



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

**CARATTERISTICHE QUALITATIVE MINIME DI ALCUNI GENERI ALIMENTARI DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

ALLEGATE AL CAPITOLATO TECNICO PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO INDETTO DALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA ASP – VIA TORRACA, 2 – 85100 POTENZA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PP.OO. DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) – LOTTO UNICO - NELL'AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE.

(Allegato 2)

## ART. 1 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere almeno conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, (che qui si intendono tutte richiamate), alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari, alle caratteristiche merceologiche minime di seguito riportate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti, in particolare dovrà essere garantito dall'impresa il rispetto completo della vigente normativa in materia di autocontrollo alimentare.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle, e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli contemplati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari e nelle tabelle dietetiche.

La Ditta aggiudicataria deve comunicare alla Direzione Medica Ospedaliera l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Qualsiasi deroga o variazione rispetto a quanto sopra previsto dovrà essere preventivamente autorizzata dalla Direzione Sanitaria Ospedaliera.

**FIOR DI LATTE (MOZZARELLE)** – Formaggio fresco ottenuto da latte di vacca contenente non meno del 36% di grasso, in pezzature di peso di gr.50 circa (tolleranza max 10%), sgocciolato. Il prodotto, contenuto nel suo liquido di governo, dovrà essere confezionato in porzioni da 150 gr. circa con tolleranza del 10% (inteso come peso sgocciolato).

**RICOTTA FRESCA** - Latte bovino, fresca, colore bianco e odore tipico, morbida al tatto. Le confezioni sigillate dovranno essere delle seguenti misure : 125, 250, 500 gr.

**BURRO** – Di pura panna fresca di latte di vacca, contenente non meno dell'82% di peso di materia grassa, prodotto e confezionato in conformità alle vigenti leggi. Il prodotto deve avere ottimo sapore e profumo.

**BURRINI** – Di pura panna fresca di latte di vacca, contenente non meno dell'82% di peso di materia grassa, prodotto e confezionato in conformità alle vigenti leggi. Il prodotto deve avere ottimo sapore e profumo. Confezione da gr.10 - 15.

**FORMAGGIO DOLCE** – Di latte intero in confezione sottovuoto da gr. 80.

**FORMAGGIO TIPO EMMENTHAL** – Derivante da latte normalmente intero, contenuto in materia grassa non inferiore al 45%, in confezione sottovuoto da gr. 80.

**FORMAGGIO FRESCO TIPO CRESCENZA-/ QUIK/ PHILADELPHIA** - in confezioni monodose da gr. 100

**FILETTI DI MERLUZZO O NASELLO, PESCE SPADA, SALMONE** – Provenienti da stabilimenti CEE. Tenore di mercurio nei limiti di legge.

**SEPIE, CALAMARI, POLIPI** –Provenienti da stabilimenti CEE. Tenore di mercurio nei limiti di legge.

**PROSCIUTTO COTTO:** senza aggiunta di polifosfati, di prima qualità, magro e ben prosciugato, morbido e succulento ma non acquoso. Compatto al taglio. Deve provenire da suino maturo di prima qualità.

**PROSCIUTTO CRUDO:** disossato, di 1ª qualità, stagionatura non inferiore ad un anno, perfetto stato di conservazione, profumato, di sapore dolce.

**PASTA** – semola di grano duro confezionata con sfarinato di semola di grano duro con le caratteristiche di cui all'art.9 della L.4/7/67 n°580 e successive modificazioni, cioè:

- UMIDITA' ..... MAX 14,50 SOSTANZE AZOTATE
- CENERI..... .. " 0,90 - AZOTO X 5,70 – minimo 10,50
- CELLULOSA..... .. " 0,45 - ACIDITA' MAX GRADI 4.

Indipendentemente dai requisiti di cui innanzi, la pasta dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche: "Stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli, che non denuncino acidità o presenza di muffa o di impurità. Aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea, non farinosa; resistenza alla cottura senza che l'acqua di cottura contenga brandelli di pasta".

