



CITTA' DI LEGNAGO

ALLEGATO N° 2- STANDARD DI QUALITA'

**ALLEGATO n° 2 - Specifica Tecnica
STANDARD DI QUALITA'
Prodotti alimentari, Menu' e Prescrizioni**

ALLEGATO N° 2- STANDARD DI QUALITA'

Gli standard di qualità descritti nell'allegato sono stati definiti in collaborazione con il Servizio Igiene degli alimenti dell'Azienda ULSS 21 di Legnago.

FABBISOGNO ALIMENTARE GIORNALIERO

Il servizio da erogare comporta la somministrazione di alimenti e bevande per soddisfare il seguente fabbisogno giornaliero,

Pranzo	Primo piatto Secondo piatto Contorno Frutta o dolce Pane acqua
---------------	---

Il fabbisogno alimentare giornaliero è differenziato (tenendo conto dell'età dei destinatari del servizio e degli orari di attività didattica) per tipologia di scuola.

Tipologia scuola	Merenda	Pranzo
Scuole dell' Infanzia	X	X
Scuole Primaria		X
Scuola Secondaria 1° grado		X
Asilo Nido "Culla sulla luna"	X	X
Centri Estivi ricreativi	x	X

CLASSIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Convenzionalmente per l'esecuzione dell'appalto, i prodotti alimentari vengono classificati secondo i seguenti gruppi merceologici :

Gruppo merceologico	
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	Verdura fresca, legumi, frutta fresca, erbe aromatiche
PRODOTTI LATTIERO – CASEARI	Latte, burro, formattio a pasta molle e filata, formaggio a pasta dura, Parmigiano reggiano e Grana padano, Mozzarella, yogurt
CARNI E SALUMI	Carne bovina, carne suina, carne avicunicola, Prosciutto crudo, prosciutto cotto
PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO	Farine, pane; pizza margherita, prodotti da forno confezionati, pasta di semola; pasta all'uovo secca o fresca; riso; orzo perlato; gnocchi freschi e surgelati
PRODOTTI VARI	Pomodori pelati, Olio extra vergine di oliva, olio di semi, tonno sott'olio e al naturale, Uova fresche di gallina, uova pastorizzate, zucchero, spezie
PRODOTTI SURGELATI	Pesce surgelato, verdura surgelata
PRODOTTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA	Prodotti da produzione biologica

NORMATIVA IN MATERIA ALIMENTARE

Si pone a conoscenza che la normativa di riferimento di particolare rilievo in materia alimentare è la seguente:

- Legge 30 aprile 1962, n. 283 – Disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 – Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1960, n. 283 e succ. modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- REG CE 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari
- REG CE 2073/05 sui criteri micro-biologici applicabili ai prodotti alimentari
- D.L. 18 giugno 1982, n. 282 coordinato con la legge di conversione 7 agosto 1986, n. 462 recante "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari";
- D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108 Attuazione della direttiva 89/109 CE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari;
- D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 Attuazione delle direttive 89/395 CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura dei prodotti alimentari;
- D. M. 6 novembre 1992, n. 525 Regolamento recante aggiornamento del D.M. 31 marzo 1965 concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle derrate alimentari;
- D. Lgs. 3 marzo 1993, n. 123 Attuazione della direttiva 89/397 CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- Direttiva 93/944/CEE del Consiglio del 29.10.1993 Misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari;
- D. M. 16 dicembre 1993 Individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali;

- D.P.R. 14 luglio 1995 Atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui controlli uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.

QUALITA', CARATTERISTICHE E SPECIFICHE GENERALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Per ciò che riguarda le specifiche generali per le derrate alimentari inerenti al presente appalto si rimanda al Decreto del Dirigente della Direzione Prevenzione n. 517 del 30 dicembre 2003 (BUR 12.03.2004 n. 30) - "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", che integra e in parte sostituisce il DGR 31 dicembre 2001 n. 3883, avente pari oggetto.

Tale documento è disponibile per eventuale consultazione presso l'Ufficio Istruzione comunale.

In esso è contenuto l'elenco delle schede dei prodotti ortofrutticoli, lattiero-caseari, carni e salumi, paste cereali e prodotti da forno, prodotti vari quali olii, uova, zucchero, spezie, prodotti surgelati, prodotti da produzione biologica, a cui far riferimento per la qualità e caratteristiche.

Gli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti devono essere prodotti, raccolti, confezionati, conservati, trasportati e lavorati nel pieno e totale rispetto di tutte le norme vigenti, nonché delle procedure per fornire alimenti che si possono definire di "**buona e sana cucina**".

MATERIE PRIME CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI.

I generi vittuari utilizzati nella preparazione dei pasti dovranno essere tutti di prima qualità e aventi le caratteristiche merceologiche proprie di ogni singola specie, con esclusione di impiego di prodotti modificati geneticamente.

