



## **REGIONE BASILICATA**

**SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E  
AL PERSONALE DEI PRESIDI DELL'ASM, DELL'ASP, DELL' AOR SAN CARLO,  
DELL'IRCCS CROB, DELL'ARDSU**

**SIMOG: GARA N. 6747069**

### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

#### **APPENDICE N. 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B del Disciplinare di Gara**

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

## **CARATTERISTICHE COMUNI E SPECIFICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

**CAPITOLATO SPECIALE  
PER LA FORNITURA DI CARNI BOVINE, SUINE ED AVICUNICOLE.**

**REQUISITI COMUNI A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI:**

- tutti i prodotti devono essere rispondenti alla normativa igienico -sanitaria generale e specifica per i singoli prodotti;
- devono presentarsi in ottime condizioni igieniche e senza alterazioni, odori colori o sapori anomali;
- il confezionamento e gli imballaggi devono essere idonei, nuovi, non ammaccati né con segni di incuria ed in regola con la normativa vigente in materia di confezionamento;
- la vita commerciale residua alla consegna del 70%;
- l'etichettatura dei prodotti alimentari e la loro presentazione devono essere conformi al D.L.vo 109/92 s.m.i.

**LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA:**

- i limiti microbiologici consentiti negli alimenti sono quelli previsti dalla normativa igienico -sanitaria vigente.
- Qualora non esiste una norma generale o specifica che fissi i limiti delle cariche microbiche, gli alimenti non devono contenere microrganismi patogeni o tali da provocare danni alla salute del consumatore.

***CARNI BOVINE FRESCHE in mezzene e/o quarti***

**CARNI BOVINE FRESCHE in pezzi anatomici di 1° taglio disossati, in confezione sottovuoto**  
FESA-SCAMONE-NOCE -GIRELLOSQTTOFESA pezzi disossati in confezione sottovuoto

**CARNI SUINE FRESCHE in pezzi anatomici di 1° taglio disossati, in confezione sottovuoto**  
TAGLI ANATOMICI  
LONZA SENZA CULATELLO, CARRE', LOMBATA

**CARNI AVICUNICOLE FRESCHE**  
TAGLI ANATOMICI

- A. BUSTI DI POLLO
- B. COSCE DI POLLO unite a coppia da gr. 500 a gr.700
- C. COSCIOTI DI POLLO taglio americano-fusello con anchetta da gr.500/400 c.a.
- D. PETTO DI POLLO in pezzi da gr. 150 e200 c.a.
- E. FESA DI TACCHINO da kg.3/4 c.a.
- F. CONIGLIO MACELLATO

**CARNI FRESCHE**  
**Bovine di animale maschio ovine**  
**Suine (Lonza di Suino)**

**Caratteristiche organolettiche**

Le carni bovine fresche, non congelate, devono essere di colore bianco -rosato, tenere, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, uniforme e bene distribuito fra i fasci muscolari, consistenza soda e

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

pastosa e tessitura compatta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni analogiche, i grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

### **Lonza di suino**

- Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30.04.1962 e Divo n. 286/94 e aggiornamenti.
- Deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE.
- Deve presentarsi di colore rosso, aspetto vellutato, a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa e scarsa venatura.
- Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e successivi aggiornamenti, a temperatura di trasporto tra I+ 70 C.
- Presentare ottime caratteristiche igieniche e assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- Deve essere in confezioni sottovuoto e possedere buone caratteristiche microbiologiche.
- 

**Le carni devono essere rese al netto di pelle, interiora, frattaglie, reni, testa, adipe, le estremità dovranno essere recise in corrispondenza del carpo e del tarso.**

### **Imballaggio**

Gli imballaggi utilizzati dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Non devono alterare le caratteristiche organolettiche delle carni,
- Non devono trasmettere alle carni sostanze nocive alla salute umana,
- Essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e la manipolazione.

Il peso complessivo delle confezioni all' interno dell'imballaggio secondario non deve essere inferiore a Kg. 15.

Su ciascun imballaggio dovrà-essere indicato il peso netto.

### **Etichettatura**

Le indicazioni devono essere, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili di: carne fresca di bovino maschio giovane non congelata.

**Ai prodotti non deve esser aggiunto alcun additivo.**

**Le carni devono provenire da bovini maschi giovani (di età compresa fra i 16 e i 24 mesi).** Il peso delle mezzene di origine, siano esse di provenienza nazionale o estera, non deve essere inferiore a kg. 150 e non superiore a kg. 180.

I quarti devono essere resi al netto di pelle, interiora, frattaglie, reni, testa, adipe (intendendosi per adipe le masse grasse esistenti in cavità e pertinenti ad organi addominali ed intestino, ivi compreso il tessuto adiposo peritoneale ), le estremità devono essere recise in corrispondenza del carpo e del tarso.

**La carne suina** dovrà provenire da animali che non abbiano registrato un peso inferiore a 130 Kg., i lombi senz' osso dovranno essere privati della pelle, dei grassi costituenti il lardo, fino a scoprire la fascia aponeurotica che ricopre il muscolo lungo del dorso, sarà non inferiore ai 5 Kg. -inoltre i quarti dovranno essere privi di interiora, frattaglie, reni-.

I cosci di carne suina devono avere un peso di 12-14 Kg. cad.

### **Caratteristiche igienico – sanitarie**

Tutti i prodotti di carne bovina indicati, dovranno essere di nazionalità italiana o comunque provenire

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

da animali macellati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE, oppure extracomunitarie, a questi equiparati, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con riferimento a quelle indicate dal D.Lvo 286/94.

I macellai e i laboratori di sezionamento dovranno essere in possesso dei bolli CEE.

Le carni dovranno essere dotate di bollo sanitario.

Devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari:

- Denominazione del prodotto
- Stato fisico
- Categoria commerciale da cui le carni provengono
- Termine minimo di conservazione
- Paese e Sede dello stabilimento di macellazione e confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario d'origine.
- E' vietato il riciclaggio delle etichette.

### **Trasporto**

I veicoli impiegati al trasporto dei prodotti devono essere autorizzati dall'Autorità Sanitaria Locale al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla T prevista dal D.Lvo n. 286/94 (da 0°C a +7°C per le carni fresche) per tutta la durata del trasporto.

### **Per le carni da consegnare in tagli anatomici:**

#### **Carni bovine fresche**

##### **Tagli anatomici richiesti: Fesa, scamone, noce, girello e sottofesa**

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucrio integro, l'indice del sottovuoto è rappresentato dalla perfetta aderenza dell'involucro alla carne;
- etichettatura conforme al D.L. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento del sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione;

Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura dei tagli di carne non salga mai sopra i 7 °C.

Al momento della consegna non è ammessa la presenza dei sacchetti di sierosità, a garanzia della froddatura e freschezza dei tagli.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere tali da consentire la lettura di tutte le diciture prescritte dalla normativa vigente.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

#### **Carni suine fresche**

##### **Tagli anatomici richiesti: lonza senza culatello, carrè, lombata**

I tagli richiesti, privi del grasso di copertura, dovranno presentare le normali caratteristiche organolettiche, nonché requisiti di igienicità, con un rapporto muscolo/grasso individuabile in una marezzatura moderata.

I tagli anatomici richiesti dovranno essere forniti interi, ovvero in bistecche del peso di gr. 150 circa.

### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

Non saranno accettati tagli che presentano alterata compattezza e insufficiente sviluppo del tessuto muscolare, modificazioni delle caratteristiche organolettiche del grasso.

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 7 °C.

Al momento della consegna non è ammessa la presenza nei sacchetti di sierosità, a garanzia della frollatura e freschezza dei tagli.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere tali da consentire la lettura di tutte le diciture dalla normativa vigente.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

### **CARNI AVICUNICOLE Fresche e di classe "A"**

I prodotti devono soddisfare quanto disposto dalle normative CEE e dalle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica a sensi della Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del R.D. n. 3298 del 20.12.1928, e del D.P.R. n. 503 del 1982, del D.Lgvo n. 109 e 118 del 1999 e 559 del 1992 nonché del D.Lgvo del 12.03.1984, Legge n. 343/85 e D.Lgvo 51/92 e successive modificazioni e presentare il marchio della visita sanitaria e della classifica.

La carne deve essere fresca, di animale maschio giovane di età compresa tra 14 settimane e otto mesi, del peso di 3-4 Kg.circa, completamente disossata, costituita da un solo muscolo pettorale, non surgelata, non deve presentare tracce di sostanze ad attività antibatterica, di anabolizzanti, di loro prodotti di trasformazione, conservanti chimici, residui di antiparassitari e inoltre di sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dal Direttivo del Consiglio 86/469/CEE del 16.09.1986 e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare l'avvenuta visita del comune.

Le carni devono provenire da allevamenti a terra.

Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro-carne, conforme a tutte le Leggi e Regolamenti vigenti in materia.

I mangimi devono corrispondere ai requisiti di Legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione.

Per la conservazione non deve essere trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici; le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento.

#### **Stoccaggio**

Non superiore ai due giorni

Sulla confezione devono essere indicate la data di macellazione e quella di scadenza del prodotto.

#### **Trasporto**

Riferimento DPR n. 327/80 e successive modificazioni.

### **DISPOSIZIONI IGIENICO/SANITARIE**

Le derrate alimentari oggetto del capitolato, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle Leggi igienico sanitarie vigenti in materia, che si intendono tutte richiamate, e alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.

#### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle indicate dall' Azienda appaltante, previste nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.

La ditta fornitrice dovrà impiegare per il trasporto e la consegna delle derrate personale in possesso dei requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti.

Il personale impiegato nel servizio di fornitura dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (D.P.R. n. 327/80 art. 37) e dovrà possedere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene degli alimenti nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro (aggiornamento a cura della ditta appaltatrice).

Tutto il personale addetto al trasporto e consegna delle derrate alimentari, deve perciò essere in regola con quanto previsto dal D.Lg.vo 155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari e deve essere informato sulle procedure di autocontrollo (HACCP) della propria Azienda.

La ditta fornitrice deve fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto indumenti idonei secondo quanto prescritto dalle norme in materia di igiene (D.L.vo 155/97) da indossare durante l'esecuzione del servizio di fornitura.

Il personale addetto alla consegna sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta Fornitrice ed il proprio nome e cognome.

Il personale impiegato dalla Ditta Fornitrice deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale dell' Azienda, ed in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, non deve opporsi alle decisioni prese dagli addetti al ricevimento merci.

L'Amministrazione farà pervenire all'appaltatore per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali l'appaltatore dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o *fatti* influenti su servizio se non preventivamente comunicati per iscritto: sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e *ai* rilievi dell'Amministrazione.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

### **Prodotti a base di carne**

I prodotti a base di carne devono essere conformi al D.L.vo 537/92. Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento (bollo L).

#### **Prosciutto crudo disossato di Parma D.O.P.:**

- deve possedere le caratteristiche qualitative previste per legge dalla denominazione di origine e deve essere marchiato "Parma";
- deve essere di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non avere subito processi di congelamento e scongelamento;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per il prosciutto con peso tra 7 e 9 kg e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore;
- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto.

#### **Prosciutto cotto senza polifosfati e prosciutto di Praga:**

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*



- le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve recare il bollo CEE;
- deve essere dichiarato che il prodotto è ricavato dalla coscia di suino;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura non deve essere in eccesso e deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola" e non acidulo;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nella quantità consentita;
- involucro plastico o carta alluminata.