**RISO** – Per risotti. Aspetto bianco, assolutamente naturale, senza sbiancanti o additivi. Granelle intere ed uniformi, non malformate, senza striature, macchie o altre deformazioni. Grado di umidità intorno al 15%. Qualità R.B. e trattamento parboiled.

**TORTELLINI** – devono essere secchi e ripieni di carni bovine e suine selezionate, non rompersi durante la cottura, avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo, dopo la cottura i prodotti dovranno presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica.

**GNOCCHI DI PATATE FRESCHI** - devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con farina di grano tipo "0" o "00", patate (minimo 70%), sale, acqua, aromi naturali; devono essere privi di conservanti e coloranti; devono essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva (D.P.C.M. 311/97). Dopo la cottura devono avere consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

**ZUCCHERO** – Bianco, raffinato, estratto dalla canna da zucchero o barbabietola e rispondente alle prescrizioni di legge. In confezioni monodose da 20 gr.

**TONNO** – All'olio di oliva. Massa compatta e non sbriciolata, colore rosa chiaro, di prima scelta, confezione in monodose da 80 gr. vasi con apertura a strappo.

**MARMELLATA** – Contenuto in frutta non inferiore al 35%, contenuto di zucchero non superiore al 65% - Gusti diversi. Confezione monodose sigillate da gr.25 cadauna.

**ACETO (bianco/rosso)** – di vino.

**VINO DA TAVOLA** – rosso (Aglianico di Basilicata) – bianco (malvasia)

**ACQUA MINERALE** - Acqua oligo-minerale naturale in confezione da 0,5 lt. come definita dal D. Lg.vo 105/92.

**SEMOLINO** – Semola di grano duro.

**POMODORI PELATI**- di qualità superiore; di filiera tutta italiana, dalla materia prima fino al prodotto finito; ottenuti da pomodori freschi, maturi, e ben lavati, di tipo lungo, privati della buccia; non devono contenere peduncoli, impurità e muffe; devono essere immersi nel liquido di governo; di sapore e odore caratteristici; devono essere privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi.

**POLPA DI POMODORO** - di qualità superiore; di filiera tutta italiana, dalla materia prima fino al prodotto finito; ottenuti da pomodori freschi, maturi, e ben lavati, di tipo lungo, privati della buccia e passati; non devono contenere peduncoli, impurità e muffe; di sapore e odore caratteristici; devono essere privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi.

#### **FRUTTA FRESCA – PRODOTTO E SELEZIONE DI 1^ QUALITA'**

La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visivi sull'epicarpo ed in particolare deve:

- a) presentare le peculiarità caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà richieste con regolare ordinazione;
- b) avere calibratura e grammature richieste, le quali dovranno essere in linea di massima di gr. 180/200 per pesca, mela, pera e loto, di gr. 70/90 per albicocca e mandarino e gr. 200/250 per le arance;
- c) avere raggiunta la maturità fisiologica che le renda adatte al loro pronto consumo o essere bene avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- d) essere omogenee ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima cultivar e zona di produzione;
- e) essere turgide, non bagnate artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, né generi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sopramaturazione;
- f) la frutta a granella (mela - pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina) non dovrà mai presentare polpa avvizzita o fermentata in processi incipienti od in via di evoluzione;
- g) l'uva deve essere costituita dalla totalità dei grappoli aventi bacche asciutte e mature, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla cultivar, rimondati, privi di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse, marcescenti, passerinate;

#### **Sono esclusi dalla fornitura prodotti che:**

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato igrometrico dell'aria condizionati (conservazione che abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale);

- portino tracce visibili di appassimento (abbassamento del turgore), alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti, ammaccature, abrasioni, screpolature non cicatrizzate, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali (larve in attività biologiche esistenti all'interno della frutta, scudetti di Coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine), tacche, crostose, spacchi semplici o raggianti derivati da ticchiolature, ecc., presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo, a rachitismo, ad atrofia, a teratologia, a malformazione ed altre anomalie. Sono inoltre esclusi dalla fornitura le arance che presentino la morfologia varia ma tipica derivata dall'acaro delle meraviglie (teratologia e malformazioni meccaniche).

