



COMUNE DI TRECCHINA

Provincia di Potenza

Settore Affari Generali e Lavori Pubblici

Ufficio: Affari Generali

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Allegato 3

PASTA

La comune pasta secca, o pasta di semola di grano duro, deve essere prodotta esclusivamente con semole o semolati di grano duro ed acqua. La pasta deve presentare colore giallo ambrato omogeneo, priva di impurità, bolle d'aria, venature, punti bianchi o neri, tracce di infestazioni di parassiti; nello spezzarsi deve emettere un suono secco, mostrando una sezione non farinosa. La pasta deve tenere la cottura, rimanendo resistente ed elastica; deve assorbire l'acqua, aumentando di peso e di volume fino a due o tre volte, con limitate perdite di peso e di acqua di cottura; deve presentare odore e sapore gradevoli, privi di aromi estranei (muffa, acidità). Il tasso di umidità non può superare il 12,5%. Le caratteristiche di altri tipi di pasta sono illustrate di seguito.

PASTE DIETETICHE

Le paste dietetiche devono essere prodotte con gli stessi ingredienti degli altri tipi di pasta. E' comunque possibile sostituirli in parte con altri prodotti, ed arricchirli con vitamine e sali minerali. Presentano un ridotto contenuto in nutrienti come zuccheri, proteine, sodio, ed in calorie. Sono destinate a persone che presentano determinate patologie (diabete, intolleranza al glutine, cardiopatie).

PASTE FRESCHE

Questi tipi di pasta possono essere preparati anche utilizzando farine di grano tenero. Possono inoltre essere impiegati altri ingredienti quali verdure, ecc. Nella preparazione di pasta fresca all'uovo devono essere utilizzate esclusivamente uova fresche. L'acidità non deve essere superiore al 6%. Il tasso di umidità può arrivare al 30%.

RISO

Le varietà di riso possono essere raggruppate in base alla forma e dalla dimensione dei chicchi.

Si distinguono quindi:

- risi comuni, con chicchi piccoli e di forma tonda, quali riso Balilla, Rubino, Cripto, ecc.
- risi semifini, con chicchi di media lunghezza e di forma tonda, o con semi lunghi, quali riso rosa Marchetti, Padano, Romeo, ecc.
- risi fini, con chicchi e semi di forma affusolata, quali riso Ribe, Europa, S. Andrea, ecc.
- risi superfini, con chicchi grandi e di forma allungata, quali riso Arborio, Baldo, Carnaroli (varietà molto pregiata), ecc. Per essere utilizzato come alimento, il riso viene preparato attraverso un processo comprendente le seguenti fasi:
 1. sbramatura: in questa fase vengono eliminate le lamelle (giumelle) che fissano il chicco alla spiga
 2. sbiancatura o pulitura: in questa fase vengono eliminati, per sfregamento, la pellicola interna, il germe e gli strati periferici del chicco
 3. spazzolatura: in questa fase vengono eliminate le farine degli strati superficiali
 4. lucidatura: viene effettuata in apparecchi ad elica; se si aggiunge olio di lino, si ottiene il riso "camolino" Il riso "parboiled" viene ottenuto trattando il riso al vapore prima della sbramatura. Questo processo consente di ottenere un prodotto di elevata qualità, poiché determina:
 - a. le sostanze presenti negli strati esterni, come vitamine B1 e PP, si concentrano all'interno del chicco; il riso assume un colore giallo ambrato

PER ACCETTAZIONE

Timbro della ditta e firma del legale rappresentante

COMUNE DI TRECCHINA (PZ)

b. l'amido presente nella parte esterna si gelifica, con riduzione della perdita di sostanze nutritive nella cottura

c. il riso si presenta costituito da grani interi, staccati e poco collosi

ASPETTO

Il riso non deve presentare chicchi con punteggiature, o danneggiati, né odori sgradevoli o di muffa. Il tenore di umidità deve essere compreso tra il 15 e il 15,5%. Il riso mostra all'interno una macchia bianca, costituita da granuli di amido non cristallizzati che tendono a sciogliersi, nel chicco, che appare lucido; questa macchia è più grande nelle varietà di riso tenere, adatte a minestre, risotti, ecc.; mentre è più piccola nelle varietà di riso dure, adatte a insalate, piatti al forno, ecc.

