

## **Allegato D) al capitolato**

### **TABELLE MERCEOLOGICHE**

La composizione del pasto sarà la seguente:

- un I° piatto;
- un II° piatto;
- un contorno di verdura fresca cruda;
- un contorno di verdura cotta;
- pane;
- frutta fresca di stagione oppure un dessert (torta, gelato, budino,...).

Qualora fosse previsto il “piatto unico”, la grammatura dovrà essere adeguata al fine di soddisfare i livelli di assunzione raccomandati. Sarà comunque accompagnato dal contorno.

I piatti da preparare per le varie scuole, sono formulati secondo le tavole delle grammature allegate al presente Capitolato.

I tipi e le caratteristiche delle materie prime dovranno essere conformi a quelli prescritti nell'elenco seguente ed esclusivamente di prima qualità.

Ogni variazione delle tabelle merceologiche o delle grammature verrà sempre comunicata per iscritto alla ditta.

La Ditta aggiudicataria potrà apportare variazioni al menù previsto in seguito a mancata consegna di derrate o per altri fatti contingenti (dimostrabili) purché vengano preventivamente segnalati al Comune per l'approvazione.

La Ditta si servirà preferibilmente da fornitori locali di provata fiducia e serietà.

E' richiesta alla Ditta appaltatrice la disponibilità a sostituire prodotti alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici previsti in questo Capitolato, non venissero giudicati idonei sotto il profilo organolettico, su segnalazione del Comune, sentiti i suoi consulenti e il Comitato Mensa.

E' richiesta altresì la disponibilità della Ditta ad approvvigionarsi di derrate alimentari derivanti da forme diverse di coltivazione (lotta integrata, lotta guidata, agricoltura biologica) su richiesta del Comune.

## **DERRATE ALIMENTARI: CARATTERISTICHE**

Si forniscono i requisiti che devono essere rispettati per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti.

Eventuali aggiunte o modifiche potranno essere attuate durante la fornitura del servizio, anche su proposta formalizzata da parte della ditta, previa approvazione da parte dell'Amministrazione.

Presso il centro di cottura dovranno essere disponibili le schede tecniche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, riportanti, almeno, le seguenti informazioni:

- Denominazione del prodotto;
- Ingredienti;
- Valori nutrizionali;
- Standard microbiologici;
- Modalità di conservazione.

Tutte le derrate impiegate per la produzione dei pasti devono rispettare le specifiche norme nazionali e/o comunitarie vigenti al momento dell'utilizzo.

In particolare dovranno essere:

a) di “prima qualità” sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;

b) conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;

c) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;

d) conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

### **I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:**

- Riconosciuta e comprovata serietà professionalità del fornitore (ad esempio: appartenenza ad un consorzio di produzione, ente o associazione garante della qualità e tipicità dell'alimento, certificazione di conformità alle norme serie ISO 9000 o ISO 22000, presenza nello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità);
- adeguate modalità di deposito e/o conservazione, presso il fornitore;
- completa e corretta compilazione dei documenti di trasporto e fatture;
- precisa denominazione di vendita ed etichettatura del prodotto, secondo quanto stabilito dalla Legge (D. L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 e s.m.i. e Reg. CE 1169/2011 e s.m.i.);
- bollatura sanitaria attestante la produzione, lavorazione, deposito ed immissione in commercio secondo la normativa vigente di riferimento: Reg. CE 853/2004 e s.m.i.;

- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- chiara indicazione della data di scadenza o del Termine Minimo di Conservazione su ogni confezione e/o imballaggio;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, sacchi privi di rotture o perforazioni, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati ecc.;
- confezioni integre, chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli ecc.
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza...) specifici dell'alimento;
- forniture regolari, a peso netto, secondo la frequenza necessaria;
- non è ammesso l'uso di alimenti in scatola, liofilizzati, precotti, ecc. ad eccezione di quelli contenuti nel presente Allegato o eventualmente espressamente autorizzati dall'Amministrazione;
- laddove possibile, si preferiranno i prodotti provenienti da produzione regionale o nazionale, da coltivazioni biologiche garantite e certificate, e comunque privi di OGM (Organismi Geneticamente Modificati);
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e strutturalmente idonei ed in perfetto stato di manutenzione;
- prezzi d'acquisto in sintonia con il mercato.

Il prodotto, quando previsto nel menù come biologico, dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 sue modifiche ed integrazioni e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009 e dovrà comunque essere conforme a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici si intendono qui richiamate. I prodotti ortofrutticoli di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 834/2007 sue modifiche ed integrazioni, dal Regolamento (CE) N. 1235/2008 e dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009 . Per tutti questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CE.

Materiali ed imballaggi a contatto con gli alimenti devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed essere conformi alla normativa nazionale vigente e a quanto prescritto dal Reg. CE 1935/2004.

I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dagli Allegati del Regolamento CE n. 2073/2005 e s.m.i.

Dove non esplicitamente descritto nel presente Allegato al capitolato, ci si atterrà a quanto prescritto nelle vigenti “Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione del Veneto.

Ogni tipologia merceologica dovrà essere conforme ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto.

I parametri specifici di ogni categoria merceologica sono i seguenti:

**Pasta di semola di grano duro proveniente da agricoltura biologica e pasta aglutinata**

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: stato di perfetta conservazione, colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore tipici e gradevoli, che non denuncino alterazioni, aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi o neri. Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti o sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Non sono ammessi additivi.

La pasta non deve presentarsi frantumata, avariata o infestata da parassiti, larve di alcun tipo né da muffe o altri agenti.

I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine. Dovrà essere fornita in confezioni originali chiuse ed integre.

Deve resistere alla cottura per 15 minuti circa senza spaccarsi o disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta.

Solitamente la pasta viene utilizzata in legame trasportato caldo; la cottura della pasta avviene in cuocipasta di grande portata ed il trasporto in vasche di acciaio inox poste in termocontenitori.

Tipologia: pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica - pasta senza glutine (per le diete speciali nel caso di affezione da morbo celiaco).

