



Comune di Bovolenta

Provincia di Padova

Cod. Fisc. - Part. IVA 00650430283

Allegato A)

NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.

1. NORME PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MENU'

La Linee Guida per una sana alimentazione del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione (revisione 2018) costituiscono il documento italiano di riferimento per promuovere un sano stile di vita al fine di preservare il benessere dell'organismo per l'intero arco della vita. Esse compendiano, accanto ad informazioni di carattere tecnico, mutate da pubblicazioni di carattere scientifico nel settore dell'alimentazione, anche indicazioni pratiche e semplici regole per i consumatori per una sana alimentazione e per prevenire l'eccesso alimentare e l'obesità, soprattutto nei bambini.

Tali linee guida, unitamente alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", approvate con D.G.R.V. n. 161 del 22 febbraio 2022 e alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate con D.M.28.10.2021, dovranno costituire per la Ditta aggiudicataria un riferimento per la stesura del menù volto a proporre un'alimentazione sana ed equilibrata per un rapporto piacevole con l'ambiente e con il cibo, obiettivo da raggiungere nel tempo con la collaborazione di genitori e insegnanti.

Attendendosi alle indicazioni fornite dai predetti documenti la Ditta formulerà annualmente degli schemi di menù nel rispetto della stagionalità, delle preferenze degli utenti con particolare attenzione all'educazione alimentare nella scelta delle varie pietanze.

Nella preparazione dei pasti è necessario attenersi alle seguenti indicazioni:

- le grammature degli alimenti si intendono al netto e al crudo degli scarti;
- i passati di verdura devono essere cremosi e non troppo densi;
- le uova devono essere biologiche sia a guscio che pastorizzate: queste ultime vanno usate per preparare frittate cotte al forno e consumate in giornata;
- preparare il purè, che deve essere cremoso, esclusivamente con patate fresche, lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto); la preparazione del purè con prodotti sostitutivi disidratati è ammessa unicamente in situazioni di necessità previo parere della dietista;
- la verdura, da consumare cotta e cruda deve essere almeno per il 50% biologica o qualificata a marchio D.O.P., con certificazione del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (S.Q.N.P.I.); deve essere fresca, lavata perfettamente e mondata da ogni parte che risulti alterata, tagliata sottile, variata il più possibile ed individuata in modo tale da garantire il rispetto del calendario della stagionalità; le verdure da consumare crude verranno consegnate pronte all'uso e saranno condite al momento del consumo; devono essere utilizzate verdure fresche di stagione per tutte le preparazioni previste, escludendo i prodotti di V gamma (sono ammesse le verdure surgelate limitatamente a: piselli, bietta, spinaci e fagiolini);
- le verdure crude devono essere preparate in loco nelle ore antecedenti il consumo, evitando il tipo pretagliato e prelavato; le verdure cotte dovranno essere preparate in loco nella stessa data di consumazione;
- la frutta deve essere almeno per il 50% biologica; un'ulteriore somministrazione deve essere resa, se non frutta biologica, almeno con frutta certificata nell'ambito del S.Q.N.P.I. o equivalenti; la frutta esotica (banane, ananas) deve essere biologica oppure proveniente dal commercio equo e solidale riconosciuto; deve essere somministrata giornalmente ed individuata in modo tale da garantire il rispetto della stagionalità; devono essere esclusi i prodotti di V gamma,
- la frutta va consegnata lavata e a temperatura ambiente;
- il piatto unico deve essere accompagnato sempre da una piccola quantità di secondo piatto;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (per minestre, minestrone, verdura, pasta);
- per gli ortaggi ed i tuberi, da consumare come contorni cotti, privilegiare le cotture al forno, al vapore e al cartoccio e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti; limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura e contenere i tempi di cottura per limitare la perdita di nutrienti; è possibile la gratinatura con pane grattugiato e parmigiano;
- per favorire il consumo di verdure e ortaggi come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti la presentazione delle preparazioni a base di verdura deve essere curata sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (cottura, insaporimento ed

aromatizzazione adeguati), che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista); l'uso di primizie e di produzioni tardive è sconsigliato;

- curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento perché sia il più basso possibile;
- si consiglia di utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, con un minimo uso di estratti - dadi vegetali e piccole quantità di sale iodato, privi di glutammato (da escludere) e di grassi idrogenati;
- impiegare solo poco sale iodato;
- privilegiare i grassi di origine vegetale ed in particolare l'olio extravergine di oliva (da preferire); sono ammessi gli oli monoseme, di girasole o altri oli in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea; deve essere assicurato l'utilizzo di olio di oliva extra vergine biologico (in percentuale almeno pari al 40% come previsto dai CAM);
- è ammesso il burro solo nelle quantità indispensabili e per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta, utilizzando solo crudo o scaldato a basse temperature ed aggiungendolo a fine cottura (è escluso l'utilizzo di margarina);
- i condimenti di sughi, minestre, passati, risotti, puree, vanno aggiunti a crudo e a fine cottura;
- preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con abbondante base di ortaggi (sedano, carote, cipolle ed erbe aromatiche), evitando l'impiego di zucchero quale correttore di acidità, gli ortaggi frantumati vanno incorporati nella preparazione della salsa;
- aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura della pasta, per evitare che si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo; presso ciascun plesso scolastico dovranno essere forniti piccoli contenitori a chiusura ermetica contenenti brodo vegetale, con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti (confezionati al giusto grado di mantecatura e compattezza), o acqua di cottura della pasta, con cui ammorbidire la stessa;
- non sono ammesse la frittura, né la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo, aggiungendo un po' di olio extra vergine di oliva per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili alcuna preparazione;
- non è ammesso l'utilizzo di pesce ricomposto, pre-impanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario; non sono ammessi alimenti pre-fritti (D.M. 10.03.2020 n. 65, allegato 1, lett. C, punto a.1);
- il pesce viene preparato e cotto in modi diversi per essere più gradito ai bambini;
- le carni per arrosti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno, ai ferri o in brasiera, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- nella preparazione dei pasti non sono ammessi lo strutto, il dado da brodo contenente glutammato, conservanti e additivi chimici, il vino né altri alcolici; non sono ammesse le carni al sangue;
- la preparazione dei primi piatti asciutti deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto;
- in nessun caso è ammesso il riutilizzo di cibi preparati e non consumati il giorno precedente;
- nella stesura del menù privilegiare elaborazioni dei cibi semplici e scegliere piatti che devono tenere conto della stagionalità dei prodotti.

