

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI PER LA FORNITURA DEI PASTI DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI VITERBO

PANE “preferibilmente locale”

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo “0”, acqua, sale e lievito naturale (non più dell’1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M. 5.2.1970 e successive modifiche

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità massima non superiore al 29% per la pezzatura sino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 kg., oltre il kg. 40%, secondo quanto riportato dalla legge suddetta.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l’assoluta igiene del prodotto. In particolare, il pane deve essere trasportato esclusivamente in contenitori chiusi e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca.

Il pane dovrà essere confezionato in monoporzione ed in filoni già affettati.

E’ vietato l’utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato.

Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

PANE ALL’OLIO

È ammessa la somministrazione di pane o panini all’olio purché:

- rispondente ai requisiti sopra indicati per il pane comune.
- sia prodotto esclusivamente con olio extravergine d’oliva.
- non contenga additivi o coadiuvanti di alcun genere.

PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA

La pasta alimentare deve essere "PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO", prodotta con i migliori grani duri del territorio locale o nazionale, stoccati prevalentemente in assenza di conferimenti, lavorata in modo artigianale, trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura in modo che vi sia un buon legame al condimento.

La pasta deve essere conforme alle norme stabilite dalle vigenti leggi in materia, Reg. CE 852/04, e possedere cioè le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca: umidità max 12,50%; ceneri: contenuto minimo 0,70%, ceneri: contenuto max 0,90%; cellulosa: contenuto minimo 0,20%, cellulosa: contenuto max 0,45%, sostanze azotate: contenuto minimo 10,50%; acidità max espressa in gradi 4.

Inoltre la pasta deve possedere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione, buona resistenza alla cottura (la pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 15 minuti, quella di formato grosso non meno di 20 minuti) e dopo la quale dovrà presentarsi "al dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito di fondo. Dovrà avere inoltre buon sapore e odore e assoluta assenza di coloranti, semolati, e sfarinati che non siano di grano duro tipo "0" o di produzione straniera.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportare dichiarazioni riguardanti:

- il peso netto
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice
- il luogo di produzione (come da art. 64 D.P.R. 26 Marzo 1980 n. 327) e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.P.R. 18 Maggio 1982 n. 322 e successive modifiche; come ad es. la data di scadenza.

PASTA ALL'UOVO BIOLOGICA

Conforme a quanto sopra ma all'uovo come previsto all'art. 31 e seguenti della suddetta 4.7. legge 580 del 1967 e successive modifiche. Formati: tagliatelle, tagliolini, lasagne, farfalle.

PASTA RIPIENA

Tortellini secchi o freschi, senza aromi, senza conservati e senza glutammato monosodico.

RISO BIOLOGICO (Parboiled)

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo "FINO" a norma della legge 18.3.1958, n. 325 e successiva modifica (Legge 5 Giugno 1962 n. 586 e successive modifiche).

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, che è ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti e con umidità non superiore al 14-15%; che non ha odori di muffa, né altri odori estranei; che non contiene, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ombrati, corpi estranei ed impurità varie; che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti.

Il riso deve essere confezionato in pacchi da kg. 1 e 5 peso netto.

Il riso deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi di seguito elencate: L. n. 325/58 – D.M. 20/07/72 – D.M. 27/04/70 – D.L. N.108 del 25/01/92 – D.Lgs. 109 del 27/01/92 e successive modifiche.

PANE GRATTUGIATO

Derivato dalla macinazione di pane secco conformi alle disposizioni di legge 4 luglio 1967 n° 580. e successive modifiche; prodotto con farina di grano tenero per panificazione tipo "00" e "0".

Aroma e sapore devono essere caratteristici e gradevoli. Le confezioni devono essere in buste sigillate, complete di etichetta e data di scadenza del prodotto secondo la normativa vigente. In assenza di additivi e conservanti.

FARINA "preferibilmente locale"

Deve essere di grano tenero tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge; essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro; risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni dovranno riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

SEMOLINO

Prodotto con farine di grano duro, macinate a pietra, indenni da parassiti; non deve contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi del D.L.vo n° 109/92 e n° 77/93 e successive modifiche.

PASTA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZE

La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito naturale e sale.

ZUCCHERO SEMOLATO

Semolato, classico superiore.

LIEVITO

Lievito secco naturale composto da *saccharomyces cervisiae* e lievito per dolci. La confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente. Riportare in chiaro la data di scadenza.

