

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

CARNI

Le carni bovine e suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto o congelate, dovranno presentare i requisiti di conformità al D.Lgs. 286/94 e la provenienza da stabilimenti CEE.

Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello. I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (Ottima=profili nell'insieme convessi,sviluppo muscolare abbondante) oppure R (buona= profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono),con stato di ingrassamento 2 (Scarso=sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque. apparenti) secondo le griglie CEE.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai sopra i 7⁰C.

Il consumo di carne congelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa fra 0 e + 4⁰C, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre prediletto il prodotto fresco. Il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

Le carni avicunicole (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati) devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE, a norma del D.P.R.503/82 e del D.P.R.559/92.

Devono essere privi di odori e sapori anomali,preferibilmente freschi. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue , da fratture e da tagli. Le modalità di approvvigionamento sono naturalmente condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a due giorni).

Per quanto attiene i prodotti congelati, valgono le stesse norme definite per la carne bovina, così come per quanto attiene il trasporto e la documentazione di scorta. Si opterà inoltre per la classe A della classificazione prevista dal Regolamento CEE 1096/90.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

I tagli delle carni dovranno essere:

- per polpette e polpettone: tagli di sotto spalla
- per arrosto e bollito: COSCIA, tagli di sotto spalla e minime quantità di spalla
- per spezzatino: tagli di sotto spalla e minime quantità di spalla
- per cotoletta: tagli di coscia
- per bistecca ai ferri: tagli di coscia.

Si raccomanda di scegliere sempre tagli che risultino dopo la cottura particolarmente teneri

soprattutto in considerazione dei soggetti (bambini) per i quali il servizio è allestito

SALUMI

Si prevederanno forniture di prosciutto di produzione nazionale, di qualità superiore, e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale in conformità al D.Lgs. 537/92, proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. Dovrà avere pezzatura media di Kg. 6-8, e presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Il prosciutto cotto dovrà essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nelle quantità consentite dalla normativa vigente. Per la destinazione a diete particolari sarà importante prevedere varietà anche prive di caseinati e/o latte in polvere.

I prosciutti interi dovranno essere confezionati in idonei involucri che si dovranno presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non dovrà essere presente liquido percolato in eccesso.

Per il prosciutto crudo, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, sarà prevista una stagionatura non inferiore ai 10/12 mesi. Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ordinanza Ministeriale 14/2/68).

Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto. Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

Bresaola prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al D.Lgs. 537/92 in stabilimenti CEE nazionali, con minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli.

L'affettatura di tutti i salumi sarà prevista in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.

PRODOTTI ITTICI

Per tutti i prodotti è richiesta la conformità al D.Lgs. 531/92 "Attuazione delle Direttive 91/493/CEE "modificato dal D.Lgs. 28/10/95 n°524.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal Decreto Ministeriale 9/12/93.

I filetti e le trance di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; si dovrà vincolare il rispetto delle grammature tenendo conto della glassatura presente.

I filetti e le trance non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Si darà la preferenza a prodotti surgelati, conformi al D.Lgs. n° 110 del 1992. Si orienteranno le

scelte, a seconda della varietà di prodotti, verso:

- filetti perfettamente deliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.) o interfogliati;
 - tranci surgelati in confezioni originali;
 - bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo, in confezioni originali, non prefritti, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee, o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. L'impanatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.
- Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italia o nord Europa etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

TONNO

E' possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o tonno al naturale evitando quello in olio di semi. Si richiederanno tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Le pezzature dovranno avere dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato. Il prodotto avrà odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno consistenza compatta e uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue).

FORMAGGI

Devono rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge n⁰ 142 del 19/2/92 dal D.P.R. 14/1/97 n⁰ 54 "Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". Inoltre, si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n⁰ 1099 del 18/11/1953, della legge n⁰ 125 del 10/4/1954 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi", e del D.P.R. n⁰ 1269 del 30/10/1955 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando i tutelati.

Si individuerà comunque una sufficiente gamma di tipologie tra le varietà dei prodotti:

- molli con crosta: Bel Paese, Quartirolo, Taleggio, Italico;
- molli senza crosta: Crescenza;
- duri: Grana, Parmigiano Reggiano, Emmenthal;
- semiduri: Fontina, Fontal;
- filanti: Mozzarella;
- latticini: Ricotta.