Per la corretta individuazione della stagionalità dei prodotti si dovrà fare riferimento al calendario adottato dal Ministero delle politiche agricole e forestali ai sensi del D.M. 18.12.2017 e, nelle more della relativa adozione, al calendario approvato con Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020 ed allegato sub A) allo stesso.

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo tale da garantire sempre la freschezza degli alimenti, soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, dello yogurt, ecc.

Oltre ai piatti proposti dai menù, il Centro di Cottura dovrà avere la possibilità di preparare diete speciali che rispondano alle particolari esigenze cliniche degli utenti; a tal proposito è fermamente raccomandato di uniformare il più possibile al menù generale le diete richieste per garantire a tutti la varietà, l'equilibrio nutrizionale e i sapori.

2. NORME PER LA PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

I pasti preparati devono rispondere all'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento del legume caldo-freddo.

Il personale incaricato deve uniformarsi al Regolamento CE 852/2004 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati e nell'individuare nelle loro attività processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti, sia per garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P.

Nell'organizzazione del servizio di cucina il personale deve attenersi scrupolosamente al piano di autocontrollo appositamente prodotto per la struttura.

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, ad eccezione delle seguenti:

- mondata, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5-10°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente

acidificata);

- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato).

Poiché nel centro cottura adibito alla preparazione dei pasti veicolati deve essere presente l'abbattitore rapido di temperatura, sono inoltre consentite presso tale centro le seguenti lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione:

- cottura di budini, di arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, e di +4° C entro le successive due ore, conservazione in contenitori coperti ad una temperatura non superiore a 4° C);

- cottura di paste al forno, torte salate e tortini (stesse modalità di cui sopra).

Gli alimenti caldi devono essere mantenuti fino alla distribuzione ad una T° superiore a 60°- 65°C mentre i freddi ad una T° inferiore ai 10°C.

Nell'espletamento del servizio, la Ditta deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- gli alimenti da conservarsi con la catena del freddo devono essere riposti nell'idoneo frigo divisi per natura merceologica;

- evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);

- evitare scorte e stoccaggi;

- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;

- non ricongelare le materie prime congelate;

- non congelare le materie prime acquistate fresche;

- non congelare il pane;

- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tali quali;

- mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni e di preparazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci al di sotto dei 10°C;

- condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengano la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C: tra l'ultimazione della cottura e l'inizio della consumazione non devono intercorrere più di 120 minuti;

- mantenere secondi piatti e contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto: devono giungere ai terminali di distribuzione a temperatura max di 10°C;

- condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronorm in acciaio inox;

- ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolino alimenti quali carni, uova, pollami, pesci nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.

3. CARATTERISTICHE DEI PASTI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, verdura, contorno, primo o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici, o altrimenti qualificati (marchio DOP, SQNZ, SQNPI) in modo tale da garantire su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti sopra indicati.

I tipi e le caratteristiche degli alimenti dovranno essere conformi a quelli precisati nel Capitolato e comunque essere conformi a quanto prescritto dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate con Decreto della Giunta Regionale n. 161 del 22.02.2022 e dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", approvate con Decreto Ministeriale 28 ottobre 2021.

La qualità delle materie utilizzate per la preparazione del pasto contribuisce in modo determinante per definire la qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica. La Ditta dovrà pertanto avvalersi di materie prime di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica, in ottimo stato di conservazione e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive, o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene ai parametri microbiologici si rinvia a quanto stabilito dalle circolari ministeriali e dalla normativa comunitaria, statale e regionale di riferimento.

3.1. ASPETTI NUTRIZIONALI

I pasti dovranno essere preparati secondo le quantità pro capite di seguito indicate, riferite agli alimenti pesati al crudo ed al netto degli scarti (ingredienti minori, quali verdure per la preparazione di sughi, erbe aromatiche, limone, ecc. possono essere aggiunti secondo le necessità).

Le grammature per la predisposizione dei menù sotto indicate recepiscono le indicazioni contenute nelle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto.

ALIMENTO	Quantità per alunni scuole primarie	
	6 – 9 ANNI	9 – 11 ANNI
Gnocchi di patate	gr. 150	gr. 200
Pasta o riso (in brodo)	gr. 30	gr. 40
Pasta o riso (asciutti)	gr. 70	gr. 90
Pasta fresca all'uovo	gr. 100	gr. 100
Brodo di carne o di verdure	gr. 250	gr. 250
Grana padano o parmigiano	gr. 2-5	gr. 2-5
Sugo a base di pomodoro/verdure	gr. 50	gr. 50
Pasta di semola di grano duro	gr. 70	gr. 80
Besciamella per pasticcio	gr. 50	gr. 60
Carne per ragù	gr. 40	gr. 50
Cereali (pasta, riso, farro, orzo)	gr. 30	gr. 40
Patate nella minestra	gr. 30	gr. 30
Legumi secchi	gr. 30	gr. 30
Legumi freschi o surgelati	gr. 80	gr. 100
Grana padano o parmigiano	gr. 5	gr. 5
Pizza margherita	gr. 180 (di cui gr. 150 di pasta e 30 di mozzarella)	gr. 240 (di cui gr. 200 di pasta e 40 di mozzarella)
Farina di mais per polenta (per accompagnare carne o pesce)	gr. 40	gr. 50
Carne (es. per spezzatino)	gr. 60	gr. 70
Pesce	gr. 80	gr. 90
Patate (per accompagnare carne o pesce nei piatti unici)	gr. 200	gr. 200
Carne di manzo, pollo, ecc., pesce	gr. 50 (gr. 70 se pesce)	gr. 60 (gr. 80 se pesce)
Prosciutto cotto	gr. 30	gr. 40
Formaggio fresco	gr. 40 (gr. 50 se ricotta)	gr. 50 (gr. 60 se ricotta)
Formaggio a pasta dura o stagionato	gr. 30	gr. 30
Uova	n. 1	n. 1 e ½
Tonno	g. 40	gr. 50
Legumi secchi	gr. 40	gr. 50
Legumi freschi o surgelati	gr. 80	gr. 100
Verdura cotta	gr. 120	gr. 120
Verdura cruda	gr. 50	gr. 50
Patate (da abbinare a 1° piatto in brodo)	gr. 180	gr. 200
Frutta fresca di stagione	gr. 150	gr. 150
Pane	gr. 40	gr. 50
Olio extravergine di oliva	gr. 15	gr. 20
Yogurt	gr. 125	gr. 125
Dolce (cotto)	gr. 40	gr. 50