La ditta aggiudicataria si impegna a che tutti gli alimenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. Per quanto attiene ai limiti microbiologici e chimici-fisici si rimanda alle normative vigenti per ciascun tipo di alimento.

La Ditta è obbligata al rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. n. 155/97 in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, distribuzione, manipolazione dei pasti in asporto.

La ditta aggiudicataria dovrà informare e istruire il personale dipendente dell'Ente del piano HACCP adottato. Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto di quanto previsto dal Capitolo IV del D. Lgs. n. 155/97.

I principali prodotti utilizzati devono inoltre essere rispondenti alle seguenti caratteristiche:

FARINE

Farina di grano tenero, tipo "00", tipo "0", tipo "1" e tipo "2" secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 9/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici; non deve presentare grumi, sapori e odori acri. Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. n. 209/96, sue modifiche e integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. 9/02/2001 n. 187.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Etichettatura conforme al D. Lgs. 27/01/1992 n. 109 sue modifiche e integrazioni.

PANE

Il pane deve essere bianco, comune, lievitato a lungo con lievito naturale, ben cotto, privo di grassi aggiunti. Non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altri non consentiti dalla legge.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera, e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e igiene del caso.

PIZZA MAGHERITA

Deve essere prodotta con farina tipo "0" o integrale a lievitazione naturale, cotta in forno e priva di ogni additivo e alloggiata in idonee teglie di acciaio inox, tipo gastronorm. Lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente e uniforme; non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti o rammollimenti e non devono essere utilizzati prodotti congelati e/o surgelati anche limitatamente alla sola base della preparazione. Deve essere servita alla temperatura organoletticamente e gastronomicamente ottimale.

Trasporto: la pizza cotta in centro cottura esterno deve rispettare le temperature del legame caldo-caldo.

PASTA

La pasta deve essere usualmente di pura semola di grano duro, integrale o pasta secca all'uovo.

In particolare deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe o impurità,
- aspetto uniforme e resistenza alla cottura,
- resistenza alla pressione delle dita per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea non farinosa,
- sottoposta ad analisi chimica non dovrà presentare una umidità superiore al 12,50%,
- priva di ogni additivo.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23/08/82 n. 777, sue modifiche ed integrazioni, e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

RISO

Il riso deve corrispondere ai requisiti ed alle caratteristiche merceologiche proprie di ogni varietà nonché ai requisiti previsti dalla legge.

Deve essere sano, di fresca lavorazione, secco, intero, inodore, pulito, resistente alla cottura, non oleato né brillantato né deve presentare difetti tipici quali striatura, vaiolatura interna, ecc.

Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare; per il comune impiego è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: arborio, vialone, ecc.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale (Legge 18.3.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23/08/82 n. 777, sue modifiche ed integrazioni, e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27/01/1992 n. 109 e successive modifiche e integrazioni.

GNOCCHI

Di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, con zucca, ecc. ... Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere, nel rispetto del D.M. 27.2.1996 N. 209.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23/08/82 n. 777, sue modifiche ed integrazioni, e dai D.M. di applicazione.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27/01/1992 n. 109 e successive modifiche e integrazioni.

Il trasporto dei gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a + 10°C.. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Per gli gnocchi surgelati il trasporto deve avvenire ad una temperatura inferiore o uguale a - 18°C..
Si dovrà tener conto anche del Reg. CE n. 1935/2004.

PURE' DI PATATE

Va preparato con patate fresche.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto deve essere di carne magra, proveniente da posteriore di suino di 1° qualità e pezzettatura del prodotto finito conferito compresa tra i 7 ed i 10 kg., ben prosciugato, morbido, compatto al taglio e senza polifosfati, senza conservanti, separato secondo le normative vigenti in materia.

Deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. n. 537/92 e successive modifiche ed integrazioni).

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%
- proteine 22%
- grassi 3%

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna,
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti,
- rapido viraggio, dopo l'esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi,
- presenza di odori sgradevoli.

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri ed i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27/01/92 n. 109 e successive modifiche e integrazioni. Si dovrà tener conto dei Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 e Reg. CE 2073/2005, loro modifiche ed integrazioni.

PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto crudo deve essere disossato di 1° qualità con marchio doc, di stagionatura non inferiore a 14 mesi e peso del prosciutto in osso compreso tra gli 8 ed i 10 Kg., in perfetto stato di conservazione, poco drogato, profumato e di sapore dolce e privo di conservanti.

Deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. n. 537/92 e successive modifiche ed integrazioni).

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto nella regione del garretto del contrassegno metallico dal quale si individui l'inizio della produzione (O.M. 14/02/1968). Sarà respinto il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto del gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi, ecc ...