**Paste speciali all'uovo e/o ripiene**

I formati richiesti per la pasta all'uovo, secca, sono: sfoglie di pasta per pasticcio (anche surgelata).

Deve essere prodotta con semola di grano duro ed almeno 200 grammi di uova o ovoprodotto per chilogrammo di semola.

Per le paste alimentari ripiene si richiederanno: ravioli, cappelletti, tortellini, tortelloni ecc. Il ripieno non dovrà contenere additivi chimici con funzione di conservante.

Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzatura o perdite di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio mensa con trasporto.

Non devono presentare infestazione da parassiti o larve di alcun tipo né da muffe o altri agenti.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Le confezioni devono essere in atmosfera protettiva o sottovuoto ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

### **Farina di grano tenero tipo "00"**

La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

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

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

### **Farina di mais per polenta (anche precotta)**

Per la farina di mais, ricavata dalla granella di mais (bianca o gialla) valgono le stesse caratteristiche espresse per la farina di grano tenero.

Le confezioni di farina non precotta devono essere realizzate con la tecnica del sottovuoto.

### **Riso proveniente da agricoltura biologica**

Il riso deve essere:

- identificato dalle denominazioni morfologico-commerciali "Ribe" o "Baldo" e dalla tipologia di lavorazione "Parboiled";
- corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. del 12 novembre 1964 aggiornato con D.P.R. del 14 aprile 1980;
- essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata;
- in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranza (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammessa dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità. La percentuale di rottura, comunque, non deve essere superiore al 12%.
- indenne da larve, insetti e loro frammenti, da corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare traccia di sostanze farinacee;
- resistente alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.

Il riso non deve avere:

- punteggiature, perforazioni, odore di muffa o altri odori sgradevoli;
- una umidità superiore al 15%.

Il riso viene solitamente trasportato in legame caldo al terminale di consumo.

Sfarinati di riso: per addensare e/o come alternativa alle minestre.

### **Orzo**

Da utilizzare in alternativa al riso e alla pasta.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti; da corpi estranei generici e semi infestanti.

## **PRODOTTI DA FORNO**

### **Pane fresco e di tipo integrale**

Prodotto con farina di grano tenero tipo "0" e con regolare aggiunta di sale comune. Se pane condito si intende esclusivamente con aggiunta di olio extravergine di oliva.

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale di grano tenero. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera, lievitato regolarmente e ben cotto, sfornato da almeno due ore. Non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta uniforme, di giusto spessore, friabile e di colore bruno dorato lucente, mollica asciutta ed elastica con alveolatura regolare, bianca; gusto ed aroma non devono essere caratterizzati eccessivamente dal lievito, non deve presentare odore di rancido, di muffa o altro.

La consegna del pane alle scuole deve avvenire in contenitori di materiale lavabile e idoneo al contatto con alimenti, muniti di copertura a chiusura ermetica, che garantiscano la protezione dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento oltre che dalla pioggia. Sono consentiti, in alternativa, appositi sacchetti di carta "per alimenti", da posizionare in ogni caso all'interno di casse in plastica per il trasporto. È fatto divieto al fornitore di riutilizzare sacchi già adibiti al contenimento di farine e semilavorati.

Le somministrazioni saranno effettuate giornalmente alle singole scuole, su ordinazione disposta volta per volta, in relazione all'effettivo fabbisogno.

Pane senza glutine e/o crackers senza glutine (per le diete speciali nel caso di affezione da morbo celiaco).

### **Pasta da pane / pizza**

Prodotto ottenuto dalla miscela di farina di frumento, acqua, lievito, sale ed eventualmente con l'aggiunta di olio extravergine di oliva. La pasta per pizza potrà essere prodotta con miscele di farine specifiche per pizza e con l'aggiunta di olio di oliva.

### **Pizza Margherita**

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno e alloggiata in teglie "gastronorm" di acciaio inox.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;

- la pizza deve provenire da cottura diretta, con eventuale utilizzo di base precotta di provenienza artigianale refrigerata, farcita, in caso, con solo pomodoro e priva di qualsiasi additivo;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;

La pasta per pizza per soggetti affetti da celiachia sarà prodotta con farine senza glutine, lievito di birra puro certificato per il consumo da parte dei suddetti soggetti, sale e con l'aggiunta di olio di oliva.

In alternativa si possono utilizzare basi o pizze pronte congelate o refrigerate, certificate per il consumo da parte di soggetti celiaci.

### **Pane grattugiato**

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione del pane secco tipo bianco o integrale.

### **Pane per crostini**

I crostini sono ottenuti a partire da pane fresco comune, prodotto con farina di grano tenero tipo "0" e con regolare aggiunta di sale comune. Qualora preparati nel centro di cottura stesso, il pane fresco verrà tagliato e tostato il giorno precedente a quello della somministrazione.

### **Fette biscottate**

Confezioni chiuse, preferibilmente monoporzione, prive di difetti e riportanti tutte le indicazioni previste. Devono essere integre, fresche, croccanti e non presentare odore o sapore o colore anormale e sgradevole. Il tenore massimo di umidità sarà del 7%.

### **Prodotti di pasticceria secca freschi**

Lievitati da ricorrenza non farciti (denominati esclusivamente "Panettone", "Pandoro" o "Colomba", secondo il disposto del D. M. 22 luglio 2005), crostate alla confettura, plum-cake e altri dolci secchi lievitati. Gli ingredienti principali dovranno essere: Farina di grano tenero, zucchero, burro, uova, latte, cacao, confettura, miele, yogurt, uva sultanina, frutta candita, mandorle dolci, lievito, sale, aromi naturali. Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi.

Prodotti di pasticceria secca senza glutine (per le diete speciali nel caso di affezione da morbo celiaco).

## **MATERIE GRASSE**

### **Olio di oliva extra-vergine anche di provenienza biologica**

Gli oli di oliva extra vergine dovranno essere giovani (da 3 a 12 mesi dalla produzione), di produzione nazionale (anche relativamente alla coltivazione delle olive), in perfetto stato di conservazione; dovranno avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovranno quindi rivelare odori come rancido, putrido, di muffa, di verme ecc.