PANE

Il pane deve essere ottenuto dalla cottura, totale o parziale, di pasta adeguatamente lievitata, prodotta con sfarinati di grano, acqua e lievito. Può essere aggiunto sale da cucina. Non possono essere impiegati additivi. Il pane cotto parzialmente deve essere posto in commercio in confezioni singole. Il pane può essere classificato, in base alla farina utilizzata nella produzione, come di tipo "00", di tipo "0", integrale, ecc. Esistono inoltre diversi tipi di pane speciale, nella cui preparazione sono stati impiegati diversi ingredienti, quali burro, strutto, latte, olio di oliva, miele, mosto, olive, uva passa, origano, ecc. I diversi tipi di pane vanno venduti separati, con indicazione del tipo e del prezzo. Per il pane speciale, vanno indicati anche gli altri ingredienti utilizzati.

Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali del pane. Aspetto, odore e sapore. Il pane presenta una crosta friabile, omogenea, di colore giallo bruno, diverso a seconda del tipo. La mollica è soffice ed elastica, di colore chiaro. L'odore ed il sapore del pane sono gradevoli e caratteristici dei diversi tipi. Dipendono dagli ingredienti utilizzati.

CARNI

Devono essere provviste del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di macellazione o il laboratorio di sezionamento.

Tale bollo va applicato sulle mezzene o, per le carni confezionate, sull'etichetta.

Le carni poste in commercio devono essere accompagnate dalle seguenti informazioni:

- codice identificativo dell'animale (o del gruppo di animali)
- Paese di origine dell'animale
- Paese in cui ha avuto luogo l'ingrasso
- Paese in cui ha avuto luogo la macellazione
- numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione
- Paese in cui le carni sono state selezionate
- numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento

Le carni in esposizione devono recare inoltre la specie animale di provenienza e lo stato fisico del prodotto (carne fresche, congelate, scongelate).

Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali delle carni fresche.

COLORE

Il colore delle carni è determinato dal contenuto in mioglobina. Quanto più elevato è tale contenuto, tanto più il muscolo appare scuro. Altri fattori che determinano il colore delle carni sono: il sesso (la carne degli individui di sesso maschile presenta un colore più vivo di quella delle femmine); l'età (le carni degli adulti sono più scure di quelle dei giovani); l'alimentazione. Il colore rappresenta anche un parametro di classificazione: vitello, agnello, capretto, coniglio e carni avicole (esclusa l'oca) sono considerate carni "bianche", poiché presentano tonalità chiare, mentre manzo, capra, maiale sono dette carni "rosse", perché di colore rosso da vivo a scuro. Le carni di selvaggina in genere vengono dette carni "nere".

PER ACCETTAZIONE

Timbro della ditta e firma del legale rappresentante

COMUNE DI TRECCHINA (PZ)

ODORE

L'odore delle carni varia con la specie, l'età, il sesso e l'alimentazione dell'animale. Le carni fresche presentano in genere odore non forte, simile a quello dell'acido lattico, e nel quale si avvertono le sfumature dovute all'alimentazione. Tuttavia, alcune specie presentano aromi più forti: ad esempio, la carne di capra ha odore muschiato; quella di selvaggina, un caratteristico odore di selvatico. Un odore stantio denota la carne conservata troppo a lungo. L'odore putrido indica i processi di deterioramento delle proteine; l'odore rancido è dovuto alla degradazione dei grassi. Il sapore della carne varia con la specie. Anche l'età influenza questo parametro: le carni degli animali giovani hanno gusto più delicato rispetto a quelle degli individui adulti.

FINEZZA

La finezza delle carni dipende dalla quantità e dal tipo di tessuto connettivo presente nei muscoli. Tagliando la carne trasversalmente si può osservare l'aspetto dei fasci muscolari riuniti in lobuli dal tessuto connettivo (grana). Le carni di cavallo e di vitello, morbide e vellutate, vengono considerate "finissime"; quelle di manzo e vitellone fini; quelle di bue, ruvide e asciutte, grossolane. La finezza delle carni dipende anche dalla tessitura, evidenziata dalla disposizione dei fasci muscolari e dalla quantità di tessuto connettivo interposto tra essi. Le carni di manzo hanno tessitura compatta, quelle di vacca poco compatta, quelle di vitello molto lassa.

CONSISTENZA

La consistenza della carne dipende dall'età dell'animale. I muscoli degli individui giovani presentano consistenza minore di quelli degli adulti. Anche il grasso contribuisce a determinare questa caratteristica. Negli animali adulti, come il bue, il maiale, la capra, il cavallo, la carne si presenta quindi soda, mentre in quelli più giovani tenera.