La quantità di olio extravergine di oliva sopra indicata è da distribuire tra i vari alimenti che compongono il pasto giornaliero.

Privilegiare comunque frutta fresca di stagione, latte fresco o pastorizzato, intero o parzialmente scremato.

Frequenze degli alimenti nei menù, settimanale e su quattro settimane:

PIATTO	Frequenza Settimanale	Frequenza Mensile
Primo piatto a base di cereali asciutti	3-4	12-16
Primo piatto a base di cereali in brodo (passati, creme, zuppe, minestre...)	1-2	4-8
Piatto unico	1-2	4-8
Carne rossa (bovino, suino)	0-1	2-3
Carne bianca (pollo, tacchino, coniglio)	1	4
Pesce	1-2	4-8
Bastoncini di merluzzo/crocchette surgelati non pre-fritti, non pre-impanati, non ricomposti	//	0-1
Legumi	1-2	4-8
Uova	0-1	2-4
Formaggio	0-1	2-4
Salumi	//	0-2
Verdura (cotta e cruda)	5	Tutti i giorni
Patate / purè	0-1	0-4
Frutta fresca di stagione	5	Tutti i giorni
Yogurt (*)	//	4
Prodotti da forno dolci (*)	//	1

(*) da utilizzare in sostituzione della frutta fresca di stagione privilegiando quest'ultima e prevedendo l'utilizzo del dolce e dello yogurt come eventuale integrazione del piatto unico.

Il menù deve essere:

- 1) firmato da uno specialista in materia (dietista);
- 2) predisposto in modo tale da garantire il rispetto delle indicazioni fornite tramite i LARN – IV edizione, pubblicati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana e degli eventuali successivi aggiornamenti, recanti i fabbisogni energetici medi e l'assunzione raccomandata di tutti i principi nutritivi macro e micro nutrienti;
- 3) adeguato rispetto ai fruitori dei pasti (ragazzi di età compresa tra i sei e gli undici anni);
- 4) diversificato giornalmente e variato, elaborato in modo da rispettare criteri di gradibilità e strutturato su almeno quattro settimane (così da garantire sia il riferimento ad un percorso nutrizionale che un'adeguata rotazione delle pietanze, e, infine, per abituare i bambini ai vari tipi di sapori);
- 5) prevedere possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate, o quali azioni correttive a fronte di segnalazioni di ripetute eccedenze alimentari di pietanze non gradite.

3.2. APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La Ditta aggiudicataria non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti contaminati, o che si può presumere essere contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita o di trattamento preliminare, non siano adatti al consumo umano e deve adottare tutte le misure previste dal piano HACCP per la sicurezza e la tutela sanitaria.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitarne il deterioramento nocivo e la contaminazione. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale, separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e per le derrate da conservarsi a temperatura di refrigerazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra alimenti ed opportune temperature di conservazione per:

- verdura fresca, insalate miste fredde, piatti freddi (es. pasta fredda) T max. 9-10°C
- salumi e formaggi T max. 6-7°C
- uova T max. 6-7°C

- latte pastorizzato	T max. 0-4°C
- latticini freschi	T max. 0-4°C
- carni bovine, suine, etc.	T max. 4°C
- pollame, conigli	T max. 4°C
- carni già cotte	T max. 4°C
- carne macinata	T max. 2°C
- pesce surgelato	T max. -18°C

Deve essere adottato un sistema di monitoraggio efficace per la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari. Qualora il centro di cottura svolga un servizio non finalizzato alla distribuzione dei pasti per l'Ente concedente, nel magazzino devono essere previsti degli scaffali riportanti la dicitura "Riservato alla Refezione Scolastica".

La Ditta aggiudicataria deve provvedere alla consegna al plesso di un elenco di tutte le derrate alimentari e del materiale non alimentare previsto dal Capitolato.

La Ditta aggiudicataria deve provvedere alla consegna al plesso delle derrate alimentari e dei materiali di pulizia e gestione (tovaglie, tovaglioli, ecc.) tenendo presente che la consegna del materiale non alimentare deve sempre essere effettuata separatamente alla consegna delle derrate alimentari.

3.3. CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI CHE COMPONGONO I MENU'

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire che i pasti forniti siano prodotti con materie prime di assoluta qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica, microbiologica e di assoluta freschezza e l'utilizzo di protocolli operativi atti ad assicurare il controllo qualità delle materie prime in ogni fase della preparazione.

Gli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti devono essere prodotti, raccolti, trasportati, conservati, lavorati e confezionati nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti.

