

Servizio Mensa

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI E NORMATIVA ALIMENTARE, QUALITÀ E TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

E' a carico dell'affidatario l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti.

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del prodotto agricolo (area di produzione, provincia, regione, Stato) ed identificare l'azienda di conservazione, condizionamento o trasformazione delle derrate alimentari, fermo restando la preferenza per i prodotti locali e a Km. Zero.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione.

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);
- consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri e rispondente alla tabella dietetica; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti criteri qualitativi:

I prodotti ortofrutticoli dovranno:

- _ essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione commerciale;
- _ essere acquistati nel periodo di giusta maturazione, rispettando la locale e naturale stagionalità;
- _ avere provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore;
- _ essere freschi;
- _ appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1ª categoria extra o 1ª categoria come stabilito dalle normative CE di riferimento del singolo prodotto;
- _ la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- _ essere correttamente etichettati;
- _ provenire da un operatore regolarmente iscritto alla Banca Dati Operatori Ortofrutticoli (tranne per i soggetti e prodotti esonerati) con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- _ i prodotti biologici o biodinamici dovranno essere provvisti di idonea certificazione, in conformità al regolamento CE 834/2007 e successivi regolamenti di attuazione;
- _ i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

In particolare:

1. gli **ortaggi** debbono:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- essere di categoria 1° o extra;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma.

Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea.

E' consentito per motivi organizzativi l'impiego di ortaggi surgelati o qualora non siano reperibili del prodotto fresco.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

Possono essere richiesti ortaggi biologici.

2. la **frutta**, deve:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- essere di categoria 1° o extra;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo;
- per le mele calibratura 70 e oltre,
- per le pere calibratura 60 e oltre,
- per le pesche categoria A e oltre,
- per i kiwi grammatura 80 e oltre;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;

La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo la frutta tropicale (banane, ananas, ecc.).

La frutta di stagione per i bambini delle scuole d'infanzia dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

E' ammessa la frutta biologica.

I **legumi** secchi dovranno:

- _ essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- _ non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzabili a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

formaggi

Il formaggio da grattugia deve essere "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano" e dovrà:

- _ essere di prima scelta;
- _ avere ottimo sapore e profumo;
- _ avere una stagionatura che rispetti i disciplinari di produzione dei su citati formaggi;
- _ essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato;
- _ essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- _ essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Il formaggio da pasto deve:

- _ essere di prima scelta;
- _ avere ottimo sapore e profumo;
- _ avere una stagionatura consona al tipo di prodotto ed al rispetto di eventuali disciplinari di produzione;
- _ essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;

_ essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Tutti i formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, ingredienti, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta esecutrice è tenuta a possedere e presentare, su richiesta dell'ente committente, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

E' assolutamente vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi (es.: formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es.: preparati per pizza).

Al fine di garantire la tracciabilità, per tutti i formaggi è obbligatorio definire l'area di produzione del latte.

Il burro deve:

_ essere confezionato a norma di legge;

_ essere ottenuto a partire da crema di latte di origine nazionale o comunitaria, ottenuta per centrifugazione;

_ aver subito un processo di pastorizzazione;

_ essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;

_ avere un contenuto di materia grassa superiore all'82%;

_ risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non contenere conservanti o coloranti;

non deve in alcun modo essere alterato, avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie e deve essere contenuto in involucri non manomissibili.

Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, l'identificazione del confezionatore (bollo CEE), il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

E' tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

Al fine di garantire la tracciabilità, per il burro è obbligatorio definire l'area di produzione del latte.

Il prosciutto cotto deve:

_ essere di coscia;

_ essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";

_ essere confezionato sotto vuoto e pastorizzato;

_ rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;

_ contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;

_ essere prodotto senza aggiunta di polifosfati, amido, fibre e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;

_ essere prodotto senza aggiunta di allergenici e glutine;

_ avere una quantità di acqua inferiore al 60% della parte edibile;

_ essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;

_ essere di prima qualità.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione e trasformazione del prosciutto cotto.

L'affidatario è tenuto a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Gli insaccati cotti devono:

_ essere confezionati sotto vuoto;

_ essere prodotti con sola carne di suino;

- _ rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- _ contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- _ essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- _ prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- _ essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- _ essere di prima qualità.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Gli **insaccati crudi** devono:

- _ essere prodotti con sola carne di suino;
- _ rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- _ rispettare i parametri di stagionatura definiti nella scheda tecnica;
- _ contenere nitrati o nitriti secondo buona tecnica industriale e comunque entro i limiti di legge;
- _ essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore.

L'affidatario è tenuto a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Il **pane** deve essere:

- _ prodotto con farina a partire da grano tenero, di tipo "00" oppure con farina integrale da agricoltura a lotta integrata o biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- _ fresco, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;
- _ di pezzatura non superiore a **60 grammi**.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi.

Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato.