**Coppa (Capocollo) stagionata:**

- deve essere preparato dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo;
- deve avere forma cilindrica, non incurvata ed apici non appuntiti;
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- deve avere consistenza soda e uniforme senza zone di rammollimento;
- il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore e sapore di rancido;
- la durata del processo di stagionatura deve essere dichiarato e non deve essere inferiore a 3 mesi;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nella quantità consentita;
- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto.

**Speck dell'Alto Adige:**

- preparato da tranci di coscia suina deve presentare stagionatura maggiore di 3 mesi;
- deve presentare il marchio di qualità e di origine della provincia autonoma di Bolzano e deve rispondere alle caratteristiche imposte per il prodotto tutelato.

**Bresaola della Valtellina I.G.P.:**

- deve essere preparato dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- il processo di stagionatura deve essere superiore a 30 giorni;
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda e senza zone di rammollimento;
- il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore e sapore di rancido;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- involucro di plastica o carta alluminata.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*



**Pancetta:**

- i prodotti possono essere: pancetta tesa e pancetta tesa affumicata, pancetta arrotolata, scotennata o coppata;
- le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- deve essere dichiarata la stagionatura effettuata che non deve essere inferiore a due mesi.

**Mortadella Bologna, wurstel e altri insaccati cotti:**

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso e gelatina;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- devono essere esclusi grassi secondari o di scarto, trippe, amidi e albume d'uovo;
- devono presentare parti di grasso e magro proporzionalmente distribuiti;
- non devono contenere carne di volatile da cortile e la mortadella deve essere di puro suino;
- i wurstel in etichetta devono presentare la dizione "da consumarsi previa cottura".

**Cotechino di puro suino:**

- l'impasto deve essere di puro suino e composto in parti eguali di carne magra, cotenna e gola;
- la forma, la dimensione devono essere tradizionali;
- deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle;
- Involucro sottovuoto.

**Salami stagionati:**

- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame (suino/ suino- bovino) e rispettare le caratteristiche del tipo dichiarato;
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- deve avere maturazione ottimale (maggiore di 2 mesi), omogenea e non deve presentare zone di rammollimento;
- non deve avere una parte esterna eccessivamente secca ed una interna particolarmente molle;
- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto.

**Preparazioni di carne**

Le preparazioni di carne devono essere conformi al D.P.R 309/98. Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

**Salsiccia fresca:**

- deve avere un tenore lipidico non superiore a 1/3 circa del prodotto ed il tessuto connettivo deve essere in quantità tali da non essere percettibile;
- in etichetta deve presentare la dizione "da consumarsi previa cottura";
- la carne deve essere suina "S" o suina e bovina "SB" e non di altro tipo;
- l'impasto deve presentare un grado di macinazione omogeneo ed uniforme;
- deve essere in involucro sottovuoto.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

**Spiedini misti di carne e verdure:**

- composizione: carne bovina e/o suina, salsiccia, verdure fresche e/o aromi;
- la carne deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- la salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e quantitativo non eccessivo di grasso;
- le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti;
- lo spiedino dovrà presentare un contenuto in carne maggiore del 50%;
- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera condizionata.

**Altri prodotti con carne**

**Carne di bovino in gelatina:**

- la gelatina deve essere conforme al Decreto del ministero della sanità 14 giugno 96;
- la gelatina deve essere soda, limpida e distribuita in modo omogeneo;
- i contenitori non devono presentare difetti;
- in confezioni monoporzione;
- tenore proteico superiore al 12 %; tenore lipidico massimo del 2 %; carni bovine cotte pari circa al 75 % del peso dichiarato;
- peso netto minimo di 140 grammi.

**Preparati per brodo con estratto di carne:** può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12 %; può contenere grassi alimentari idrogenati in quantità non superiore al 20%.

**Latte e derivati**

Devono essere conformi al D.P.R. 54/97.

**Latte UHT intero:**

- deve essere conforme a quanto previsto dalla legge n. 169/89;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi e grumi;
- deve presentare un tenore lipidico superiore al 3,2 %.

**Formaggi:**

- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- per i formaggi per cui è richiesta la denominazione di origine (D.O.P.) si rimanda alle caratteristiche merceologiche dettate dalla legge e dai consorzi di tutela;
- sono richiesti i seguenti formaggi: formaggi a pasta filata (Mozzarella, Fiordilatte, Scamorza affumicata), formaggi crudi (Crescenza, Caciotta, Taleggio DOP, Brie, Gorgonzola DOP), formaggi semicotti (Fontina DOP, Fontal, Asiago), formaggi cotti (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Emmenthal Svizzero);
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inaridimento o altro;
- non deve presentare difetti di aspetto, colore, sapore dovuti a fermentazioni anomale o ad altro;
- il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne;

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

- devono essere prodotti a partire da puro latte vaccino fresco i seguenti formaggi: Fontina DOP, Fontal, Emmenthal Svizzero, Mozzarella/Fiordilatte (anche da latte vaccino pastorizzato), scamorza, Stracchino, Crescenza, Taleggio DOP, Gorgonzola DOP;
- devono essere prodotti da puro latte vaccino: Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Asiago DOP, Brie;
- la caciotta può essere prodotta a partire da latte vaccino o latte di pecora;
- devono essere maturi e presentare il tempo di stagionatura i seguenti formaggi: Asiago DOP (20/40 giorni per il tipo "Pressato", 1/2 anni per il tipo "allevato"), Grana Padano DOP (almeno 1 anno), Parmigiano Reggiano DOP (almeno 18 mesi), Fontina DOP, Fontal (almeno 3 mesi), Scamorza, Taleggio DOP (almeno 40 giorni), Gorgonzola DOP (almeno 2 mesi);
- i seguenti formaggi devono indicare il tenore lipidico minimo:
  - del 32 %: Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP;
  - del 44 %: Mozzarella/Fiordilatte, Scamorza, Asiago DOP "Allevato";
  - del 45 %: Brie, Fontina DOP, Emmenthal Svizzero;
  - del 48 %: Taleggio DOP;
  - del 50 %: Robiola, Stracchino, Crescenza.