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5 – 5,5%
- proteine 28%
- grassi 5 – 6%

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. n. 27/01/92 n. 109 e successive modifiche e integrazioni e contenere le seguenti indicazioni obbligatorie:

- denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Montagnana", "Prosciutto San Daniele";
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore,
- sede e identificazione dello stabilimento di produzione o confezionamento e data di confezionamento,
- identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario,
- quantità netta, termine minimo di conservazione, modalità di conservazione, identificazione del lotto.

Si dovrà tener conto dei Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004.

CARNE BOVINA FRESCA E/O CONGELATA

La carne deve essere di piccoli tagli anatomici ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore del vitellone classificato R/2 secondo le griglie CEE di provenienza nazionale. I tagli anatomici previsti sono: scarmone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, lombo. I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al Cap. XII dell'AII. 1 del D. Lgs. n. 286/94 e successive modifiche e integrazioni. Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane, senza segni di invecchiamento, di alterazioni o cattiva conservazione.

Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE. Il sezionamento, il confezionamento e eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D. Lgs. n. 286/94 e successive modifiche ed integrazioni) della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

Saranno rinviate all'origine tutte le carni congelate che all'atto della consegna o durante la permanenza in dispensa presentino le seguenti anomalie:

- segni di un pregresso scongelamento,
- tracce anche lievi di muffa sulle superfici e/o una conservazione allo stato di congelamento superiore ai 18 mesi,
- ossidazione del tessuto adiposo,
- estese e profonde "bruciature" da freddo,
- odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine interna che esterna, che si evidenziano dopo il processo di scongelamento.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna,
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

L'etichettatura deve riportare le seguenti indicazioni indelebili ed in modo facilmente visibile:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico,
- stato fisico: fresco o congelato,
- categoria commerciale degli animali e termine minimo di conservazione,
- modalità di conservazione, nome, ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore,
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento,

- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello "M" o il laboratorio di sezionamento "S" conformemente alla direttiva CEE 64/433 e successive modifiche e integrazioni
- data di confezionamento.

Le carni congelate dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a - 15°C.. Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a + 4°C..

Si dovrà tener conto dei Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, 2073/2005 e del Reg. CE 1935/2004, loro modifiche ed integrazioni.

CARNE SUINA FRESCA

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca, senza segni di invecchiamento, di alterazioni patologiche o cattiva conservazione; i grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Saranno respinti all'origine i lombi che presentano sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso di 4-5 Kg. devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 Kg., devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche con i corrispondenti segmenti di costole. Il fornitore, a richiesta del cliente, deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione.

I lombi suini freschi dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al Cap. XII dell'AII. 1 del D. Lgs. n. 286/94 e successive modifiche e integrazioni.

L'etichettatura deve riportare le seguenti indicazioni indelebili ed in modo facilmente visibile:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico,
- stato fisico: fresco,
- termine minimo di conservazione,
- modalità di conservazione, nome, ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore,
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento,

- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello "M" o il laboratorio di sezionamento "S" conformemente alla direttiva CEE 64/433 e successive modifiche e integrazioni,
- data di confezionamento.

Le carni suine fresche conferite dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 4°C..

Si dovrà tener conto dei Reg. CE 2073/2005 e 1935/2004.

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

E' prevista la fornitura di polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio; non devono essere carni derivanti da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopracitate.

La carne di coniglio deve provenire da posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola, da conigli di produzione nazionale o comunitaria, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle; gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 a 1,5 Kg.

Le carni avicole devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che le compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle. La cute, se presente, avrà colorito giallo rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione digitale, priva di bruciature e penne e piume residue. I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, alla cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame. Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra 1 e 1,2 Kg. ed i tagli commerciali, di seguito elencati e denominati, in conformità al Reg. CEE 91/1538, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

- *cosce di pollo*: dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr.,
- *anche di pollo* denominate "sovracosce": dovranno essere conferite in pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr. e in questo taglio la pelle dovrà essere presente in eccesso,
- *petti di pollo* denominati "petto con forcella": dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 gr. e non superiore ai 500 gr.,
- *fesa di tacchino*: denominazione commerciale "filetto/fesa",

- *tacchino per spezzatino*: polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

Tutte le carni suddette devono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE. Devono inoltre corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto, a quanto disposto dal D.P.R. 10/12/97 n. 495 sue modifiche e integrazioni (pollame) e dal D.P.R. 30/12/92 n. 559 sue modifiche e integrazioni (coniglio).

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze ed i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

L'etichettatura deve riportare le seguenti indicazioni indelebili ed in modo facilmente visibile:

- denominazione della specie e relativo taglio e classe di appartenenza (reg. CEE 91/1538),
- stato fisico: fresco,
- termine minimo di conservazione,
- modalità di conservazione, nome, ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore,
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento,
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello "M" o il laboratorio di sezionamento "S" conformemente a quanto previsto al Cap. XII dell'Allegato al D.P.R. n. 495/97, sue modifiche e integrazioni (pollame), ed al Cap. III dell'Allegato al D.P.R. n. 559/92 sue modifiche e integrazioni (coniglio),
- data di confezionamento.