Potranno presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo dorato, fino al giallo verdastro.

Dovranno essere ottenuti dalle olive esclusivamente mediante processi meccanici.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve avere gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità, espressa in acido oleico, non deve superare l'1% in peso (preferibili gli oli con acidità non superiore allo 0,8%).

Il confezionamento deve essere in bottiglie di vetro o plastica idonea al contatto con alimenti scuri o in contenitori metallici.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, presenza di ruggine, corrosione o altro.

Durante il periodo di stoccaggio devono essere prese le seguenti precauzioni:

- conservazione al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

### **Oli di semi**

Gli oli diversi da quello di oliva devono essere comunque monoseme, di seme di mais o di girasole.

Dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi; non si dovranno rilevare odori di rancido, di putrido, di muffa ecc.

Dovranno presentare acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%. Non dovranno comunque contenere residui delle sostanze usate nel corso della lavorazione.

Per condire a crudo presso il centro di cottura si prevede l'uso di:

- olio extravergine di oliva;
- olio di semi di mais, girasole;

Quando il condimento previsto è "olio" si utilizzerà 2/3 di olio extravergine di oliva e 1/3 di olio di semi di mais o girasole.



## **PRODOTTI LATTIERO-CASEARI**

### **Formaggi**

I formaggi utilizzati devono aver raggiunto una giusta maturazione e risultare esenti da difetti o alterazioni, sia della crosta sia della pasta (gonfiore, sfogliature, screpolature, rammollimento, colorazione anormale...).

I formaggi devono essere prodotti con le garanzie ed i requisiti previsti dalle leggi e dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti.

I prodotti caseari devono inoltre possedere tutti i caratteri fisici, chimici e organolettici dei prodotti di prima qualità e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato. I formaggi non devono presentare alterazioni della crosta e della pasta e devono essere corrispondenti alle caratteristiche tipiche sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti;
- peso di ogni forma e confezione;
- tempo di stagionatura.

I formaggi devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino. Non devono essere eccessivamente sovramaturi o presentare degradazione delle proteine o dei grassi, infestazioni, né colorazioni artificiali della pasta.

Per i formaggi il Comune si riserva di procedere a esame organolettico.

Deve essere esclusa la fornitura di formaggi fusi, compresi i formaggini o sottilette.

Caratteristiche speciali sono le seguenti:

- Asiago (DOP) Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 (GUCE L. 148 del 21.06.96) e Reg. CE n. 1200 del 15.10.07: di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio del Consorzio di Tutela; peso medio della forma Kg. 12; deve essere indicata la percentuale di grasso sulla sostanza secca (min. 44 %) e sul tal quale.
- Montasio (DOP) Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 (GUCE L. 148 del 21.06.96): formaggio grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte vaccino; peso medio di una forma kg. 6-7; deve avere stagionatura da 2 a 5 mesi; grasso sulla sostanza secca: 30 - 33%. Dovrà riportare il Marchio del Consorzio di Tutela.
- Italico: dovrà essere prodotto da puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Deve essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura. Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.
- Carnia: formaggio di esclusiva origine friulana; peso medio di ogni forma kg. 6-7. Dovrà avere stagionatura da 30 gg. per Carnia da tavola a 12 mesi per Carnia da

grattugia; dovrà essere prodotto con latte di vacca e caglio di vitello, cottura a 40°C. Su ogni forma dovrà essere apposto il marchio indicante il mese di produzione.

· Parmigiano Reggiano: saranno rifiutate le partite che risultassero di qualità inferiore alla 1<sup>a</sup>. Deve essere prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle Province di Parma, Reggio Emilia, Mantova, Modena e Bologna e, pertanto, porterà impresso sulla crosta il marchio depositato del rispettivo Consorzio di tutela. La composizione chimica del formaggio Reggiano dovrà essere la seguente:

- \* acqua non oltre il 30%;
- \* ceneri e sostanze volatili: non oltre il 10% sul secco;
- \* sostanze azotate: non meno del 47% e non più del 53% sulla s.s.;
- \* coefficiente di maturazione compreso tra 0.25 e 0.45;
- \* stagionatura non inferiore ai 18 mesi.

· Fontal: dovrà essere prodotto da puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Deve:

- \* essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;
- \* non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro;
- \* non avere sapore o odore anomali.

· Casatella Trevigiana (DOP) Reg. CE n. 487 del 02.06.2008: La Casatella Trevigiana DOP si presenta con pasta morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema; sono ammesse lievi occhiature minute. Crosta assente o appena percepibile, forma tradizionalmente cilindrica. Profumo lieve, latteo e fresco. Sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule.

· Crescenza o Stracchino: prodotto di puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente proteolizzata. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido, da consumarsi 15-20 giorni dopo la produzione.

· Robiola: prodotta da puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.

Deve:

- \* essere matura e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
  - \* avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
  - \* non presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.
- Mozzarella: formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino o bufalino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione, a forma di bocconcino oppure ovoline. Dovrà essere immersa in liquido di governo, fornita in confezione sigillata che rechi la data di scadenza. Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarella di forma diversa. La quantità di grasso sulla sostanza secca è di minimo 44%; il prodotto non deve presentare macchie o colore giallognolo, deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

### **Ricotta**

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del siero di latte di vacca o pecora. Il contenuto massimo di grasso sul totale sarà del 12%. Verrà fornita in confezioni originali e sigillate.

### **Burro**

Dovrà corrispondere alle caratteristiche previste dalla Legge 23.12.1956 n. 1526 e successive modifiche (L. 13/5/1983 n. 202). Deve essere ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugata e pastorizzata. Il contenuto in peso di materia grassa non deve essere inferiore all'82%. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato.

### **Latte**

Il latte deve essere omogeneizzato, fresco pastorizzato o UHT, privo di tracce di antibiotici o conservanti chimici (ad esempio acqua ossigenata) o additivi di qualsiasi tipo.