**Requisiti aggiuntivi per crescenza/caciotta:** la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle.

**Requisiti aggiuntivi per il Brie:** deve essere indicato il paese di produzione.

**Requisiti aggiuntivi per l'Emmenthal:**

- devono presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per il gruyere la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di *colore* paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura deve essere scarsa con buchi della grossezza di un *pisello*;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto e il luogo di produzione.

**Requisiti aggiuntivi per la mozzarella / fiordilatte:** i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

**Mozzarella per pizza in filoni:** caratteristiche generali come la Mozzarella/Fiordilatte e confezionamento in imballaggio primario sottovuoto.

**Formaggio spalmabile:** caratteristiche generali come quelle previste alla voce "formaggi"; deve essere prodotto a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro.

**La Fontina DOP deve essere utilizzata per la preparazione di piatti freddi in cui il formaggio è servito dopo il solo porzionamento mentre il Fontal deve essere utilizzato esclusivamente per prodotti gastronomici in cui il formaggio perde la forma originaria.**

**Parmigiano Reggiano grattugiato DOP:**

- deve essere conforme al D.P.R. 1269/55 per la denominazione di origine;
- prodotto a partire da parmigiano reggiano D.O.P.;
- aspetto non polverulento ed omogeneo;
- non deve presentarsi eccessivamente umido, grumoso e impaccato;

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

- tenore minimo di grasso del 32%;
- esente da additivi;
- non deve contenere formaldeide residua;
- imballaggio primario sottovuoto.

**Yogurt biologico:**

- deve essere conforme alla Circolare del Ministero della Sanità n. 2 del 4/1/72;
- deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- devono essere presenti, in quantità elevata (da 100 milioni/g a 1 miliardo/g alla produzione e da 1 a 5 milioni alla data limite di consumo) *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* vivi e vitali fino al momento del consumo;
- confezione unitaria da 125 grammi;
- deve essere ottenuto da latte vaccino da animali allevati secondo le norme nazionali o comunitarie che disciplinano la zootecnica biologica;
- sull'etichetta devono essere presenti la dicitura "da agricoltura biologica", il nome dell'organismo di controllo e gli estremi dell'autorizzazione ministeriale, la sigla dell'organismo di controllo e il codice del produttore;
- devono essere nei tipi magro o intero e alla frutta.

**Requisiti aggiuntivi per lo yogurt alla frutta:**

- la frutta deve essere di buona qualità; priva di difetti, odori e sapori anomali;
- la frutta può essere in pezzi o sottoforma di purea;
- qualsiasi sostanza aggiunta deve provenire da agricoltura biologica.

**Ricotta:**

- prodotta con solo latte vaccino pastorizzato;
- le confezioni devono essere sigillate e devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta Romana, ricotta Piemontese ed altre;
- deve essere utilizzata solo per preparazioni culinarie e non come tale.

**Burro:**

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore in superficie;
- tenore in materia grassa non inferiore a 80 %;
- confezioni in pani da 250-500 grammi e in monoporzioni.

**Panna UHT da cucina:**

- panna di origine animale;
- di colore bianco o leggermente giallo;
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi e eccessiva separazione delle fasi;
- contenuto grasso minimo del 20 %.

**Budino:**

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido, occhiature;

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

- confezione unitaria da 125 grammi.

## **Uova e ovoprodotti**

### **Uova fresche:**

- devono essere conformi ai Reg. CEE 1274/91 e 1907/90;
- devono essere prodotte da galline allevate a terra;
- devono essere conformi alla Circolare n. 1 del 19 gennaio 2004 e devono recare stampigliato sul guscio il codice N. 2 che identifica l'allevamento a terra;
- devono essere di categoria di qualità "A" e categoria di peso "medio";
- di produzione nazionale o comunitaria e presentanti il bollo CEE;
- guscio normale, intatto e pulito;
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa ed esente da corpi estranei;
- tuorlo esente da corpi estranei;
- la data di confezionamento non deve essere antecedente ad 8 giorni rispetto alla data di consegna;
- gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, devono essere asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia, preparati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

### **Uova pastorizzate:**

- devono essere conformi al D.L.vo 65/93;
- da uova di galline intere;
- sottoposte ad un trattamento termicop equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di gusci e membrane esterne;
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi e separazione tra albume e tuorlo;
- non devono essere eccessivamente schiumose;
- confezioni in Tetrabrick;
- le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico servizio di preparazione pasto; le eventuali eccedenze devono essere considerate come rifiuti ed eliminate e non possono essere conservate per successive preparazioni.

## **Pesce e prodotti ittici**

### **Pesce congelato e/o surgelato:**

- devono essere conformi al D .L. v o 531/92 che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- devono essere conformi al D.L.vo 110/92, alla legge n. 32/68 e al D.M. 493/95 inerenti ai prodotti congelati e/o surgelati;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

- la forma deve essere quella tipica della specie;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- l'odore deve essere gradevole;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare alcun difetto e in particolare: bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne e resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane e parete addominale, colorazioni anomale e attacchi parassitari;
- la pelle, se presente, deve mostrare la colorazione tipica della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori ai 5 mm;
- non devono avere altro trattamento oltre la filettatura e il trattamento con il freddo;
- sono richiesti i seguenti pesci congelati e/o surgelati: filetti e tranci di Halibut, filetti di sogliola, filetti e tranci di Merluzzo, cuori di Nasello, filetti di Platessa, tranci di Pesce Spada, filetti e tranci di Salmone, filetti di Trota.