Le carni avicunicole fresche dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 3°C..

Si dovrà tener conto dei Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004.

BURRO

Deve essere burro di centrifuga, pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerato o vacuoli anche di minime dimensioni. Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato ricavato esclusivamente dal latte di vacca di 1° qualità, con la seguente composizione:

- acqua 11,38%,
- grasso 87,95% (non inferiore all'80%),
- albumine e lattosio 0,54%,
- ceneri 0,13%.

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato; deve essere privo di additivi (è ammesso solo il sale comune). Per la produzione, distribuzione, etichettatura ed imballaggio dovranno essere osservate le norme vigenti. Il burro dovrà essere utilizzato in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

Si dovrà tener conto dei Reg. CE 2073/2005 e del DPR 23/8/1982 n. 777 e Reg. CE 1935/2004.

UOVA

Per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali.

Nel caso si utilizzino uova fresche di guscio devono essere di gallina, fresche, di categoria A extra di produzione nazionale in confezioni originali conformi alle norme vigenti. E' vietato il consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Le uova fresche devono avere un peso di gr. 55/65 con guscio sano, integro e ben pulito e senza incrinature, tuorlo ben trattenuto, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, non devono emanare odori e sapori particolari; non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti con temperatura mantenuta artificialmente al di sotto di + 5°C. ed essere di provenienza da ovaliole alimentate senza antibiotici con mangimi privi di pigmenti coloranti.

Gli imballi, l'etichettatura e le modalità di trasporto devono corrispondere alle norme sulla commercializzazione nonché al regolamento CEE 90/1907 e successive modifiche comunitarie e nazionali. Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi,
- non contengano coloranti artificiali.

Devono essere rispettati i seguenti requisiti microbiologici:

- salmonella spp. assente in 50 ml (tuorlo)
- salmonella spp. assente in 10 gusci.

Si dovrà tener conto dei Reg. CE 500/2000.

Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di salmonelle che ne attesti l'assenza.

Le uova pastorizzate sgusciate devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporchie superficiali, di additivi e da conservarsi ad una temperatura non superiore a + 4°C. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui all'allegato al D. Lgs. n. 65/93 Capp. III, IV, V sue modifiche e integrazioni, e sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati:

- carica batterica totale 105 UFC/g
- enterobatteri 102 UFC/g
- staphylococcus aureus assente in 1 g
- salmonella spp. assente in 25 g

L'Ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati. L'imballaggio deve rispettare le prescrizioni riportate al Cap. VIII dell'Allegato al D. Lgs. n. 65/93, sue modifiche e integrazioni; l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche e integrazioni; il trasporto deve essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C..

Si dovrà tener conto del Reg. CE 1935/2004.

OLII

L'olio usato per la preparazione degli alimenti deve essere monoseme (arachide, mais, girasole) se di semi o extra vergine di oliva.

L'olio di semi deve essere limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore ed al sapore. L'etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche e integrazioni; l'imballaggio in contenitori sigillati a perdere e conforme a quanto prescrive il D.P.R. 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni e ai D.M. di applicazione.

L'olio extravergine di oliva, da preferire, deve essere limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore, senza additivi; ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche. L'etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche e integrazioni; l'imballaggio in contenitori sigillati a perdere e conforme a quanto prescrive il D.P.R. 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni e ai D.M. di applicazione.

Si dovrà tener conto del Reg. CE 1935/2004.

LATTE

Il latte utilizzato può essere fresco intero pastorizzato, fresco parzialmente scremato pastorizzato, fresco pastorizzato di alta qualità. Deve essere di colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole. Il latte deve presentare le caratteristiche tipiche del prodotto fresco ovvero conseguenti ai processi di trattamento. Non deve contenere sostanze estranee di alcuna natura; deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. 14/1/97 n. 54, sue modifiche e integrazioni, ed essere conforme dal punto di vista microbiologico a quanto in merito previsto dalle vigenti normative (D.P.R. n. 54/97, L. n. 269/89, D.M. 9/5/91 n. 185).

Per la lavorazione, conservazione, distribuzione ed etichettatura dovranno essere osservate tutte le norme vigenti (D.P.R. n. 54/97, L. n. 169/89, D.P.R. n. 327/80).

Il trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla Legge n. 169/89, in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n. 327/80), alla temperatura di 0°C/+4°C e con un mezzo di trasporto idoneo a temperatura massima di +9°C..

Si dovrà tener conto dei Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, e 1935/2004.

YOGURT

Yogurt intero naturale, alla frutta o ai cereali ottenuto da latte fresco vaccino; yogurt parzialmente scremato naturale, alla frutta o ai cereali ottenuto da latte fresco vaccino.