Per l'acquisto delle materie prime per la formulazione del pasto la ditta aggiudicataria dovrà porre attenzione a assicurare il rispetto dei seguenti parametri generali:

- Precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla Legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal presente documento e dal Capitolato;
- Presenza etichette recanti le informazioni previste dal D.Lvo n. 1924/2006, dal Reg. CE 1169/2011 e dalle ulteriori disposizioni di legge specifiche attinenti ad ogni prodotto;
- Identificazione e reperibilità dei dati sulla tracciabilità del prodotto ai sensi del Regolamento CE 178/2002 e del D. Lgs.190 del 05.04.2006;
- Adeguamento ai CAM approvati con D.M. 10.03.2020 n. 65;
- Vita residua del prodotto: dal TMC (termine minimo di conservazione) non deve essere inferiore ai 2/3 della shelf-life;
- Fornitura regolare;
- Completa e dettagliata compilazione del documento di trasporto;
- Rispondenza dei prodotti provenienti dall'Agricoltura Biologica al Regolamento CE 848/2018 e successive modifiche e integrazioni; i prodotti non conformi non saranno accettati.

I prodotti biologici inseriti secondo il D.M. 65 del 10 marzo 2020 dovranno essere adeguatamente documentati con analisi chimiche e nutrizionali, tossicologiche e microbiologiche.

I prodotti alimentari, forniti per la Ristorazione Scolastica, devono possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente e quelli indicati nel capitolato. Deve essere allegata la relativa scheda tecnica del prodotto e del fornitore.

A richiesta dell'Ente Concedente deve essere allegato un referto analitico, che attesti le qualità intrinseche del prodotto e la tracciabilità dello stesso, come previsto dal capitolato.

Gli indici microbiologici degli alimenti previsti per la Ristorazione fanno riferimento al Regolamento CE 2073/2005 e sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

L'Ente Concedente potrà, ogni qualvolta lo riterrà necessario, effettuare dei campionamenti sulle derrate avvalendosi di ditte specializzate nel settore per una maggiore garanzia della qualità richiesta.

3.3.1. CARNE DI BOVINO FRESCO

La carne bovina deve:

- essere di produzione biologica per almeno il 50% in peso; un ulteriore 10% in peso della carne da utilizzare per la preparazione dei pasti deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Zootecnia o dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- provenire da bovini biologici o certificati (DOP, SQNPI, SQNZ) in allevamenti nazionali o CE;
- provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti del Reg. CE 852/2004 e 854/2004 e relative norme attuative e possedere le caratteristiche igienico-sanitarie previste da detta norme;
- essere prodotta, lavorata e commercializzata in strutture riconosciute ai sensi del D.Lgs. 286/94 o autorizzate ai sensi della L. 283/62 e successive modifiche ed integrazioni;
- essere munita in ogni confezione di bollatura sanitaria e classificazione commerciale;
- recare nell'etichettatura i dati e le informazioni previsti dal Reg. 1760/2000/CE e dai Decreto del M.I.P.A.F.

30.08.2000 e 24.10.2018;

- recare la dichiarazione dell'età dell'animale;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura compatta e adeguata consistenza;
- recare la dichiarazione della data di macellazione;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche o fungine;
- essere priva di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e i loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg. CE 270/97 e D.L. 118/92 s.m.i.);
- essere trasportata secondo disposizioni contenute nel DPR n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i + 7° C;

3.3.2. CARNE DI SUINO

La carne deve:

- provenire da suini biologici per almeno il 10% in peso oppure essere in possesso di certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici" almeno per gli ultimi 4 mesi, provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti del Reg. CE 852/2004 e 854/2004 e relative norme attuative e possedere le caratteristiche igienico-sanitarie previste da detta norme;
 - deve essere evidente in ogni confezione la bollatura sanitaria e la classificazione commerciale;
 - deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
 - deve essere dichiarata la data di macellazione e di sezionamento dell'animale;
 - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche o fungine;
 - essere trasportata in osservanza al dettato del D.P.R. 327/80 e D.Lgs. 286/1994 e successive modifiche e integrazioni, con temperature di trasporto comprese tra -1° e +7° C.;
 - essere fresca, priva di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, ivi compreso il divieto di somministrare estrogeni e farine di origine animale;
 - la carne deve essere consegnata porzionata e confezionata sottovuoto;
 - l'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto.
- Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

3.3.3. CARNI EQUINE FRESCHE CAVALLO-PULEDRO

La carne equina deve:

- essere conforme alla normativa CEE (L. 29.11.1971 n. 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni);
- rispettare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. 283/62, del D.Lgs. n. 286 del 18.04.1994, D.Lgs. 16.03.2006 n. 158 e successive modifiche ed integrazioni;
- provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti del Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico-sanitarie previste da detta norme;
- presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- essere consegnata porzionata e confezionata sottovuoto: l'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- essere trasportata in osservanza al dettato del D.P.R. 327/80 e D.Lgs. 286/94 e successive modifiche e integrazioni, con temperature di trasporto comprese tra -1° e +7° C.

3.3.4. CARNI AVICOLE

La carne avicola deve:

- essere biologica per almeno il 20% in peso; le restanti somministrazioni di carne avicola devono essere rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica previste dalla L. 30.04.1962 n. 283 e successive modifiche ed integrazioni e dal D.P.R. 10.12.1997 n. 495;
- provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti del Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico-sanitarie previste da detta norme;
- provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione dotati di numero di riconoscimento comunitario;
- provenire da animali appartenenti alla classe A (Reg. CE 1906/90 e Reg. CE 1234/2007) esclusivamente allevati a terra;
- essere conservata e trasportata a una temperatura compresa tra -1°C e + 4°C (D.P.R. 495/97 e D.P.R. 327/80);
- essere confezionata ed etichettata secondo le disposizioni contenute nel D.P.R. n. 495/97 e nel D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- essere ben conformata, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- essere priva di ecchimosi, edemi ed ematomi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni, completamente dissanguata, senza essudatura né trasudato;
- essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e i loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg CE 270/97 e D.L. 118/92 s.m.i.) e di residui di antiparassitari; la conservazione non deve essere trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici, conservanti chimici;

- presentare grasso sottocutaneo uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

I sistemi di imballaggio usati nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della fornitura devono risultare idonei per il trasporto e garantire il mantenimento dei requisiti igienico sanitari nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004. All'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto. Ogni contenitore deve riportare l'indicazione della data del giorno di macellazione e il contrassegno della visita sanitaria nel rispetto della relativa vigente normativa igienico sanitaria e commerciale. Sono esclusi dalla somministrazione i polli e tacchini congelati.