Potranno essere anche utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi, purché prodotti nel rispetto delle norme vigenti ed esenti da polifosfati aggiunti.

E' SCONSIGLIATO L'UTILIZZO DI FORMAGGI FUSI.

Particolare attenzione deve essere dedicata alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo. Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di

approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

LATTE

Fresco pastorizzato, intero, parzialmente scremato o scremato proverrà da produzioni conformi alla vigente normativa, con le caratteristiche previste dal D.P.R. n⁰ 54 del 14 gennaio 1997 "Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". Sono d'obbligo confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente. E' permesso l'uso di latte UHT con le caratteristiche di cui sopra. (Solo per Pura di patate o di verdure e altre preparazioni).

YOGURT

Yogurt intero di latte vaccino

Yogurt alla frutta di latte vaccino

Lo yogurt dovrà essere senza additivi alimentari e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n 54/97.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 322/82.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e + 4C⁰, D.P.R. n. 327/80 art. 47 e 52.

E' consigliabile l'uso anche di yogurt con frutta proveniente da coltivazioni con metodi naturali , documentata con certificazione analitica attestante la biologicità.

PANE

Conforme alla legge 580/67 art. 7. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori (E' vietato l'uso di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto).

La farina non dovrà contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge n. 580/67 e successive modificazioni e non dovranno risultare conservate con sostanze chimiche di sintesi.

Il pane sarà prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "O" e "OO". Il pane integrale sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento coltivato con metodi naturali, documentata con certificazione analitica attestante la biologicità. L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza ad un marchio riconosciuto nell'ambito della produzione biologica.

Saranno definite le procedure di trasporto in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura e le corrette modalità di conservazione, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione. E' vietato l'uso di strutto, grassi idrogenati, margarina, burro e qualsiasi altro tipo di grasso, latte o latte in polvere o qualsiasi altro ingrediente.

PASTA

La pasta di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo, dovrà presentare requisiti di conformità alla Legge n⁰ 580/67, in confezioni originali. La pasta integrale dovrà preferibilmente derivare da farine ottenute da coltivazioni biologiche, documentate da etichettatura a marchio

convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

La definizione delle modalità e dei tempi di stoccaggio è fondamentale ai fini del mantenimento dell'integrità del prodotto. Le confezioni devono presentarsi intatte e pulite.

Saranno dettagliati gli indicatori di qualità organolettica di rilievo in fase di approvvigionamento e conservazione, in fase di bollitura e al momento della distribuzione.

PASTE RIPIENE

Di preferenza, le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, freschi o in confezioni originali sottovuoto o atmosfera protettiva (D..P.C.M. n⁰ 311/97).

I prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge. In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

RISO

Il cereale, coltivato con metodi naturali, è sottoposto alle sole operazioni di pulitura e sbranatura; quindi appare di colore più scuro di un normale riso lavorato, mantenendo, però, maggiori qualità nutritive.

Deve rispondere ai requisiti della legge n. 580/67 titolo I. Non essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti (insetti, crittogami) e non devono essere presenti corpi estranei (frammenti di insetti ecc.) e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti, legge 18/3/1958 n. 325 art. 2,3,4 e D.P.R. relativi alle annate agrarie. Confezioni da 25 a 50 Kg. Esse devono rispondere ai requisiti legislativi, legge n. 325/58 art. 5. In particolare devono essere sigillate, riportate le indicazioni riguardanti il peso netto, ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione e tutte le altre dichiarazioni previste dalla legge.

Il confezionamento deve avvenire in sacchetti di tela o carta.

GNOCCHI DI PATATE O ALTRO

Gli gnocchi di patate, semolino in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva (DPCM n.3 11197), da conservarsi in frigorifero.

Devono essere confezionati con farina di grano tenero e con patate. Non devono apparire appiccicosi o eccessivamente elastici o molli e devono essere facilmente separabili fra loro. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti (insetti, crittogame), e non devono essere presenti corpi estranei (frammenti di insetti, ecc.), alterazioni di tipo microbiologico e privo di conservanti.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

ORZO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme integra e pulita, colore giallo paglierino.

