

**APPALTO PER IL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE A TEMPO PIENO
STATALI
Anni Scolastici 2011/2012, 2012/2013 e 2013/2014**

**CARATTERISTICHE E REQUISITI IGIENICO-SANITARI
DEI PRODOTTI UTILIZZATI PER CONFEZIONARE I PASTI**

1) PASTE ALIMENTARI

Pasta di semola di grano duro prodotta con farina di semola ed acqua secondo quanto previsto dalla legge 4 luglio 1967 n. 580.

Le confezioni sigillate ed integre devono riportare tutte le informazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992 n. 109. Deve essere indicata in modo ben visibile la data di scadenza.

La pasta deve avere odore e sapore gradevole, colore giallognolo, aspetto omogeneo, fatura vitrea, ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione.

Sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 500 ml. di acqua distillata bollente contenente 2,5 g. di sale per 15'). Non deve risultare rotta e spapolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

2) RISO SUPERFINO ARBORIO (PER RISOTTI ASCIUTTI)

Deve essere conforme alle norme della L.18.03.1958 n.325, e successive modificazioni (L. 05.06.1962 n. 586).

Deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, o alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

3) RISO FINO PER MINESTRE

Dovrà avere le caratteristiche peculiari della specie. Requisiti igienici ed organolettici per il superfino.

4) MINESTRE

Pasta o riso come sopradescritto, cocktail di verdure surgelate (eccezionalmente) o fresche (fagiolini, patate, carote, cavolfiore, cipolle, bietole, pomodori, zucchine, sedano)

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali. 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.

5) PASTA PER LASAGNE

Sfoglie di pasta all'uovo. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

6) ORZO PERLATO

Da usare in alternativa al riso o alla pasta.

Ai sensi della L. n. 325 del 18.03.1958, il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture: l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n. 109 del 27 gennaio 1992.

7) PANE FRESCO

Deve essere prodotto con farina di grano tenero di tipo "0" con regolare aggiunta di sale comune, confezionato in monoporzioni.

Deve rispondere ai requisiti previsti dalla L. n. 580 del 4 luglio 1967.

E' vietato l'utilizzo di pane riscaldato, rigenerato e surgelato.

Il trasporto deve avvenire secondo le condizioni indicate dall'art. 26 della L. n. 580 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Nel caso di contenitori rigidi o altri contenitori (es. sacchi di carta) questi devono rispondere ai requisiti specifici previsti dal D.M. 31.07.1973 e successive integrazioni e/o modificazioni.

8) FORMAGGI

I formaggi utilizzati dovranno aver raggiunto una giusta maturazione e dovranno risultare esenti da difetti o alterazioni anche incipienti, sia della crosta che della pasta (gonfiature, sfogliature, screpolature, rammollimento, colorazione anormale ecc.).

I formaggi dovranno risultare prodotti con le garanzie e i requisiti previsti dalle leggi e dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti; in particolare dovranno possedere tutti i caratteri fisici, chimici e organolettici dei prodotti di prima qualità.

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 della denominazione di origine tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

9) CARNI BOVINE

Devono provenire da bovini maschi (castrati o non castrati) o femmine, regolarmente macellati di età compresa tra i 12 e 18 mesi (vitello).

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30 aprile 1962; D.L. 286 del 18 aprile 1994; D.Lgs n. 109, n.118 del 27 gennaio 1992, deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

10) CARNI SUINE

Devono provenire da suini maschi (castrati o non castrati) o femmine in buona salute, regolarmente macellati di età compresa tra i 6 e 12 mesi.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30 aprile 1962; D.L. 286 del 18 aprile 1994; D.Lgs n. 109, n.118 del 27 gennaio 1992, deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

11) POLLAME

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. 08.06.1982 n. 503, D.L. n.109 e 118 del 27.01.1982, D.P.R. 30.12.1992 n. 559.

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compreso fra 2 e 5 gg.) seguito da raffreddamento rapido.

12) PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

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

La composizione richiesta è la seguente: carne suina, sale, destrosio e zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito di sodio e nitrito di potassio.

Il prodotto deve essere confezionato ai sensi del D.M. 21 marzo 1972 e successive modificazioni.

13) PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto di coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 26 del 13 febbraio 1990. Colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Carni di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico.

La stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi; assenza di difetti quali i granelli biancastri da blastornicosi; chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

14) PRODOTTI SURGELATI

Devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 1.03.1972 e successive modificazioni, D.Lgs. 110/92; D.M. n. 493 del 25 settembre 1995).

15) POMODORI PELATI

Devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dal D.P.R. n. 428/75 art. 2 con peso sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto e con residuo secco inferiore al 4,5%.

16) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio usato per le pietanze deve essere olio extra vergine di oliva (non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico).

Deve essere di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti.

17) FRUTTA

La frutta deve essere di prima qualità, di recente raccolta, esente da difetti e matura al punto giusto. Sono da escludere i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali di maturazione e che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo; portino visibili tracce di appassimento, guasti, fermentazioni eccipienti, ammaccature, abrasioni, spaccature; siano stati attaccati da parassiti animali o vegetali o abbiano incrostazioni nere.

18) ORTAGGI

Gli ortaggi devono essere costituiti da vegetali di stagione, di recente raccolta, selezionati , privi di additivi ed integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere giunti a naturale, omogenea e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, privi di altri corpi e prodotti estranei. Non possono presentare tracce di alterazioni, trasudazioni d'acqua e fermentazioni anche incipienti.

Gli ortaggi, se non freschi di stagione, possono essere eccezionalmente surgelati ma non in scatola, eccetto per i pomodori pelati interi e fagioli borlotti e spagna.

Sono tuttavia ammessi i legumi secchi (lenticchie, fagioli e ceci).

Le patate devono essere di recente raccolte e giunte ad una maturazione fisiologica, appartenere alla stessa specie e zona di appartenenza, immuni da parassiti ed esenti da odori segreti, tanfi e lezi di qualsiasi genere prima e dopo la cottura. Sono da escludere le patate che presentino maculosità bruna della polpa, incrostazioni terrose o sabbiose, spaccature.

I fagioli devono essere di prima scelta, di raccolto non superiore ad un anno e in ottimo stato di conservazione, immuni da parassiti, privi di terrosità o corpuscoli; la buccia deve presentarsi lucida, tesa, senza macchie o punteggiatura nera.