**Prodotti ittici congelati e/o surgelati:**

- devono essere conformi al D.L.vo 530/92 che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi;
- devono essere conformi al D.L.vo 531/92 che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- devono essere conformi al D.L.vo 110/92, alla legge n. 32/68 e al D.M. 493/95 inerenti ai prodotti congelati e/o surgelati;
- devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare, a temperatura ambiente, odore fresco, colore vivido e lucente, consistenza soda;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- sono richiesti i seguenti prodotti ittici congelati e/o surgelati: misto pesce per insalata di mare, vongole sgusciate, polpi puliti, gamberi sgusciati, seppioline pulite, calamari, cozze;
- il misto di pesce per insalata di mare deve contenere: totani, cozze, ciuffi di seppie, seppioline, gamberetti sgusciati, vongole, calamari, polpi; non deve contenere concentrati proteici di pesce (surimi).

**Filetti di sgombero in olio di oliva:**

- devono essere conformi al D.L.vo 531/92 che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- privi di perforazioni e lacerazioni della carne;
- privi di ingiallimenti dei tessuti, salvo lievi tracce;
- carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida e spugnosa;
- contenitori, in banda stagnata, esenti da ammaccature, ruggine, corrosione e altri difetti;
- la carne di colore chiaro e rosato, priva di arrossamento, salvo lievi tracce;
- confezioni monoporzione o pluriporzione che garantiscono protezione al prodotto;

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*



- masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parte addominale. I filetti possono essere presentati con o senza pelle.

#### **Tonno in olio di oliva**

- deve essere conforme al D.L. n. 531/92 che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- deve essere conforme al Reg. CEE 1536/92, alla legge n. 699/81 e al D.M. 1517/83 e successive modifiche;
- composto da pezzi interi, senza briciole e frammenti;
- carne di colore chiaro;
- contenitori, in banda stagnata, esenti da ammaccature, ruggine, corrosione e altri difetti;
- confezione monoporzione o pluriporzione che garantiscono un'adeguata protezione del prodotto;
- il peso sgocciolato deve rappresentare almeno il 65 % del peso netto;
- peso netto minimo di 160 grammi.

### **PRODOTTI VEGETALI**

#### **Prodotti orto frutticoli**

#### **Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli:**

- gli imballaggi possono essere di legno o in altro materiale idoneo; devono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà, della stessa qualità e per i prodotti che la prevedono della stessa calibratura, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea;
- in nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili;
- in ogni imballaggio devono essere riportati esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile: denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto; prodotto, varietà e tipo; qualifica di selezione "prima";
- calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti; possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione; per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero e del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.

**Per tutti i prodotti ortofrutticoli forniti valgono i requisiti previsti dal presente capitolato; questo è valido anche per i prodotti che provengano da "agricoltura biologica" e "agricoltura integrata".**

#### **Verdure fresche:**

- appartenenti alla 1<sup>a</sup> categoria;
- intere, di aspetto fresco, ben sviluppate e prive di difetti, in particolare esenti da: tracce di gelo, ammaccature, cicatrizzazioni, malattie, lesioni, macchie e qualsiasi altro difetto;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*



- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili (gli ortaggi da foglia, insalate, biette e spinaci devono anche essere mondati);
- prive di umidità esterna anomala;
- esenti da odori e/o sapori estranei (sedani, porri, biette, spinaci, cetrioli, zucche, ravanelli, zucchine, melanzane, cavolfiori bianchi e cipolle possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione purché non pregiudichi l'aspetto generale e la qualità del prodotto).

**Tipi di verdure fresche richieste e requisiti aggiuntivi:**

- aglio: presentati allo stato fresco, semisecco e secco; privi di germogli esterni visibili; i bulbi devono essere sufficientemente serrati, in cassette, in mazzi, in sacchi o trecce;
- biette e spinaci: le biette con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; presentazione in cassette ordinate in strati;
- carciofi: i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione; cassette con disposizione ordinata in strati o in mazzi;
- carote: non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie; novelle o varietà a radice piccola; senza foglie, in cassette con disposizione ordinata in strati;
- cavolfiori: sufficientemente sviluppati e forma abbastanza regolare; di colore da bianco a bianco avorio o paglierino; puliti, vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concime, di antiparassitari e di ogni altra impurità; devono essere di grana serrata;
- cavoli cappucci, verzotti e cavoli di Bruxelles: foglie ben attaccate; cassette o presentazione singolarmente con o senza imballaggio primario;
- cetrioli: sufficientemente turgidi; cassette ordinate in strati;
- cipolle: prive di germogli esterni visibili e ciuffo radicale; le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne; devono essere del tipo bianca, dorata e rossa; in cassette ordinate in strati, in sacchi o trecce;
- finocchi: radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina; guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche; in cassette;
- melanzane: munite di peduncolo; giunte a uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo dei semi; in cassette con disposizione ordinata in strati;
- ortaggi a foglia (insalate): con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; presentazione singola o in cassette con disposizione in strati;
- peperoni dolci: consistenti, di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione; muniti di peduncolo; in cassette con disposizione ordinata in strati;
- pomodori: consistenti e sufficientemente turgidi; non devono presentare il "dorso verde" o screpolature; sotto forma di frutti individuali o a grappolo; in cassette ordinate in strati;
- porri: non fioriti; cassette con disposizione ordinata o legati in mazzi;
- sedano: bene sviluppati e di forma regolare; con nervature principali intere; in cassette con disposizione ordinata o presentazione singola;
- zucche;
- zucchine: muniti di peduncolo che non deve essere più lungo di 3 cm; giunte a uno stadio sufficiente di sviluppo, prima che i semi siano diventati duri; esenti da cavità e screpolature; in cassette ordinate in strati.