ACETO DI VINO BIANCO

L'aceto utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino senza aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale.

VINO BIANCO

Il prodotto deve essere definito dal D.P.R 162/65 e successive modifiche. Verrà utilizzato esclusivamente per "preparazioni culinarie".

LE CONSERVE

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge, relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione, di confezionamento dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione e il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti.

Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

POMODORI PELATI BIOLOGICI

Maturi al punto giusto, di produzione annuale, devono essere interi, sani e privi di pelle o peduncoli. I frutti confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione. Devono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo ed assolutamente

essere privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

Confezioni: da kg. 3.

CONFETTURE EXTRA – MARMELLATA

Devono contenere il 45% di frutta in polpa e non a pezzi. Gusti: ciliegie, albicocche, more e pesca. Senza conservanti né aromi.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere del tipo "Yellow Finn", di prima scelta, conforme alla vigente normativa di legge in materia. Per le sue caratteristiche organolettiche solo la conserva all'olio di oliva. Inoltre, il prodotto fornito deve essere di produzione nazionale, tagliato a trance e confezionato in scatole di banda stagnata da 1 kg. a 3 kg., contenenti non più di 4 pezzi di tonno a trance. Non devono essere presenti scaglie, parti di spine, zone interessate da forti imbrunimenti. L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale. Sulla latta deve essere indicato il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione.

ALICI IN OLIO DI OLIVA

Derivano da acciughe di lampara mantenute sotto sale. Il prodotto viene ottenuto dalla filettatura delle acciughe. I filetti o alici sono conservati sott'olio in barattolo di vetro.

Si richiedono filetti in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da corpi estranei.

Sull'etichetta deve essere indicato il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione.

SALE IODATO

Nella preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale iodato.

NOCE MOSCATA

Dovrà essere priva di sostanze contaminanti quali ad es. le micotossine, non deve avere

attacchi di parassiti. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

GRASSI DA CONDIMENTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto acquistato deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondente a quanto disposto dalla legge n. 1407 del 13.11.1960 e successive modifiche.

L'olio extra vergine di oliva deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive raccolte nel viterbese e non aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio.

Deve essere limpido, fresco, privo di impurità, avere sapore gradevole e aromatico e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee. Il grado di acidità non deve superare l'1% del peso. In confezioni da 1 lt. e da 5 lt. in base al peso previsto dal menù specificato nei vari centri di cottura.

BURRO "preferibilmente locale"

L'acquisto riguarderà solamente il burro denominato "burro fino di centrifuga" e cioè un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'82%.

Le confezioni di burro, del peso di gr. 250 o 1 kg., devono essere in carta politenata e recare la dicitura "burro CE". Sulla confezione deve essere indicato il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione.

FORMAGGI

I formaggi da somministrare devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato.

Ai formaggi non devono pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

Tali prodotti non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno. I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore ed il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino.

I formaggi devono comunque corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia Reg. CE 853/04 e Reg. CE 854/04.

Per il confezionamento come da legge 321 del 18.5.1985 e successive modifiche. Le percentuali minime di grasso indicate per ogni tipo di formaggio si riferiscono alla sostanza secca.

E' assolutamente vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi (es. formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es. preparati per pizza).

In particolare, i formaggi devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Nel documento di trasporto o sulla confezione di tutti i formaggi deve essere indicato il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione.

PARMIGIANO REGGIANO E/O GRANA PADANO

Marchigiano, scelto, con 24 mesi di stagionatura: contenuto minimo di materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 32%. Non deve presentare difetti esterni o interni. Non deve avere odori o sapori anomali, nè aggiunta di additivi o conservanti. Deve provenire da stabilimenti riconosciuti.

MOZZARELLA A BOCCONCINI (o Fiordilatte) "preferibilmente locale"

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino o misto; è un formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Per questo deve essere conservata nel suo latticello ed a temperature basse. Le confezioni ed il trasporto devono rispettare le disposizioni di legge in materia. Si prediligono prodotti locali e monoporzione. Deve provenire da stabilimenti riconosciuti.

FONTINA

Prima scelta, di latte intero; maturo (45 gg. fuori sale); di pasta compatta, quindi senza sfoglia o porosità, con una percentuale di grassi non inferiore al 45% sulla sostanza secca, paraffinato in superficie di colore neutro. Deve provenire da stabilimenti riconosciuti.

