

## Allegato C

### QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI NELL'AMBITO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

- Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti.
- Per regimi dietetici particolari, al di là del presente capitolato si farà riferimento ad indicazioni ad hoc. Si da per acquisito che tutte le caratteristiche di ciascuna categoria merceologica devono rispondere ai requisiti previsti dalla leggi vigenti. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione, se richiesta, degli organi di controllo.
- Per quanto riguarda le indicazioni relative alle caratteristiche delle materie prime fornite, queste devono essere conformi a quanto stabilito dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109, e successive modifiche, concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, aggiornato con modifiche dal D. Lgs. 25/2/00 n. 68; tali indicazioni devono essere riportate in etichetta nel caso di prodotti confezionati e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.  
Si potrà fare riferimento anche alla normativa specifica riguardo all'etichettatura nutrizionale (D.Lgs. 16/2/93 n. 77).
- E' previsto un termine minimo di conservazione da non superarsi mai né in fase di somministrazione né in fase di approvvigionamento. L'approvvigionamento delle materie prime non deperibili deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 30 giorni. Per alimenti deperibili il rifornimento deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento, fino al consumo, di requisiti di freschezza.
- Su richiesta dovrà essere fornita documentazione in merito a controlli analitici comprovanti la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.
- E' fatto assoluto divieto di congelare pane, altre materie prime acquistate fresche, alimenti già scongelati.
- Il fornitore delle materie prime sottoposte al presente capitolato deve essere regolarmente iscritto al Registro Ditte della Camera di Commercio.

### CRITERI GENERALI PER L'APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI

- Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature e rotture; devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive integrazioni.
- Si raccomanda di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione qualità e di regole di buona pratica di produzione.
- Al fine di una corretta conservazione delle merci la D.A. deve evitare di tenere scorte di prodotti durante i mesi di chiusura estiva della mensa scolastica.
- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando in tal modo di avere un'eccessiva scorta di alimenti nella dispensa del Centro Cottura, soprattutto per quelli deperibili. Le ordinazioni andranno effettuate, dal personale di cucina, mediante l'uso di apposita modulistica preparata dal Responsabile della Ditta Aggiudicataria (schede d'ordine settimanali).
- E' importante acquistare confezioni di pezzatura rispondente alla necessità giornaliera, in maniera da evitare la conservazione di alimenti deperibili in confezioni aperte.

## CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

### PANE

Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione; può essere prodotto con farine di grano tenero per panificazione a diverso grado di raffinazione (tipo "0" e "00" più raffinate e "1" e "2" meno raffinate. Dovrà essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori e sapori aciduli anche lievi. Non sono ammessi l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. E' sconsigliabile il pane preparato con semilavorati e additivi, quello speciale e quello condito. Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel luogo di cottura che presso i terminali di distribuzione.

### PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane. Deve essere acquistato e conservato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi, in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità ed etichettati.

### PASTA

Di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo, in confezioni originali. Tra l'acquisto e la scadenza devono presentarsi intatte e pulite, esenti da alterazioni dell'odore. La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione giornaliera di pasti. La pasta di semola di grano duro deve essere essiccata ed in perfetto stato di conservazione, priva di odori o sapori anomali, esente da parassiti, non fratturata, né colorata artificialmente. Una volta bollita per 20 minuti in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza elastica e non molliccia.

Sarà richiesta alla D.A. una fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire la massima alternanza.

Si devono accettare in Centro Cottura consegne di merce con un minimo di 18 mesi dal TMC.

L'approvvigionamento dovrà essere strutturato in modo da evitare uno stoccaggio in dispensa superiore ai 30 giorni.

La pasta secca deve essere conservata in luogo fresco e asciutto.

### GNOCCHI

Freschi, di semolino o di patate, in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata. Devono essere trasportati ad una temperatura non superiore a 10° C e conservati in frigorifero. Devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida ed elastica, con assenza di retrogusti acidi od amari. Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg.