**Patate:**

- appartenenti alla 1° categoria;
- con morfologia uniforme;

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

- con peso minimo di 100 grammi per ogni tubero e uno massimo di 200 grammi;
- devono essere selezionate per qualità e grammatura;
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi parassitari, attacchi da insetti o latrati animali, ferite di qualsiasi origine o con alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- esenti da danni prodotti da gelo;
- prive di umidità esterna anomala;
- le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, con cartellino impiombatura;
- sull'etichetta devono essere presenti la dicitura "da agricoltura biologica" in applicazione al Reg. CEE 2092/91, il nome dell'organismo di controllo e gli estremi dell'autorizzazione ministeriale, la sigla dell'organismo di controllo e il codice del produttore.

**E' consentito l'utilizzo di verdure di IV gamma per i prodotti che vadano incontro a trattamento termico (es. patate).**

**Può essere immagazzinata una quantità ridotta di verdure di IV gamma, da consumarsi crude, come tali, solo in situazioni di emergenza (es. insalate).**

#### **Verdure di IV gamma**

- devono essere ricavate da verdure di prima categoria;
- devono essere sane, pulite, ben mondate, esenti da parassiti e tagliate in modo uniforme;
- tutta la produzione deve rispettare le norme di buona fabbricazione;
- devono essere conformi al Reg. CEE 79/88 e 2323/88 per le insalate e D.M. 7/4/40 per le patate;
- le patate devono essere fornite a cubetti e in confezioni sottovuoto;
- le carote e l'insalata devono essere fornite in sacchetti.

#### **Frutta fresca:**

- appartenente alla I° categoria;
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura;
- matura fisiologicamente;
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- priva di umidità esterna anomala;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di sviluppo e colorazione purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- deve essere esente da danni da gelo;
- gli agrumi e le banane devono essere esenti da un inizio di "asciutto" all'interno;
- deve essere esente da bruciature, ammaccature, screpolature, lesioni e qualsiasi altro difetto;
- esente da tracce di infezioni fungine;

#### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

- deve riportare sull'imballaggio, oltre le indicazioni previste per tutti i prodotti ortofrutticoli, designazione della specie e della varietà, origine del prodotto (paese d'origine e se nazionale regione o località), categoria e calibro.

**Frutta fresca richiesta e requisiti aggiuntivi:**

- albicocche: diametro minimo di 35/40 mm; cassette con disposizione ordinata in strati;
- arance: diametro minimo di 80/85 mm; cassette con disposizione ordinata in strati;
- banane: sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di residui di pistilli; peduncolo intatto, senza piegature; le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, senza frammenti di gambo e tagliata con un taglio netto; al momento del consumo i frutti devono avere la buccia di colore giallo, integra, la polpa soda, il sapore gradevole, non allappante; la polpa non deve presentare annerimenti; mani o frammenti di mani di minimo 5 frutti; peso medio compreso tra 200 e 220 grammi;
- cachi: sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti; buccia integra e calice ben inserito; al momento del consumo polpa della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni; contenitori tali da garantire una protezione adeguata al prodotto;
- ciliegie: cassette o contenitori con disposizione alla rinfusa, tale da garantire una protezione adeguata al prodotto;
- clementine: senza semi; diametro minimo 61/65 mm; cassette con disposizione ordinata in strati;
- cocomeri: polpa della giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni;
- fragole: provviste di calice o di un breve peduncolo verdi e freschi; cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata al prodotto;
- kiwi: interi ma senza peduncolo; sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua; ben formati, sviluppati, di buona qualità, esclusi frutti doppio multipli; buccia integra; cassette con disposizione ordinata in strati; diametro minimo 55/61;
- limoni: cassette con disposizione ordinata in strati;
- mandarini: diametro minimo di 61/65; cassette con disposizione ordinata in strati;
- mele: la polpa non deve presentare alcun deterioramento; diametro minimo 75/80; cassette ordinate in strati;
- meloni: consistenti e sufficientemente sviluppati; a polpa gialla o bianca e di aspetto fresco; con peduncolo non > di 2 cm; presentazione singola o in casse;
- pere: la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non devono presentare grumi; cassette con disposizione ordinata in strati; diametro minimo di 70/75 mm;
- pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca; non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo; la polpa non deve presentare alcun deterioramento; cassette con disposizione ordinata in strati; diametro minimo di 65/70 mm;
- pompelmi: a polpa gialla o rossa; cassette con disposizione ordinata in strati;
- prugne/susine: cassette ordinate in strati; susine di diametro minimo di 35/40 mm;
- uva da tavola: gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul grapo, e con la buccia non lesionata né spaccata; cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata al prodotto.

**Alimenti vegetali conservati**

**Verdure surgelate:**

- devono essere conformi al D.Lvo 110/92, alla legge n. 32/68 e al D.M. 493/95 inerenti ai prodotti congelati e/o surgelati;

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

- devono essere accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- devono risultare il più possibile per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- non devono essere presenti vegetali estranei dal dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda i piselli e i fagioli mentre non devono essere presenti unità non spuntate di zucchine, carote, asparagi e fagiolini;
- le confezioni devono contenere la quantità di prodotto indicata, con una tolleranza del 2% in peso;
- non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o da insetti e malformazioni;
- prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa ma la verdura non deve apparire spappolata;
- non sono consentite aggiunte di additivi;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- la confezione deve indicare produttore, origine e peso netto;
- imballaggio primario preconfezionato in busta impermeabile.

**Verdura surgelata richiesta:** bietola, carciofi., cavolfiori rosetta, cavo lini di Bruxelles, fagiolini, misto per insalata russa, piselli, punte di asparagi, patate, spinaci, verdure miste per minestrone.

**Requisiti aggiuntivi per le verdure miste surgelate:** la composizione merceologica deve essere di minimo 10 varietà di verdure ed indicativamente: patate, carote, pomodori, fagiolini, borlotti, zucchine, piselli, porri, sedano, cavolfiori, verza, prezzemolo e basilico.