Le confezioni (in idoneo materiale per alimenti, da 1 l, a perdere) devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Per il consumo tale latte deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato intero; per le preparazioni culinarie (come per esempio il purè, la besciamella ecc.), invece, è consentito anche l'uso di latte UHT intero o parzialmente scremato.

## **CARNI**

### **Carni bovine fresche refrigerate**

Le carni bovine utilizzate devono provenire esclusivamente da vitello o vitellone. Devono inoltre provenire da animali abbattuti presso stabilimenti riconosciuti.

Le carni di vitellone devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, della categoria 8-12 mesi.

La fornitura deve avvenire nei seguenti tagli anatomici disossati: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrostiti), fesa interna (arrostiti), fesa esterna (umidi, spezzatino), noce (arrostiti, bistecche), girello (fettine), filetto (bistecche e preparazioni a cottura rapida), spalla (macinato). I tagli di carne forniti devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva.

La carne deve altresì:

- \* provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia;
- \* essere etichettata in conformità a quanto disposto dal Regolamento 1760/2000/CE e s.m.i.;
- \* esserne specificata la provenienza (stabilimenti di macellazione o sezionamento nazionali riconosciuti CE);
- \* aver subito un periodo di frollatura di almeno 10 giorni;
- \* presentare grana fine, colorito brillante rosso-roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto

marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

- \* presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di contaminazioni microbiche e fungine;
- \* essere trasportata secondo le disposizioni di legge.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, l'ubicazione e il numero di bollo CE del macello e laboratorio di sezionamento, la categoria, il taglio, preferibilmente l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i regolamenti Comunitari (griglia CE).

Si richiede certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante che la carne commercializzata è conforme alle norme applicative della direttiva CEE concernente il divieto dell'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici.

La carne, per le preparazioni che lo richiedono, deve essere macinata nella stessa giornata di utilizzo. La carne macinata per ragù e hamburger deve essere magra o semigrassa (max 15% grassi), senza aggiunta di scarti o parti grasse, cartilagini, pelle.

L'uso di eventuali prodotti pronti a cuocere preconfezionati, anche congelati o surgelati, è consentito solo su specifica autorizzazione dell'Amministrazione.

### **Carni suine fresche refrigerate**

Le carni suine utilizzate fresche devono rientrare tra le seguenti tipologie: carrè o lombata disossata (lonza) e fetetta. I tagli di carne forniti devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti presso stabilimenti autorizzati. Deve trattarsi di suino magrone fresco di 1<sup>a</sup> qualità. La carne deve altresì:

- \* provenire da allevamenti nazionali;
- \* essere specificata la provenienza;
- \* deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa; non è consentita la fornitura di carni fresche che presentino una accentuata frollatura o eccessiva umidità;
- \* avere pH compreso tra 5,8 e 6,2;
- \* essere trasportata secondo le disposizioni di legge.

Deve essere possibile risalire all'allevamento di origine degli animali da cui derivano le carni.

### **Prosciutto crudo a denominazione di origine protetta**

Prosciutto crudo di 1<sup>a</sup> qualità, disossato, in confezione sottovuoto.

Colore del taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato, frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;

- scarsa marezzatura della mescolatura.

Si chiede l'assoluta assenza di conservanti.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi e il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto nella regione del garretto del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio di produzione (O.M. 14.02.0968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

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

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

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

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

Indicazioni obbligatorie:

1. denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di San Daniele", "Prosciutto Veneto Berico-Euganeo";
2. il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore;
3. la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
4. la data di confezionamento;
5. identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D. L.vo 537/92, modifiche ed integrazioni);
6. quantità netta;
7. il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto);
8. identificazione del lotto;
9. modalità di conservazione.

### **Prosciutto cotto**

Prosciutto cotto di 1<sup>a</sup> qualità, senza aggiunta di polifosfati, denominato "scelto" o di "alta qualità" rispondente alle caratteristiche riportate dal D.M. 21/09/2005.

Ottenuto dalla coscia del suino, eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna. Gli ingredienti impiegabili corrispondono a quelli dell'Art. 2 del Decreto sopra citato (o Art. 9, comma 2 nel caso di prosciutto cotto di alta qualità). Non deve contenere polifosfati aggiunti né, preferibilmente, conservanti. Deve inoltre essere privo di derivati del latte e idoneo al consumo anche da parte di soggetti affetti da celiachia.

All'apertura della confezione il prosciutto cotto presenta, esternamente: assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione; superficie asciutta e morbida; sufficiente resistenza alla compressione; grasso di copertura non eccessivo, bianco, sodo e ben rifilato, privo di odore e sapore di rancido; sezione interna rosa, eventualmente tendente al rosa-rosso; compatta ed evidenziante la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino. La fetta deve essere compatta, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale e presentare sufficiente tenuta tra i muscoli. Gusto caratteristico, non eccessivamente speziato.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (Regg. CE N. 853 e 854/2004, loro modifiche ed integrazioni).

Si richiede:

- tasso di umidità, su prodotto sgrassato e deadditivato, non superiore a 78,5%;
- chiara identificabilità, nella sezione mediana del prodotto, di almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino
- la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 9 kg.
- Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:
  - acqua 75%
  - proteine 22%
  - grassi 3%.

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

- superficie ricoperta dalla cotenna;
- presenza di liquido percolato nell'involucro;
- presenza di patinosità superficiale, sacche di gelatina, spazi interni vuoti, bolle, rammollimenti;
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli);
- presenza di alterazioni di colore, odore e sapore.

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

Necessario il mantenimento costante a una temperatura non superiore a + 4°C, fino all'utilizzo.

L'etichettatura dev'essere conforme alla normativa vigente.

### **Bresaola**

Dovrà essere preparata a partire dalle masse muscolari della coscia bovina. Il prodotto dovrà presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura: uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. Il prodotto dovrà risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

### **Speck Alto Adige IGP**

Lo Speck Alto Adige IGP deve presentare le caratteristiche merceologiche e qualitative previste dalle vigenti disposizioni di legge relative alla tutela IGP.

### **Carni avicunicole fresche refrigerate**

Le carni avicunicole utilizzate, sfuse o confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono rientrare fra le seguenti categorie: cosce di pollo (denominazione commerciale "fuso"), anche di pollo (denominazione commerciale "sovracoscia"), petti di pollo (denominazione commerciale "petti con forcella"), petti di tacchino (denominazione commerciale "filetto/fesa"), tacchino per spezzatino (polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini, strutture ossee e cartilaginee in genere), posteriore di coniglio (posteriori interi).

I tagli del pollame devono rientrare nella classe "A" secondo i criteri precisati nel Reg. n. 1991/1538/CEE.

Devono provenire da animali allevati a terra, macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei.

Le carni avicunicole devono altresì:

- \* provenire da allevamenti nazionali;
- \* le carcasse ed i tagli devono presentare bollo sanitario dell'avvenuta visita;
- \* provenire da animali di regolare sviluppo, in ottimo stato di nutrizione e di buona conformazione; dovranno essere esenti da fratture, edemi, ematomi; il dissanguamento deve risultare completo; gli animali non devono essere nutriti con sostanze estrogeniche;
- \* devono essere trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti alla temperatura prevista dalla normativa vigente e debitamente protette (confezionate e / o imballate);
- \* le confezioni o cassette, di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- \* essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità (carni avicole);
- \* essere completamente spennate e ben pulite;
- \* devono essere rigorosamente freschi, non surgelati o congelati.

### **Uova di gallina di origine biologica**

Le uova fresche di gallina devono essere di produzione nazionale, di categoria A, fresche e selezionate, di categoria di peso M (peso minimo 53g), tipologia di allevamento 0 (allevamento di tipo biologico), con guscio integro, senza incrinature e pulito; camera d'aria non superiore a 6 mm di spessore, albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; tuorlo ben

trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo, intatto alla sgusciatura. Tuorlo e albume non dovranno recare macchie di sangue o punti di carne, né emanare odori estranei.

Per le uova di provenienza biologica s'intende che il tipo da allevamento sarà 0.

Le uova non devono essere pulite né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura sia mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- \* il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- \* il numero distintivo del centro di imballaggio;
- \* la categoria di qualità e di peso;
- \* il numero delle uova imballate;
- \* l'indicazione del giorno d'imballaggio delle uova;
- \* la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento.

Le uova suddescritte potranno essere utilizzate solo per la preparazione di uova sode. Sono vietati alimenti finiti contenenti uova crude o poco cotte sotto qualsiasi forma.

### **Uova pastorizzate di origine biologica**

Per le preparazioni culinarie è raccomandato l'uso di ovoprodotti pastorizzati in confezioni da 1 litro, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura massima di +4°C. le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.



## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

### **Requisiti generali:**

- Preferibilmente devono essere di origine regionale e/o nazionale; i prodotti ortofrutticoli di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CE.
- la frutta esclusivamente biologica, secondo quanto definito dalla normativa vigente;
- devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo; il grado di maturazione dei prodotti deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni di stoccaggio e rispondere alle esigenze tipiche della categoria di consumatori in oggetto;
- devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati; devono essere fisiologicamente maturi, di recente raccolta, omogenei ed uniformi, privi di additivi aggiunti nel rispetto della normativa vigente, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie;
- devono essere turgidi, sani e resistenti, senza segni di ammolimento, alterazioni e lesioni non cicatrizzate, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione, non essere attaccati da parassiti animale e vegetali, non devono portare tracce visibili di appassimento né danni da gelo; gli ortaggi devono essere classificati di prima categoria.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- siano stati trattati in superficie con sostanze ad azione conservante;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (microrganismi, larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi derivanti da ticchiolatura...);
- presentino distacco prematuro del peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo (rachitismo, atrofia o altre anomalie);
- non siano privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili, nella misura prevista;
- siano della IV<sup>a</sup> o V<sup>a</sup> gamma (ovvero ortaggi mondati e tagliati, pronti da condire o da cuocere; prodotti prelaborati, cotti e confezionati sottovuoto). Eventuali variazioni potranno essere effettuate solo previa esplicita autorizzazione dell'Amministrazione.

## **Prodotti ortofrutticoli di provenienza biologica**

Nell'ambito delle derrate previste di origine biologica, potranno essere forniti ortofrutticoli di IIa categoria. Ortaggi e frutta saranno preferibilmente di provenienza regionale e/o nazionale. I prodotti ortofrutticoli di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 834/2007 sue modifiche ed integrazioni, dal Regolamento (CE) N. 1235/2008 e dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009 . Per tutti questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CE.

### **Requisiti degli ortaggi freschi:**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere, per ciascuna partita, alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- non presentare tracce visibili di fertilizzanti o antiparassitari;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari o, comunque, nei limiti ammessi dalla vigente legislazione;
- essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi origine che possano modificare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici della verdura stessa;
- essere confezionata nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non omogenei non superiore al 10%;
- essere protetta da imballi sempre nuovi, asciutti e puliti.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni ortaggi dovranno possedere i seguenti requisiti particolari:

### **Carote provenienti da agricoltura biologica**

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun

segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, né biforcute o spaccate; prive di odori e sapori anormali. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche; è ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1-2 cm.

### **Porri**

Devono essere interi, di aspetto fresco, senza foglie appassite o bruciate o flosce; devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali.

La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

### **Aglione**

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

### **Zucchine**

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani, interi e turgidi, di aspetto fresco, polpa compatta e pochi semi, esenti da lesioni non cicatrizzate, privi di odori e sapori anormali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazione.

Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a 200 grammi.

### **Zucca**

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenza di larve; il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm. dalla zona di attaccamento.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

### **Cetrioli**

Si devono presentare interi, di forma diritta, sani, di aspetto fresco, turgidi e resistenti, con buccia sottile e consistente, polpa soda e croccante, di sapore fresco e mai amaro. Sono ammissibili leggere deformazioni o curvatura, lievi difetti di colorazione o della buccia, purché cicatrizzati.