Deve essere di sapore lievemente acidulo, ma gradevole, consistenza liquida-cremosa, colore bianco latte oppure tendente al colore del frutto cui è stato addizionato, privo di additivi.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grasso; relativamente alla tipologia "alla frutta" devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali. Il confezionamento deve essere in appositi contenitori (confezioni da 125 g.) a perdere, di materiale idoneo al contatto con gli alimenti; l'etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

Si dovrà tener conto del Reg. CE 2073/2005.

ZUCCHERO

Zucchero semolato o a velo con saccarosio depurato, cristallizzato e raffinato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondenti alle caratteristiche di cui alla Legge 31/03/1980 n. 139 sue modifiche ed integrazioni. Si dovrà tener conto del D.lgs n. 51/2004 e Direttiva CEE 111/2001 pag. 93.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

Etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

FORMA E FORMAGGI

La forma deve essere della qualità "grana parmigiano-reggiano" con stagionatura non inferiore a 18 mesi o "grana-padano" di stagionatura non inferiore a 12 mesi e deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto. Deve essere di 1° qualità e le forme devono avere impresso a fuoco il marchio di qualità e possedere tutti gli elementi previsti dai rispettivi consorzi di tutela. Si dovrà tener conto del Reg. CE 2073/2005 pag. 65.

I formaggi da tavola a pasta dura devono avere una maturazione superiore a 60 gg. e comunque non inferiore ai requisiti previsti dai rispettivi disciplinari, mantenere tutti i loro requisiti organolettici (consistenza, colorazione, odore e sapore), essere di ottima qualità e del tutto idonei e pronti all'uso. I conservanti conformi al D.M. 27/02/96 n. 209, sue modifiche e integrazioni; limiti microbiologici conformi al D.P.R. n. 54/97; imballaggio conforme a quanto prescrive il D.P.R. 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni, e ai D.M. di applicazione; etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

I formaggi freschi (stracchino, crescenza, caciotta fresca, ecc. ..) proposti al consumo, previa porzionatura, devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai rispettivi disciplinari, mantenere fino al momento del consumo i loro requisiti organolettici caratteristici (consistenza, colorazione, odore e sapore); imballaggio conforme a quanto prescrive il D.P.R. 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni, e ai D.M. di applicazione; etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

La mozzarella deve essere di latte vaccino, ovoline di colore bianco, prive di macchie, sapore gradevole, non acide e tipicamente burrose; deve essere fornita solo in confezioni originali (pezzature da 125 gr. e 250 gr.); imballaggio conforme a quanto prescrive il D.P.R. 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni, e ai D.M. di applicazione; etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

Utilizzare preferibilmente formaggi esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusioni e conservanti; evitare l'uso di formaggi fusi; preferire i formaggi D.O.P.

POMODORI PELATI

Devono essere conformi al D.P.R. 11/4/75 n. 428, sue modifiche e integrazioni, ed in particolare i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo, ben lavato, e con i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo,
- odore e sapore caratteristici del prodotto e privi di odori e sapori estranei,
- privi di larve, parassiti o alterazioni di natura parassitaria, non presentare maculature ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale,
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto,
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 gr. e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni,
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%,
- media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq. per ogni 100 gr. di contenuto.

Imballaggio conforme a quanto prescrive il D.P.R. 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni, e ai D.M. di applicazione; etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

La passata di pomodoro deve essere ottenuta da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti nel rispetto del D.M. 27/2/96 n. 209, sue modifiche ed integrazioni; il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la normativa vigente; l'imballaggio in contenitori di vetro con le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

Etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

PESCE

Il pesce deve essere surgelato preferibilmente filetti di halibut, filetti di merluzzo, di platessa, di persico, di spinarolo o tranci di pesce spada o seppie. Il prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extra-comunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano

tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle vigenti normative con particolare riferimento al Cap. 5 allegato al D. Lgs. n. 524/95, di modifica e integrazione al D. Lgs. n. 531/92 e del Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura. La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'ULSS.

- I filetti di platessa (senza pelle) devono essere di colore bianco con presenza di entrambi (dorsale e ventrale), glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione; pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 gr. e oltre di peso sgocciolato, confezionati in cartoni da 5/10 Kg. contenenti i filetti allo stato sfuso con sistema I.Q.F.. Saranno respinte all'origine le confezioni i cui filetti evidenzino a nudo, dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri sapori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.
- I filetti di merluzzo, halibut, persico e spinarolo devono essere ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, selezionati longitudinalmente o trasversalmente. La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 gr.. I filetti ed i tranci sono congelati allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione. Sono confezionati in cartoni da 5/10 Kg. sigillati all'origine. Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino, dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca o presentino all'interno corpi estranei.
- I tranci di pesce spada o le seppie devono essere di colore bianco, senza pelle e di pezzatura media. Il prodotto sarà respinto all'origine quando all'atto dello scongelamento presenterà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado o evidenzi intensa colorazione gialla o aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati devono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti; il trasporto effettuato con veicoli autorizzati al trasporto di prodotti ittici congelati garantendo la conservazione della temperatura prevista per tutta la durata del trasporto (inferiore o uguale a -18°C). L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche e integrazioni.