FORMAGGIO EMMENTAL BAVARESE

Prima qualità, prodotto con latte intero, stagionato in modo naturale per almeno 4 mesi, di pasta compatta caratterizzata dalla tipica “occhiatura” e priva di crepe esterne e gonfiori, con una percentuale di grassi non inferiore al 50%.

PROVOLA DOLCE

Formaggio a pasta filata dura prodotto con latte di vacca intero, di forma cilindrica. Crosta liscia, sottile, lucida, di colore dorato, talvolta giallo burro. Pasta compatta priva di occhi, di colore bianco leggermente paglierino; è tollerata una leggera “occhiatura”. Sapore dolce alla media stagionatura di due / tre mesi.

PECORINO ROMANO

Deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e non caglio di agnello. Il grasso minimo sul secco deve essere del 36%. Non deve presentare gusti ed odori anomali dovuti ad inaridimento o altro. Non deve presentare difetti di occhiatura dovute a fermentazioni anomale o altro. Le forme devono rispondere ai requisiti imposti dal D.P.R. n° 1296 del 30/10/55 e successive modifiche.

CRESCENZA O STRACCHINO

Dovranno essere ottenuti da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

Matura, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose. Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

Inoltre, dovranno essere etichettate in conformità alla normativa vigente, per quanto attiene l’etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale.

RICOTTA “preferibilmente locale”

Ricotta artigianale di provenienza locale, fatta con solo siero di latte ovino o misto. Deve essere consegnata fresca, dove per fresco si intende che non deve aver superato un terzo della sua vita utile (periodo che intercorre tra la data di produzione e la data di scadenza).

Caratterizzata da nessun tipo di alterazione delle caratteristiche organolettiche, chimiche e fisiche.

CACIOTTA “preferibilmente locale”

Ottenuta da latte vaccino o misto, a pasta morbida, abbastanza molle e semicotta, fondente. Colore bianco. Crosta sottile. Sapore dolce, leggermente burroso quando è fresca. Si prediligono prodotti di produzione locale.

LATTE

- Latte fresco intero (almeno 3,2% di sostanza grassa) per colazione e merenda;
- Latte fresco parzialmente scremato (dall'1,0 all'1,8% di sostanza grassa);
- Latte intero a lunga conservazione solo per uso cucina.

YOGURT

- Yogurt intero
- Yogurt alla frutta. Deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grasso. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dalla vigente legislatura. Senza aromi né conservanti aggiunti.

SALUMI

Tutti i prodotti rientranti nella categoria “salumi” devono essere accompagnati dal documento di cui al comma 4 art. 5 D.L. n. 537/1992 e successive modifiche.

Nel documento di trasporto o sulla confezione di tutti i salumi deve essere indicato il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere di prima qualità, prodotto con cosce di produzione nazionale senza aggiunta di polifosfati, caseinati, glutammato monosodico o additivi con attività gelificante o addensante (carragenani), contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e comunque entro i limiti di legge. Di peso compreso fra i kg. 6-8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti, dovrà avere carne di colore rosa chiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben refilato, assenza di difetti esterni ed interni, anche lievi, di fabbricazione, essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce suine, acqua sul magro non superiore al 74%, umidità assoluta non superiore al 70%, con tolleranza dell'1%, proteine 15-20%, grassi 10-15%, ceneri 2-2,5%.

Ai bambini intolleranti al latte dovrà essere somministrato prosciutto cotto senza lattosio né proteine del latte.

PROSCIUTTO CRUDO

Confezionato sottovuoto, tipo dolce secondo quanto stabilito dalla Legge 4.7.1970 n. 506 e relativi regolamenti di esecuzione o successive modifiche. Il prodotto deve avere un peso medio non inferiore a kg. 6; forma rotondeggiante a pera; equa distribuzione di parte grassa e magra; carne dolce e fine; odore lieve, fragrante, aromatico; sapore delicato; assenza di difetti esterni ed interni; stagionatura minima di 16 mesi. La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto delle merci in oggetto devono essere effettuate a norma di legge.

CARNI “preferibilmente locali”.

Tutte le forniture devono rispettare il Reg. CE 853/04 ed il Reg. CE 854/04. Le carni (rosse, suine, bianche) devono essere regolarmente macellate presso strutture autorizzate CE e provenire da bestiame nato e allevato in aziende ubicate sul territorio nazionale e preferibilmente viterbesi, qualificate garantite e controllate con alimentazione a base di vegetali e cereali privi di farina animale e senza aggiunta di promotori per la crescita.