### PASTA SPECIALE CON RIPIENO

Paste con ripieno di carne o di magro fresche, in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata. Il ripieno dovrà essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compresi gli esaltatori di sapidità. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere indicati in percentuale e approvati dal tecnologo alimentare. All'utilizzo devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg.

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

### **PASTA LIEVITATA**

Possono essere utilizzati quantitativi di pasta lievitata per l'eventuale preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. Va utilizzata entro 24 ore dalla preparazione.

### **RISO**

Superfino Arborio o Carnaroli e Semifino Vialone, di fresca lavorazione, per risotti, Fine Rizzotto per minestre. Nelle preparazioni si consiglia anche l'uso di riso "Fino Ribe" con trattamento parboiled, per la migliore tenuta dei chicchi alla cottura. Le varietà di riso utilizzate devono essere conformi ai requisiti di legge. Deve essere sano, secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei e di impurezze. Deve essere conservato in luogo idoneo, fresco e asciutto. Deve essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa. Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformemente, staccati tra di loro, non incollati o spapolati. Alla consegna il riso deve avere ancora 1 anno di conservazione.

### **ALTRI CEREALI (Orzo perlato, Avena, Farro)**

A richiesta dovranno essere forniti dalla D.A. anche tali cereali.

Le confezioni, in sacchi o sacchetti, dovranno avere un minimo di conservabilità di 12 mesi.

Si eviti di acquistare sacchi di grossa pezzatura per non lasciare troppo tempo il prodotto in confezioni aperte.

Questi cereali potranno essere richiesti per la preparazione di minestre, creme, zuppe, ecc.

### **CARNI BOVINE**

Di vitello o di vitellone, ovvero bovino adulto di prima qualità di provenienza nazionale certificata. Le carni di vitellone devono appartenere alle classi di conformazione U (OTTIMA = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) o R (BUONA = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (SCARSO = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CE. Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Le carni di vitello devono avere conformazione U oppure R e stato di ingrassamento 2 e possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente di colore bianco latte e consistenza dura, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7°C.

L'utilizzo di carne congelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta, non presenta particolari controindicazioni, pur essendo sempre prediletto il prodotto fresco.

Le carni congelate devono aver subito il congelamento da non oltre 6 mesi.

All'atto della consegna la temperatura dev'essere inferiore a -14°C e la T° di conservazione dovrà essere inferiore ai -18°.

Una volta scongelate (lentamente, in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e +4°C) le carni bovine dovranno comunque essere esenti da bruciature da freddo, fenomeni di ossidazione del grasso, alterazioni legate a rottura della catena del freddo.

Non è in alcun modo consentito il consumo di carne scongelata.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. La fornitura di carni bovine dovrà essere effettuata rispettando

i tagli anatomici richiesti tra quelli di seguito elencati: posteriore con noce, scamone, fesa, sottofesa e anteriore con reale e polpa di spalla.

E' ammesso un calo in cottura del 30 % per tutti i tipi di carne.

### **CARNI SUINE**

Di origine nazionale certificata completamente disossate, confezionate sotto vuoto, recanti il bollo sanitario. Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare. Se confezionate, dovranno essere sottovuoto. Le carni suine non dovranno presentare segni di alterazioni e, se congelate, non dovranno presentare punti di insudiciamento, scottature da freddo o altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo. Per lo scongelamento, il trasporto e la documentazione valgono le stesse norme previste per le carni bovine.

E' ammesso un calo in cottura del 30 %.

### **CARNI AVICUNICOLE**

Busti di pollo eviscerati , petti e cosce di pollo , fesa di tacchino, conigli interi o disossati.

Devono essere di origine italiana. Devono essere privi di odori e sapori anomali, preferibilmente freschi. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli. Le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 gg. Le carni confezionate devono essere etichettate nel rigoroso rispetto della norma vigente in materia.

In caso di prodotti congelati la pelle non deve presentare tracce di scottature da freddo né segni di ossidazione dei grassi. Per quanto attiene i prodotti congelati valgono le stesse norme definite per la carne bovina, così come per quanto attiene il trasporto e la documentazione di sorta. Tutti i tipi di carne potranno essere macinati solo estemporaneamente e in Centro Cottura.

