

ALLEGATO N. 1 MATERIE PRIME

Indicazione tecniche relative alle materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti

Dato per acquisito che la rispondenza a quanto stabilito dalla legge costituisce un requisito imprescindibile, vengono di seguito esposte, per i principali prodotti, alcune indicazioni in merito all'orientamento nelle scelte, in relazione a peculiari elementi di criticità e caratteristiche di interesse significativo.

Tutte le materie prime utilizzate devono essere conformi a quanto stabilito dal D.Lgs. 27/1/92 n° 109, concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, aggiornato con modifiche dal D.Lgs. 25/02/00 n°68; tali indicazioni devono essere riportate in etichetta nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.

Categorie merceologiche

Le caratteristiche chimico-fisiche che definiscono la categoria merceologica delle materie prime sono quelle individuate dai Servizi dell'A.S.L. per tutelare la salubrità, il valore nutritivo, l'accettabilità del pasto nel rispetto della legge vigente in materia.

Le caratteristiche organolettiche (colore, odore, sapore, consistenza) assumono particolare rilevanza per la definizione del grado di qualità e di freschezza.

Tutti i prodotti dovranno avere provenienza CE salvo quanto specificatamente previsto di seguito (prodotti esotici, ittici, etc.).

Dovrà inoltre essere garantito il rispetto dei CAM in merito ai prodotti agroalimentari da Agricoltura biologica, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG, ai sensi della legge 221/2015 ed in relazione al punto n. 5.3.1 dell'ALLEGATO 1 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione" ovvero "Piano d'Azione Nazionale sul *Green Public Procurement*" (PANGPP) che stabilisce che: "*Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.”

Nonché il rispetto di quanto offerto in sede di gara dal gestore in merito al punto n. 5.4.2 dell’ALLEGATO 1 “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione” ovvero “Piano d’Azione Nazionale sul *Green Public Procurement*” (PANGPP) relativo ai prodotti alimentari caratterizzati dalla minore quantità di emissioni di gas a effetto serra (GHG – greenhouse gases), espressi in termini di CO2 equivalenti lungo il ciclo di vita (per esempio i così detti prodotti a KM 0).

Procedure di gestione

A validazione dei requisiti merceologici, sono definite e specificate le regole procedurali di gestione delle materie prime, nonché i protocolli operativi atti a sistematizzare le pratiche di assicurazione e controllo della qualità in tutte le fasi del servizio:

- L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori selezionati, in base a criteri oggettivi, che ne garantiscano l’affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti, nonché in base all’impatto ambientale e sociale;
- Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell’utilizzo presso il centro di cottura;
- E' assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati.
- E' obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione o data di scadenza;
- L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati evitando lo stoccaggio di materie non utilizzate entro un mese. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- Alla ripresa del servizio all’inizio di ogni anno scolastico le forniture di tutte le derrate impiegate, deperibili e non, dovranno appartenere a lotti corrispondenti a ordinativi nuovi fatti dal gestore. Non sono ammesse materie prime stoccate da oltre 45 giorni in celle frigorifere e magazzini.
- Calendarizzazione degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente: la percentuale di vita garantita al momento dell’acquisto rappresenta

un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

- Deve essere messo a disposizione degli organi di controllo il ricettario, dove sono descritti nel dettaglio gli ingredienti utilizzati per preparare le ricette previste dal menù in vigore. Tale ricettario conterrà anche le indicazioni circa i pesi a crudo dell'ingrediente principale di ciascuna ricetta.
- Gli strumenti utilizzati (bilance e termometri) per verificare la corrispondenza delle preparazioni alimentari distribuite con quanto prevede il presente capitolato, e/o le norme igieniche da seguire, saranno sottoposti a taratura periodica.
- Standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto ed in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Pane

Conforme alla Legge 580/67 e successive modificazioni preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere, di pezzatura adeguata (40/60 gr.), di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori (E' fatto divieto all'uso di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto). Il pane dovrà essere prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente caratteristiche del tipo "0" e "00".