Le tecniche della surgelazione utilizzate e la successiva conservazione devono essere tali da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e le sue qualità intrinseche.

VERDURA SURGELATA

Può essere surgelata la seguente verdura: fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, spinaci, bietole, verdura per insalata russa. Deve risultare di aspetto omogeneo per colore, pezzatura, e grado di integrità e non devono essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti, larve o presentare odori sgradevoli o comunque atipici. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte. Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza. I prodotti devono essere lavorati e confezionati in stabilimenti autorizzati dall'Autorità Sanitaria. Il tenore dei nitriti deve rispettare i valori della circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28/6/80 ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari essere contenuti nei limiti di cui al D.M. 19/5/2000, sue modifiche e integrazioni. Gli imballaggi dovranno essere originali e sigillati dal produttore ed il trasporto effettuato con veicoli idonei al trasporto di derrate alimentari muniti:

- di protezione coibente,
- di apposito generatore di freddo e di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone,
- di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria,
- di autorizzazione sanitaria.

L'etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92 e n. 110/92, loro modifiche e integrazioni, deve contenere:

- la denominazione di vendita, il termine surgelato, l'elenco ingredienti e la quantità netta,
- il termine minimo di conservazione, le istruzioni relative alla conservazione del prodotto,
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato,
- nome del fabbricante o confezionatore ed indicazione del lotto.

ORTOFRUTTA (VERDURA E FRUTTA FRESCA)

I prodotti ortofrutticoli devono essere di qualità extra o di prima qualità. Essere stagionali e non di primizie o produzioni tardive; essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni, di umidità esterna anomala, di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato; in caso di frutta sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi deve essere accompagnata da dichiarazione dei trattamenti subiti in post raccolta. I residui dei nitrati o di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere entro i limiti previsti dalle specifiche norme vigenti. L'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e fatto con materiali conformi alle prescrizioni della vigente normativa.

VERDURA FRESCA:

La scelta del prodotto deve essere fatta tra le verdure di stagione e deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna o sull'imballaggio),
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste,
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi o prodotti estranei,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari,
- essere priva di insetti infestanti e segni di attacco di roditori,
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie,
- aver raggiunto la maturità fisiologica adatta per il pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due/tre giorni,
- rispettare i limiti previsti della specifica normativa vigente in materia per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.2.1990 e D.M. 27.1.1997 pag. 57)
- essere priva di germogli per quanto attiene gli ortaggi a bulbo,
- se confezionata nello stesso collo presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%,
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CEE e per l'etichettatura conformità al D.L. 306/2002.

FRUTTA FRESCA:

La scelta del prodotto deve essere fatta tra la frutta di stagione, di tipo extra o di prima qualità e deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla o sull'imballaggio),
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste,
- essere omogenea e uniforme per specie e varietà,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, pulita e priva di corpi estranei,
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori,
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie,
- aver raggiunto la maturità fisiologica adatta per il pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due/tre giorni (come da O.M. 18/7/1980 e D.M. 27.1.1997 pag. 58)

- essere pulita e priva di corpi estranei,
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici,
- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente,
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudare acqua di condensazione derivante da sbalzo termico conseguente alla permanenza in celle frigorifere,
- rispettare i limiti previsti della specifica normativa vigente in materia per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari,
- se confezionata nello stesso collo presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%,
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CEE.

PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento CEE n. 834/2007.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc. ...) nel rispetto del citato Regolamento CEE n. 834/2007,
- avere un tenore di nitrati inferiore rispetto a quello degli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica come previsto dal Reg. CE N. 834/2007.

Il produttore di pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi che la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

AROMI

Utilizzare aromi freschi quali, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti. Le spezie e le erbe aromatiche essicate se utilizzate dovranno essere prive di sostanze contaminanti.

RIMANDI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato circa le caratteristiche dei prodotti e loro preparazione si rimanda a quanto indicato nella Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 3883 del 31/12/2001 ed alla Legge Regionale n. 6 del 1/03/2002.