### **CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO**

Per particolari esigenze dietetiche, comprovate dal responsabile del servizio, l'azienda si impegna a fornire nelle quantità richieste e in tagli freschi le carni di cui sopra, ricavate da animali giovani e in ottimo stato di salute. Non saranno accettate forniture di carni non confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e mancanti dell'etichettatura obbligatoria.

\*Per tutti i tipi di carne l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, senza aggiunta di costi, la fornitura di carne grammata e confezionata all'origine. Si ribadisce che e' tollerato un calo massimo dopo cottura del 30 %.

### **PROSCIUTTO COTTO**

Di produzione nazionale o anche di provenienza comunitaria, purchè di qualità superiore e ricavato da coscia suina intera con cotenna e grasso naturale. Dovrà avere pezzatura media di Kg 6-8, presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari, privo di parti cartilaginee o di tasche gelatinose e non presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti. Il prosciutto deve essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri additivi devono essere dichiarati in etichetta secondo le norme vigenti. I prosciutti interi devono essere confezionati in idonei involucri, che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato. Il prodotto deve essere affettato unicamente presso la cucina, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità e l'affettatura deve avvenire in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo. Si accettano forniture con ancora 60 giorni alla data di conservazione.

Il trasporto deve avvenire a temperatura non superiore a +6°C.

## PROSCIUTTO CRUDO

Deve essere un prodotto DOP di produzione nazionale con riportato sulla cotenna, impresso a fuoco, il marchio del Consorzio di tutela. Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi. La stagionatura non deve essere inferiore ai 10-12 mesi e non superiore ai 18 mesi. Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ordinanza Minist. 14/2/68). Se disossato, dovrà essere ben pressato e confezionato sotto vuoto, di peso non inferiore ai 6 Kg. Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candito tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

## FORMAGGI E LATTICINI

Devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e si dovrà privilegiare, quando esiste, il prodotto DOP.

I formaggi stagionati, pur avendo maggior conservabilità, devono preferibilmente essere forniti in confezioni sottovuoto.

I formaggi freschi, ovvero quelli a maturazione brevissima devono essere trasportati e conservati, causa la facile deperibilità, a T° comprese tra 0 e 4°C).

Devono essere consegnati non oltre tre giorni dopo la data di produzione e consumati non oltre i 5 gg. dalla consegna (nella sostanza al momento della consegna il prodotto fresco avrà una conservabilità superiore ai 15 gg.)

- **Grana Padano o Parmigiano Reggiano** di stagionatura minima 15 mesi. Quando usato grattugiato l'operazione deve essere estemporanea, al momento dell'utilizzo.
- **Mozzarella** da latte vaccino intero, a pasta bianca e morbida, senza crosta, con sapore e profumo caratteristici. Alla consegna il prodotto deve avere almeno 15 giorni di conservazione.
- **Crescenza** da latte vaccino, con le caratteristiche del prodotto tipico. Alla consegna deve avere ancora 15 giorni dalla data di scadenza.
- **Ricotta** di latte vaccino in ottimo stato di conservazione. Alla consegna il prodotto deve avere almeno ancora 5 giorni dalla data di scadenza per prodotto fresco, 15 per prodotto confezionato. Potranno anche essere utilizzati formaggi freschi con fermenti vivi, purché prodotti nel rispetto delle norme vigenti, esenti da polifosfati aggiunti. Alla consegna il prodotto deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza. Non è consentito l'utilizzo di formaggi fusi.

## UOVA

Uova fresche e selezionate, prodotte in condizioni igienico sanitarie ottimali, di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi ai regolamenti CE. Devono avere guscio integro, camera d'aria con altezza non superiore a 6 mm, albume chiaro, limpido, denso, tuorlo ben trattenuto, oltre 7 di gradazione della scala Roche. La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento e il consumo deve avvenire entro i 10 gg. successivi alla consegna. Le uova con guscio vanno conservate in frigorifero a temperatura tra i 4 e i 10°C.