SUCCOSITÀ

La succosità è dovuta all'acqua liberata dalla carne durante la masticazione. Dipende dallo stato delle proteine muscolari, dal grado di acidità, dalla durata della frollatura, dalla quantità di grasso.

LATTE

Il latte prodotto da altri animali deve essere accompagnato dalla specificazione della specie di provenienza (ad esempio, latte di capra). Il latte destinato al consumo umano deve essere confezionato in contenitori chiusi, non riutilizzabili dopo l'apertura, ed in grado di proteggere il prodotto da contaminanti esterni; il latte deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico di risanamento, allo scopo di migliorarne la conservabilità.

I trattamenti termici consentiti sono:

- la pastorizzazione, nella quale il latte è sottoposto per 15 secondi a temperature superiori al punto di ebollizione (comunque superiori a +72°C) e che elimina i microrganismi patogeni e parte di quelli saprofiti;
- la sterilizzazione, nella quale il latte è sottoposto a temperature superiori a quella di ebollizione, e che elimina tutti i microrganismi presenti.

Il latte crudo, non trattato termicamente, può essere messo in vendita solo direttamente, dal produttore al consumatore, nella stessa azienda di produzione.

Il latte non deve contenere acqua ossigenata o residui di farmaci o conservanti chimici.

Le confezioni nelle quali il latte è posto in commercio devono recare la data di scadenza, espressa con la dicitura "da consumarsi entro..." seguita dalla data comprendente giorno, mese e anno. Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali del latte.

COLORE

Il latte è bianco opalescente, anche se talora può presentare riflessi giallastri. Il siero, ottenuto dopo la separazione delle proteine, è di colore giallastro.

PER ACCETTAZIONE

_____ *Timbro della ditta e firma del legale rappresentante*

COMUNE DI TRECCHINA (PZ)

ODORE

Il latte ha aroma non forte, dipendente dall'alimentazione dell'animale, ma influenzato anche da odori dell'ambiente esterno, quali quelli di mangimi, dei materiali della stalla, di detersivi, ecc.

SAPORE

Il sapore del latte tende sia al dolce sia al salato, per la presenza di zucchero (lattosio) e sale (cloruro di sodio)

CLASSIFICAZIONE

Il latte può essere classificato secondo diversi criteri. In base al trattamento termico si distinguono:

1. latte pastorizzato: latte sottoposto a pastorizzazione, da conservare in frigorifero (fino a +6°C). Il latte pastorizzato è considerato fresco se perviene crudo allo stabilimento di lavorazione, sottoposto ad un solo trattamento termico entro 48 ore e presenta un tenore in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14%. Se il contenuto in sieroproteine solubili non denaturate è non inferiore all'11%, il latte è considerato pastorizzato.
2. latte fresco pastorizzato di alta qualità: latte che presenta gli stessi requisiti del latte fresco pastorizzato, prodotto in condizioni controllate in allevamenti riconosciuti indenni da brucellosi e tubercolosi
3. latte microfiltrato: latte tratto termicamente e sottoposto a microfiltrazione
4. latte sterilizzato: latte sottoposto a sterilizzazione
5. latte UHT: latte sterilizzato ad temperature molto elevate; si conserva a temperatura ambiente fino a 3 mesi

In base al tenore in grassi si distinguono:

- a. latte intero: tenore in grassi non inferiore al 3,5%
- b. latte parzialmente scremato: tenore in grassi compreso tra 1,5 e 1,8%
- c. latte scremato: tenore in grassi non superiore allo 0,3%.

In base alle modificazioni del contenuto in nutrienti si distinguono:

- latte desodato: latte con ridotto contenuto in sodio
- latte delattosato: latte nel quale il lattosio è stato scisso nelle molecole costituenti
- latte vitaminizzato: latte arricchito in vitamine

Questi tipi di latte sono destinati a persone che presentano particolari condizioni o patologie.

I diversi tipi di latte trattati termicamente vanno consumati entro:

- latte fresco pastorizzato: 6 giorni
- latte pastorizzato microfiltrato: 10 giorni
- latte sterilizzato: entro 6 mesi
- latte UHT: entro 3 mesi

FORMAGGI

I formaggi vanno posti in commercio accompagnati dalle seguenti informazioni:

- tipo
- peso
- nome e sede del produttore
- nome del venditore
- eventuali additivi consentiti dalle normative vigenti.

Le confezioni devono inoltre recare avvertenze sulle condizioni di conservazione e la data di scadenza. Queste informazioni variano a seconda del tipo di formaggio.