FARRO

Il farro è un frumento di antica tradizione, di sapore più marcato del normale frumento. Viene usato per minestre e risulta essere di lunga cottura.

I cereali devono provenire da coltivazioni naturali.

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti (insetti, crittogame), e non devono essere presenti corpi estranei, alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge.

Il confezionamento deve avvenire in sacchetti di tela o carta.

Saranno comunque utilizzati tutti i tipi di cereali qui elencati:

- orzo integrale e non
- farro e farina di farro
- grano
- mais, farina di mais
- miglio
- avena

SARANNO TUTTI DI PRIMA QUALITA' E BIOLOGICI.

BUDINO

Dovrà essere preparato nei locali della Cucina e previa cottura conservato nelle celle frigorifere prima della sua distribuzione che verrà effettuata con opportuni contenitori atossici a perdere forniti dalla Ditta Appaltatrice.

Il preparato da utilizzare per la sua realizzazione dovrà avere la seguente composizione:

zucchero-cacao-amido addensante (carragemina) -coloranti naturali.

Il budino dovrà essere confezionato con latte fresco parzialmente scremato e dovranno essere alternati i seguenti gusti: cacao, creme caramel, amaretto, vaniglia.

DOLCIFICANTI

Zucchero integrale di canna.

Lo zucchero integrale di canna non viene sottoposto a raffinazione.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtth-Test).

Le confezioni devono essere integre a tenuta.

GRASSI DA CONDIMENTO

Sarà privilegiato il condimento con olio, limitando l'utilizzo del burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto, di cui è consigliato l'uso a crudo.

Le modalità di produzione del burro, la composizione e la qualità merceologica devono rispondere a quanto previsto dalle Leggi n° 1525 del 23 Febbraio 1956, n° 202 del 13/5/83 e n° 142 del 19/2/92, nonché dal D.P.R. n° 54/97.

Gli oli d'oliva sono disciplinati dal D.M. 31/10/87 n° 509, attuativo del Regolamento CEE n° 1915/87; gli oli di semi dal R.D.L. 15/10A925 n° 2033 e dal R.D. n° 1361 dell'1/7/1926.

La scelta del tipo di olio destinato al servizio terrà conto dei seguenti parametri:

- naturalezza dei processi tecnologici produttivi;
- valore nutritivo;
- stabilità alla cottura e all'azione dell'ossigeno.

L'olio extra vergine di oliva, con il suo contenuto in vitamine liposolubili (A,D,E,K), ha la miglior valenza nutritiva. La sua composizione, inoltre, è correlata ad un positivo effetto sulla colesterolemia e quindi nella prevenzione del rischio aterosclerotico.

L'olio di oliva, rispetto a quello di semi, è il più stabile alla cottura e presenta un minor rischio di ossidazione ed irrancidimento rispetto agli oli di semi.

Tra questi ultimi, comunque, quelli relativamente più dotati di stabilità e caratteristiche di dieteticità sono gli oli monoseme di arachide e di mais.

Sarà comunque importante definire le procedure di utilizzo degli oli (a crudo/a cotto) e le corrette modalità di conservazione delle confezioni di cui si definiranno tipologia e pezzatura.

Si prevederà inoltre un autocontrollo analitico in ordine alla corrispondenza del prodotto alla qualità dichiarata, ed in particolare al contenuto in acidità ed al numero di perossidi degli oli di oliva.

Si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%.

UOVA

Per tutte le preparazioni alimentari che richiedono l'utilizzo di uova, si opterà per prodotti pastorizzati conformi al D.Lgs. n° 65 del 4/2193, in confezioni originali idonee al consumo giornaliero.

Si preciserà il divieto assoluto all'uso di residui di confezioni già aperte.

Si stabilirà l'intervallo massimo in giorni tra confezionamento e consegna e quello tra approvvigionamento e consumo.

Le procedure di conservazione e di cottura saranno oggetto della massima attenzione. Si specificherà l'assoluto divieto al consumo di uova non completamente cotte.

LEGUMI SECCHI

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie (per esempio: fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie) in confezioni originali ,mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

Verranno proceduralizzate misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi a R.D.L. n°2217 del 12 Novembre 1936.