Oppure uova pastorizzate fresche, prodotte secondo le norme vigenti, in confezioni originali idonee al consumo giornaliero (non possono essere usati residui di confezioni precedentemente aperte).

Il trasporto e la conservazione delle uova pastorizzate dovrà avvenire in frigorifero tra 0 e + 4°C, evitando promiscuità con altri alimenti.

## PRODOTTI della PESCA

L'utilizzo del prodotto fresco presuppone, come requisito fondamentale, la presenza delle caratteristiche tipiche del prodotto "freschissimo".

I filetti e i tranci di pesce congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo; devono essere indicati la percentuale di glassatura ed il peso del prodotto al netto della glassatura (questo dovrà corrispondere al peso definito dalle tabelle delle grammature).

I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori ai 5 mm.

I filetti e i tranci non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, scongelazioni, essiccamenti anche parziali, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Per tutti questi prodotti si fa riferimento al D.Lgs. n° 110 del 1992 e alla voce ' Surgelati' del presente documento.

Tipologie:

- Sogliola, platessa, merluzzo, persico, alibuth, mustella in filetti perfettamente deliscati, in

Il prodotto dev'essere in confezioni da Kg 1-5-10 e consegnato negli imballaggi originali integri.

Il prodotto dev'essere a glassatura monostratificata e la percentuale d'acqua da scongelazione non dev'essere superiore al 20%, tenendo conto di uno scongelamento effettuato alla temperatura di + 4 °C per 24 ore.€

Tutte le qualità di pesce sopracitate potranno essere inserite nel Menù a discrezione del Tecnologo alimentare incaricato dall'A.C.

### **BASTONCINI DI PESCE**

E' possibile anche l'utilizzo, su richiesta dell'A.C., di bastoncini di pesce, previa valutazione degli ingredienti.

Sono parallelepipedi compressi di merluzzo, in confezione originale, non precedentemente fritti (condizione da verificare tramite apposita scheda tecnica che verrà visionata prima della fornitura).

Le carni devono essere di colore bianco, assenza di colore estraneo o macchie anomale.

Deve esserci assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e la panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

### **SURGELATI**

Devono rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n° 110 del 1992, in confezioni originali intatte. Non potranno essere utilizzate confezioni destinate all'industria e come tali non obbligatoriamente recanti le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumo finale. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuta interruzione della catena del freddo, quali deformazioni delle confezioni o formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna del prodotto. Dalla surgelazione allo scongelamento devono essere rispettate le temperature previste dalla normativa vigente. Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato. Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalle date di consegna.

La consegna presso il Centro Cottura della D.A. di tutti i prodotti surgelati o congelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura a -18° C (sono ammesse brevi fluttuazioni verso l'alto ma che non superino i -15° C).

### **MINISTRONE SURGELATO**

Devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone (almeno 10 verdure diverse) e la loro percentuale in peso.

Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio dev'essere a piccoli cubetti di dimensioni max. di 10x10 mm (esclusi i legumi). Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non avere retrogusti di alcun genere.

## FRUTTA E VERDURA FRESCHE DI STAGIONE

Il presente capitolato prevede la fornitura di frutta e verdura di provenienza nazionale certificata. Di stagione, di recente raccolta, di prima categoria per la verdura e di categoria extra per la frutta, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, pulita, di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili e da sapori e odori estranei. Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici, terrosità, devono risultare accuratamente mondate, pulite ed esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo in genere non devono presentare germogli. I requisiti di categoria devono essere ben mantenuti fino al momento del consumo.

La fornitura di frutta e verdura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica dell'eventuale calibratura, della provenienza. Le verdure cotte saranno opportunamente variate tra finocchi, zucchine, carote, fagiolini, verze, spinaci, erbe, peperoni, cipolle e coste. Le patate non devono presentare tracce di verde né germogli né alterazioni né odori particolari; devono inoltre essere spazzolate. Per i pomodori si chiedono di categoria extra per insalata, mentre sono sufficienti di prima categoria per la cottura. I pomodori devono comunque essere di colore normale, privi di screpolature e gravi difetti. I fagiolini devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a maturazione completa. Devono avere consistenza ferma e carnosa ma non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco. Devono essere appuntati e non devono essere macchiati, danneggiati, passati di maturazione, ossidati ed inoltre privi di materiale estraneo anche se vegetale. Le carote non devono essere legnose e biforcute.