PER ACCETTAZIONE

Timbro della ditta e firma del legale rappresentante

COMUNE DI TRECCHINA (PZ)

PRODOTTI DELLA PESCA

PESCE

Il pesce fresco o congelato va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:

1. denominazione commerciale della specie
2. metodo di produzione: pescato o allevato
3. zona di cattura per il pesce pescato, o Paese di provenienza per quello allevato
4. prezzo di vendita al kg, riferito al peso netto

Il pesce surgelato va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:

1. denominazione commerciale, accompagnata dalla dicitura "surgelato"
2. metodo di produzione: pescato o allevato
3. zona di cattura per il pesce pescato, o Paese di provenienza per quello allevato
4. elenco delle specie presenti se vendute assieme
5. quantità netta o quantità nominale
6. nome, ragione sociale o marchio depositato e sede, stabilita in un Paese dell'Unione Europea, del produttore o confezionatore o venditore
7. sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
8. codice o altra indicazione che consenta di identificare il prodotto
9. termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro...") con l'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato dal consumatore
10. modalità di conservazione dopo l'acquisto, con indicazione della temperatura ottimale e dell'apparecchiatura necessaria
11. dicitura con l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato
12. quantità e tipo di ingredienti, qualora figurino nella denominazione commerciale o siano evidenziati in etichetta
13. prezzo di vendita della confezione

Il pesce presenta una carne diversa da quella degli animali terrestri, di colore bianco, salvo in alcune specie (tonno, salmone, ecc.) in cui è rosea. La carne ha inoltre minore consistenza, a causa del basso contenuto in tessuto connettivo. I caratteri organolettici che determinano il grado di freschezza del pesce sono: l'odore, la rigidità, la consistenza e l'aspetto dell'occhio, della pelle, delle branchie e del ventre.

ASPETTO

Il pesce fresco deve presentare occhi vivi, di colore brillante, convessi verso l'esterno.

La pelle deve essere lucida, brillante e tesa, con le squame, nelle specie in cui sono presenti, ben aderenti al corpo.

Tutta la superficie corporea deve essere ricoperta di uno strato di muco, traslucido.

L'opercolo delle branchie, se presente, deve essere ben chiuso, e le lamelle devono essere rosso - rosate, intatte, serrate e coperte di uno strato di muco trasparente. Il pesce deve presentare ventre turgido, integro ed elastico. Eventuali rigonfiamenti o una consistenza flaccida sono indice di deterioramento.

COLORE

La carne del pesce presenta colore bianco, determinato dalla disposizione delle proteine muscolari, che formano fibre adatte a sforzi rapidi e intensi (fibre veloci), e che non impiegano ossigeno. In questi muscoli è assente quindi la mioglobina, responsabile del colore rosso delle carni degli animali terrestri. Alcune specie ittiche presentano carne rosata poiché provviste di fibre di tipo diverso, adatte a sforzi prolungati (fibre lente), nelle quali è presente la mioglobina.

ODORE

Il pesce fresco ha odore di mare, salso, salmastro, e tenue. Un odore più pronunciato e sgradevole è indice di deterioramento.

PER ACCETTAZIONE

_____ *Timbro della ditta e firma del legale rappresentante*

COMUNE DI TRECCHINA (PZ)

CONSISTENZA

La consistenza della carne di pesce è inferiore a quella delle carni di animali terrestri a causa della diversa anatomia dei muscoli, costituiti da segmenti di fibre (miotomi) separati da strati di tessuto connettivo (miosetti). Le carni delle diverse specie di pesce fresco sono sode ed elastiche.

RIGIDITÀ

Il pesce fresco deve conservare il rigor mortis che compare poco dopo la cattura e si mantiene per poche ore, a seconda della temperatura di conservazione. Tale caratteristica viene valutata tenendo il pesce orizzontale per la testa: il corpo dell'animale deve presentarsi lievemente incurvato.