3.3.5. SALUMI

Devono essere per almeno il 30% in peso di tipo biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621) e rispettare le normative vigenti in materia di utilizzo dei nitriti (D.M. n. 209 del 27/02/1996).

3.3.5.1. PROSCIUTTO COTTO

I prodotti devono essere:

- conformi alla normativa vigente (D.M. 21/03/1973, D.Lgs. 109/1992, Reg. CE 852/2004 Reg. CE 853/2004, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011);
- di provenienza nazionale (origine delle carni e lavorazione), rispondente al D.M. 2109/2005, confezionati sottovuoto;
- privi di conservanti, glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia, fonti di glutine;
- realizzati con cosce refrigerate di alta qualità, non ricomposti, di sapore gradevole;
- provenienti da cosce di peso compreso fra i kg. 6-8 circa, con carne di colore roseo e compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra (non è ammesso il prosciutto pre-affettato, confezionato sottovuoto);
- di cottura uniforme, ben pressati, privi di parti cartilaginee, di eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale, di eccessivo grasso di copertura, di aree vuote (bolle), di rammollimenti e sacche di gelatina;
- privi di picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Lo strato lipidico deve essere ben coeso, distribuito esternamente al prosciutto a ricoprire tutta o in parte la muscolatura. Il grasso, bianco e compatto, deve essere facilmente asportabile.

Shelf - life minima al momento della consegna entro 1/3 della vita dei prodotti.

3.3.5.2. FESA DI TACCHINO ARROSTO

Di buona qualità, senza polifosfati, con consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Richiesta pezzatura intera.

Shelf - life minima al momento della consegna entro 1/3 della vita dei prodotti.

3.3.6. UOVA BIOLOGICHE

Le uova, incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio, devono:

- essere solo di gallina, fresche e biologiche;
- essere di età non superiore ai 7 (sette) giorni dalla deposizione;
- essere, di categoria A, pulite, senza incrinature e avere tutte le caratteristiche del prodotto fresco;
- avere guscio senza incrinature, ruvido e pulito e alla cottura non dovrà rompersi facilmente;
- non emanare odori estranei.

Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti non biologici.

Le uova da usare per le preparazioni potranno essere del tipo pastorizzato. Le confezioni dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Il prodotto deve essere ricavato da uova di gallina di categoria A, intere, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, privo di ulteriori aggiunte.

3.3.7. LATTE BIOLOGICO

Il latte deve essere:

- biologico;
- fresco, di produzione nazionale, pastorizzato e trasportato con idonei mezzi, mantenendo le temperature richieste dal DPR 327/80 s.m.i.;
- UHT a media conservazione.

Sulle confezioni dovrà essere indicata la data di scadenza, come da Reg. CE 2597/97 s.m.i.

3.3.8. BURRO BIOLOGICO

Prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia. Deve essere di prima qualità, ottenuto da crema di latte vaccino di provenienza italiana, con percentuale di grasso superiore all'80%, senza additivi, né sostanze estranee alla composizione della crema di latte vaccino; deve essere compatto, di colore paglierino naturale, caratterizzato da buon sapore ed odore gradevole, non alterato e trasportato con idonei mezzi, mantenendo le temperature di +1/+6°C.

3.3.9. FORMAGGI E LATTICINI:

I formaggi da somministrare dovranno essere:

- per almeno il 30% in peso biologici o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014;
- prodotti e confezionati in osservanza delle norme vigenti ed in possesso delle caratteristiche dalle stesse previste;
- di prima scelta e dal contenuto microbiologico elevato;
- privi di alterazioni esterne o interne, rigonfiamenti, fessurazioni, screpolature, rammollimento, parassiti;
- privi di additivi ed esenti da microrganismi patogeni quali salmonella e listeria monocitogenesi;
- avvolti in carta od altri materiali e contenitori che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente;
- trasportati con mezzi idonei e mantenuti a temperatura tra 0° e 4°.

La fornitura riguarda i seguenti tipi di formaggi vaccini di produzione nazionale o locale o regionale:

- grana parmigiano reggiano (di stagionatura minima pari a 18 mesi, di 1^a qualità, quindi senza difetti interni), grana padano;
- formaggi molli da tavola (robiola, crescenza, stracchino, quartirolo, taleggio, fontina, casatella, latteria, ricotta, malga);
- formaggi a pasta filata (mozzarella, bocconcini, ovoline di mozzarella, provole e caciotte);
- Montasio e Asiago.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante il tipo di formaggio, il nome del produttore, il luogo di produzione, il nome del venditore, gli eventuali additivi consentiti aggiunti, il peso della forma o confezione, il lotto di produzione.

Si richiede relativa scheda tecnica.

Lo yogurt, intero o alla frutta, non deve contenere caglio; il prodotto alla frutta non deve contenere anti-fermentativi, deve essere privo di pezzi (la frutta deve essere in purea e ben omogenea in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa). Si richiedono la composizione bromatologica e la carica batterica specifica con analisi non anteriore a tre mesi. Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al latte impiegato e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il ..." e con un tempo lungo di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2/+4°C. Si richiede relativa scheda tecnica.

3.3.10. OLIO

Per i condimenti deve essere utilizzato esclusivamente l'olio extravergine di oliva di provenienza biologica, come definito dalla L. 13.11.1960 n. 1407.

Olio di oliva extra vergine deve essere conforme a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia e corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione "olio extravergine di oliva con meno dell'1% in peso di acidità"; deve essere purissimo, non alterato sofisticato o adulterato, avere odore, colore e sapore caratteristici del suddetto prodotto.

Dovrà inoltre essere in possesso delle caratteristiche dal D.M. 31.10.1987 n. 509 e s.m.i.