Quanto alla calibratura della frutta, si precisano i valori in grammi per le singole pezzature per i seguenti tipi di frutta:

- Mele, banane, pesche, pere, arance tra i 140 e i 160;
- Kiwi tra i 70 e 90 g;
- Albicocche, susine e prugne tra i 60 e i 70 g;
- Mandarini e mandaranci tra i 60 e i 70 g, con contenuto minimo di succo del 33 - 40 %;

Le **mele** devono ed essere di almeno tre varietà diverse tra Golden, Delicious, Stark e Royal Gala.

Le **pere** di almeno tre varietà tra Williams, Abate, Kaiser, Conference.

L'**uva** deve essere delle qualità Regina o Italia a rotazione bianca e nera.

I **mandarini** e **mandaranci** devono essere senza semi con contenuto minimo di succo del 40 %.

Le **pesche** possono essere della categoria mercantile, a pasta gialla e a pasta bianca.

Le **arance** devono avere un contenuto minimo di succo del 35% e non essere trattate con difenile.

Le **banane** devono essere integre, prive di ammaccature e al giusto grado di maturazione.

A partire dal mese di maggio la scelta, si potrà estendere a **pesche, albicocche, prugne o susine e ciliegie**.

L'approvvigionamento dev'essere trisettimanale per la frutta più deperibile (pesche, albicocche, ciliegie, fragole, banane, ecc.) e bisettimanale per quella più resistente (mele, agrumi, ecc.).

In nessun periodo dell'anno potrà essere servito lo stesso tipo di frutta più di due volte la settimana.

Nel caso di problemi di approvvigionamento o quando richiesto dall'A.C., al posto della frutta sarà possibile la fornitura di succhi di frutta, dessert, yogurt o gelati e, in vece della verdura fresca, verdura gelo.

### Ortaggi e verdure.

Le **carote** non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere sapori e odori estranei. Devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze.

**Cipolle** ed **aglio** devono essere interi, sani e puliti. I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi. Radicali privi di stelo.

Non devono essere trattati con antigermoglianti (raggi gamma).

I **fagiolini** devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione.

Consistenza ferma e carnosa, ma non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco.

Gli **ortaggi a foglia** devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla e rinsecchita, né odori e sapori estranei.

Le **patate** devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata.

Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori di qualunque origine. Non dovranno presentare tracce di solanina e non dovranno essere trattate con antigerminanti (raggi gamma).

Dovranno essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

I **pomodori per insalata** devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei.

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o verdi.

I **pomodori da sugo** devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Le **zucchine** saranno di peso compreso tra 100 e 200 grammi, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

In generale, dovranno essere esclusi dalla fornitura e dalla somministrazione gli ortaggi e le verdure che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni e screpolature;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto è necessario che la D.A. stabilisca un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo.

L'approvvigionamento dovrà comunque avvenire almeno con cadenza bisettimanale.

## **LEGUMI SECCHI**

Fagioli in varietà diverse (borlotti, cannellini, fagioli di Spagna), ceci e lenticchie in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei, uniformemente essiccati, di pezzatura omogenea e conservati correttamente. Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna. Durante la stagione primavera / estate si consiglia l'uso di legumi surgelati al fine di evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale. Tuttavia, dal momento che l'ammollo in acqua, necessario per i legumi secchi, migliora la digeribilità del prodotto, è possibile utilizzarli tutto l'anno purché si presti particolare attenzione alla presenza di eventuali insetti o infestanti.

Fagioli Borlotti: il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore e sapore tipico di buon prodotto. Sono considerati difettati se presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati e se presentano materiale estraneo anche vegetale.