Per i bambini il pane dovrà essere servito tagliato in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione del pane dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo. Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

L'**olio** deve essere:

- _ di categoria extra—vergine di oliva di produzione e spremitura nazionale;
- _ di ottima qualità e con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico;
- _ preconfezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

La **pasta** deve essere:

- _ posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- _ prodotta nei seguenti tipi:
 - pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
- _ esente da qualsiasi altro macinato o additivo;

_ se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni kg. di semola.

La pasta con ripieno, fresca o in confezioni sottovuoto, non dovrà contenere alcun additivo aggiunto.

La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

La **farina** deve:

_ essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;

_ essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;

_ risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais locale di buona qualità, non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

Il **riso** deve;

_ essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);

_ prodotto in Italia;

_ essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;

_ essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;

_ risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

Le **uova** intese quali ingredienti di altri piatti [frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci] oppure per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova [uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque] dovranno preferibilmente essere per una maggiore gradibilità e qualità fresche. Dovranno essere controllate con una particolare attenzione al trattamento finalizzato ad una maggior sicurezza microbiologica.

Si dovranno pertanto usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

_ appartenere alla categoria A o "Extra" di peso non inferiore a 65 gr.;

_ provenire da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;

_ pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;

_ essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;

_ essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono:

_ provenire da uno stabilimento italiano in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo Cee ai sensi del D.Lgs. n. 65/93);

_ essere confezionati;

_ essere conservati in modo che la temperatura non superi +4°C;

_ avere vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.

La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.

Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

carne bovina fresca

Le carni di bovino devono:

- _ provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- _ essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- _ rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- _ riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- _ riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- _ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- _ rispettare un disciplinare di etichettatura volontario;
- _ provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CE:
 - categoria: S (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
 - conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi — sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei — sviluppo muscolare buono);
 - copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti — sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);
- _ avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

Tipologia delle carni — Le carni saranno di bovino (vitellone) di razza piemontese, maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

Caratteristiche merceologiche delle carni — Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla reale);
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);
- per la preparazione di arrosti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto).

Garanzie supplementari di qualità delle carni — Le carni giunte al centro di cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico— sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- _ razza;
- _ data di nascita;
- _ sesso;
- _ nazione europea in cui è nato;

- _ azienda di allevamento;
- _ codice Cee della struttura presso la quale è stato macellato;
- _ codice Cee del laboratorio di sezionamento;
- _ organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario.

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità delle carni, la registrazione elettronica o informatica dei dati di carico e scarico deve essere apposta automaticamente su ogni porzione di carne commercializzata, senza possibilità di modificare tali dati.

carni suine fresche

Le carni di suino devono :

- _ provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- _ essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- _ rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni suine (Reg CE 1760/2000);
- _ riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- _ riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- _ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

Caratteristiche e provenienza delle carni — Le carni dovranno provenire da animali allevati in conformità a quanto previsto dai disciplinari del prosciutto crudo di Parma o San Daniele. Gli animali devono avere età alla macellazione superiore ai 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di macellazione.

carni avicunicole

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- _ provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- _ essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- _ se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- _ se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- _ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- _ essere esenti da salmonelle;
- _ avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Le carni di coniglio devono:

- _ provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/52;
- _ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- _ essere esenti da salmonelle;
- _ avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Caratteristiche generali — Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (polli e conigli) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di macellazione.

prodotti ittici

I prodotti ittici devono:

- _ provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92;
- _ essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- _ essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%;
- _ avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai -18°C .

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

Il tonno in scatola deve:

- essere di colore chiaro e omogeneo;
- provenire da trancio intero di pesce;
- poco salato e di gusto delicato;
- avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotto, se all'olio, con olio di oliva extra vergine;
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

latte e yogurt

Latte u.h.t.

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il latte dovrà avere vita residua (shelf life), al momento della consegna, superiore a 75 giorni.

Il latte per il consumo tal quale deve essere di tipo fresco, pastorizzato, intero Italiano.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del latte con l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di confezionamento.

Yogurt

Lo yogurt deve:

- _ essere di tipo "vellutato";
- _ essere confezionato in monoporzioni;
- _ contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 108 per gr. sia per *Str. Thermophilus*, sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- _ essere privo di additivi;
- _ essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i $+4^{\circ}\text{C}$;
- _ rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- _ avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

acqua

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto comunale nei locali di refettorio e somministrata in caraffe chiuse di capacità non superiore a 1 litro.

La preparazione delle caraffe dovrà essere effettuata nei 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto.

Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate, avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio o di detersivi.

In casi di emergenza, a richiesta dell'ente committente, la stessa dovrà essere sostituita — a cura e spese della ditta esecutrice — con acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da 0,33 lt, biodegradabile in misura superiore al 90%.

Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti. sale

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106 s.m.i. Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95 s.m.i.

altri alimenti

Tutti gli altri alimenti elencati nelle tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico—sanitarie in vigore.

GENERI ALIMENTARI VIETATI

E' vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- fiocchi di patate;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

L'affidatario sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'ente committente intenderà attuare sul menu in uso.

L'affidatario deve giornalmente prelevare 150 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive al fine di poter esperire eventuali controlli. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti e al presente capitolato.

Non sono ammesse etichettature incomplete.