La frutta somministrata, se sottoposta a trattamenti con fitofarmaci non deve presentare residui oltre i limiti previsti dalla vigente normativa, significando che ogni responsabilità in merito farà capo direttamente alla ditta affidataria del servizio mensa.

## **ORTAGGI**

### **Cultivar e qualità richieste:**

- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- appartenere alla stessa specie botanica, varietà e zona di provenienza, in relazione alle specie ed alle varietà ordinate;
- essere omogenee per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, essere privi, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possono alterare, a giudizio insindacabile dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

### **Dovranno essere esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che:**

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti tecnici per accelerare o ritardare la maturazione, favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale.
- prodotti da somministrare non debbono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali e vegetali.

## **VERDURE SURGELATE**

Le verdure surgelate devono essere di prima qualità e rispondere ai requisiti prescritti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria.

La temperatura del prodotto, in ogni punto, non deve essere superiore a -18° C.

Le verdure devono risultare accuratamente pulite, mondate non presentare scottature da freddo, non devono presentare corpi estranei d'alcun genere né tantomeno insetti o parassiti.

La glassatura richiesta è del 4%.

La catena del freddo non dovrà subire interruzioni fino all'utilizzo del prodotto.

Non dovranno essere accettati prodotti con segni comprovanti un parziale o totale scongelamento quali cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e grumi all'interno.

## **CARNI**

Carne di bovino adulto macellata fresca non congelata, proveniente da allevamenti in ambito CEE .

*La carne bovina oggetto di somministrazione deve essere esclusivamente di 1° taglio come appresso indicato :*

- Fesa - scamone - noce - girello — sottofesa

**La carne deve presentare un pH inferiore a 6; assenza di contaminazioni microbiche e fungine, con le seguenti specificazioni:**

- Carica di mesofili aerobi totali: inferiore a 1.000.000 UFG/g
- Coliformi totali: inferiore a 1.000 UFC/g
- Streptococcus faecalis: inferiore 1.000 UFC/g
- Staphylococcus aureus: assente/25g
- Salmonella: assente/25g
- Listeria monocytogenes: assente/25g

**La ditta aggiudicataria, in caso di approvvigionamento di carni non confezionate, è obbligata ad esibire, in caso di controllo, apposita certificazione comprovante la provenienza della carne da allevamenti in ambito CEE.**

**PREPARAZIONI DI CARNI:** Le preparazioni di carni (carne trita, polpette, ecc.) devono provenire da laboratori riconosciuti CEE.

**CARNI BIANCHE DI POLLAME,** classificate secondo il Reg. CEE n. 190690 del 26 giugno 1990 e successive modificazioni ed integrazioni di Categoria A.

**OLIO: EXTRA-VERGINE DI OLIVA** di prima qualità, così come essa è definita dalla scienza merceologica. Deve essere ottenuto per estrazione meccanica a freddo di olive selezionate, semplicemente filtrato, senza subire manipolazioni chimiche. L'acidità, espressa in acido oleico, deve essere inferiore all'1% come previsto dalla L. 1407 del 13.11.60-

**ESTRATTI PER BRODO** con percentuale di carne non inferiore al 6% e di grasso non superiore al 3%.

**PANINI:** preferibilmente di produzione locale da gr. 80 monodosi – imbustati in pellicola o busta idonea a panini confezionati caldi– fabbricati con Farina di grano tenero tipo "00" e dovrà rispondere, rigorosamente, sia per i caratteri del pane che per quelli della farina, alle prescrizioni della L. 4/7/67 n° 580, pubblicata sulla G.U. n° 189 del 29/7/67 artt. 4-6-7-15-16-17-18-26-27 o di eventuali future o diverse norme di legge attinenti alla materia. Dovrà, inoltre, essere fabbricato con lievito compresso di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione e contenere la percentuale di sale da cucina usualmente adottata per la confezione dei vari tipi di pane. Lievitato regolarmente e ben cotto. Crosta uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore, priva di fessure, spacchi e fori. Mollica asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità e presentare al taglio occhiature uniformi a seconda delle forme e dei tipi. Etichettatura conforme al DLGS n°109/92.