Potranno essere utilizzati per la cottura, oltre all'olio di oliva, oli dei seguenti semi: girasole, mais, arachide, che dovranno avere un'acidità libera totale massima dello 0,5% in peso, essere privi di tracce delle sostanze usate per l'estrazione/purificazione e avere odore, colore, fluidità e limpidezza caratteristici dei prodotti di qualità.

Si richiede relativa scheda tecnica.

3.3.11. PANE FRESCO

Il pane di tipo "0" deve essere rispondente a tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (Legge 04.07.1967 n. 580 e seguenti). Il pane deve essere prodotto con farina di grano tenero tipo "0" in possesso delle caratteristiche previste dalla legge vigente, contenere il 50% in meno di cloruro di sodio, avere un contenuto di umidità - per la pezzatura prevista - non superiore al 29%.

Il pane deve:

- non essere trattato con agenti imbiancanti o additivi, né contenere margarina;
- essere fresco di giornata (è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato), non caldo, riportare in etichetta la data di confezionamento;
- essere di pezzatura di gr. 40 circa, fino ad un massimo di gr. 60;
- essere prodotto esclusivamente con un impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale, lievito;
- presentare un'umidità non superiore ai limiti di legge;
- essere lievitato regolarmente e ben cotto, avere odore e sapore gradevoli (mai rancido), avere la crosta friabile, uniforme e esente da macchie, di giusto spessore, di colore bruno dorato;
- avere la mollica asciutta, non attaccaticcia, bianca, uniformemente occhiata, spugnosa ed elastica,
- non presentare all'esame al microscopio elementi estranei e farine di altra specie;
- essere trasportato in contenitori nel rispetto dell'art. 26 della Legge 04/07/1967 n. 580.

La fornitura deve essere consegnata all'utenza in opportuni sacchetti a perdere chiusi, preferibilmente di carta, oppure di

materiale plastico atossico per alimenti, essere riposto in contenitori lavabili, in corretto stato igienico e di manutenzione.

Si richiede relativa scheda tecnica.

3.3.12. PASTA

La pasta deve:

- essere al 100% di produzione biologica;
- rispettare le tutte le prescrizioni contenute nella Legge 04.07.1967 n. 580 e s.m.i. e nella legge n. 08.06.1971 n. 440;
- essere priva di farine estranee, additivi e coloranti di qualsiasi natura;
- possedere una buona resistenza alla cottura;
- essere assolutamente esente da muffe e parassiti di qualsiasi tipo;
- essere fornita in almeno 4 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo, idonei all'età degli utenti e variati con frequenza

Si richiede relativa scheda tecnica.

Per la pasta ripiena fresca, della categoria "paste alimentari speciali fresche di farina di grano tenero e/o semola di grano duro all'uovo con ripieno" dei tipi comunemente chiamati "tortellini, ravioli", il ripieno dovrà essere costituito da:

1. carni bovine addizionate da altri ingredienti tra quelli consentiti dal D.M. 27.09.1967 ad esclusione delle carni suine fresche, di aromi o droghe non idonee;
 2. spinaci e ricotta addizionati con altri ingredienti tra quelli elencati nel D.M. 27.09.1967 ad esclusione delle droghe.
- Non sono ammessi additivi chimici a funzione conservante. Sono ammesse, per la conservazione, la tecnica del confezionamento sotto vuoto o in atmosfera modificata.

Deve essere garantita una buona tenuta alla cottura, senza spezzettamento o perdite di ripieno.

Si richiede relativa scheda tecnica.

3.3.13. RISO BIOLOGICO

È richiesta la fornitura di riso del tipo "Carnaroli" o "fino ribe parboiled" o "Vialone Nano" "Arborio", "Roma" in possesso dei requisiti fissati dalle Leggi 05.06.1962 n. 586 e 04.08.2017 n. 131 e s.m.i.

Deve essere al 100% di produzione biologica e possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. La denominazione del riso, gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono quelle delle previste dalla normativa vigente al momento della consegna.

Si richiede relativa scheda tecnica.

3.3.14. PRODOTTI SURGELATI (A - B - C)

I prodotti surgelati devono essere prodotti, trasformati, etichettati e confezionati in conformità alle norme nazionali e comunitarie vigenti. Le materie prime utilizzate alla surgelazione devono essere di 1^a qualità, così come essa è definita dalla scienza merceologica e dalle consuetudini del mercato, essere in buone condizioni igieniche, in stato di naturale freschezza e non avere subito precedenti processi di congelamento.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei (D.Lgs. 25.09.1995 n. 493) e la temperatura non deve scendere al di sopra dei -18° C. (D.P.R. 327/1980 art. 52). Le confezioni devono essere originali, sigillate dal produttore, possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente, essere tali da garantire l'autenticità dei prodotti ed avere caratteristiche idonee a preservare le qualità organolettiche e qualitative del prodotto, proteggere quest'ultimo da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e impedire la cessione al prodotto di sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e/o scadenza e dovrà essere mantenuta la confezione originale o l'etichetta durante l'uso del prodotto. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione o "blocchi" di ghiaccio all'interno.

(A) - PESCI

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, in conformità a quanto disposto dal D.M. 10.03.2020 n. 65, devono:

- essere di origine FAO 37 o FAO 27;
- rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006;
- non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.-.php>).

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*) e le specie indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante di cui al citato D.M. 10.03.2020 n. 65 (Sub C), lettera b) punto 5. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla

normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da "allevamento in valle". Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di pesce ricomposto, né pre-fritto, pre-impanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dalla ditta aggiudicataria.

Si richiede la fornitura dei seguenti prodotti (surgelati e non):

- filetti di platessa;
- filetti di merluzzo, cuori di merluzzo;
- coda di rospo;
- spinarolo;
- tonno fresco;
- filetti, Hamburger di trota;
- seppie;

e quanto indicato dai CAM.