## **PRODOTTI DOLCIARI – (biscotti, crostatine, brioches, fette biscottate, panettoni, colombe, chiacchiere, ecc.)**

I prodotti da forno devono possedere requisiti di perfetta lievitazione e cottura, essere prodotti da farine di grano tenero tipo "0" o "00" ed esenti da coloranti. Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero o miele. E' vietato l'impiego di strutto, di emulsionanti e di olii e grassi idrogenati. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento di prodotti alimentari. Su ciascuna confezione monodose devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente riferito al peso.

## **LATTE**



Intero fresco pastorizzato o UHT parzialmente scremato, prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti. Il latte UHT deve avere all'utilizzo un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi. Il latte fresco dev'essere trasportato e conservato ad una temperatura compresa tra 0 e +4° C.

## **YOGURT**

Da **agricoltura biologica**.

Intero con fermenti lattici vivi, naturale o con frutta, prodotti secondo la vigente normativa.

In confezioni monodose da gr. 125 circa, con almeno 15 gg. di conservazione dalla data di consegna. Deve essere esente da conservanti antimicrobici. Lo yogurt dev'essere trasportato e conservato ad una temperatura compresa tra 0 e +4° C.

## **ACETO**

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 l, prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

## **GRASSI DA CONDIMENTO**

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

## **OLIO**

**Extra-vergine di oliva**, ad acidità massima titolabile 1% per crudo e cotto

L'olio dev'essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricordi quello delle olive;

Le confezioni devono essere originali, da un litro o da 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, recanti impresso, oltre alle indicazioni previste dalla legge, l'anno di produzione.

I contenitori non devono essere in plastica a perdere; nel caso di materiali metallici dev'essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto.

Se in bottiglie di vetro (preferibile), queste devono essere di colore scuro, anch'esse richiudibili.

L'olio dev'essere di produzione e provenienza italiana.

Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.

Al momento della consegna la conservabilità non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Per le cotture è ammesso l'utilizzo, solo previo accordo con il Tecnologo alimentare, di **olio di oliva**.

## **BURRO**

Burro fino da centrifuga di prima qualità, pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge.

Deve presentare una buona consistenza e spalmabilità, essere di aspetto omogeneo e con ripartizione di grasso uniforme, odore e sapore caratteristici, colore bianco giallognolo.

Alla consegna deve avere un intervallo minimo dalla data di scadenza 30 gg.

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra +1 e +6° C.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e preferibilmente, in grammature tali da essere consumate in giornata.

## **POMODORI PELATI**

In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione. I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi nel liquido di governo con le modalità previste dalla normativa vigente. Sono da preferire quelli del tipo lungo, i frutti devono avere colore rosso vivo uniforme, senza frammenti di buccia, senza parti verdi, giallastre e ammalate, odore e sapore caratteristici. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali.

I pomodori confezionati in banda stagnata dovranno provenire dall'ultimo raccolto.

Alla consegna presso il Centro Cottura devono avere ancora 4 anni di conservazione. Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate né bombate.

### **PASSATA DI POMODORO - TRITO DI POMODORO**

Devono presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto da pomodoro sano e maturo, privi di odore e sapore estranei, devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

### **TONNO IN SCATOLA**

Al naturale o all'olio d'oliva, di prima scelta, a tranci in confezioni originali, esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Le scatole devono avere dimensioni tali da esaurire l'uso nel giro di un pasto. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue) assenza di macchie e anomalie. I contenitori devono essere puliti, non arrugginiti, non ammaccati né bombati.

### **SALE FINO E GROSSO**

Il prodotto dev'essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale. E' preferibile usare il sale marino integrale; per l'utilizzo a crudo prevedere la fornitura di sale iodurato/iodato.

### **PREPARATI PER BRODO**

Trattasi di estratto di carne o brodo vegetale (privi di glutammato) rispondenti alla normativa vigente.

Può essere in granuli o in pasta, con gli ingredienti omogeneamente distribuiti, esente da sapori e odori anomali. Dev'essere consegnato in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibili.

### **ZUCCHERO**

Di canna, in confezioni originali, integre e a tenuta, nel rispetto della normativa vigente. Non deve presentare impurità o anomalie.

