



COMUNE DI FOGLIZZO

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PERIODO: 1 SETTEMBRE 2019 – 30 GIUGNO 2022

ALLEGATO B

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI - SPERIMENTAZIONI

1. Caratteristiche degli alimenti

Nella preparazione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica la Stazione Appaltante richiede di preferenza l'impiego di derrate alimentari legate al territorio d'origine (prodotti a filiera corta) come previsto anche dal D.M. 25/07/2011. Si suggerisce altresì di prevedere la fornitura di prodotti biologici o a lotta integrata o del commercio equo-solidale, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie e nazionali vigenti.

I prodotti ortofrutticoli freschi dovranno provenire da produzioni a lotta integrata o da imprese agricole che garantiscano il luogo di produzione, la residualità sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge, la tracciabilità e i controlli.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati

La Ditta aggiudicataria si impegna a modificare la tipologia degli alimenti esclusivamente in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, che dovranno essere concordate tra le parti.

Si invita ad incentivare l'uso di prodotti a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.), Indicazione Geografica Tipica (I.G.P.) ed i prodotti ad attestazione di specificità così come individuati nel Regolamento UE 1151/2012 del 21.11.2012.

2. Etichettatura dei prodotti

I prodotti per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle disposizioni di legge. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le etichette dei prodotti devono riportare il nome e l'indirizzo del produttore se trattasi di prodotti freschi e del trasformatore se trattasi di prodotti trasformati.

Nelle etichette dovrà essere specificato il periodo di vita del prodotto.

Deve essere rispettata la cd. "direttiva allergeni" Reg. CE 1169/2011 e quanto prescritto dalla Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015.

3. Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Ente appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

4. Caratteristiche organolettiche e requisiti igienico - sanitari degli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti

PRODOTTI ITTICI

Dovranno essere utilizzati per la preparazione di pasti a base di prodotti ittici esclusivamente prodotti congelati o surgelati, che dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionati ed etichettati. La data di scadenza del prodotto non dovrà essere inferiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità, comprovanti parziali scongelamenti. Le confezioni devono essere riposte, appena giunte al centro di cottura, in congelatore.

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

A prescindere dalla corretta applicazione delle procedure di autocontrollo aziendale, per lo scongelamento dovranno essere privilegiati procedimenti tecnologici, come l'utilizzo di decongelatori, forni a microonde, frigoriferi.

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; inoltre, deve essere integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee, nelle dimensioni richieste dal menù; inoltre, devono essere assolutamente privi di spine.

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. Pertanto, per tali prodotti, dovrà essere disponibile una certificazione, rilasciata dagli organi di controllo, attestante le condizioni di cui sopra. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

Il tonno in scatola, qualora fosse prevista l'introduzione nel menù, deve essere contenuto possibilmente in confezioni di vetro e l'eventuale olio di conservazione deve essere scolato e non potrà essere utilizzato per nessuna preparazione.

LATTE E YOGURT

Latte pastorizzato

Dovrà essere esclusivamente del tipo intero e di "alta qualità" così come previsto dalla legislazione vigente (Legge 3.05.1989, n. 169 e D.M. 9.05.1991, n. 185).

Il termine di scadenza indicato sulla confezione non deve essere inferiore a 2 giorni dalla data di utilizzo o di consegna.

Latte U.H.T.

E' consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es. purea, pasta ai formaggi, ecc.).

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il termine di scadenza indicato sulla confezione non dovrà essere inferiore a 30 giorni dalla data di utilizzo.

Yogurt

Deve essere di latte vaccino, intero, alla frutta (la fornitura dovrà essere assortita nei vari gusti), senza sostanze aromatizzanti, conservanti e coloranti; dovrà essere consegnato con data di scadenza non inferiore a 10 giorni dalla data di somministrazione.

PANE

Il pane dovrà essere prodotto con farina "0" oppure con farina integrale, lievito, sale ed acqua, privo di grassi aggiunti. Dovrà essere ben lievitato, ben manipolato, ben cotto, in maniera che la mollica riesca spugnosa ed elastica alla pressione delle dita. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Devono essere assicurate tutte le forme di pulizia e di igiene.

Il pane grattugiato non deve contenere grassi aggiunti.

Si richiede la somministrazione una volta a settimana di pane a contenuto ridotto di sale, nei giorni in cui sono previste pietanze più saporite, salvo poi estenderla in caso di gradimento e l'inserimento del pane integrale/multicereale, sempre una volta a settimana.

Si suggerisce attenzione al progetto "Con meno sale la salute sale" promosso dall'ASL TO4 che riguarda i panificatori, preferendo quelli che aderiscono a tale progetto.

FARINA

Tipo "00"

deve essere conforme alle normative vigenti;

non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;

deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti;

non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impiccamento;

non deve presentare colore, odore e sapore anomali;

deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Gialla bramata (mais)

deve essere conforme alle normative vigenti;

ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non geneticamente modificato, non avariato per eccesso di umidità o altra causa;

non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee;

non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impiccamento;

non deve presentare colore, odore e sapore anomali;

deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Il confezionamento delle farine deve garantire un'adeguata protezione del prodotto; gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Secondo le necessità di menù saranno forniti aromi e gusti (prezzemolo, sedano, salvia, rosmarino, lauro, aglio, cipolla, ecc.).

I mezzi usati per il trasporto delle merci, in particolare per il trasporto di carni e surgelati dovranno essere a norma (registrazione dell'impresa adibita al trasporto dei prodotti alimentari e comunicazione dell'utilizzo degli automezzi impiegati per il trasporto, secondo quanto previsto dalla legislazione vigente).

Tutti i contenitori per alimenti saranno a norma di legge.

PASTA ALIMENTARE SECCA

La fornitura dovrà essere di semola di grano duro e rispondente ai requisiti normativi vigenti:

– acqua massimo 12,5%

– acidità in grado massimo su 100 parti di sostanza secca: 4.

Deve essere confezionata con il 100% di semola di grano duro.

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova

cottura; cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza; non dovrà spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire l'acqua, né lasciare nel recipiente di cottura sedimenti farinacei o amidacei.

Si richiede la somministrazione di pasta integrale saltuariamente valutando l'eventuale introduzione nel menu' in caso di gradimento.

PASTE ALIMENTARI CON RIPIENO DI CARNE (RAVIOLI, TORTELLINI)

I prodotti devono essere di buona qualità e soddisfare tutti i requisiti di previsti dalla legislazione nazionale e comunitaria vigente.

Devono essere freschi, conservati in regime di temperatura controllata ed essere esenti da additivi e coloranti.

Il ripieno dei tortellini e ravioli deve essere preparato utilizzando ingredienti carni della migliore qualità, evitando l'utilizzo di parti di scarto e ritagli di carne.

CONSERVE ALIMENTARI

- pomodori pelati

Le qualità devono essere in tutto regolari e conformi ai tipi classici corrispondenti:

Pomodori pelati prodotti nell'anno - in latte in banda stagna da Kg. 3, immersi in un liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi artificiali, acidi, coloranti artificiali, anche non nocivi e cloruro sodico in quantità non superiore al 5% e con tutte le caratteristiche previste dal R.D.L. 501 dell'8.02.1923 e successive modificazioni ed integrazioni.

UOVA

Le uova devono essere di produzione nazionale, devono appartenere alla categoria A e categoria di peso L-grande (Reg. CE 589/2008) e riportare i codici e le diciture previsti dal D.M. 11/12/2009.

Le uova non devono aver subito alcun trattamento di lavaggio, di conservazione e refrigerazione, nel rispetto della legislazione comunitaria e nazionale.

Il guscio deve essere perfettamente pulito, regolare nella forma e nella porosità.

Alla spelatura, la camera d'aria deve rilevarsi appena accennata ed immobile.

L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei così pure il tuorlo, che, alla spelatura, dovrà trovarsi in posizione centrale, leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo, con ritorno in posizione centrale ed apparire come una massa più densa con contorni vaghi.

Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole.

Saranno perciò escluse le uova che comunque risultino avariate, alterate, sofisticate, adulterate.

Dovrà, altresì, essere garantito, mediante certificazione rilasciata dal veterinario ufficiale dello stabilimento, il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

La temperatura di trasporto dovrà essere inferiore a + 10°C.

CARNE BOVINA FRESCA

Tipologia delle carni

Le carni dovranno essere di bovino adulto (vitellone) di origine nazionale, maschio o femmina di età compresa tra i 18 e i 22 mesi, appartenenti alle migliori razze da carne.

Caratteristiche di conservazione e di provenienza

Le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo, dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia e in stabilimenti regolarmente autorizzati. Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa igienico-sanitaria. E' preferibile il confezionamento sottovuoto.

Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a dieci giorni dalla data di utilizzo della merce.

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

La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

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 (polpa di 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 (punta di petto, scaramella, reale);
- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette, spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello).

CARNI SUINE

Caratteristiche e provenienza delle carni

Le carni dovranno provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali devono avere età di 10-11 mesi, con peso vivo non superiore a Kg. 150 e con resa di macellazione non inferiore all'85%.

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

Le carni sezionate dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate e regolarmente etichettate; è richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

Saranno scortate da certificazione, rilasciata dal Veterinario ufficiale dello stabilimento di macellazione, attestante l'effettuazione dei controlli, a sondaggio, per la ricerca dei residui e le caratteristiche richieste dal presente Capitolato.

Durante tutto l'arco produttivo le carni devono essere conservate unicamente a temperatura di refrigerazione.

CARNI AVICOLE

Caratteristiche generali e provenienza delle carni

Dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani.

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

Le carni sezionate dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate regolarmente etichettate. Il termine di conservazione non dovrà essere inferiore a tre giorni dalla data di consegna della merce.

Le carni dovranno essere scortate da una certificazione dal Veterinario ufficiale degli stabilimenti, attestante le condizioni di cui sopra.

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

I polli devono pervenire da allevamenti italiani, essere di 1^a qualità, ben nutriti, novelli, non gonfiati con insufflazione di aria, completamente spennati, privi di testa, collo, zampe e frattaglie, vuoti di sangue ed interiora del peso minimo di gr. 1200, nelle pezzature richieste di volta in volta dalle singole Amministrazioni.

Alla consegna devono risultare con pelle possibilmente gialla, sani, asciutti, completamente dissanguati, esenti da fratture, edemi, ematomi, in perfetto stato di freschezza e di conservazione, privi di insetti, uccisi da non più di ventiquattro ore, la carne deve essere chiara, tenera, profumata e saporita e priva di odore e sapore anormali.

Il pollo non deve subire l'azione di sostanze estrogene.

Tutte le suddette carni devono essere conformi alla legislazione vigente in materia.

FORMAGGI

Formaggio da tavola:

- crescenza (stracchino)
- emmenthal

- fontal
- italico
- mozzarella
- asiago
- grana padano
- ricotta

Non sono ammesse le preparazioni spalmabili, né i formaggi fusi (formaggini, sottilette etc.)

I formaggi da tavola somministrati dovranno corrispondere a tutte le condizioni prescritte dalle leggi vigenti in materia, sono preferiti i prodotti DOP, IGP e specialità tradizionali garantite.

I formaggi devono corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;
- avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- avere pasta uniforme e continua, con occhiatura caratteristica a seconda del tipo, crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure o fori.

Il formaggio grattugiato deve essere Reggiano o Grana Padano, deve essere grattugiato in giornata e non sono consentiti formaggi pregrattugiati. In casi eccezionali, qualora fosse necessario utilizzare formaggio reggiano o granapadano pregrattugiato, questi dovranno essere etichettati all'origine. Non sono comunque ammesse le miscele di formaggi duri da grattugiare.