UOVA

L'uovo, indicato senza altre specificazioni (vedi alla sezione normativa – legislazione verticale), è quello di gallina. Queste uova possono essere classificate come uova di categoria A L. Le uova di categoria A sono le uova fresche; non devono avere subito alcun trattamento, o lavaggio; sono classificate in base al peso:

- XL (grandissime, con peso pari o superiore a 73 g)
- L (grandi, con peso pari o superiore a 63 g ma inferiore a 73 g)
- M (medie, con peso pari o superiore a 53 g ma inferiore a 63 g)
- S (piccole, con peso inferiore a 53 g)

la freschezza è indicata dal termine minimo di conservazione (“da consumarsi preferibilmente entro...”) riportato sull'imballaggio, che non deve essere di oltre 28 giorni dalla deposizione. Le uova fresche “extra” devono essere commercializzate entro 7 giorni dalla data riportata sulla confezione, o entro 9 giorni dalla deposizione. Le uova devono inoltre recare un codice che riporta:

- un numero (identificativo dell'allevamento)
- la sigla IT (Italia), l'indicazione della provincia ed il codice ISTAT per il Comune in cui l'allevamento si trova
- il codice del metodo di allevamento: 1 per l'allevamento all'aperto, 2 per l'allevamento “a terra”, 3 per l'allevamento in gabbia e 0 per la produzione biologica

Le uova di categoria B non rispondono ai requisiti della categoria A. Sono destinate all'uso industriale.

ASPETTO

Le uova presentano un polo acuto ed uno ottuso, forma detta tipicamente ovoidale. Il volume ed il peso variano con la razza, l'età e l'alimentazione dell'animale. L'uovo si suddivide in due parti, albume e tuorlo, racchiuse in un guscio poroso. Il colore del guscio dipende dalla razza dell'animale, e non è un indice di qualità. Al di sotto al guscio è presente una membrana, formata da due strati sottili. Con il tempo, questi due strati si distaccano, formando uno spazio (camera d'aria) in corrispondenza del polo ottuso dell'uovo. L'aria consente il galleggiamento dell'uovo: quindi, un uovo che galleggia non è fresco. L'albume è incolore. Il tuorlo presenta colore giallo arancione, dovuto alla presenza di carotenoidi e vitamina A. Il colore del tuorlo è influenzato dall'alimentazione: i mangimi ricchi di grassi, e quindi di vitamina A e carotenoidi, conferiscono tonalità di colore più intense.

ODORE

Le uova fresche sono inodori. Il guscio, poroso, consente però il passaggio dell'odore delle sostanze con cui l'uovo è venuto a contatto. Anche l'alimentazione degli animali può influenzare l'aroma.

SAPORE

Le uova fresche hanno sapore gradevole, che però può alterarsi molto facilmente. Le uova di anatra, oca, ecc., hanno un sapore più intenso rispetto alle uova di gallina.

Principali frodi Le più importanti frodi che coinvolgono le uova sono:

- indicazione in etichetta di un termine minimo di conservazione superiore a 28 giorni
- vendita di uova con indicazione di categoria di peso differente da quella effettiva
- vendita come fresche di uova conservate in frigorifero
- vendita di uova sporche o danneggiate

PER ACCETTAZIONE

Timbro della ditta e firma del legale rappresentante

COMUNE DI TRECCHINA (PZ)

OLIO DI OLIVA

Deve essere usato solo olio extravergine di oliva in contenitore di vetro.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli comprendono le verdure, gli ortaggi, i legumi, la frutta, ed i funghi I requisiti per l'immissione in commercio di questi prodotti sono:

- a. essere sani, privi di ammaccature, abrasioni, lesioni, alterazioni o segni di attacchi parassitari
- b. essere di aspetto turgido, e non presentare acqua dovuta alla condensazione dell'umidità in seguito a sbalzi termici per malfunzionamento delle apparecchiature di conservazione
- c. non devono essere presenti segni della presenza di insetti infestanti o roditori
- d. livello di umidità normale
- e. grado di maturazione adeguato per il consumo
- f. livelli di residui di antiparassitari inferiori ai limiti di legge
- g. conformità alle caratteristiche merceologiche stabilite dalle normative specifiche;
- h. indicazione sugli imballaggi della provenienza, del peso lordo e del peso netto dei prodotti. Le caratteristiche generali dei prodotti ortofrutticoli sono brevemente riportate di seguito

PRODOTTI BIOLOGICI

L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione e di allevamento che si basa sul rispetto dell'ambiente, evitando sia lo sfruttamento eccessivo dell'aria, dell'acqua e del suolo, che l'impiego di sostanze di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, ormoni, antibiotici). I prodotti biologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento comunitario 2092/91 e dal Decreto ministeriale 220/95 (vedi alla sezione normativa – legislazione verticale) .L'agricoltura biologica è definita come un sistema globale di produzione agricola (vegetale e animale) che privilegia le pratiche di gestione, piuttosto che il ricorso a fattori di produzione di origine esterna. In quest'ottica, i metodi colturali, biologici e meccanici vengono impiegati di preferenza al posto dei prodotti chimici di sintesi. I produttori di alimenti biologici sono controllati da organismi di controllo privati, riconosciuti dalle Autorità, che attestano che i prodotti sono stati ottenuti secondo quanto stabilito dalla normativa.