Tutto il pesce congelato dovrà essere conforme al D. Lgs.30.12.1992 n. 531 e successive modifiche ed integrazioni. Il prodotto dovrà presentarsi pulito, completamente spinato e privato della pelle. I pezzi dovranno essere stati surgelati individualmente e non in blocco e confezionati in strati interfogliati, per consentire l'eventuale uso parziale delle confezioni. La percentuale di glassatura dovrà essere dichiarata in etichetta e non potrà in alcun modo essere superiore al 20% del peso lordo.

Il prodotto non deve essere stato trattato con antibiotici o antisettici e non deve avere subito fenomeni di scongelamento.

(B) - ORTAGGI

È ammessa la fornitura dei seguenti tipi di verdure:

- minestrone;
- bietta;
- spinaci;
- piselli finissimi (calibro 7,5 - 8,2 mm.);
- fagioli;
- fagiolini (senza fili, calibre 8,5 - 9,5 mm.);
- patate (USO LIMITATO);
- carotine a rondelle o mignon (USO LIMITATO);
- basilico e prezzemolo.

Le verdure devono essere di giusta maturazione, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. I prodotti non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

I fagiolini ed i piselli dovranno essere del tipo fini/finissimi.

3.3.15. GENERI ALIMENTARI IN SCATOLA

POMODORI PELATI, PASSATA DI POMODORO

Devono possedere i requisiti merceologici minimi previsti dalla Legge 28.07.2016 n. 154 e dal D.M. 11.08.2017 (allegati A, B e C). Devono essere al 100% biologici.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti, tipo ammaccature, fondi bombati, punti di ruggine o punti di corrosione interni.

Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni del tipo di prodotto, luogo di provenienza e l'industria alimentare confezionatrice e produttrice, scadenza, peso netto e peso sgocciolato.

Si richiede relativa scheda tecnica.

La "passata di pomodoro" sarà costituita da pomodoro e sale (0,25%), totalmente priva di sostanze antifermentative e di coloranti artificiali. Sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Si richiede relativa scheda tecnica.

TONNO E SGOMBRO ALL'OLIO D'OLIVA

Il tonno deve essere delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 07.07.1927 n. 1548, di origine FAO 37 e 27 e presentare un limite di contaminazione da mercurio non superiore a quello previsto dal D.M. 09.12.1993; si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti. L'olio di governo deve essere di oliva. Si richiedono prodotti di qualità, poco salati, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposi, compatti e non sbriciolati, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti esterne e di acqua.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla L. n. 283 del 30.04.1962 e dal D.M. 21.03.1973 e s.m.i.

Si richiede relativa scheda tecnica.

ALTRI PRODOTTI

Tutti i prodotti sottoelencati dovranno conformarsi alle normative vigenti, sia in termini qualitativi che di confezionamento ed etichettatura:

- aceto di vino;
- acqua oligominerale naturale batteriologicamente pura (da somministrare per cestini da viaggio o in caso di mancata/irregolare erogazione dell'acqua di rubinetto), conforme a quanto previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 12/11/92 n. 542;
- vino bianco o rosso da tavola (uso cucina);
- succhi e nettari di frutta di frutta biologici, senza conservanti, senza zucchero, né dolcificanti artificiali o aromi non naturali aggiunti, con percentuale di polpa non inferiore al 50% e conformi alle normative di legge in materia, recanti nell'etichetta l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri";
- infusi, the;
- olive verdi e nere, denocciolate e non;
- capperi in salamoia, cipolline e cetriolini, insalatina sott'aceto, carciofini e funghetti sott'olio di oliva per piatti particolari o tipici;
- confettura e marmellata di frutta biologica (monodose o in vasetto);
- polpa di frutta biologica;
- miele vergine monofiore (monodose o in barattolo);
- erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, etc.) e secche (origano, alloro, maggiorana, etc.);
- legumi secchi biologici
- lievito di birra secco attivo;
- sale grosso e fino iodato;
- fette biscottate in monoporzione;
- crackers monoporzione senza sale in superficie;
- zucchero;
- cacao in polvere;
- preparato per budino;
- budini cioccolato o vaniglia UHT preferibilmente biologici;
- tavolette di cioccolato: provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto, o di una multistakeholder, quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti (indicazioni CAM 2020);
- farina di mais, grano tenero e OO biologica o convenzionale;
- fecola di patate e tapioca;
- preparato per dolce plumcake
- semolino;
- orzo perlato;
- orzo solubile;
- base bianca o integrale per pizza;
- preparato biologico per brodo vegetale granulato senza glutammato e senza lattosio (conforme alle disposizioni contenute nel D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e s.m.i. ed in possesso di apposita autorizzazione del Ministero della Sanità il cui n. deve essere specificato);
- panettoni, focacce, pandoro, colombe pasquali, pane con uva;
- tutti i prodotti per celiaci devono essere compatibili con il menù previsto.

3.3.16. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI.

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere per almeno il 50% del peso totale di produzione biologica, dovranno inoltre essere classificati di prima/seconda categoria, esenti da evidenti difetti, di presentazione accurata e comunque corrispondenti alle normative vigenti ed al Regolamento CE 2018/848, di norma di provenienza nazionale / regionale.

I prodotti convenzionali, soggetti a regolamentazione, dovranno rispondere al D.M. 25.06.2009 e D.Lgs. 10.12.2002 n. 306.

Si concede l'uso di prodotti ortofrutticoli convenzionali per motivi legati alla disponibilità di mercato.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili all'esterno, le seguenti indicazioni:

- identificazione dell'imballatore e/o speditore;
- natura del prodotto (nome del prodotto e tipo commerciale), se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- nome della varietà;
- origine del prodotto (paese d'origine ed eventualmente zona di produzione);
- caratteristiche commerciali (categoria e calibro);
- marchio ufficiale di controllo.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

1. abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, ovvero siano danneggiati per eccessiva conservazione;
2. siano attaccati da parassiti animali, vegetali, e larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, dermatosi, necrosi, ecc.

FRUTTA FRESCA - AGRUMI

La frutta fresca e gli agrumi da somministrare devono essere di selezione accurata e in particolare devono:

1. presentare le caratteristiche organolettiche delle specie e delle coltivazioni richieste;
2. aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
3. essere omogenei, uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica e alla medesima coltivazione e zona di produzione;
4. essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico.