SALUMI

I salumi dovranno essere confezionati rispettando le disposizioni di legge e devono essere limitati a quelli magri (quali prosciutto cotto o crudo, manzo affumicato, arrosto di tacchino, bresaola, speck.....)

Sono esclusi i salumi che risultassero artificialmente colorati o confezionati con carni avariate e di bassa e con l'uso di polvere di latte, negli insaccati nella misura superiore al 4% o con l'impiego di nitrato di sodio o di potassio che superi la quantità massima consentita di centigrammi 15 per Kg. o che le miscele dei tre prodotti chimici sopra menzionati superi di centigrammi 15 per Kg.

Sono, altresì, esclusi i salumi che risultassero confezionati con aggiunta di sostanze amidacee, quali farina di frumento, riso, fecola di patate, di acido borico, acido salicilico, formalina, sali di cloro, agar, albumina, fosfato di calcio, carbonati di magnesio e polifosfati.

Prosciutto cotto senza polifosfati, senza lattosio e senza glutine.

Non deve arrivare dall'assemblaggio di parti e che deve essere privo di gelatina alimentare. Deve essere privo di polifosfati aggiunti, lattosio, caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere avvolto in un involucro plastico idoneo. La Ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotti, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite e con odore e sapore di rancido. Deve essere affettato sul momento, presso la cucina e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione idoneamente protetto dalle altre derrate.

Prosciutto crudo

Deve essere privo di additivi e polifosfati, di coscia fresca di suino nazionale, affettato di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

La fetta deve essere di colore rosso, senza eccessive parti connettivali, grasso interstiziale e non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore.

Non deve essere usato confezionato sotto vuoto.

La stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi; assenza di qualsiasi difetto

PATATE

Le patate dovranno essere delle seguenti qualità:

- desirè
- primura
- sirtema
- spunta
- binthia

I tuberi delle patate dovranno essere puliti, sani sotto l'aspetto mercantile, resistente, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale conservazione quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, provocate dal gelo.

Inoltre, non dovranno presentare tracce di verde epicarcale di germogliazione incipiente o di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa, macchie superficiali ed intere che denotino l'attacco di parassiti animali o vegetali.

Le patate dovranno essere esenti da odori e gusti di qualunque origine avvertibile prima e dopo la cottura del vegetale, così come è definito dalla scienza merceologica.

Sono, altresì, applicabili in quanto non contrastanti con le presenti disposizioni le leggi ed i regolamenti vigenti, disciplinanti la materia oggetto delle forniture.

FRUTTA E VERDURA FRESCA

La qualità e le caratteristiche della fornitura sono definite dalla Legge 13.5.1967, n. 268 e confezionate con imballaggi e presentazione conformi a quanto stabilito dal D.M. 7.08.1959 (G.U. 24.08.1959, n. 200) modificato dal D.M. 31.12.1960 (G.U. 31.01.1961, n. 19).

In particolare per la frutta e verdura allo stato fresco non disciplinate dalla Legge 268 sopra richiamata le caratteristiche merceologiche devono essere:

- a) selezionate accuratamente, esenti da difetti visibili alla superficie del frutto;
- b) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche di specie e qualità richieste;
- c) avere la calibratura e grammatura richieste;
- d) avere raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatte al pronto consumo od essere ben avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- e) essere omogenee ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie coltivata, qualità e zone di produzione, non provenienti da miscele di prodotti, aventi diversi gradi di maturazione, conservazione, calibratura e grammatura;
- f) essere turgide, non bagnate artificialmente, né trasudanti di condensazione a seguito di improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturale processo di sopramaturazione;
- g) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti, antiparassitari ed additivi.

Gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, a seconda delle specie e coltivazione, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corso vegetale reciso.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli dovranno possedere i seguenti requisiti:

pesche: categoria 1^a qualità

albicocche: categoria 1^a qualità

susine: categoria 1^a qualità; il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto

ananas: categoria 1^a qualità

kiwi: categoria 1^a qualità

mele e pere: categoria 1^a qualità

uva: categoria 1^a qualità

agrumi: categoria 1^a qualità; gli agrumi non devono essere trattati con difenile e simili.