CARNE ROSSA FRESCA

Tagli superiori a grammi 100.

Requisiti

La carne deve essere di vitellone e provenire da uno stabilimento di produzione, sezionatura e confezionatura autorizzato e controllato ai sensi del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 854/04 e successive modifiche, concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche.

- Tagli per arrosto: carne di 1° scelta, tenera, magra e già sgrassata, proveniente unicamente dal quarto posteriore di vitellone e limitatamente ai seguenti tagli: mela di groppa, girello, noce e sotto-noce.

- Tagli per brodo: carne di 2° scelta, tenera, magra e già sgrassata, proveniente unicamente dal quarto anteriore di vitellone nei seguenti tagli: muscolo, campanello, sorra.

Il deposito e la distribuzione della carne prodotta e sezionata conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra ditta, titolare di deposito munito di

autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 283/62 e relativo regolamento di attuazione D.P.R. 327/1980 e successive modifiche.

CARNE DI SUINO FRESCA

Tagli superiori a grammi 100.

Requisiti

La carne deve appartenere a suini di 1° qualità e provenire da uno stabilimento di produzione, sezionatura e confezionatura autorizzato e controllato ai sensi del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 854/04 e successive modifiche. La carne deve essere di grana fine e compatta, di colore roseo. I tagli richiesti devono provenire dal carré e dalla lonza di suino “magra”, dalla 1° alla 14° costola, senza coppa e senza culatello; la parte muscolare di colore uniforme deve risultare di forma rotondeggiante e priva di infiltrazioni adipose; il grasso di copertura deve essere appena spalmato e privo di fatti ossidativi.

Il deposito e la distribuzione della carne prodotta e sezionata conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra ditta con le modalità previste dalle leggi vigenti, in materia di conservazione e distribuzione delle carni fresche e mediante deposito munito di autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 283/62 e del relativo regolamento di attuazione D.P.R. 327/1980 e successive modifiche..

PRODOTTI AVICOLI “preferibilmente locali”

POLLO e TACCHINO

Requisiti

Pollo a busto ovvero pollo intero completamente eviscerato e privo di testa, collo, zampe, polmoni, fegato e ventriglia: deve essere di 1° qualità e provenire confezionato da uno stabilimento di produzione e confezionatura autorizzato e controllato ai sensi del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 854/04 e successive modifiche.

I busti devono provenire da polli alimentati senza procedimenti artificiali e pesare da kg. 0,950 a kg. 1,150 e possibilmente di produzione locale.

Pollo sezionato

Requisiti

Deve essere di 1° qualità e provenire confezionato da uno stabilimento di produzione e

confezionatura autorizzato e controllato ai sensi del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 854/04 e successive modifiche.

Petti di pollo o tacchino o Fesa di tacchino

Devono provenire da polli di 1° qualità.

Cosce di pollo (fusello e sottocoscia) o Anche disossate di tacchino

Devono provenire da polli o tacchini di 1° qualità, ed essere ben puliti.

CONIGLIO

Coniglio intero

Requisiti

Deve essere di 1° qualità, senza pelle, testa, zampe ed interiora e pesare da kg. 1 a kg. 1,200.

Deve pervenire da uno stabilimento di produzione e confezionatura autorizzato e controllato ai sensi del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 854/04 e successive modifiche.

Il deposito e la distribuzione dei prodotti avicoli, prodotti e confezionati conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare di deposito munito di autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge 283, relativo regolamento di attuazione e successive modifiche.

UOVA BIOLOGICHE

Requisiti

Devono essere fresche di categoria A e più precisamente devono presentare almeno le caratteristiche seguenti:

- guscio e cuticola: normali, netti, intatti;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di varia natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: esenti da odori estranei.

Il prodotto offerto dovrà essere confezionato in base alle norme di leggi vigenti: Reg. CE 853/04.

È consentito l'utilizzo di uova sgusciate in bricco, purché biologiche e confezionate in base

alle norme di leggi vigenti: Reg. CE 853/04.

PESCE SURGELATO

Requisiti

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionatura autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/04 ed ulteriori modifiche, con relativa dichiarazione sui documenti commerciali o sulla confezione stessa. Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere accuratamente toelettato e privo di spina, cartilagine e pelle. Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici, antisettici, o stabilizzanti ed additivi in generale oppure aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati.

