

**ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE ASILO NIDO COMUNALE MODUGNO**



# **CITTA' DI MODUGNO**

*(Città Metropolitana di Bari)*

*9° SERVIZIO – “SERVIZI SOCIALI”*

*Viale della Repubblica, 46 – 70026 Modugno (BA)*

*Telefono 0805865500 – PEC servizi\_sociali.comunemodugno@pec.rupar.puglia.it*

## **CAPITOLATO TECNICO- CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

### **RIFERIMENTI NORMATIVI**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche qualitative e merceologiche previste.

In particolare:

- Reg. CE n. 852 e 853 /2004 (Igiene dei prodotti alimentari)
- Reg. CE n. 178/2002 (Sicurezza alimentare)
- Reg. CE n. 1169/2011 (Etichettatura e informazioni al consumatore)
- Reg. CE n. 1935/2004 (MOCA – Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti)

### Tracciabilità e rintracciabilità

Ai sensi dell'art.18 del Reg. CE 178/2002, i fornitori di derrate, su richiesta dell'Amministrazione, dovranno produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari consegnati, al fine di garantire la tracciabilità e rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Prodotti biologici: Reg. (CE) 834/2007 e 889/2008 e s.m.i.

Le derrate alimentari dovranno essere approvvigionate con una frequenza tale da garantire prodotti sempre freschi.

## **ELENCO ALIMENTI e CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

### **Caratteristiche generali**

I prodotti devono essere:

- di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico;
- corrispondenti a tutti i requisiti di legge vigenti in materia e successive modifiche e integrazioni;

- trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;
- consegnati nelle confezioni originali nella loro integrità, al fine di evitare manomissioni e contaminazioni;

## **Lotto 1. CARNI e UOVA**

### **Carne bovina fresca**

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni devono:

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche e rientrare nei limiti di contaminazione consentiti.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalle norme in vigore.

Etichettatura: deve essere conforme alla normativa vigente. Deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento "S" o "P", in conformità con le legislazioni vigenti.

Deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6/8; deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni; deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i., con temperature durante il trasporto tra i -1° e + 7°C.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- etichettatura come normativa vigente.

**La carne deve provenire da bovini adulti maschi e femmine di età inferiore ai 24 mesi.**

Tagli richiesti:

- noce
- fesa
- macinato di primo taglio da quarto anteriore

### **Carne suina (prosciutto cotto)**

Deve essere prodotto con cosce refrigerate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia.

Deve avere una consistenza compatta, deve essere ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; la cottura deve essere uniforme, la tenuta delle fette ottimale.

Il prosciutto consegnato affettato, in confezioni sottovuoto, deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee; il grasso di copertura bianco o bianco rosato sodo e ben rifilato ridotto a 5 mm massimo, uniforme e ben distribuito, non di riporto.

Il prodotto deve essere del tutto privo di glutine, latte e derivati del latte.

Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti: picchiettature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Etichettatura e imballaggio: secondo la normativa vigente.

### **Carne avicola**

Le carni devono essere sempre fresche, appartenere alla Classe "A" - Reg. CEE 1906/90 e Reg. CE 1234/2007 e s.m.i., devono provenire da animali allevati in allevamenti nazionali che offrano garanzie dal punto di vista sanitario, nutrendoli con mangimi vegetali no OGM; devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei secondo le normative vigenti; devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

Le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione, conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione (+2°C - + 4°C); devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività batterica o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana né residui di antiparassitari.

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

Etichettatura: secondo la normativa vigente.

Imballaggi: i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Tagli richiesti:

- fesa di tacchino
- petto di pollo
- fuso di pollo.

### **Fesa di tacchino (salume)**

La fesa di tacchino deve provenire unicamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).

I tacchini alimentati con mangimi vegetali devono provenire da "allevamenti a terra" e non in gabbia, non devono avere subito azione di sostanze estrogene; la carne deve essere completamente dissanguata di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, senza essudato, trasudato, ecchimosi, colorazioni anomale, tagli e lacerazioni.

La fesa di tacchino deve essere confezionata in involucri sigillati sottovuoto o in atmosfera modificata con evidenziate la data di macellazione, confezionamento e di scadenza.

Il consumo dovrà essere effettuato con una shelf-life residua di almeno 5 giorni.

### **Uova fresche**

Le uova, da gallina di produzione nazionale alimentate con mangimi di origine vegetale senza OGM, prodotte in allevamenti all'aperto (TIPO 1), e in condizioni igienico sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, fresche e selezionate con guscio integro, camera d'aria con altezza non superiore a 6 mm., albume chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, tuorlo ben maturo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Vi dovrà essere inoltre, assenza di punti di carne, macchie di sangue e odori estranei.

Le uova devono essere categoria di peso M (53-63 g), confezionate in piccoli e grandi imballaggi, provenienti da un centro di imballaggio autorizzato e non debbono aver subito alcuna refrigerazione nè trattamento di conservazione nel rispetto della legislazione comunitaria che regola il commercio delle uova, come da normativa vigente.