**GRANA PADANO O PARMIGIANO REGGIANO:** Il genere somministrato dovrà essere sempre di 1<sup>a</sup> qualità, così come essa è definita dalla scienza merceologica e dalle consuetudini del mercato locale. La pezzatura non dovrà essere deformata per cattiva fermentazione o per azione di batteri gassogeni. Prodotto con latte di vacca genuino e sano ed escluso il latte di qualsiasi altro animale. Esente da acari, larve, insetti, muffe e qualunque altro parassita animale e vegetale, grasso o altra sostanza estranea e non provenienti dall'originario latte vaccino che è servito per la sua preparazione, così come da coloranti estranei, conservativi, antisettici e disinfettanti ed avere una stagionatura di almeno 18 mesi.

**LATTE:** Fresco o sterilizzato a lunga conservazione intero.

**UOVA:** Fresche o pastorizzate. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti e preparate conformemente alle prescrizioni del D.Lgs. n°65/93.

**COLOMBA PASQUALE - PANETTONE:** Tradizionale.

## **ART. 2 - GARANZIE DI QUALITA'**

La Ditta aggiudicataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili alla S.A. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle tabelle merceologiche.

Inoltre, la Ditta dovrà controllare che i fornitori si uniformino a eventuali nuove prescrizioni in materia di produzione e commercio promulgate in corso di fornitura.

## **ART. 3 - APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE**

Questo processo deve garantire il rifornimento continuo alla linea produttiva delle materie prime da impiegare nella produzione dei pasti.

Qualsiasi variazione riguardante le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari devono essere preventivamente comunicate ed approvate dal referente della Direzione Medica Ospedaliera.

Inoltre, su ogni singolo prodotto, deve essere presente la data di scadenza o il termine minimo di conservazione o quant'altro ne definisca la conservazione in assenza di rischi da un punto di vista igienico - sanitario.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Le materie prime devono essere di prima qualità.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 59 – comma 4° – della Legge 22 dicembre 1999 n. 488, nei limiti indicati nel Capitolato Tecnico d'appalto, è prevista l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) e I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), tenendo conto delle linee guida e delle raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della nutrizione che qui si intendono tutte richiamate.

**E' fatto divieto assoluto al gestore di ricorrere all'uso di prodotti contenenti OGM.**

Le derrate devono di norma essere fresche (fatta eccezione per i prodotti ittici e per alcuni ortaggi fuori stagione).

La buona conservazione delle derrate depositate e preparate è onere dell'Impresa, al quale sarà imputata ogni avaria.

#### **ART. 4- STOCCAGGIO DERRATE**

Devono essere osservati i seguenti principi di conservazione delle materie prime:

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti;
- Ogni qual volta viene aperto un contenitore a banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti ed identificato per consentire la rintracciabilità;
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale. Tale contenitore deve essere identificato per consentire la rintracciabilità;
- Nella conservazione dei prodotti freschi e maggiormente deperibili, quali yogurt e latticini, uova pastorizzate e prodotti avicoli la data di scadenza al momento della consegna non dovrà essere superiore alla metà del tempo tra la data di confezionamento e quella di scadenza;
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo. A tal fine si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima (FIFO);
- Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate. Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo di disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio;
- Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno un'altezza di almeno 30 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo di agenti atmosferici e dalla luce diretta per le bottiglie in "PET". I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte e i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o cella al momento della consegna e durante la loro conservazione;
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere rinchiusi e riconfezionati ermeticamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle;
- Le carni, le verdure, i formaggi, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- E' necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/surgelazione, evitando inoltre la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori;
- Evitare di caricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi;
- Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo) in alternativa proteggerli con opportuna copertura.

**Il Centro di Cottura esterno dovrà necessariamente avere al suo interno uno specifico spazio idoneo e dedicato alla sola preparazione dei pasti per celiaci.**