Il prodotto deve essere a glassatura monostratificata.

La percentuale di acqua da scongelazione non deve essere superiore al 20% tenuto conto di uno scongelamento effettuato alla temperatura di +4°C per 24 ore.

Il prodotto da fornire deve essere esclusivamente costituito da filetti di pleuronectes platessa (passera) e da filetti di merluzzo e/o cuori di merluzzo, nasello, limanda, seppioline, sgombro, persico ed infine da prodotti precucinati di origine animale del tipo "bastoncini di pesce".

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito munito di autorizzazione sanitaria.

Confezioni: da kg. 5-10.

VERDURE SURGELATE

Requisiti

Il prodotto deve essere trattato ai sensi del Reg.to CE 853/04 e Reg.to CE 854/04 e successive modifiche, come deve risultare dalle etichette che ogni confezione dovrà avere, in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art.2 della legge 30.4.1962 n.283 ed al relativo Regolamento di attuazione D.P.R. 327/1980 e successive modifiche.

Prodotti orticoli:

- 1 - ortaggi da radice e da tubero le cui parti commestibili sono sotto terra o a fior di terra.
- 2 - ortaggi da frutti, da semi, da foglia e da fiore (interi e/o tagliati a pezzi).

Gli ortaggi destinati alla surgelazione devono essere di prima qualità e rispondere a tutti i

requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti.

All'origine i prodotti devono essere freschi, non avere cioè precedentemente subito alcun processo di congelamento. Lo stabilimento di produzione deve provvedere direttamente ai trattamenti preliminari (cernita di pezzi, pulizia degli ortaggi, scarico di parti non commestibili, ecc.) alla surgelazione ed al confezionamento del prodotto finito.

Genere verdure surgelate

- carote tagliate a rondelle
- broccoletti
- zucca gialla
- verza
- zucchine tagliate a rondelle
- fagiolini
- pisellini extra fini
- spinaci
- bietole
- verdure per insalata russa (patate, carote, piselli)
- cuori di carciofi
- patate tonde novelle
- cavolini di bruxelles
- fiori di cavolfiore
- verdura mista per minestrone.

Il minestrone surgelato, deve essere composto da undici tipi di verdure secondo le percentuali indicate: patate 15%, piselli 15%, fagiolini 13%, fagioli borlotti 9%, zucchine 9%, bietole 6%, pomodori 5%, porri 5%, verdure 5%, sedano 3%.

Gli ortaggi impiegati devono essere tagliati in cubetti di mm. 10x10 (esclusi naturalmente i piselli e i fagioli), essere maturi al punto giusto, sani, brillanti, consistenti, privi di corpi estranei o di terrosità.

VERDURE FRESCHE “preferibilmente locali”.

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità ed in particolare di selezione accurata ed esente da difetti.

Le verdure devono provenire da paesi aderenti all'Unione Europea, e sono da privilegiare i prodotti di origine locale. Questi dovranno essere forniti in corrispondenza del periodo di naturale maturazione e raccolta.

Devono inoltre:

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- b) essere asciutte e prive di terrosità, sciolte od aderenti, nonché di corpi e prodotti estranei;
- c) essere fresche ed omogenee per maturazione.

In particolare:

PATATE BIOLOGICHE “preferibilmente locali”.

Devono essere patate comuni e patate novelle di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 di provenienza nazionale.

Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà, preferibilmente di produzione locale, confezionate ed etichettate ai sensi del Reg. CE 834/07.

La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse.

Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

CAROTE BIOLOGICHE

Le carote devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di ogni altra sostanza estranea, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere, di aspetto fresco. Devono essere fornite carote novelle prevalentemente di provenienza Liguria, Sicilia, Lazio e Veneto, confezionate ed ai sensi del Reg. CE 834/2007.

CIPOLLE

I bulbi devono essere:

- interi, sani puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi).

- resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, praticamente privi di ciuffo radicale.

Il calibro è fissato da mm. 40 a mm. 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm. 20.

POMODORI

Devono essere sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei, con contenuto genico secondo normativa 2005. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni. Sono esclusi pomodori completamente verdi.

ZUCCHINE

Devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di sapori e odori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.