### **FARINA**

Di grano tenero di tipo "0" o "00". Deve presentare all'acquisto un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

### **FARINA DI MAIS**

Bramata per polenta, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. Deve presentare alla data della consegna un intervallo minimo di 6 mesi dalla data della scadenza. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi l'utilizzo giornaliero senza avanzare parte del prodotto sfuso.

### **SUCCHI DI FRUTTA**

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Le varietà da somministrare sono comprese (a discrezione del responsabile del servizio) tra i gusti di pesca, pera, mela, albicocca, arancia e ananas. Saranno forniti in bottiglie di vetro da 125 ml o in tetrapack da 200 ml circa, con cannuccia.

### **BUDINI**

Sono prodotti a base di latte, trattati termicamente, cui vengono aggiunti ingredienti diversi quali zucchero, cacao, panna e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti e aromi).

Sono da preferire quelli pastorizzati a quelli sterilizzati.

In confezioni originali, monodose da 110/125 g. La loro temperatura di trasporto e conservazione deve preferibilmente essere inferiore a 10° C. Alla consegna devono avere ancora 15 giorni di conservabilità.

### **AROMI**

Vegetali, freschi o essiccati, prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente.

E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile. Si consiglia di usare gli aromi seguendo le indicazioni della tabella dietetica.

### **ACQUA MINERALE**

Oligominerale naturale, confezionata in bottiglie in PET da 1,5 litri, rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- residuo fisso secco a 180° C inferiore a 500 mg/l,
- temperatura alla sorgente inferiore ai 14° C,
- nitrati inferiori a 5 mg/l.

### **Prodotti utilizzati nella formulazione di diete speciali**

L'utilizzo di prodotti dietetici nel menù delle Scuole risponde all'esigenza di fornire prodotti adeguati agli utenti che presentino particolari esigenze di tipo alimentare.

Sono alimenti che devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs. n.111/92, concernente i prodotti destinati ad una alimentazione particolare e che necessitano di autorizzazione del Ministero della Salute.

Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, come etichettatura generale e quanto previsto dal D.Lgl, 111/92 per quel che riguarda:

- la denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche particolari,
- elenco degli ingredienti,
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari,
- il peso netto,
- il termine minimo di conservazione,
- le modalità di conservazione e utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto,
- le istruzioni per l'uso,
- il tenore in carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs. 77 del 16/02/93),
- l'indicazione in chilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico,
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE,
- la sede dello stabilimento,
- l'analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

### **Latte/alimento dietetico**

Categoria molto ampia di prodotti, in cui sono compresi, tra l'altro, il latte a basso contenuto di lattosio (indicato per i casi di diarrea, oltre che per specifiche intolleranze) e il latte senza proteine del latte vaccino.

### **Latte di soia**

E' un particolare tipo di alimento dietetico, in cui le proteine vengono esclusivamente dalla soia; normalmente, in tale alimento, sono modificati anche gli zuccheri (latte senza lattosio).

E' indicato in situazioni di intolleranza alimentare o allergie alle proteine del latte vaccino, al lattosio o al galattosio.

**Yogurt di soia**

Ingredienti: estratto di soia (70 % circa), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar), aromi.

**Budino di riso**

Ingredienti: succo di mele (42% circa), acqua, purea di pere (21 % circa), riso (8,4% circa), addensante (gomma xanthano, agar-agar), sale marino, scorza di limone, aspergillus orizae.

**Prodotti da forno e paste senza glutine**

Indicati per i celiaci, ovvero coloro che presentano intolleranza al glutine.

Il glutine dev'essere completamente assente, le proteine di tali prodotti devono provenire da latte o uova e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Se sono anche senza latte, lattosio e uova, gli ingredienti che possono essere contenuti sono: farina di riso, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.

I formati di **pasta senza glutine** che la D.A. dovrà procurare sono: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne.

Le confezioni dovranno avere un peso di 250 g.

Dovranno inoltre essere forniti:

**Pane bianco senza glutine, farina per celiaci, biscotti al cioccolato e dolci per celiaci, base per pizza senza glutine.**