La frutta, qualora superi la grammatura pro capite (gr. 150) deve essere comunque garantita in un frutto a persona. Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione delle banane, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio.

Oltre alle suddette caratteristiche, alcuni prodotti dovranno presentare requisiti così specificati:

MELE: devono presentare frutti interi, puliti senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, esenti da danni alla polpa da disidratazione o gelo, privi di odori o sapori estranei, raccolte con buon grado di maturazione con forma, colore e sviluppo tipici delle varietà. Sono ammessi difetti della buccia purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione. Sono escluse mele con polpa farinosa. Devono conservare il peduncolo ed avere calibro non inferiore a 70/75 mm.

PERE: (es. varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, Coscia, Decana, ecc): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" con calibro non inferiore a 65/70 mm;

ARANCE: (es. varietà Navel, Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale, ecc.) i frutti devono essere interi, sani, puliti, esenti da danni alla polpa causati da parassiti, da essiccamento, disidratazione o gelo, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei; sono richiesti requisiti minimi di maturazione definiti dal contenuto in succo e colorazione tipici delle varietà. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente; le arance devono provenire dalle zone di produzione italiana della Sicilia e saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà; calibro minimo 70/75 mm;

PESCHE:(varietà a pasta gialla e pasta bianca): oltre a possedere le caratteristiche generali della varietà, devono avere un peso non inferiore a 120 gr.

LIMONI: devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio, gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotta da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni di batteri o funghi, inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica, la pezzatura deve essere compresa nei limiti di gr. 110/150, i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo in succo 25%.

UVA: deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione, rimondati, privi di accentuata acinellatura, nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

BANANE: devono essere verdi e non mature, intere, sane, pulite, sode. Esse devono essere esenti da ammaccature, residui di pistilli, malformazioni. Devono essere curve normalmente e con presenza del peduncolo intatto. La lunghezza minima è fissata in 14 cm., il diametro minimo 2.7 cm.

ACTINIDIA (KIWI): i frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus; la pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 g. di peso unitario.

MANDARINI - MANDARANCI: devono possedere le caratteristiche generali della varietà ed una grammatura compresa nei limiti di gr. 60/70; contenuto minimo in succo 33 - 40%;

ALBICOCCHE: devono possedere le caratteristiche generali delle varietà, la grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70;

SUSINE - PRUGNE: devono possedere le caratteristiche generali delle varietà; la grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 50/70 mm;

Tutti gli altri prodotti che potranno essere ordinati, pompelmi, meloni, cocomeri, ecc. a seconda della stagione e delle disponibilità di mercato, dovranno presentare le caratteristiche merceologiche ed organolettiche tipiche di ogni singolo prodotto.

Si fa presente che tutta la frutta deve rispettare la stagionalità e la varietà di fornitura.

VERDURE (ortaggi a radice, a bulbo, a frutto, a seme, a fiore, a fusto, a foglia)

Le verdure da somministrare devono essere di prima categoria, di selezione accurata ed esente da difetti, ed inoltre devono:

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- b) appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie e alle coltivazioni ordinate;
- c) essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- d) essere fresche, di recente raccolta; avere raggiunto una naturale, omogenea e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- e) essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;

- f) essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile del Comune, i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi;
- h) non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente.

Come per la frutta si raccomanda la stagionalità dei prodotti forniti.

In particolare:

PATATE: devono essere di morfologia uniforme, avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione, essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà; sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassiti od altre alterazioni; devono essere spazzolate, esenti da odori e retrogusti di qualunque origine.

CAROTE: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere, di aspetto fresco.

AGLIO E CIPOLLE: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti.

PORRI: il bulbo deve essere bianco con foglie di colore verde intenso, la parte bianca deve costituire 2/3 della lunghezza totale.

POMODORI DA INSALATA: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

ZUCCHINE: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.

ZUCCA GIALLA: deve essere di aspetto fresco, resistente, consistente, sana, pulita, priva di sostanze estranee, priva di odore e/o sapore estraneo e marciume, con presenza di picciolo e di aspetto tipico della specie;

ORTAGGI A FOGLIA: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite.

INSALATA: (varietà cicoria bianca lunga, indivia, scarola, radicchio rosso, lattuga a cappuccio e iceberg) oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate riccia e scarola devono essere sufficientemente sbiancate e mondate di foglie verdi. Le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CE.

FINOCCHI: devono essere sani e interi, privi di escoriazioni e marcescenze, non avvizziti e disseccati, con cuore e brattee bianche, gli steli dovranno essere recisi in maniera uniforme, con taglio fresco; le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale;

CAVOLI, VERZE, CAPUCCI: dovranno avere infiorescenze ben formate, resistenti, compatte e in boccio, foglie fresche, se presenti; i cappucci dovranno presentarsi ben serrati.

MELANZANE: le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole; sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature, e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

PISELLI E FAGIOLINI devono essere interi, di aspetto fresco, di sufficiente sviluppo, puliti, esenti da ogni impurità o residuo da antiparassitario, sani, con odore e sapore tipici della specie. Devono essere di prima categoria.

LEGUMI SECCHI (fagioli – piselli - ceci - lenticchie): dovranno essere sani, secchi, puliti, ben selezionati, del nuovo raccolto, interi, uniformi e di pezzatura omogenea, e lisci, esenti da tarli, parassiti vegetali o animali, macchie, muffe, insetti o altri corpi estranei residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, con tolleranze non superiori a quelle ammesse dalle consuetudini commerciali per fagioli e legumi secchi di 1^a qualità.

Tutti gli altri prodotti che potranno essere ordinati (cetrioli, ravanelli, erbe aromatiche, aromi, sedano, prezzemolo, ecc.) a seconda della stagione e delle disponibilità del mercato, dovranno presentare tutte le caratteristiche merceologiche ed organolettiche tipiche di ogni singolo prodotto.