BROCCOLO TIPO ROMANESCO

Serrato, chiuso e duro. Palle da Kg 0.5 fino a Kg 0.8. Colore da verde a bluastro. Di forma piramidale, i fioretti omogenei nel colore e nella forma, risultano essere ottimamente chiusi alla base della testa.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori, o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

CAVOLFIORE

Da bianco a giallastro senza macchie e rasure di cavolaia. Da poco serrato a chiuso e duro. Con spuntatura a corona di 1-2 pacchi di foglie in corrispondenza del massimo diametro. Palle da Kg 0.5 a Kg 0.8 (massimo 1 Kg) e taglio netto al gambo.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori, o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

CAVOLO VERZA - CAVOLO CAPPuccio

A differenza del cavolo cappuccio, il cavolo verza presenta foglie grinzose, increspate e con nervature prominenti. La palla, verde o rosso-violacea, non è molto compatta, lo è invece nel cavolo

cappuccio; le foglie interne sono bianco-giallastre. Palle da Kg 0.8 a Kg 1.0 (massimo 1.5 Kg) e taglio netto al gambo.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori, o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

CETRIOLO

Devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente. Maturi con semi teneri. Peso minimo 180 gr., massimo 250 gr.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori, o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

MELANZANA

Giunte ad uno stadio di sviluppo tale che la polpa non sia fibrosa, e senza sviluppo eccessivo di semi, prive di umidità esterna anormale e prive di odori e sapori estranei. Diametro minimo per le melanzane lunghe 40 mm, per le melanzane globose 70 mm. Peso minimo 100 gr per singolo pezzo.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori, o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

POMODORO CILIEGINO

A grappolo. Rosso, sughoso e saporito con diametro per singolo pezzo compreso tra 1 e 2 cm.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori, o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

ZUCCA GIALLA

Arancione o giallo tipico. Forma tipica per varietà da 0.5 a 2.5 Kg.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori, o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

FINOCCHIO

Perfettamente croccante, non stopposo o vetrificato. Bianco candido con gambo verde chiaro. Da 170 a 400 gr al pezzo. Germogli tagliati a 2 cm. Con o senza ciuffo.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori, o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

LEGUMI SECCHI (Fagioli, lenticchie, ceci) e CEREALI SECCHI (orzo perlato e farro perlato)
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I legumi devono essere privi di impurità e corpi estranei. Le confezioni dovranno avere scadenza di non meno di 2 mesi alla data di consegna. Dovranno inoltre essere procedurizzate misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati: denominazione commerciale – lotto o data di confezionamento – data di scadenza – modalità di conservazione – la ditta produttrice e confezionatrice – peso netto – l'indicazione “da agricoltura biologica” – il nome per esteso dell'ente controllore.

Tali prodotti dovranno essere di provenienza nazionale, confezionati ed etichettati ai sensi del Reg. CE 834/07.

ORTAGGIA FOGLIA

Devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite.

Gli ortaggi: aglio, cipolla e patate NON devono essere trattati con raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Tipi usati: insalata (indivia, canasta, romana, cappuccia), bietola, spinaci, prezzemolo, basilico, sedano.

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno o massimo due strati ed in quest'ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo secondo gli usi di legge. Gli stessi devono essere solidi in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, e devono sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi d'uso sul mercato locale (tele e/o imballaggi lignei) sempre sottoposti peraltro alle norme della legge del 5.8.1981 n. 441 e successive modifiche. I vari tipi di verdura dovranno essere forniti nelle quantità, pezzature indicati negli ordini specifici di ogni centro di cottura.

FRUTTA

La frutta deve essere conforme al D.M. 7 Agosto 1959 e Legge 268 del 13.5.1967 e

successive modifiche. Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare la legge 441 del 5.8.1981 e relativi decreti attuativi e la n.211 del 5.6.1984 e successive modifiche.

I vari tipi di frutta da somministrare devono essere di selezione accurata ed esenti da difetti ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche delle specie e delle coltivazioni richieste;
- b) essere omogenei ed uniformi, e le partite – in relazione alle rispettive ordinazioni – composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- c) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.;
- d) i frutti devono essere interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari;
- e) la frutta dovrà essere fornita nelle quantità e pezzatura indicate negli ordini specifici di ogni centro cottura.

MELE

Varietà (Golden, Stark, Deliziose), devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma e sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180.

PERE

Varietà (Williams, Abate, Kaiser, Conference), devono possedere le caratteristiche generali riportate alle mele, ivi compresa la grammatura.