SALE

Si consiglia di usare sale iodato/iodurato, conforme al D.M. 255 dell'1/8/90, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

POMODORI PELATI

I pelati dovranno risultare integri e resistenti alla pressione (non facilmente spappolabili).

All'esterno la scatola non deve presentare rigonfiamenti sospetti, macchie scure, ed all'interno il metallo non dovrà avere macchie o annerimenti.

Sulla etichetta dovrà essere impressa la data di scadenza.

Dovranno essere di prima qualità e non risultare acidi per nessun motivo, non sono concesse correzioni di nessun tipo. Per i pomodori pelati si dovrà fare riferimento al D.P.R. 11/4/1975, n° 428 art. 2 e art. 67 D.P.R. n° 327 del 26/3/1980.

Il peso dello sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

ACETO BIANCO E ACETO ROSSO

E' consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione ed enocianina per colorarlo, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi o sostanze coloranti diverse dall'enocianina.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 descritti dall'art. 29 del D.P.R. 12 Febbraio 1965 n° 162 (vedi anche art. li D.P.R. 14 Maggio 1968 n° 773).

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.

L'aceto rosso è ottenuto da vini bianchi con aggiunta di enocianina o da vini rossi.

ACETO DI MELE

ERBE AROMATICHE

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, etc.)

Devono provenire da coltivazioni naturali o se spontanee, da zone non inquinate (vicinanza di strade di grande traffico, margini dei fossi, di scolo di un qualunque scarico etc.) e devono essere di origine italiana.

Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, menta, etc.)

Devono provenire da coltivazioni naturali e devono essere di origine italiana.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Si potranno utilizzare prodotti a lotta integrata che seguano i regolamenti regionali con apposita etichetta e confezionati in imballi chiusi.

SURGELATI

Dovranno rispondere ai requisiti di cui al D. Lgs. n° 110 del 1992, in confezioni originali intatte.

Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale.

Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno.

DOVRA' ESSERE RISPETTATA LA CATENA DEL FREDDO.

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

I prodotti devono giungere nei locali del centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelamento e devono essere riposti in freezer immediatamente.

Tutti i prodotti surgelati o congelati, prima di essere sottoposti alla cottura devono essere scongelati.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di $4-8C^0 + 1C^0$.

E' vietato lo scongelamento in acqua, congelare un prodotto fresco o già scongelato. Tali prodotti non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

Caratteristiche dei vegetali surgelati:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non ammassati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Si potrà fare uso di prodotti surgelati biologici e non, quali:

- zucchine, fagiolini extra finissimi, piselli extra finissimi, bietole, spinaci, carote, cuori di carciofo, asparagi, verdure miste per minestrone, ect.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Per quanto concerne i prodotti ortofrutticoli freschi: vegetali, frutta, ortaggi deve essere garantita la provenienza da coltivazioni naturali di origine italiana, oppure da coltivazioni di natura biologica, biodinamica o dichiarata tale (in questo caso è necessario fornire idonea documentazione, in applicazione del Decreto Ministeriale n° 338/1992)

I prodotti devono provenire da coltivazioni naturali e devono essere di stagione, quindi non provenienti da colture forzate, si opererà anche per vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei. La calendarizzazione delle forniture dovrà garantire il mantenimento dei requisiti di categoria fino al momento del consumo.

La verdura e la frutta saranno opportunamente variate.

Quando si utilizzano prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali, dovrà essere fornita idonea documentazione, in applicazione del Decreto Ministeriale n° 338/1992.

CARATTERISTICHE MINIME GENERALI DEI VEGETALI:

- interi;
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari;
- freschi;
- puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro;
- turgidi, cioè senza alcun segno di ammollimento;
- non prefioriti né germogliati;
- privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigeranti non costituisce difetto);
- privi di odori e sapori estranei;
- non devono essere conservati con l'ausilio di sostanze chimiche di sintesi (es. anticrittogamici).

Inoltre i prodotti devono:

- presentare le precise caratteristiche della specie coltiva e qualità richieste;
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente;
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura.

Le forniture devono riportare in bolla:

- la specie;
- la varietà;
- la categoria di appartenenza,
- la provenienza della merce;
- il peso netto;
- il peso lordo.