**Requisiti aggiuntivi per il misto per insalata russa:** la composizione merceologica deve essere indicativamente la seguente: patate (50%), carote (30%) e piselli (20%).

**Prodotti vegetali al naturale:**

- ottenuta da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa e altre alterazioni;
- sono richieste al naturale: verdure, mais sgranato, crauti, ceci, fagioli, lenticchie, sedano di Verona e insalata capricciosa;
- confezioni in vetro o banda stagnata.
- 

**Requisiti aggiuntivi per l'insalata capricciosa al naturale:** misto di tre verdure tagliate a fiammifero.

**Legumi secchi:**

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali e animali;

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

- privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dalla raccolta;
- sono richiesti i seguenti legumi secchi: ceci, fagioli, lenticchie.

**Capperi sotto sale:**

- il prodotto deve essere ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni;
- sul contenitore oltre alle altre diciture previste dal D.L.vo 109/92 devono essere indicati il peso netto e il peso sgocciolato;
- confezionati in vetro o banda stagnata.

**Olive verdi e nere al naturale:**

- ottenute da olive mature, sane, fresche, ben lavate, prive di difetti dovuti a malattie;
- il contenuto in ogni scatola e/o barattolo deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

**Pesto alla genovese:**

- di produzione industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea senza eccessiva separazione tra gli ingredienti.

**Pomodori pelati:**

- conforme al D.P.R. 428/75;
- deve presentare frutti sani, freschi, compatti, interi, ben lavati, non spappolati ed esenti da alcun tipo di difetto con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti animali e vegetali, insetti, corpi estranei, difetti dovuti a malattie;
- confezione in banda stagnata senza ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

**Barbabietole cotte:**

- devono essere cotte al vapore e sbucciate;
- di forma tonda, sferica o leggermente appiattita, colorazione rosso scura;
- polpa compatta, resistente al tatto;
- sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti e larve;
- prive di umidità esterna anomala;
- prive di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- al taglio trasversale non devono presentare anelli di diverso colore e cerchi biancastri;
- confezione sottovuoto.

**Frutta sciroppata:**

- il contenuto deve corrispondere a ciò che è dichiarato in etichetta;
- i frutti o le parti in cui sono divisi, immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

- polpa consistente;
- il peso sgocciolato deve rappresentare almeno il 65 % del peso netto;
- confezionamento in banda stagnata.

**Tipi di frutta sciropata e requisiti aggiuntivi:**

- ananas sciropato: completamente decorticato, privo di nucleo centrale e di consistenza soda;
- pere sciropate: senza epicarpo, detorsolate e depicciolate;
- pesche sciropate: prive di epicarpo, denocciolate e divise a metà;
- prugne sciropate: intere e con nocciolo.

**Noci sgusciate gherigli:**

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- privo di frammenti e gusci;
- confezione sottovuoto in banda stagnata.

**Preparati per il brodo con estratto di origine vegetale:**

- deve essere -ottenuto –esclusivamente dall'idrolisi della proteine di origine vegetale;
- deve essere conforme al D.P.R. 567/53.

## **CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI**

**Farina:**

- deve essere conforme alla legge n. 580/67 e al D.P.R. 187/2001;
- deve essere esente da parassiti, larve, muffe e altri agenti infestanti;
- non deve contenere corpi estranei;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impiccamento;
- devono essere utilizzate solo la farina di tipo 00 e la farina di mais;
- le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni inerenti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione.

**Requisiti aggiuntivi per la farina di tipo 00:** non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali.

**Requisiti aggiuntivi per la farina gialla bramata:** deve essere ottenuta dalla macinazione di mais di buona qualità.

**Pasta:**

- Deve essere conforme alla Legge n. 580/67 e al DPR 187/2001;
- Non deve presentare in modo diffuso difetti come: presenza di macchie bianche e nere, spezzature o tagli, bollatura o bolle d'aria;
- Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e altri agenti infestanti;
- Deve essere garantita la fornitura di una grande varietà di tipi di pasta;

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*



- In etichetta deve essere specificato il tempo di cottura;
- Il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento;
- Devono essere presenti pasta di semola di grano duro e pasta all'uovo secca e fresca.
- 

**Requisiti aggiuntivi per la pasta all'uovo:** deve essere prodotta con semola di grano duro e uova di gallina.

**Paste farcite (ravioli o tortellini):**

- il prodotto deve essere fresco;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- devono essere confezionate in atmosfera modificata e le confezioni devono essere integre e intatte;
- devono essere presenti ravioli, tortellini di carne e tortellini di magro;
- i tortellini di magro devono presentare la dicitura "di magro" e il ripieno deve essere di ricotta e spinaci;
- la percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 35 % per le paste ripiene con carne e al 40 % per le paste ripiene di magro;
- si ricordi che le paste ripiene con carne sono prodotti a base di carne e pertanto devono essere conformi al D.L.vo 537/92.

**Prodotti trasformati da cereali:**

- il prodotto deve essere fresco;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non devono essere presenti coloranti e conservanti;
- per quanto riguarda i grissini possono essere utilizzati sia conditi sia non conditi.

**Requisiti aggiuntivi per il pane fresco:**

- deve essere conforme alla legge del 4 luglio 1967, n. 580 (modalità di preparazione, caratteristiche di composizione delle farine impiegate, contenuto di umidità massimo, ecc.);
- deve essere conforme al D.P.R. del 30111/98 n. 502 (aggiunta di ingredienti, tenore di umidità);
- le farine non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito e non devono risultare addizionate di crusca;
- deve essere trasportato in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti in recipienti lavabili muniti di copertura e chiusura;
- ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti;
- prodotto con farine di tipo 0 e 00;
- di produzione giornaliera e non conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato;
- deve avere crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa, il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*



- deve avere una pezzatura di circa 50- 60 grammi.