## **Lotto 2. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

### **Tutti i prodotti dovranno:**

- provenire da coltivazioni "controllate" per quanto attiene l'uso dei prodotti anticrittogamici e pesticidi in genere;
- presentare precise caratteristiche merceologiche e organolettiche di specie e delle qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- giunti ad una naturale maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti e privi di terra;
- essere privi di parti o porzioni non commestibili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- avere raggiunta la maturità fisiologica che li rende adatti ad un pronto consumo
- essere omogenei e uniformi. Le partite selezionate dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica e alla medesima zona di produzione;
- essere integri, consistenti e corposi, non ammaccati, privi di prodotti e corpi estranei, non trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non debbono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali;
- gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti, selezionati, privi di additivi e devono mantenere integre tutte le caratteristiche nutritive proprie della categoria merceologica di appartenenza. Non devono presentare tracce anche minime di alterazioni, fermentazioni, attacchi parassitari o infestazioni;
- la frutta deve essere di stagione, fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili e non visibili con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie. La frutta deve essere di prima scelta;
- tutti i prodotti devono essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterarne i caratteri organolettici;
- **non devono derivare da organismi geneticamente modificati.**

### Elenco frutta

Mele (Golden) – Pere (Abate) – Banane –Agrumi (limoni, arance, clementine).

### Elenco verdura

Patate – Zucchine – Carote – Sedano – Cipolla – Aglio – Pomodori ciliegino

### **Lotto 3. PRODOTTI LATTIERO/CASEARI**

#### **Latte:**

- **Latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero ad alta qualità**

Deve essere di produzione e provenienza nazionale, risultare conforme alle vigenti normative nazionali e comunitarie. Al momento della consegna deve avere una vita residua di almeno 3 giorni.

Confezionamento: Confezioni da Litri 1.

Etichettatura: in base alla normativa vigente.

#### **Burro**

Prodotto esclusivamente con la crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato, proveniente da animali allevati in Italia. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale, se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi. Deve essere privo di conservanti e coloranti.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica e il trasporto devono rispettare le normative vigenti in materia.

Confezionamento: gr. 250.

#### **Latticini/Formaggi**

##### Prodotti richiesti:

- **Parmigiano reggiano DOP (Prodotto tipico)**

Formaggio ottenuto secondo Reg, CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 modificato dal D.P.R. 09/02/90 e s.m.i..

Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, da forme raschiate, secondo gli usi e consuetudini rilevati dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia.

La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore.

Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura pari a 18 mesi, se il prodotto viene somministrato come pietanza e di 24 mesi se viene grattugiato.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 e s.m.i. riportante il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano al confezionatore, sottovuoto in quarti/ottavi in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge. Il prodotto grattugiato deve essere confezionato in buste idonee e riportare l'apposita etichetta.

- **Ricotta Km 0**

Di prima scelta: prodotta con siero di latte e da latte vaccino, sale, acido citrico e/o acido lattico (correttore di acidità), con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: il prodotto dovrà essere confezionato in recipienti chiusi, puliti e idonei al trasporto.

#### **Lotto 4. PRODOTTI ALIMENTARI VARI**

##### **Pasta di semola**

Il prodotto deve essere sempre di prima qualità ed idoneo ai piccoli bambini. Deve essere prodotta con semola di grano duro conforme alla normativa vigente in materia. Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli. La pasta dovrà avere buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.

Non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta in 500 ml. di acqua distillata bollente contenente 2,5 gr. di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Confezionamento: pacchi da 0,500 Kg, a richiesta

Etichettatura: secondo la normativa di legge.

##### **Riso**

Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla. Deve avere un umidità non superiore al 14%, deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

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

Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 20 minuti.

Varietà richieste: Riso fino Ribe Parboiled.

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. sottovuoto, in sacchi di materiale ad uso alimentare.

Etichettatura: secondo la normativa di legge.

##### **Legumi secchi**

Le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata; devono essere integre, sigillate, pulite esternamente secondo la normativa vigente.

I legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei; il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: ceci, fagioli borlotti e cannellini, lenticchie, piselli.

Confezionamento: Kg. 0,5;

##### **Farina 00**

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

Umidità	14,50%
Aw	Non superiore a 0,80-0,85
Ceneri	0,50% su s.s.
Glutine secco	7%

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n. 209 del 27/2/96 e s.m.i., o altre sostanze vietate dal D.P.R. n. 187 del 9/02/2001.

Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare un'etichettatura confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992.

### **Pomodori Pelati**

#### Pomodori pelati

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

La passata dev'essere preparata utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C, nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche.

Confezionamento: i contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, l'ente certificatore, il codice dell'operatore, i consigli per l'immagazzinamento.

Etichettatura: secondo i requisiti previsti dalla vigente normativa.

### **Zucchero semolato**

Lo zucchero bianco raffinato deve possedere i requisiti previsti dal Decreto Legislativo 20 febbraio 2004, n. 51, e cioè:

- essere raffinato, con polarizzazione di almeno 99,7%;
- avere un contenuto di zucchero invertito al massimo di 0,040% in peso;
- avere una perdita all'essiccazione al massimo di 0,06% in peso.