Il Comune di Fosdinovo può chiedere di variare periodicamente la tipologia del pane proposto al fine di migliorare la qualità sensoriale del pasto, senza che ciò comporti alcuna spesa aggiuntiva.

Il pane integrale potrà essere distribuito 1 giorno alla settimana e prodotto con farina integrale.

Il trasporto dovrà avvenire in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione.

Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalle legge.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche: crosta croccante - mollica morbida non collosa - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente ma resta ben aderente alla mollica - il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di forma cruda.

Pane grattugiato

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Deve essere consegnato in confezioni sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Prodotti da forno (fette biscottate, crackers, grissini, crostini di pane)

Sono prodotti che dopo lievitazione e cottura, si presentano friabili e croccanti, per la bassa presenza di acqua mantengono le caratteristiche ottimali fino a 3-4 mesi. Per la refezione scolastica devono essere confezionati in monoporzioni con sacchetti di materiale destinato al contatto con gli alimenti (D.M. 21/3/73 e s.m.) che preservi il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità.

Pasta

La pasta da somministrare è quella denominata "di semola di grano duro e/o integrale", o "pasta secca all'uovo". Dovrà presentare requisiti di conformità alla Legge n°580/67 e s.m., in confezioni originali. E'

richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana, che dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 8 mesi dal termine minimo di conservazione (TMC). Le confezioni devono presentarsi intatte e pulite esenti da alterazioni dell'odore. La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. La pasta di semola di grano duro deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, priva di odori e sapori anomali, esente da parassiti, non fratturata; sulle confezioni sigillate devono essere riportate tutte le informazioni previste dal D.P.R. 18 maggio 1982 n° 322 e successive modificazioni e integrazioni, e in modo ben visibile la data di scadenza del prodotto. Una volta bollita per 15 minuti in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza elastica e non molliccia. La pasta deve essere conservata in luogo fresco e asciutto. Nella formazione dell'impasto non possono essere impiegate farine scadenti o avariate, né farine di altri cereali.

La pasta all'uovo dovrà essere prodotta con semola di grano duro e uova (200 gr./KG. di semola).

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla Legge e deve essere microbiologicamente idonea.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare:

- il peso netto
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice
- il luogo di produzione
- termine minimo di conservazione o data di scadenza.

Paste ripiene

Di preferenza, le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, freschi o in confezioni originali sottovuoto o atmosfera protettiva (D.P.C.M. n° 311/97). I prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

Alla consegna devono avere un intervallo minimo di scadenza di 5 giorni. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare:

- il peso netto
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice
- il luogo di produzione
- la data di scadenza.

Pasta lievitata

La pasta lievitata verrà utilizzata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00" acqua, sale olio extra vergine di oliva, lievito di birra.

Data la particolare tecnologia di produzione si può ricorrere a pasta lievitata semicotta (basi per pizza in teglia).

La modalità di produzione, confezionamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto sino al consumo. Deve essere preparata da non più di 18 ore al momento della consegna e va utilizzata entro 6 ore dal ricevimento.

Riso

Il riso dovrà essere conforme ai requisiti prescritti dalla Legge n° 325 del 18/03/58 e s.m. “Disciplina del commercio interno del riso”. Si dettagliano le varietà richieste per le diverse preparazioni gastronomiche:

- Superfino per risotti ed insalate di riso
- Semifino per minestre

Il riso parboiled è particolarmente indicato nelle preparazioni convenzionali ed è da preferirsi al riso completamente raffinato. Il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto. Deve essere di fresca lavorazione e provenire dall’ultimo raccolto, sano, ben secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei e di impurezze varie. Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformemente, staccati tra di loro, non incollati o spappolati. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi dal T.M.C.

Le confezioni devono essere sigillate, riportare le dichiarazioni riguardanti il peso netto, la ditta produttrice, e confezionatrice, il termine minimo di conservazione, e tutte le altre dichiarazioni previste per legge.

Gnocchi preconfezionati

Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti e conservanti in genere. Gli gnocchi, dopo la cottura, devono presentarsi di consistenza idonea con assenza di retrogusti acidi od amari. Le confezioni dei prodotti devono inoltre avere caratteristiche idonee ad assicurare - durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione - la protezione delle proprietà organolettiche dei prodotti e le caratteristiche qualitative degli stessi che devono risultare immuni da qualsiasi contaminazione.

Gli gnocchi di patate, di semolino dovranno essere in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva (DPCM n° 311/97), da conservarsi in frigorifero, oppure surgelati. Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 5 giorni (se freschi) e 6 mesi (se surgelati).

Orzo perlato

L’orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco o giallo paglierino. Le confezioni devono avere un minimo di conservabilità di 6 mesi dal T.M.C.

Deve rispondere ai requisiti di legge, n° 580/67 e s.m. su lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

Farina

La farina dovrà essere di grano tenero di tipo “0” o “00”, rispondente ai requisiti di legge n° 580/67 e s.m.. Deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno tre mesi dalla data di scadenza.

La farina non deve contenere imbiancamenti non consentiti dalla Legge. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione e la data della durata di conservazione. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti e da muffe.

Farina di mais

Bramata per polenta, ben secca, di colore giallo intenso con assenza di retrogusti anormali e di punti bruni o verdastri, esente da ammuffimento o altre alterazioni, deve essere priva di corpi estranei e/o impurità ed essere esente da antiossidanti, conservanti ed emulsionanti di qualsiasi genere.

La polenta deve essere preparata in loco. Deve presentare alla data della consegna un intervallo minimo di almeno tre mesi dalla data della scadenza. Le farine impiegate per la preparazione della polenta di mais,

devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche di salubrità e di genuinità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Carni

Le carni bovine e suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto, dovranno presentare i requisiti di conformità al D.Lgs. 286/94 e s.m. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal Regolamento CEE n° 1760/2000 e s.m. ed integrazioni. Le carni bovine dovranno provenire da vitellone e bovino adulto di prima qualità. Non sono accettate carni dichiarate di vacca o di toro o che ne presentino le caratteristiche di colore o di consistenza. I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (ottima = profili convessi, sviluppo muscolare abbondante), con stato di ingrassamento n° 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

• Carni di VITELLONE - BOVINO ADULTO - di 1° qualità

Caratteristiche Generali:

- deve provenire da allevamenti CE;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve essere macellata di fresco;
- deve presentare colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

• Carne TRITA - vitellone

Deve possedere i seguenti requisiti (D.P.R. 309/98 e s. m.):

- Avere buone caratteristiche microbiologiche;
- Non essere trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore non consentite dalla legge;
- Contenere una quantità di grasso inferiore al 20%;
- Dovrà essere garantita la preparazione in giornata e all'interno del Centro di cottura locale;
- Deve essere conservata in recipienti igienici chiusi che possiedano i requisiti previsti dalla legge;
- Essere mantenuta in cella a temperatura tra 0° e 4° C;
- Non è ammessa la presenza di visceri.

• Carni SUINE

Caratteristiche Generali

- Di origine CE, carni completamente disossate, confezionate sottovuoto, recanti il bollo sanitario come previsto dal D.Lgs 286/94;
- Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare;
- Le carni suine dovranno presentare colorito rosso, grasso di consistenza pastosa e di assetto bianco lucido con superficie di taglio asciutta.

Le carni non dovranno presentare segni di alterazione, non dovranno presentare punti di irrancidimento. Per il trasporto, la documentazione di scorta e la conservazione valgono le stesse norme previste per le carni bovine. Tutti i singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai sopra i 7°C. Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare

tutte le notizie previste delle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

- **Carni AVICUNICOLE (D.P.R. 495/97 e s.m.)**

POLLI

Caratteristiche Generali:

- Devono provenire da allevamenti CE;
- Non devono avere subito azione di sostanze estrogene;
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche;
- Devono essere novelli, maturi, di primissima scelta, macellati da non più di 60 ore, sviscerati;
- Non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro omogeneo, senza penne o spuntoni, né piume;
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito;
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudatura e trasudato.
- E' consentito l'approvvigionamento di petto di pollo surgelato, a titolo di scorta, per un quantitativo non superiore al 10% del numero di pasti medio giornaliero e/o per diete speciali.
- L'etichettatura sarà conforme al DPR 495/97 e s. m. e a quanto previsto dalle Ordinanze del Ministero della Salute del 26/8/05 e del 10/10/05.

TACCHINO

Caratteristiche Generali:

- Devono provenire da allevamenti CE;
- Tacchino maschio di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi;
- Non deve essere trattato con antibiotici;
- Deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- L'etichettatura sarà conforme al DPR 495/97 e s. m. e a quanto previsto dalle Ordinanze del Ministero della Salute del 26/8/05 e del 10/10/05.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto delle merci devono essere effettuati a norma del D.P.R. 503/82 e s.m. e del D.P.R. 559/92 e s. m..

Le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 3 giorni. Per quanto attiene il trasporto e la documentazione di scorta valgono le stesse norme definite per la carne bovina. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

Formaggi e latticini

I formaggi da somministrare devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino intero o scremato. Ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.) I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno e all'esterno. I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie

estranee, allo scopo di conferire loro l'odore e il sapore dei formaggi maturi. I formaggi devono comunque rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge n° 142 del febbraio 19 92, dal D.P.R. 14 gennaio 1997 n° 54 "Regolamento recante attuazione della direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte".

Si individua comunque una sufficiente gamma di tipologie tra le varietà dei prodotti:

- Grana Padano o Parmigiano Reggiano di stagionatura di 12-15 mesi. Quando usato grattugiato può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto recante il bollo D.O.P.;
- Formaggio tipo Bel Paese prodotto esclusivamente con latte vaccino, a pasta compatta, occhiatura piccola, colore e gusto tipici;
- Fontina;
- Emmenthal dolce di almeno tre mesi, con occhiatura regolare, assenza di sfoglia, dal gusto delicato;
- Provolone;
- Mozzarella: formaggio fresco a pasta filata ottenuta da latte vaccino pastorizzato senza conservanti, con aggiunta di fermenti lattici, caglio e sale, a pasta bianca, morbida, senza crosta, con sapore e profumo caratteristici;
- Crescenza da latte vaccino con le caratteristiche del prodotto tipico;
- Ricotta di latte vaccino;

Potranno essere utilizzati anche scamorza dolce e formaggi freschi monodose con fermenti vivi, caprini, stracchini, robiolo, primo sale purché prodotti nel rispetto delle norme vigenti ed esenti da polifosfati aggiunti.

E' vietato l'utilizzo dei formaggi fusi.

Uova

Per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si opterà per prodotti pastorizzati conformi al D.Lgs. n° 65 del 04/02/1993 e s.m., in confezioni originali idonee al consumo giornaliero. La consegna deve avvenire entro 10 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna. La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

Si specifica l'assoluto divieto al consumo di uova non completamente cotte e si rimanda a quanto previsto al punto n. 5.3.1 dell'ALLEGATO 1 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione" ovvero "Piano d'Azione Nazionale sul *Green Public Procurement*" (PANGPP).

Prodotti ittici

Per tutti i prodotti è richiesta la conformità al D.L. 531/92 "Attuazione delle direttive 91/493/CEE" modificato dal D.L. 28/10/1995 n° 524 e s.m.. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal Decreto Ministeriale 6/12/1993 e s.m.. I filetti di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, le grammature previste si intendono al netto della glassatura presente. I filetti e le trance non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimenti dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. I prodotti surgelati, dovranno essere conformi al D.Lgs n°110 del 1992 e s.m..

Dovranno essere forniti i prodotti sotto indicati tenendo conto del menù da attuarsi e di quanto stabilito al punto n. 5.3.1 dell'ALLEGATO 1 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione" ovvero "Piano d'Azione Nazionale sul *Green Public Procurement*" (PANGPP):

- Sogliola, platessa, merluzzo, trota in filetti perfettamente deliscati in confezione originale, surgelati contenuti in busta singola o interfogliati;
- Tranci surgelati in confezioni originali di nasello, palombo, spada, salmone;
- Molluschi surgelati in confezioni originali;
- Bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo della specie *Merluccius Hubsi*, *Merluccius capensis*, *Merluccius paradoxus*, Merluzzo sudafricano, Merluzzo del Pacifico, Merluzzo atlantico, Merluzzo patagonico o similari in confezione originale, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. All'aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non dovrà presentare punti di distacco del prodotto.

Tutti i prodotti devono essere accuratamente tolettati e privi di spine, cartilagine e pelle; non devono essere stati sottoposti a trattamento con antibiotici o antisettici.

I prodotti una volta scongelati non possono essere ricongelati e devono essere consumati entro le 24 ore.

Sulla confezione deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza, metodo di pesca e la pezzatura del prodotto deve essere omogenea e costante. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire la autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione delle confezioni stesse. Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti caratteristiche:

- Proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- Proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione.

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima di 3 mesi.

Vegetali Surgelati

Dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n° 110 del 1992, in confezioni originali intatte. Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale. Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione o di grumi all'interno. Dovrà essere rispettata la catena del freddo. Dalla surgelazione allo scongelamento devono essere rispettate le temperature previste dalla normativa vigente. Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro 24 ore.

I prodotti forniti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata. Si accetteranno confezioni aventi scadenza a non meno di 6 mesi dalle date di consegna.

Sono previsti i seguenti prodotti: Piselli, fagiolini, spinaci, finocchi, cavolfiori, patate, carote, legumi e misto di ortaggi e/o legumi per minestrone. Potranno comunque essere utilizzati anche altri vegetali per idonea motivazione.

Prodotti ortofrutticoli freschi

Dovranno essere forniti vegetali appartenenti alle categorie commerciali **seconda, prima ed extra**, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e

da sapori e odori estranei. Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature abrasioni, terrosità; devono risultare accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti.

Gli ortaggi a bulbo in genere non devono presentare germogli.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale e i requisiti di categoria devono essere mantenuti fino al momento del consumo. La fornitura di frutta e verdura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica della eventuale calibratura, della provenienza. Le insalate a foglia larga dovranno essere costituite ogni volta da più tipi tra lattuga, indivia, scarola, radicchio verde e rosso, romana, valeriana.

Per motivi di igienicità delle preparazioni è possibile utilizzare ortaggi di "quarta gamma": sono ortaggi freschi, mondati, lavati, tagliati e confezionati in vaschette o buste pronti all'uso. Il loro utilizzo sarà vietato se si riscontrano difetti organolettici di qualsiasi tipo (colore, odore, sapore anomalo).

Si richiedono pomodori di categoria extra per insalata, di prima o seconda categoria per cottura.

Le carote non devono essere legnose e biforcute. Quanto alle caratteristiche e calibratura della frutta, si precisano i valori in grammi per le singole pezzature per i seguenti tipi di frutta:

- Mele, pere, banane, pesche tra 150 e 200 grammi; le mele e le pere devono essere di almeno tre varietà differenti (tipo golden, delicious, stark per le mele e williams, abate, kaiser, conference, coscia per le pere), tra quelle a migliore conservabilità; le banane saranno distribuite con frequenza bisettimanale.
- Kiwi tra 70 e 90 grammi;
- Albicocche, susine e prugne tra 60 e 70 grammi e senza peduncolo;
- Arance tra 150 e 200 grammi con contenuto minimo in succo del 30-35%. Non devono essere trattate con difenile;
- Clementine prive di semi e con un contenuto minimo di succo del 40%.
- Uva bianca o nera, deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti e privi di ammaccature.

Tutta la frutta deve aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo.

Legumi secchi

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie (per esempio: fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie) in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Si accetteranno confezioni aventi scadenza a non meno di 6 mesi alla data di consegna. Durante la stagione primavera/estate si consiglia l'uso di legumi surgelati al fine di evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale. E' ammesso l'utilizzo di legumi surgelati anche per le preparazioni che non prevedono tempi di ammollo in acqua.

Fagioli Borlotti

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

Gelato

In confezioni originali monoporzione, rispondente alla normativa vigente. E' vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante o insaporitore chimico. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora 2 mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione.

Prodotti dolciari preconfezionati

I prodotti da forno dovranno essere a perfetta lievitazione e cottura; prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" od integrali, esenti da additivi, dolcificanti esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi idrogenati. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomalo e sgradevole. Inoltre dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Dovrà essere indicata la data di scadenza del prodotto.

Latte

Dovrà essere fornito latte UHT, pastorizzato intero, prodotto omogeneizzato confezionato nel rispetto delle norme vigenti. Deve presentare i requisiti igienici rispondenti alle legge vigenti.

Yogurt

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi ed alla frutta aggiunti. Le confezioni saranno monodose da 125 grammi circa, con almeno 15 gg. di conservazione dalla data di consegna; devono indicare la data di scadenza.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e 4°C.

Aceto

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

Olio extravergine di oliva

Ad acidità massima titolabile 1,5% per crudo e cotto, in confezioni originali in vetro da un litro. Deve essere conservato al riparo della luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancimento.

Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.

Burro pastorizzato

Alla consegna deve avere un intervallo minimo dalla data di scadenza di 15 giorni. L'utilizzo del burro sarà limitato a poche preparazioni che prevedono espressamente in ricetta l'impegno di tale prodotto, di cui è consigliato l'uso a crudo. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Pomodori pelati

In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione. I frutti raccolti nell'anno, devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi metalli tossici, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere ancora almeno 1 anno dalla data di scadenza.

Passata di pomodoro – trito di pomodoro

Devono presentare colore rosso e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privi di odore e sapore estranei; devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e l'origine del prodotto così come previsto dal Decreto Ministero Attività Produttive del 17/2/2006 e s. m.

Pesto

Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109 del 27/01/92.

Tonno in conserva

E' possibile scegliere tra tonno all'olio d'oliva e tonno al naturale. Si richiederanno tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto avrà odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue) macchie ed anomalie.

Zucchero

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residuo di insetti.

Sale

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale. Per l'utilizzo a crudo si deve fornire sale iodurato/iodato, conformi al D.M. 255 del 1° agosto 1990, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

Succhi di frutta e nettari

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela e albicocca, in confezioni monodose da 200 ml o multidose da lt 1. Non devono contenere coloranti e conservanti.

Preparati per brodo

Il preparato può essere in forma granulare o in pasta, di colore più o meno scuro; deve essere esente da macchie, da sapori e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti. Il preparato deve essere fornito chiuso in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibile, da conservare in luogo asciutto. Questo prodotto, per la sua composizione (contiene sale, grassi, glutammato monopodico, quale esaltatore di sapidità, verdure disidratate ed estratto di carne), dovrebbe essere usato solo quando non è possibile sostituirlo con l'estratto di carne o con del brodo vegetale appositamente preparato.

In ogni caso è da utilizzare esclusivamente nella preparazione di brodi e risotti.

Aromi ed erbe aromatiche

Vegetali, freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo del fresco, qualora sia possibile. Si consiglia di usare gli aromi seguendo le indicazioni della tabella dietetica.

Prodotti utilizzati nella formulazione delle "diete speciali"

Sono alimenti che devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs.n°111/92 concernente i prodotti destinati a un'alimentazione particolare e che necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute. La loro conservazione avverrà in zone espressamente dedicate.