### **Peperoni**

Devono essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole.

### **Cipolle**

Devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari.

Sono consentite leggere lesioni superficiali purché queste non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm. di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto.

I bulbi devono essere esenti da germogli visibili e privi di ciuffo radicale, non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anormali; non devono essere state trattate con radiazioni.

### **Melanzane**

Le bacche devono avere aspetto fresco, essere sufficientemente sviluppate (senza eccessiva presenza di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite di 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.

### **Pomodori**

Devono avere un aspetto fresco e gradevole, una polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali.

Sono tollerate leggere ammaccature o bruciature causate dal sole; un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate. Saranno esclusi i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale.

### **Fagiolini**

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale.

I baccelli devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

### **Piselli**

Devono presentare le seguenti caratteristiche: baccelli muniti di peduncolo, sani ed interi, ben pieni e con almeno cinque semi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali. I semi dovranno essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi. Non dovranno essere farinosi.

### **Fagioli**

I baccelli devono esser muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, se premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

### **Legumi secchi: lenticchie, piselli, fave, fagioli, ceci, soia**

Devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, ben selezionati, interi, privi di muffe, insetti, macchie, gessature e corpi estranei (frammenti di pietrisco, di stelo...) (con le tolleranze non superiori a quelle ammesse dalle consuetudini commerciali per legumi di prima qualità); non devono presentare attacchi da parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi lievi difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (umidità massima 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

### **Cavolfiori**

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, di aspetto fresco, di colore bianco o bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori e di altro tipo; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni. Per i cavolfiori presentati “affogliati” e “coronati” le foglie devono essere fresche, verdi e sane. Il torsolo dovrà essere tagliato leggermente al di sotto dell’inserzione dell’ultima foglia di protezione.

### **Carciofi**

Presenteranno le seguenti caratteristiche: capolini sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di sapori e odori anomali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e di colorazione omogenea e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

### **Finocchi**

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. Questi non presenteranno terrosità.

La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non deve superare i 10 cm.

Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l’aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di cm 6.

### **Ortaggi a foglia: cavoli, erbe, catalogne, verze, spinaci, bieta, sedano, indivia, lattuga, insalate in genere, rucola, radicchio, prezzemolo, basilico**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- cespi, foglie, coste e radici sane e intere;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell’inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un solo grumolo ben formato. È ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci non dovranno essere in fioritura; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice dovrà essere tagliata in corrispondenza della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non dovrà superare i 10 cm. Non dovranno presentare tracce visibili di terra, muffa, fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; saranno privi di terra e non appassiti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione chiara per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati, privi di terra, non appassiti; la radice dovrà essere tagliata con un taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i 4 cm e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi, inoltre, devono essere ben sviluppati e consistenti.

### **Patate**

Devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti; di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possano comprometterne la naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate;
- non devono portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che renda il prodotto adatto al pronto consumo;
- devono essere turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- essere conformi alle normative vigenti sui residui;
- presentare ottime caratteristiche organolettiche;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo;
- per le radiazioni si fa riferimento al D.M. 30.08.1973.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, incisioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere state sottoposte a trattamenti antigermogliativi.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale mentre, per il prodotto estero, le partite possono essere confezionate in sacchi di tela di canapa, juta o altro con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 grammi per tubero fino ad un massimo di 250 grammi. Il peso del tubero può essere inferiore a quello previsto solo nel caso di fornitura di prodotto novello.

## **Requisiti della frutta fresca esclusivamente di origine biologica:**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, così come indicato a menù oppure come espressamente richiesto dall'Amministrazione Comunale al momento del cambio di stagione. Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- rispettare in toto la normativa vigente in merito;
- essere di recente raccolta;
- la provenienza deve essere indicata chiaramente;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e della varietà ordinata;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere adatta al pronto consumo o ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, marciumi, ammuffimenti o attacchi parassitari o di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare tracce visibili di fertilizzanti o antiparassitari;
- privi del tutto di residui di antiparassitari o, comunque, nei limiti riportati nella normativa vigente;
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudante acqua di condensa in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non presentare abrasioni meccaniche o ultramaturazione.;
- essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi origine che possano modificare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici del prodotto stesso.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non omogenei non superiore al 10%. Per i prodotti sfusi la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni frutti dovranno possedere i seguenti requisiti particolari:

## **Mele e pere**

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i due cm di lunghezza; la superficie totale non sarà comunque superiore al centimetro quadrato.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le pere non devono essere grumose ovvero la pasta sarà di consistenza omogenea.

Il calibro ed il peso dovranno essere omogenei e conformi alla grammatura prevista (il peso aggirarsi attorno ai 150 g e, in ogni caso, non superare i 180 g).

## **Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche**

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia (ad esempio: lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lieve lesione purché cicatrizzata); quando tali difetti hanno forma allungata, non devono superare un cm di lunghezza.

Sono ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo e di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo.

I kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito.

Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 grammi.

## **Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance, pompelmi, mapo ecc.)**

Devono essere esenti da colorazione anormale e da inizio di essiccamento. Non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa, rugosa o gonfia né distaccata dagli spicchi o deformata. Non vi dovranno essere tracce visibili di muffa, né di prodotti fitosanitari.

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia (ad esempio: lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lieve lesione purché cicatrizzata); lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione.

Il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm. 6,5; limoni cm 5; mandarini cm 5.

Non sono accettati limoni trattati superficialmente con difenile.

L'acidità del succo dovrà essere equilibrata.

## **Banane**

I frutti devono avere una forma tipica, con peduncolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere soda e pastosa, senza annerimenti, gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145 e 175 g; il calibro tra 40 e 50 mm.



### **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 o animali.

La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 70 grammi di peso unitario.

### **Uva da tavola**

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti ed antiparassitari. Devono essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Tra le cultivar si indicano: Italia, Regina, Olivella, Moscata ecc.

### **Fragole**

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

### **Anguria**

I frutti possono essere di diversa varietà:

di medio calibro con forma sferica con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense,

varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

### **Melone**

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

### **Frutta secca**

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione, (mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne) sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli).

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, consistenza, sapore, per attacco da infestanti, muffe o batteri.

## **PRODOTTI SURGELATI**

Gli alimenti surgelati devono rispettare le seguenti caratteristiche generali:

- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Lo scongelamento dei prodotti surgelati dovrà avvenire lentamente a temperatura non superiore a 4°C o rapidamente, con la cottura diretta.

Il prodotto, quando previsto dal menù come biologico, dovrà essere conforme alla normativa vigente.

Per il pesce e gli ortaggi il Comune si riserva di effettuare prove di valutazione organolettica mediante propri funzionari, consulenti e componenti del comitato mensa.

Tra le caratteristiche particolari elenchiamo le seguenti:

### **Prodotti della pesca**

I prodotti, surgelati o congelati, devono essere conformi alle norme Comunitarie relativamente agli aspetti igienico-sanitari, alla qualità delle materie prime impiegate e alle procedure di lavorazione. Dev'essere dichiarata la zona di provenienza; la pezzatura viene richiesta omogenea e costante.

Non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, squame o loro residui. Devono essere stati accuratamente toelettati, perfettamente deliscati e privati delle spine, cartilagini e pelle, di pezzatura il più possibile omogenea e costante; allo scongelamento non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento dovute a glassatura devono essere contenute entro il 25% del peso lordo.

I filetti o tranci dovranno essere acquistati in confezioni originali, surgelati individualmente (IQF) e posti in strati interfogliati, per consentire l'eventuale uso parziale della confezione.

I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, devono essere in confezione originale, prodotti con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione. Panatura non superiore al 40 % in peso.

Deve essere data la preferenza ai pesci surgelati o freschi deliscati.

La tipologia dei prodotti è la seguente:

- filetti di sogliola - filetti di trota - filetti di merluzzo - filetti di platessa - filetti di halibut - vitello di mare - palombo - nasello - dentice - coda di rospo - ombrine - seppie e calamari.

## **Prodotti orticoli**

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono esser presenti colorazioni anomale, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti, larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite. I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

- Fagiolini finissimi: sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi, e molto uniformi; non devono essere macchiati, spuntati, frammentati o screpolati.
- Fagioli borlotti: si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme. Sono considerati difetti: fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati.
- Piselli fini o finissimi: prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme. Sono considerati difetti: frammenti di piselli e peli, piselli macchiati, piselli gialli.
- Carciofi e fondi di carciofo: si richiedono prodotti sani, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di sapori e odori anomali. Nei carciofi interi le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.
- Spinaci e bietta: si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti: macchie di colore contrastante con il colore normale, porzioni scolorate, corpi estranei, taglio imperfetto, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.
- Cavolfiore e broccoli.
- Preparato per minestrone.

## **Altri prodotti**

· Gnocchi di patate freschi o surgelati (anche con spinaci o zucca): il prodotto deve prestarsi per essere consumato asciutto. Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, (fecola di patate), sale (eventualmente spinaci o zucca); non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere.

Nel caso di prodotto fresco le confezioni devono essere in atmosfera protettiva o sottovuoto ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

· Pasta per lasagne: sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in teglie Gastronorm; la sfoglia deve poter essere infornata direttamente senza preventiva sbollentatura.

· Pasta all'uovo ripiena: Il ripieno non dovrà contenere additivi chimici con funzione di conservante. Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza

spezzatura o perdite di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio mensa con trasporto.

- Pasta sfoglia: per la preparazione di prodotti da forno; deve essere priva di coloranti e conservanti.

Altri surgelati, comunque prodotti e confezionati nel rispetto della vigente normativa e con i necessari requisiti di qualità igienico-sanitaria, organolettica e nutrizionale, potranno essere e utilizzati previa richiesta e autorizzazione formale rilasciata dall'Amministrazione.

## **GENERI ALIMENTARI VARI**

### **Aceto**

Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, deve contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ad una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di coloranti. Non deve avere odori o sapori estranei o sgradevoli.

### **Tonno all'olio di oliva e al naturale**

Tonno di prima scelta, confezionato in scatole di banda stagnata o in busta. Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce; assenza di parti estranee e di acqua.

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE.

L'olio di governo deve essere di oliva.

### **Pomodori pelati e passata di pomodoro di provenienza biologica**

Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura e la pelatura.

L'inscatolamento deve avvenire in recipienti idonei ermeticamente chiusi e successivamente sottoposti ad adeguato trattamento termico industriale; si richiede l'assenza di difetti come ammaccature, bombature, punti di ruggine esterni e di corrosione interni.

La passata di pomodoro potrà essere confezionata in accoppiato di cartone (tetrabrik).

I pelati e la passata non devono presentare aspetto, colore o sapore anomali; non devono contenere nelle loro masse frammenti di buccia, organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. E' esclusa la presenza di additivi conservanti o aromatizzanti artificiali.

### **Zucchero**

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore.

Dev'essere raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.

### **Sale**

E' richiesto il sale marino raffinato tipo “fino” per condire presso il Centro di cottura e, arricchito con iodio da inviare ai terminali per il condimento in loco.

Come sale “grosso” per gli usi specifici è richiesto il sale marino integrale senza antiagglomerante.

### **Budino o preparato in polvere per budino**

Budino al gusto vaniglia o cacao, confezionato in coppetta da 100/125 g, privo di additivi conservanti e di coloranti artificiali, idoneo al consumo anche dei soggetti affetti da celiachia.

Nel caso di impiego, per la preparazione, di prodotti premiscelati in polvere, si provvederà all'aggiunta esclusivamente di latte UHT ed, eventualmente, zucchero. Il semilavorato non dovrà contenere additivi conservanti né coloranti artificiali. Il budino potrà essere preparato con un giorno di anticipo, versato in bicchieri di plastica a perdere, abbattuto di temperatura, conservato in frigorifero e trasportato ai terminali di distribuzione garantendo il mantenimento di una temperatura al cuore non superiore ai 10°C.