**Requisiti aggiuntivi per i cracker e i grissini stirati conditi:**

- conformi alla legge n. 580 del 1967 e per i cracker al D.P.R. 283 del 1993;
- devono essere freschi;
- i grassi impiegati possono essere solo burro, strutto e grassi di origine vegetale non idrogenati;
- devono essere in confezione monoporzione.

**Requisiti aggiuntivi per il pane grattugiato:**

- deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge n. 580/67;
- confezionato in modo da garantire protezione al prodotto.

**Requisiti aggiuntivi per i prodotti dolci da forno:**

- si intendono prodotti dolci prodotti con farina di frumento o di mais;
- i prodotti devono essere freschi e non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge;
- non devono essere utilizzati per la preparazione: panna montata e creme fresche;
- il prodotto deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- le confezioni devono essere chiuse e monoporzione;

**Riso:**

- deve essere conforme alla legge n. 325/58;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- non deve presentare difetti quali striatura e vaiolatura interna;
- deve essere confezionato in imballaggi sigillati che garantiscano un'adeguata protezione al prodotto; sulla confezione deve figurare il nome della ditta produttrice o confezionatrice;
- non deve essere trattato con agenti chimici o fisici o con qualunque sostanza ne modifichi il colore naturale o ne alteri la composizione naturale;
- deve essere previsto solo nel tipo parboiled.

**Orzo perlato:**

- deve rispondere ai requisiti di legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari (legge n. 580/67 e D.P.R. 178/2001 );
- deve avere granella uniforme, integra e pulita;
- i granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino;
- sano ed esente da attacchi parassitari vegetali e animali;
- privo di muffe, insetti e corpi estranei;
- confezioni che garantiscano la protezione del prodotto.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

**Farro decorticata:**

- deve rispondere ai requisiti di legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari (legge n. 580/67 e D.P.R. 178/2001);
- sano ed esente da attacchi parassitari vegetali e animali;
- privo di muffe, insetti e corpi estranei;
- confezioni che garantiscano la protezione del prodotto.

**Pasta sfoglia surgelata:**

- deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale;
- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti;
- la confezione deve garantire un'adeguata protezione al prodotto.

**Pasta per pizza:**

- preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale;
- deve essere fresca;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- la confezione deve essere tale da garantire l'igienicità del prodotto, evitare lo sviluppo di odori anomali e la fermentazione eccessiva.

**SPEZIE**

**Odori (erbe aromatiche fresche):**

- devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale;
- devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide e fresche;
- esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- puliti, privi di terra e sostanze estranee visibili
- privi di umidità esterna anomala;
- aventi il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anomali;
- esenti da danni causati da gelo;
- sono richiesti: salvia, rosmarino, basilico, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina; prezzemolo;
- presentazione in mazzetti singoli o in cassette.

**Erbe aromatiche e spezie disidratate:**

- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- sono richieste le seguenti erbe aromatiche e spezie disidratate: origano, chiodi di garofano, bacche di ginepro, cannella, noce moscata, paprika, zenzero, peperoncino, curry;
- le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

**Pepe:**

- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- in grani: in grani compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma;
- deve presentarsi nelle seguenti fasi di maturazione: verde, bianco, nero;
- macinato: deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei; devono presentare il tipico aroma;
- le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

**Zafferano:**

- si richiede in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice;
- deve rispettare le norme di tutela di denominazione di "zafferano" secondo il R.D. 2217/36.

**Sale, aromi e condimenti**

**Sale:**

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- non deve contenere impurità e corpi estranei;
- deve essere previsto sale fine e sale grosso.

**Olio:**

- conforme al Re g. CEE 1531/200 I;
- deve essere prodotto con olive Italiane; deve essere lavorato e confezionato in Italia; deve contenere non più dell'1 % in peso di acidità espressa come ac. Oleico;
- l'olio extravergine di oliva deve rispondere al D.M. 509/87 e deve essere confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce solare;
- non è consentito l'utilizzo di oli diversi.

**Aceto di vino:**

- il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 162/65 e sue successive modifiche e integrazioni;
- deve avere un'acidità totale non inferiore al 6% e non superiore al 12%;
- ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti.

**Aceto di mele:**

- ottenuto dalla fermentazione alcolica ed acetica di succo di mele;
- deve avere un'acidità totale non inferiore al 5% e non superiore al 12%;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti.

**Dressing:**

- potranno essere presenti, in confezione monodose, condimenti "dressing" a base di olio di semi di girasole o di mais e aceto.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE  
DERRATE ALIMENTARI – Appendice 1 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

**Zucchero semolato:**

- deve essere conforme alla legge n. 139/80;
- prodotto a media granulosità; privo di umidità eccessiva e grumi;
- prodotto a media granulosità; privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- la confezione deve riportare denominazione del prodotto, peso netto, nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore in ambito CEE, sede dello stabilimento di produzione;
- le confezioni devono essere integre e a tenuta;
- può essere in confezioni singole monoporzione.

**Maionese**

- di produzione industriale;
- deve essere realizzata usando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti;
- consistenza omogenea, non schiumosa, priva di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei.

**Funghi champignon al naturale:**

- interi o tagliati;
- freschi di aspetto, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciurne, con parassiti, larve, attacchi parassitari, un'intensa colorazione brunastra al gambo o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di corpi estranei visibili a parte il terriccio;
- sufficientemente sviluppati;
- privi di umidità esterna anomala;
- privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- confezione in banda stagnata;
- il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni.

**Funghi porcini secchi:**

- della specie *Boletus edulis*;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- sufficientemente secchi;
- privi di umidità esterna anomala;
- di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere;
- privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse.