dovrà avere calibro e grammatura seguente:

- in linea di massima g. 170/220 per la pesca, la mela, la pera, l'arancia, i kaki;
- g. 80 per l'albicocca, le susine, il mandarino, il kiwi;
- le banane dovranno avere una grammatura di g. 150 circa al netto.
- L'uva deve essere della varietà Regina o Italia a rotazione bianca o nera;
- i mandarini e i mandaranci devono essere della varietà senza semi;
- le pesche possono essere sia a pasta bianca che a pasta gialla.
- Le patate devono avere un peso minimo di g. 60 e massimo di g. 270.

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 ss.mm.ii. 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. La scadenza deve essere a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

Latte e derivati

Deve esser 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 esser bianco, senza zuccheri e né additivi aggiunti. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi. 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 sostanza 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 della 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 del 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, né caseinati, né 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 rifilato.

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 ss.mm.ii.

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" o EXTRA di peso da 65 a 70 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

I prodotti ittici, provenienti da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D. Lgs. 531/92, devono essere chiaramente identificabili mediante la denominazione commerciale e scientifica;

I prodotti ittici devono:

- se freschi: appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A (Regolamento n° 2406/96/CEE); 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.
- se surgelati: adeguatamente confezionati, in confezioni originali e in buono stato di conservazione, riportare in etichetta % di glassatura, essere sviscerati o filettati senza pelle o in tranci;
- se in filetti o in tranci devono essere confezionati;
- se molluschi: confezionati e surgelati e se appartenenti alla specie bivalvi, già cotti;
- se prodotti panati: surgelati, in confezione originale, nel rispetto del rapporto in peso tra panatura e pesce, devono essere privi di residui, pelle, squame, spine e la panatura non deve presentare punti di distacco dal prodotto.

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Devono presentare i seguenti caratteri organolettici:

- stato di freschezza con aspetto generale brillante, carne soda ed elastica, non conservare l'impronta della pressione digitale, avere odore gradevole non ammoniacale, colore chiaro ed uniforme,
- devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza
- assenza di: bruciature da freddo, macchie anomale, decongelazioni anche parziali, essiccazioni, disidratazioni, irrancimento da grassi, ossidazioni dei pigmenti muscolari, colorazioni anomale, muffe e macchie di sangue.

Tutti i prodotti devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e assenza di qualsiasi altra alterazione.

Grassi di condimento: Olio extra vergine di oliva

L'unico da utilizzare per la cottura ed il condimento deve essere 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 irrancimento. Non deve presentare difetti quali sapore anomalo di rancido e muffa.

Burro.

Il burro di 1^a qualità 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.

I pomodori devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere ancora almeno 2 anni dalla data di scadenza. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da esaurire il contenuto in giornata.

Passata di pomodoro – tritto di pomodoro

Devono presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo; privi di odore e sapore estranei. Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

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 file 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 alle norme vigenti in materia. Non possono essere utilizzate confezioni destinate all'industria, e come tali non obbligatoriamente recanti le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale.

Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge;
- sulle confezioni devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla legge.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve essere spappolato;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali scongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;

Il prodotto una volta scongelato non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.

Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

Dalla surgelazione allo scongelamento devono essere rispettate le temperature previste dalla normativa vigente.

In particolare il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18° C. I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento, se previsto, deve essere effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4° C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni e comunque la modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta.

Prodotti della pesca surgelati:

- il prodotto di preferibile provenienza nazionale, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniacca, o altro) e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione; la contaminazione da mercurio deve essere inferiore ai limiti previsti dalla legge vigente.

Prodotti orticoli surgelati:

- le forniture devono preferibilmente provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla legge;
- non sono consentite aggiunte di additivi; l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;

- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- devono essere esenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Prodotti surgelati del pastificio

Gnocchi di patate o chicche. Il prodotto deve presentarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo. Deve contenere unicamente i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale. Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di legge.

Pasta per lasagne. Pasta sfoglia di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale. Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, e in particolare da conservanti e coloranti. Il prodotto offerto devono riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

Pasta sfoglia. Pasta sfoglia per la preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.

Paste alimentari ripiene per tortelloni e ravioli di magro o di patate, si richiedono i seguenti ingredienti:

- pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;
- ripieno: ricotta vaccina, formaggio grana o parmigiano, pangrattato, spinaci o patate, sale e spezie.

Per tortellini e ravioli si richiedono i seguenti ingredienti:

- pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;
- ripieno: carne bovina e/o avicunicola, formaggio grana o parmigiano, pangrattato, carne suina, ortaggi, sale e spezie.

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 D.M. del 01.02.1983.

PRODOTTI ALIMENTARI VARI

- **Aceto** di puro vino, balsamico.
- **Zucchero** semolato raffinato, in confezioni originali, conformi alle norme di legge. Non deve presentare impurità o residui di insetti.
- **Sale** iodato (da utilizzare moderatamente).
- **Succhi di frutta o purea di frutta.** I prodotti devono essere etichettati conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari. Succhi di frutta: ottenuti con purea di frutta di recente produzione, devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, non contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali. Saranno richiesti anche succhi di frutta non zuccherati, per particolari necessità dietologiche. Purea di frutta fresca e cotta. In confezioni monoporzioni, senza zucchero aggiunto, né conservanti.
- **Marmellate e confetture di frutta.** Le marmellate, in confezioni monorazione da g. 30, devono essere costituite da polpa di frutta tagliata a pezzi, le confetture da polpa di frutta ridotta a purea. Aroma e sapore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

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.