Tutti gli ortaggi verdure e la frutta biologici devono essere consegnate in cassette confezione chiusa ed etichettate Biologiche.

I prodotti a lotta integrata devono provenire da Aziende piemontesi che ricevono un'assistenza specialistica da parte di tecnici agrari coordinati dall'ESAP (Ente di Sviluppo Agricolo del Piemonte) e dal servizio di Sperimentazione e lotta Fitosanitaria della Regione Piemonte nell'ambito del Programma Regionale di Difesa Integrata delle Colture (o altro strumento della regione Piemonte con analoghe finalità) teso all'ottenimento di prodotti ortofrutticoli con residui inesistenti di sostanze chimiche o molto al di sotto dei limiti ammessi dalle normative vigenti; la Ditta Appaltatrice potrà utilizzare prodotti provenienti anche da altre regioni purché rispettino i regolamenti regionali delle stesse.

Si precisa inoltre che tutti i prodotti ortofrutticoli di Difesa integrata dovranno avere come contrassegno visibile un marchio di garanzia attestante la parte dell'Azienda produttrice, l'utilizzo nella coltivazione del metodo di Difesa Integrata: tale marchio dovrà essere presente su ogni cassetta o confezione fornita alla Cucina Centralizzata.

CARATTERISTICHE MINIME GENERALI DEI FRUTTI:

- interi;
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria;
- privi di odori e/o sapori anormali;
- puliti, cioè privi di ogni impurità e corpi estranei;
- turgidi, cioè senza alcun segno di ammollimento;

- privi di umidità esterna anormale;
- non devono essere conservati con l'ausilio di sostanze chimiche di sintesi.

Inoltre i prodotti devono:

- presentare le precise caratteristiche della specie, coltivazioni e qualità richieste,
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente;
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura e zona di provenienza.

Le forniture devono riportare in bolla:

- la specie;
- la varietà;
- la categoria di appartenenza;
- la provenienza della merce;
- il peso netto;
- il peso lordo.

ORTAGGI FRESCHI: ortaggi a bulbo: AGLIO, CIPOLLA e PORRI.

Devono avere le seguenti caratteristiche: i bulbi devono essere interi e di forma regolare, compatti e resistenti, esenti da danni causati dal gelo, esenti da germogli esternamente visibili (per le cipolle è ammesso un 10% per il deterioramento lotto), presentare colorazione tipica della varietà.

ortaggi a radice: CAROTE, BARBABIETOLE.

Le carote devono essere consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Per le carote di prima categoria sono ammessi i seguenti difetti:

- leggera deformazione;
- leggero difetto di colorazione: colorazione verde al colletto massimo 1 cm. per le radici che non superino gli 8 cm. e massimo 2 cm. per le altre;
- leggere screpolature cicatrizzate;
- leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio;
- mancanza di una minima parte distale della radice.

Calibrazione: carote novelle e varietà a radice piccola: 1040 mm di diametro, oppure 8-150g di peso.

Tolleranza: massimo 10% espresso in peso delle radici non rispondenti alle caratteristiche di categoria, ma idonee al consumo.

Ortaggi a foglia: CAVOLI, ERBETTE, CATALOGNA, SPINACI, VERZE, SEDANO, INDIVIA, LATTUGA, INSALATE IN GENERE, FINOCCHI.

I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche: il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta, devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati dal gelo.

Calibrazione: cavoli primaticci peso unitario minimo 350 g., altri cavoli 500g.

Tolleranza: massimo 10% espresso in peso o numero di cavoli non rispondenti alle caratteristiche di categoria, ma idonei al consumo.

I finocchi devono essere: ben sviluppati, consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno, esenti da parassiti e da danni causati dal gelo, le radici devono essere asportate con un

taglio netto alla base. I finocchi di prima categoria devono essere di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni caratterizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

Calibrazione: diametro minimo 60 mm.

Tolleranze: il 10% in numero o peso di finocchi non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, con esclusione di grumoli affetti da marciume o con ammaccature pronunciate o lesioni non cicatrizzate.

Le insalate devono avere le seguenti caratteristiche minime: cespi puliti e mondati, esenti da residui di fitofarmaci, non prefioriti, esenti da malattie, attacchi parassitari.

Ortaggi a frutto: POMODORI, ZUCCHE, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPEROM.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime: frutti sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo o da sole, di aspetto fresco e gradevole.

Calibrazione: pomodori tondi e costoluti diametri minimi 30mm, pomodoro allungato diametri minimi 30mm.

Ortaggi a fiore: CAVOLFIORI, CARCIOFI

I cavolfiori devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, compatte e in boccio. Tolleranza massimo 10% espresso in peso di cavolfiori non rispondenti alle caratteristiche di categoria, ma idonei al consumo.

Ortaggi a fusto: PATATE, TOPINAMBOUR.

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche: morfologia uniforme con peso minimo di 60 g. per ogni tubero e un massimo di 270 g. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle, devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola coltivazione, non devono presentare la germogliazione incipiente, né germogli filanti, non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo.

Devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibile prima o dopo la cottura, non devono essere sottoposte a trattamenti antigermogliativi (es. radiazioni).

DEVONO SEMPRE PROVENIRE DA COLTIVAZIONI NATURALI O BIOLOGICHE.

Per le patate di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei)

FRUTTA FRESCA: AGRUMI: ARANCE: coltivazioni richieste: Moro, Sanguinetto, Tarocco, Navel, Ovale (calabrese), devono provenire dalle zone di coltivazione nazionale e saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30-35%. **LIMONI:** coltivazioni richieste: Sicilia, Campania. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati, contenuto minimo di succo 25%.

MANDARINI, MANDARANCI, CLEMENTINE: coltivazioni richieste: Sicilia, Campania, la grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/70, contenuto minimo in succo 33-40%.

MELE: coltivazioni richieste: Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, devono presentare frutti interi, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori o sapori estranei, raccolti con cura e buon grado di maturazione, con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura

deve essere compresa nei limiti di gr. 150/300. Devono essere fornite mele di coltivazioni naturali o biologiche e di provenienza nazionale.

PERE: coltivazioni richieste: Williams, Abate, Kaiser, Conference, Butirra, Fetel. Devono possedere le caratteristiche generali delle mele, ivi compresa la grammatura.

ALBICOCCHE: coltivazioni richieste: Reale d'Imola, Precoce d'Imola, Tonda di Castiglione, produzione prevalente dell'Emilia Romagna. Devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele, la grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/70.

PESCHE: coltivazioni richieste: varietà a pasta gialla e pasta bianca. Oltre a possedere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura, le pesche devono provenire dalle zone di produzione del Veneto, dell'Emilia Romagna e della Puglia.

SUSINE-PRUGNE: coltivazioni richieste: Morettini, Santa Rosa, Shiro, Orzark Premier. Devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele, il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60-70 ,produzione Emilia Romagna.

UVA: coltivazioni richieste: Regina, Italia. Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza , privi di accentuata acinellatura, privi di bacche difettose, ammaccature, marcescenti e passerinate.

KIWI: i frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato, la polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 gr. di peso unitario.

FRAGOLE: i frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non distaccato, non lavate. Calibrazione: varietà a frutto grosso: 25mm; varietà a frutto piccolo 15 mm.

Oltre a questi tipi di frutta si potrà fare uso anche di: BANANE, NESPOLE, CILIEGE, KAKI.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO DI OGM (organismi geneticamente modificati).

Con il Dpr 128/99 ,pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 12 maggio 1999, gli alimenti destinati ai bambini fino ai tre anni non devono

Nella riunione del 25 giugno 1999 il Consiglio dei ministri europei dell'ambiente ha deciso che una nuova direttiva comunitaria dovrà obbligare a dichiarare in etichetta la presenza anche minima di Ogm: la nuova direttiva dovrebbe essere emanata entro un anno

In attesa di una precisa normativa e relative autorizzazioni e per estensione in via prudenziale con quanto prescritto dal Dpr 128 /99 gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti non dovranno contenere Ogm.

Il divieto all'impiego non può che riguardare gli alimenti per i quali sulle confezioni appaiano precise indicazioni sulla presenza di Ogm e quindi allo stato attuale della normativa in via preferenziale saranno nel frattempo impiegati alimenti per i quali sulle confezioni appaiano precise indicazioni sull'assenza degli stessi.