RINTRACCIABILITA'

Dovranno essere rispettate le norme vigenti in materia di rintracciabilità degli alimenti.

- SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (Haccp)

La ditta esecutrice dovrà obbligatoriamente gestire, per il centro di produzione pasti (cucina) e per ogni terminale di distribuzione, tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Haccp) previsto reg. CE 852/04.

Dovranno essere svolte a cura della ditta esecutrice le seguenti attività minime per ogni punto mensa o distribuzione:

- ☐ analisi dei rischi del processo produttivo;
- ☐ definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- ☐ identificazione dei punti critici;
- ☐ definizione dei limiti di accettabilità;
- ☐ definizione e attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;

- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

PREDISPOSIZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La produzione dei pasti avviene per opera del personale dipendente dell'Impresa Aggiudicataria operante nei locali della cucina dell'Asilo Nido.

La ditta si occupa delle seguenti fasi del processo produttivo/distributivo:

- a) porzionatura e distribuzione dei pasti nella zona alimentazione;
- b) allestimento dei tavoli;
- c) lavaggio e stivaggio di posateria e stoviglie;
- d) pulizia di locali, arredi in uso ed attrezzature utilizzate;
- e) raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
- f) gestione del sistema di autocontrollo igienico previsto dalla normativa vigente.

La ditta esecutrice dovrà predisporre i pasti attenendosi al menù e alle tabelle forniti dai Servizi scolastici del Comune ed approvati dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.) dell'ASLCNI.

I menù potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l'ente committente, anche su proposta dell'utenza, e acquisita l'approvazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione [S.I.A.N.], riterrà opportuno apportare.

La predisposizione delle diete speciali verrà curata da parte dell'affidatario sulla base dei certificati medici ricevuti.

In particolare dovrà fornire:

— *diete leggere (in bianco)*, a semplice richiesta da formularsi almeno il giorno precedente e per non più di tre giorni consecutivi;

— *diete speciali*, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria di data non anteriore a 30 giorni;

— *richieste personalizzate*, formulate con un anticipo di almeno tre giorni, per particolari esigenze soggettive e oggettive;

— *diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali*: si potranno richiedere diete particolari che rispettino le convinzioni religiose o culturali del nucleo familiare.

Le diete speciali e quelle personalizzate devono essere confezionate in apposite vaschette monoporzione termosigillate, fornite dalla ditta esecutrice, contrassegnate — esclusivamente mediante etichetta adesiva — con il cognome e nome dell'utente e il nome dell'ente committente. Tali vaschette con la massima cautela nel rispetto della Legge sulla Privacy, dovranno a loro volta essere trasportate mediante contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla vigente normativa per i cibi cotti.

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato all'ente committente per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.

I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane, frutta fresca e dessert e predisposti secondo le grammature richieste.

I pasti dovranno essere preparati il giorno stesso la distribuzione e immessi nei contenitori termici non più di un'ora prima dalla distribuzione, fatta salva la facoltà di eseguire la cottura il giorno antecedente il consumo per arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per tortini e/o piatti complessi.

Potrà inoltre essere richiesta alla ditta esecutrice, senza sovrapprezzo, la preparazione del "pranzo al sacco".

Il pranzo sarà servito alle ore 11.00/11.30-

La merenda sarà servita alle ore 15.30/16.00-

Igiene della produzione, confezione e deposito

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [Haccp] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

1. il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:
 - togliere anelli e braccialetti
 - lavarsi accuratamente le mani
 - indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari
2. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
3. l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (haccp);
4. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;
5. ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente quest'ultima;
6. i prodotti a lunga conservazione — quali pasta, riso, legumi, farina, ecc. — devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
7. tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
8. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
9. tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
10. le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura.
11. i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde e solo in caso di emergenza per 30 minuti sotto acqua fredda corrente;
12. la carne che arriva direttamente dai fornitori già confezionate, porzionate o eventualmente macinate ed opportunamente messe sottovuoto rispetta le disposizioni in materia di HCCP;
13. la carne tritata e macinata può essere prodotta da ditta autorizzata che provvede a macinarla, confezionarla ed etichettarla con relativa scadenza.
14. il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste. In alternativa è consentito l'utilizzo di formaggio pregrattugiato e confezionato in buste apposite;
15. E' ammesso l'utilizzo di verdura di IV gamma pronta all'uso;
16. le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati. E' consentita la somministrazione di prosciutto e formaggio in confezione monouso;
17. tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente [arrosto, bollito], purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura opportunamente forniti dalla ditta stessa in

entrambe le cucine, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;

18. per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame a norma di legge;

19. i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;

20. non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;

21. per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o burro, qualora previsto nel menu;

22. è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;

23. gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili;

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, la ditta esecutrice vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per l'ente committente.

DOCUMENTAZIONE FISCALE E DI QUALITÀ DELLE FORNITURE

La ditta esecutrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'ente committente, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato alla cucina:

— la documentazione prevista nel reg. CE 852/04. e s.m.i.;

— una “scheda tecnica del prodotto” contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, conservabilità, tempo di stagionatura, ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto; la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).