PRESCRIZIONI E LINEE GUIDA

1) METODI DI PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

- **PASTA/RISO:** possono essere utilizzate salse di pomodoro, ragù di carne magra, sugo di verdure miste o singole di stagione con aggiunta di olio crudo a fine cottura, brodo di verdure fresche, brodo di carne sgrassato o preferibilmente di estratto vegetale.
- **UOVA:** fare sempre attenzione alla data di scadenza e di deposizione delle uova. La cottura può essere: sode, strapazzate in teglia antiaderente o al forno.
- **LATTE:** latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato di "alta qualità".
- **DERIVATI DEL LATTE:** si consiglia l'utilizzo di formaggi privi di Sali di fusione quali: mozzarella, fior di latte, caciotta fresca, ricotta di vacca, ricotta di pecora, stracchino, parmigiano, formaggini magri, scamorza.
- **INSACCATI:** si consiglia: prosciutto crudo o cotto senza conservanti e bresaola.
- **CARNE:** si consiglia l'utilizzo di: carne magra di vitellone, petto di pollo e di tacchino, carne di equino, carne magra di coniglio, carne magra di maiale.
Può essere utilizzata la carne macinata, purchè la macinatura si svolga immediatamente prima della cottura.
Cottura: lessata in pentola a pressione, al vapore, su bistecchiera, al forno con utilizzo di latte e/o succo di limone, in umido con aggiunta di olio a fine cottura (non salare mai la carne prima della cottura).
- **PESCE:** si consiglia l'utilizzo di: filetti di trota, filetti di sogliola, coda di rospo, merluzzo o nasello, palombo, rombo, orata.
Cottura: lessato o al vapore e condito con olio crudo e prezzemolo, al forno con il latte o con succo di limone o/e con olio di extra vergine di oliva crudo a fine cottura, al cartoccio, in padella a fondo antiaderente con pangrattato e succo di limone. I pesci surgelati vanno scongelati lentamente in frigorifero ed utilizzati rapidamente.
- **LEGUMI FRESCHI:** fagioli, fagiolini, piselli
- **LEGUMI SECCHI:** ceci, soia, fagioli, piselli.

Cottura: per aumentare la digeribilità dei legumi, metterli a bagno in acqua fredda per circa 12 ore, cambiando l'acqua spesso. Successivamente vanno lessati con verdure varie (carote, cipolle, sedano).

Il purè di patate va prodotto con patate fresche, latte fresco pastorizzato e parmigiano reggiano o grana padano.

- **VERDURE:** le verdure dovranno essere variate dando preferenza alle verdure di stagione (non utilizzare le primizie).

Cottura: cotte al vapore o in pentola a pressione o crude. Le verdure di stagione possono essere utilizzate come salse a seconda della stagionalità per primi piatti (risotti).

Saltuariamente può essere utilizzata la polenta come alternativa alle verdure: considerata la composizione bromatologica dell'alimento polenta è necessario che nello stesso giorno venga ridotta la porzione di pane o sostituita (la porzione di polenta corrisponde circa alla porzione di pane triplicata).

- **FRUTTA:** utilizzare la frutta di stagione (non utilizzare le primizie).
- **OLIO:** si consiglia di utilizzare olio extra vergine di oliva da aggiungere crudo a fine cottura, rispettando le grammature consigliate.
- **SALE:** non salare troppo gli alimenti, utilizzare preferibilmente sale iodato, non insaporire con esaltatori di sapidità a base di glutammato mono sodico.
- **INSAPORITORI:** evitare l'uso dei preparati per arrostiti, usare eventualmente erbe aromatiche (origano, maggiorana, rosmarino, timo, prezzemolo, basilico etc.).

DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

L'impresa dovrà assicurare "diete speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti, senza alcun aggravio dei costi, nei seguenti casi:

- a) per patologie o intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, documentate da adeguata certificazione medica;
- b) nel caso di studenti che, per motivi religiosi derivanti dall'appartenenza a gruppi etnici stranieri, non possano consumare determinati tipi di alimenti (su richiesta dei genitori inoltrata tramite gli organi scolastici)

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

ORIGINE E PROVENIENZA

L'impresa ha l'obbligo di:

- a) comprovare la rispondenza del prodotto alimentare alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore o dall'impresa stessa ed a quella prevista nel capitolato;
- b) garantire la "rintracciabilità" del prodotto alimentare (ossia ad individuare e identificare l'intera filiera alimentare in tutte le sue fasi);

L'impresa è obbligata a conservare (presso ciascuna sede di erogazione del servizio) e mettere a disposizione del Comune e degli organismi di controllo quanto di seguito indicato :

- i documenti per identificare e comprovare la provenienza dei prodotti alimentari (registri di ingresso, schede di autocontrollo, documenti di trasporto, fatture di acquisto, elenco dei fornitori);
- i documenti per identificare e comprovare le caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari (etichettatura, certificati di origine e di qualità, organismi di controllo, schede tecniche di prodotto);

MENU'

Deve essere affisso in ogni scuola, visibile da parte dei genitori, il menù del giorno con la specifica delle pietanze compresi i tipi di verdura e frutta e la descrizione della merenda. Le pietanze che contengono ingredienti surgelati devono essere segnalati da un asterisco.