Esistono tre tipi di prodotti da agricoltura biologica:

- prodotti con almeno il 95% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica
- prodotti con almeno il 70% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica: in questo caso è consentito il riferimento all'agricoltura biologica solo nell'elenco degli ingredienti e non nella denominazione di vendita
- prodotti in conversione: in questo caso, è obbligatoria la dicitura "prodotto in conversione all'agricoltura biologica"

L'etichettatura dei prodotti biologici deve contenere le seguenti indicazioni:

- nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla IT
- codice dell'azienda controllata
- numero di autorizzazione (sia per i prodotti agricoli che per quelli trasformati)
- dicitura "organismo di controllo autorizzato con D.M. Mi.R.A.A.F. n..... del.... In applicazione del Reg. CEE n. 2092/91" Altre informazioni sono invece facoltative:
- indicazione "Agricoltura biologica – Regime di controllo CE"
- marchio europeo; identifica i prodotti con almeno il 95% dei componenti da agricoltura biologica. Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile. Le carni ottenute con metodi di produzione biologici devono essere poste in vendita in una zona separata e identificata del banco. Oltre alle indicazioni previste per le carni ottenute in modo convenzionale, devono essere presenti e visibili gli attestati di macellazione conforme alla normativa sui prodotti biologici.

PER ACCETTAZIONE

Timbro della ditta e firma del legale rappresentante

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

La pasta deve essere di semola di grano duro. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida. Il riso da utilizzarsi deve essere del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali di lunga cottura.

LE CARNI, bovine, suine (queste ultime al momento non presenti nella tabella dietetica, salvo essere contemplate in diete speciali) ed avicunicole devono essere, fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente, provenire da animali nazionali e/o regionali, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute, avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole. Limitatamente a quelle bovine, esse dovranno essere di primo taglio

I PRODOTTI ITTICI devono presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati e bastoncini di pesce surgelati

I LEGUMI devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione possono essere surgelati.

GLI ORTAGGI devono essere di stagione o surgelati di recente raccolta essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).

II FORMAGGIO:

da condimento deve essere: della qualità "Parmigiano Reggiano" e deve essere di prima scelta e marchiato, prodotto nelle zone tipiche, avere ottimo sapore e profumo e avere una stagionatura di almeno diciotto mesi **da pasto**, quali: Fontina o Galbanino, Emmenthal, Mozzarella, Ricotta, non devono presentare alterazioni esterne ed interne. Le eventuali confezioni, in monoporzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:

- a) tipo di formaggio
- b) nome del produttore
- c) luogo di produzione
- d) data di scadenza

II PROSCIUTTO COTTO deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione. A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

II PROSCIUTTO CRUDO deve essere magro di tipo dolce, di coscia, di prima qualità, di provenienza nazionale, in ottimo stato di conservazione, con stagionatura non inferiore a sei mesi. A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve essere usato prosciutto affettato o confezionato sottovuoto.

PER ACCETTAZIONE

Timbro della ditta e firma del legale rappresentante

COMUNE DI TRECCHINA (PZ)

L'OLIO usato per la cottura (non anche per la frittura) e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità. Non deve contenere più di 0,8 di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie

Il PANE deve essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Deve essere di piccola pezzatura (panino confezionato, monoporzione), ben lievitato e non rigenerato.

La FRUTTA deve essere di stagione, esente da difetti all'epicarpio e alla polpa di prima qualità , di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche , fisiologicamente matura omogenea, uniforme e turgida

Le UOVA devono essere di categoria extra "A" , classe L (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).

Il SALE deve essere del tipo iodato.

L'ACQUA da somministrare sarà quella erogata dall'acquedotto comunale, in contenitori omologati dal punto di vista igienico sanitario. In alternativa potrà essere somministrata acqua di tipo oligominerale naturale, preconfezionata in bric di plastica da 50 cl. Tanto esclusivamente nelle ipotesi di sospensione dell'erogazione del servizio idrico comunale.

Tutti gli alimenti devono provenire da aziende in regola con le vigenti normative di settore ovvero senza l'impiego di organismi geneticamente modificati OGM e/o prodotti derivati da tali organismi.

PER ACCETTAZIONE

Timbro della ditta e firma del legale rappresentante