Lo zucchero deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione ed avere cristalli minuti e riportare sulla confezione le indicazioni previste dalla normativa sopra citata.

Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, di qualsiasi natura, non deve contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate o altre impurità.

### **Sale marino fino/grosso**

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

### **Aceto di vino**

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, modificato con L. 9 ottobre 1970 n. 739, L. 6 giugno 1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri. Sono richieste confezioni da 1 L.

### **Acqua**

L'acqua naturale oligominerale deve avere un residuo di sostanze minerali disciolte a 180 gradi centigradi

inferiore a g 0,2 per litro e deve essere consegnata in confezioni da n. 6 bottiglie in PET da litri 2 ciascuna ed essere conforme alla vigente normativa.

### **Filetti di pesce surgelati**

Pesce surgelato di prima qualità, provenienza CEE, preparato a filetti separati singolarmente. La pezzatura deve essere omogenea e costante; i filetti devono essere perfettamente privi di lisce, di pelle residua e di spine e non devono presentare grumi di sangue, pinne o parti di pinne né residui di membrane e parete addominale, né colorazioni anomale e attacchi parassitari.

Le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di rilevanza commerciale sono quelle previste dalla normativa vigente.

Sono richieste le seguenti tipologie di prodotti:

- filetti di platessa
- filetto di nasello
- filetto di merluzzo

Il marchio deve essere sull'imballaggio, deve essere leggibile ed indelebile; i caratteri devono essere facilmente decifrabili; deve essere chiaramente esposto in modo da poter essere controllato. Deve indicare il nome del Paese dove è situato lo stabilimento o per esteso o tramite le due lettere del codice ISO; deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento.

Caratteristiche igienico sanitarie: i prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione; non devono presentare alterazione di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale decongelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

I prodotti devono essere ottenuti in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente e alle disposizioni specifiche del settore.

I livelli di istamina, i residui di contaminanti, i livelli di cariche microbiche devono essere conformi alle normative comunitarie. Non devono essere presenti parassiti.

Confezionamento ed etichettatura: l'etichettatura prevede obbligatoriamente la denominazione commerciale della specie, la denominazione scientifica della specie, il metodo di produzione, la zona di cattura, la zona di provenienza (zone FAO), la denominazione di surgelato, la percentuale di glassatura, il termine minimo di conservazione completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato, le istruzioni relative al periodo di conservazione dopo l'acquisto con l'indicazione della temperatura di conservazione, l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato, le eventuali istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del fabbricante o del confezionatore o di un venditore nell'Unione Europea, le indicazioni relative allo stabilimento di produzione o di confezionamento, la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale.

### Caratteristiche obbligatorie:

- stabilimento riconosciuto e autorizzato CEE
- etichettatura
- surgelati secondo disposizioni legislative e adeguatamente confezionati
- glassatura non superiore al 10% del peso
- provenienza (Zona FAO 27 o Zona FAO 37) → Atlantico Nord-Orientale o Mediterraneo

### **Altri surgelati**



Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ .

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente. In particolare le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e s.m.i e dal D.L. 27/1/92 n. 110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

I prodotti surgelati non devono presentare:

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

A richiesta, devono essere forniti: pisellini surgelati, spinaci surgelati.

### **Olio extravergine di oliva**

Per olio di oliva extra vergine si intende il prodotto della spremitura delle olive, che non abbia subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, perfettamente rispondente alle vigenti norme igienico-sanitarie.

L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 g ogni 100 gr., in conformità alle normative vigenti in materia. Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

L'olio non deve rilevare odori non accettabili, come rancido, di putrido, di fumo.

L'olio deve essere limpido, non amaro, deve quindi possedere sapore e odore gradevoli e inconfondibili dell'olio d'oliva, non deve altresì aver subito manipolazioni chimiche, devono essere assenti residui di sostanze chimiche.

Confezionamento: deve avvenire in bottiglie scure o in contenitori metallici ed in conformità alle normative vigenti in materia. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalle normative vigenti in materia anche per i limiti di piombo totale negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, per cui si faccia riferimento alla normativa vigente in materia. I bidoncini devono riportare le dichiarazioni previste dalle norme vigenti in materia.

Il prodotto richiesto deve essere:

- di produzione e provenienza locale/regionale

Il prodotto deve essere consegnato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza. Le confezioni devono essere intatte e sigillate.

**Pangrattato**

Derivato dalla macinazione di pane essiccato proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano tenero per panificazione, acqua, lievito con o senza l'aggiunta di sale e olio. L'aroma e il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.

Confezionamento: le confezioni devono essere in materiale adatto al contatto con lo specifico alimento (carta o polipropilene) sigillate, del peso richiesto, complete di etichetta e di data di scadenza.

Modugno 13/03/2018

**La Responsabile del Servizio 9- Servizi Sociali**

Dott.ssa Antonella Lenoci