TABELLA GRAMMATURE

1) TABELLA GRAMMATURE PRANZO

Le grammature si riferiscono all'alimento crudo e senza scarti ed a porzione/bambino tranne per gli alimenti contrassegnati da asterisco che si intendono "sul piatto":

Alimenti	Infanzia	Primaria	Secondaria 1° grado	Sup./Univ
PRIMI PIATTI				
Pasta o riso asciutti (g)	50/60	70/80	80/90	90
Pasta o riso in brodo vegetale (g)	30	30	40	40
Gnocchi di patate (g)	120	150	200	250
CONDIMENTI PER PRIMI				
Parmigiano o Padano grattugiato (g)	5	5	10	10
Sugo con base di pomodoro	20	30	50	50
Olio extra vergine di oliva (g)	5	5	7	7
SECONDI PIATTI				
Carne (g)	50	60	80	100
Pesce (g)	70	100	120	120
Uova (unità)	1	1	1 ½	2
Prosciutto cotto (g)	30	40	60	70
Formaggi a pasta molle o filata (g)	40	50	60	70
Formaggi a pasta dura	20	30	50	60
CONTORNI				
Verdura cruda in foglia (g)	40/60			
Verdura cruda (g)	100/150			
Verdura da far cotta	150/200			

CONDIMENTI VERDURE				
Olio extra vergine di oliva (g)	5	5	8	8
PANE				
Pane comune (g)	40	50	60	70
Pane integrale (g)	50	60	70	80
PIATTI UNICI				
Pasta pasticciata/lasagne con ragù				
Pasta di semola di grano duro (g)	50/60	70/80	80/90	100
Besciamella (g)	40	50	50	60
Ragù di carne (g)	30	40	40	50
Carne o pesce con polenta e patate				
Carne (g)	50	60	80	120
Pesce (g)	70	100	120	120
Polenta (g)	40	60	80	100
Patate (g)	150	200	250	250
Cereali per minestre e legumi				
Cereali (pasta, riso, orzo, farro, semolino (g)	30/40	30/40	40/50	40/50
Patate (g)	30	30	40	50
Legumi secchi (g)	20	30	40	50
Legumi freschi (g)	40	60	80	100
Pizza margherita				
Pasta per pizza (g)	150	150	200	200
Mozzarella fior di latte (g)	30	30	40	40
FRUTTA FRESCA				
Frutta fresca di stagione (g)	100/120			

ALLEGATO N° 2- STANDARD DI QUALITA'

INFORMAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

a) Informazione

All'inizio di ciascun anno scolastico l'impresa, d'intesa con il Comune e con gli organi scolastici, deve fornire ai destinatari del servizio le seguenti informazioni minime obbligatorie sul servizio di refezione scolastica :

- le condizioni generali del servizio;
- le tabelle dietetiche e i valori nutrizionali dei menù;
- la natura, la quantità ed i risultati dei controlli sanitari e merceologici compiuti dalle competenti autorità pubbliche o affidati a soggetti privati qualificati;

In ciascuna sede scolastica, l'impresa deve esporre in modo visibile dall'utenza il menù di riferimento.

Il gestore del servizio deve inoltre costantemente monitorare e verificare la qualità del servizio e la soddisfazione dei suoi destinatari.

b) Educazione alimentare

Il Comune aderisce a progetti finalizzati a promuovere nel mondo della scuola una corretta alimentazione e scelte comportamentali e di vita basate sull'attività fisica, quali strumenti di prevenzione dell'obesità e delle patologie collegate.

Tali progetti vengono attuati d'intesa con gli organi scolastici, con le ASL e presuppongono un rapporto di fattiva collaborazione con il gestore del servizio di ristorazione scolastica.

L'impresa, su richiesta del Comune, deve pertanto partecipare attivamente e collaborare per la realizzazione delle attività che coinvolgono il gestore del servizio.

Oltre a dette attività, l'impresa deve progettare, realizzare e monitorare, in ciascun anno scolastico (d'intesa con il Comune e con gli organi scolastici) iniziative rivolte all'educazione alimentare su temi di interesse per il mondo della scuola, quali:

- l'alimentazione a scuola;
- Il valore educativo del pasto;
- Le proprietà nutrizionali dei prodotti alimentari;
- la qualità nutrizionale ed il gradimento;
- le garanzie ed i diritti dell'utente;
- i prodotti alimentari biologici, tipici e tradizionali;

Nell'Offerta tecnica l'impresa deve illustrare dettagliatamente l'oggetto, i contenuti, le modalità e le forme con le quali verranno realizzate le iniziative di informazione e di educazione alimentare che si impegna ad attuare nel caso di aggiudicazione dell'appalto (specificando i soggetti coinvolti, la durata ed il materiale informativo che verrà distribuito agli utenti del servizio).

I contenuti ed il valore didattico e divulgativo delle predette iniziative saranno esaminati e valutati ai fini dell'attribuzione del punteggio previsto per la valutazione dell'offerta, secondo quanto indicato nel disciplinare di gara.