### **Dadi o preparato per brodo**

Dado vegetale o estratto / preparato per brodo granulare senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali. Sarà composto da proteine vegetali, sale marino, estratto di lievito, olio vegetale (massimo 5%), ortaggi misti (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro).

### **Olive denocciolate**

Verdi o nere, confezionate in salamoia.

### **Aromi**

Naturali, vegetali, essiccati. Per le radiazioni ionizzanti, relativamente ad erbe aromatiche e spezie, si fa riferimento al D. Lgs. 30/01/2001, n. 94 e s.m.i..

## NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

- Rispettare le buone pratiche di igiene previste per la manipolazione degli alimenti e la preparazione dei pasti.
- Utilizzare attrezzature e materiale idoneo al contatto con gli alimenti.
- Evitare la promiscuità' tra le derrate.
- Evitare scorte eccessive e stoccaggi prolungati.
- Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, formaggi freschi.
- Non detenere e utilizzare i prodotti posteriormente alla data indicata come Termine Minimo di Conservazione.
- Non ricongelare le materie prime scongelate.
- Non congelare le materie prime acquistate fresche.
- Non congelare il pane.
- Effettuare lo scongelamento dei prodotti (congelati o surgelati in origine) in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali.
- Mantenere le temperature di mondatura degli ortaggi refrigerati e di lavorazione delle carni e del pesce al di sotto di 10°.
- Mantenere le temperature di preparazione e sistemazione su placche da forno degli alimenti crudi di origine animale (carne, pesce, polpette) al di sotto di 10°.
- Le grammature degli alimenti si intendono a crudo e al netto degli scarti.
- I primi piatti a base di pasta vengono consegnati alla scuola con il sugo separato; questo anche per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco.
- I passati di verdura devono essere cremosi ma non troppo densi.
- Utilizzare la fecola di patate o l'amido di mais o di riso come unici agenti addensanti, comunque certificati per l'assenza di glutine.
- Le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.
- Il purè deve essere cremoso e preparato esclusivamente con patate fresche.
- La verdura cotta e cruda deve essere, ove possibile, tagliata sottile e variata secondo le stagioni.
- In particolare carote, finocchi, capucci quando somministrati crudi, devono essere tagliati sottili.
- La frutta andrà sempre lavata e sanificata e sarà pronta al consumo con la buccia.
- Evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre minestrone, verdure, ecc.
- Privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti ed evitano la carbonizzazione degli alimenti.
- Curare, nella cottura di cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile.
- Cuocere a vapore gli ortaggi da consumare come contorni cotti.
- Il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini.
- Preparare i brodi vegetali sempre con abbondanti ortaggi freschi, limitando l'impiego di estratti dadi, concentrati; impiegare sale iodato (poco).

- E' fatto divieto di utilizzare glutammato monosodico sia contenuto in prodotti finiti (esempio tortellini) che nella preparazione degli alimenti.
- Aggiungere i condimenti (olio extra vergine di oliva o olio monoseme) unicamente a fine cottura utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche o sulle preparazioni da forno.
- Non sottoporre a frittura alcuna preparazione: carni per arrostiti ed in fettine cosce e petti di pollo, frittatine, timballi ,crocchette, pesci ecc. vanno esclusivamente cotti in forno.
- Non utilizzare fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali base della preparazione delle vivande.
- Approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento del trasporto.
- Non utilizzare in nessun caso cibi preparati e non consumati il giorno precedente.
- All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni di tipo sacchetti di plastica, anche se di tipo idoneo all'alimentazione.
- La pasta non verrà condita con i sughi previsti immediatamente, ma sarà posta nei contenitori molto al dente con aggiunta di olio che eviti l'incollatura; il sugo (ed eventualmente l'acqua di cottura), il formaggio, i brodi o la minestra verranno posti in altri contenitori; il personale addetto alla distribuzione provvederà al completamento della preparazione.
- I cibi per diete speciali sono separati dagli altri.
- Il formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano) sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale;
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva. Verrà fornito, presso ogni singola scuola, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento.
- Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione fatta eccezione per le seguenti lavorazioni che possono essere anticipate di un giorno:
  - Mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a 0/+2°C);
  - Pelatura di patate e carote, taglio in quarti di finocchi e cappucci /segue conservazione a +4°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata;
  - Cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne, ragù per pasticcio, solo in caso di utilizzo di abbattitore di temperatura (abbattimento immediato dopo la cottura per raggiungere una temperatura di max.+4°C entro 90 minuti, segue conservazione a max.0/+4°C in contenitori coperti).

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Eventuali altre preparazioni anticipate devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione comunale.

### **Preparazioni particolari:**

- Sugo di pomodoro, ingredienti: pelati, carote, sedano, cipolle, basilico, sale, olio extra vergine di oliva. Tritate tutte le verdure, aggiungere al sugo di pomodoro gli ingredienti a freddo e fare cuocere lentamente; alla fine aggiungere l'olio di oliva. Non soffriggere. Non usare concentrato.
- Risotti e minestroni: tutti gli ingredienti devono essere aggiunti a freddo e quindi iniziare la cottura. Non soffriggere. Non aggiungere pancetta affumicata o salsiccia.
- Carne macinata: la carne macinata per ragù e hamburger deve provenire da un unico taglio di carne (vitellone), deve essere magra o semigrassa (max 15% grassi), senza aggiunta di scarti o parti grasse, cartilagini, pelle.
- Ragù di carne: lo stesso procedimento usato per il sugo di pomodoro aggiungere al sugo la carne macinata magra.

Eventuali modifiche dovranno essere preventivamente concordate ed autorizzate da parte del Comune.

**Su richiesta del Comune si provvederà a individuare spazi di stoccaggio delle materie prime appositamente dedicati ai prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti destinati al Comune stesso. Tali spazi saranno ben delineati e contrassegnati in modo da rendere precisa la verifica e la rispondenza della quantità e della qualità delle materie prime, da parte del personale incaricato dal Comune, a quanto previsto dal capitolato d'appalto.**