ARANCE

Varietà (Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinelle), oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura, le arance devono provenire dalle zone di produzione della Sicilia e Calabria. Contenuto minimo di succo fra il 30% ed il 35%.

PESCHE

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, oltre a possedere le caratteristiche generali sopra citate compresa la grammatura.

BANANE

Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta.

KIWI

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90. Questo prodotto potrà essere richiesto nel periodo Febbraio/Maggio.

MANDARINI – MANDARANCI

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/70. Contenuto minimo in succo 33-40%.

UVA

Varietà (Regina, Italia), produzione Puglia e Sicilia. Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

ALBICOCCHIE

Devono possedere le caratteristiche citate, la grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/70.

CILIEGIE

Oltre a possedere le caratteristiche sopra citate, i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm. 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm. 17 per le altre varietà.

LIMONI

Produzione Sicilia. Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di gr. 110/150; i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo 25%.

ERBE AROMATICHE SECCHE (origano, alloro, maggiorana, rosmarino e salvia)

Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, spezzettate ma non in polvere. Inoltre devono essere pulite, prive di insetti e corpi estranei.

AGLIO SECCO BIANCO

Grado e livello di maturazione: senza germogli esterni o interni allo spicchio.

Condizione del frutto e della foglia: bianco o rosa per varietà, con guaina internamente chiusa.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori, o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

BASILICO

Verde intenso e con foglia ben croccante. In mazzetto con o senza radice.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori, o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

PREZZEMOLO

Di color verde intenso senza foglie ingiallite, in mazzetti.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori, o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

SEDANO A COSTE

Verde pallido, sbiancato alla base per 1/3. Pianta intera superiore a 30 cm.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori, o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

ROSMARINO- SALVIA

Verde tipico, anche in fiore.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori, o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

OLIVE

Verdi, nazionali, snocciolate, al naturale, in salamoia devono essere contenute in contenitori sigillati. Sono conservate in salamoia, la quale può essere debole a concentrazione di NaCl del 10%, in salamoia mediamente forte a concentrazione del 18% ed in salamoia forte del 25-30%. In genere

oltre al sale può contenere nitrato di potassio (salnitro) allo 0,5- 1,5% e zucchero all' 1,5 - 3%. Sulla confezione devono essere riportati: il termine minimo di conservazione, il produttore, il luogo di produzione.

CAPPERI SOTTO SALE

Dovranno essere privi di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, non devono essere soggetti ad attacchi parassitari. Le confezioni devono essere chiuse ermeticamente e conformi alla normativa vigente.

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere in involucri sigillati conformi alla normativa vigente. Per le norme della tutela della denominazione di zafferano occorre riferirsi al R.D.L. 2217 del 12.11.36 e alla l. 283/62 e successive modifiche .

CACAO

Si richiede la fornitura di cacao amaro in polvere.

DOLCE E/O GELATO

In entrambi i casi i prodotti dovranno essere artigianali, locali senza conservanti né aromi, ai sensi del Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04 e Reg. CE 852/04.

ACQUA

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto comunale nei locali refettorio, se provvisti di impianto di dearsenificazione e defluorizzazione o qualora le analisi effettuate ne attestino la potabilità.

L'appalto comprende la fornitura di acqua minerale idonea per bambini. Non è richiesta la confezione singola. (Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti).

L'acqua viene somministrata in caraffe, di capacità non superiore ad un litro, la cui preparazione dovrà essere effettuata nei 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto.

Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate, avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio o di detersivi.

E' FATTO ASSOLUTO DIVIETO DI UTILIZZARE I SEGUENTI
GENERI ALIMENTARI:

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- fiocchi di patate;
- olive nere;
- succo di limone confezionato;
- prodotti ricostituiti (ventagli, cuori di pesce, etc. surgelati o congelati)
- maionese;
- formaggi fusi (es. formaggini, sottilette e simili)
- formaggi contenenti sali di fusione (es. preparati per pizza)
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, paste, pesci e pane semilavorati e precotti.

THE HISTORY OF THE UNITED STATES OF AMERICA

BY HENRY REEVE

IN THREE VOLUMES

VOLUME II

1845

LONDON

PRINTED BY

JOHN WATTS & CO.

15, NASSAU ST. N. Y.

1845

NEW YORK

WATTS & CO. PRINTERS

15, NASSAU ST. N. Y.