I limoni devono essere di forma ovoidale con buccia liscia e ricca di olii essenziali ed indenne da alterazioni di natura non parassitaria (lesioni e cicatrici prodotte dal vento), da urti, fregamenti contro rami e spine, da membranosi dei limoni (alterazioni prodotte da fumigazioni cianidriche) e da alterazioni provocate da fitofarmaci, da alterazioni di natura parassitaria, pezzatura da razioni o comunque secondo richiesta, ricchi di succo, a pieno turgore e con semi non germogliati;

- ciliege: categoria 1^a qualità

- fragole: categoria 1^a qualità

- carote: categoria 1^a qualità

- cipolle: categoria 1^a qualità

- finocchi: i germogli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà essere superiore a cm. 10. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il calibro minimo dovrà essere di cm. 6 (D.M. 25.8.1972).

Saranno escluse dalla fornitura le finocchie;

- cavoli verza e cappucci: dovranno essere non inferiori a gr. 300 ed i cappucci dovranno presentarsi serrati;

- spinaci: categoria 1^a qualità

- lattughe: indivie ricce e scarole, categoria 1^a qualità

- cicoria e radicchio: categoria 1^a qualità

- cavolfiori: categoria 1^a qualità

- carciofi: categoria 1^a qualità

- pomodori: categoria 1^a qualità

- zucchine: dovranno avere la polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 200;

- melanzane: le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo successivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite di calice e del peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole.

Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la cui superficie non superi cmq. 3.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10; per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7 (D.M. 30.05.1973);

- peperoni: dovranno avere un peso variabile da 150 a 300 gr.

- fagiolini: categoria 1^a qualità

- piselli: categoria 1^a qualità

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

– abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipate maturazioni e che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato igrometrico dell'area condizionata (conservazione che quindi abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale);

– portino tracce visibili di appassimento con abbassamento di turgore, alterazioni biochimiche funzionali incipienti, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;

– siano attaccate da parassiti animali o vegetali;

– presentino distacco prematuro dal peduncolo o morfologia irregolare o dovuta ad insufficienza di sviluppo o rachitismo, ad atrofia o malformazione o altre anomalie.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

Gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze

igieniche. La carta o altri materiali utilizzati nell'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto. Sono, altresì, applicabili, in quanto non contrastanti con le presenti disposizioni, le leggi ed i regolamenti vigenti, disciplinanti la materia oggetto della fornitura.

La distribuzione della frutta dovrà avere una rotazione che viene di seguito riportata, tenendo comunque conto dell'andamento della stagione quanto questa abbia delle caratteristiche fuori dal consueto:

Settembre: pere, uva, prugne, banane, pesche

Ottobre: mele, pere, uva, banane

Novembre: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Dicembre: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Gennaio: : mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Febbraio: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Marzo: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Aprile: mele, pere, banane, arance, kiwi

Maggio: Mele, pere banane, albicocche, pesche, prugne, ciliegie.

Giugno albicocche, pesche, prugne, ciliegie, anguria, melone

Luglio: albicocche, pesche, prugne, ciliegie, anguria, melone

In qualsiasi caso la mela e le banane non potranno essere distribuite più di due volte la settimana.

Potrà essere valutata la somministrazione di frutta a metà mattina anticipando quella del pranzo oppure inserendola nel menù come spuntino in più; sarebbe una strategia per aumentare il consumo di frutta ed anche per equilibrare i pasti della giornata e ridurre gli sprechi in mensa.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi dovranno essere rappresentati da diverse tipologie (fagioli borlotti, ceci, lenticchie, ecc.), essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo. Devono essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

FORMAGGIO GRANA PADANO/PARMIGIANO REGGIANO

La qualità deve essere in tutto regolare e conforme al tipo classico corrispondente secondo le disposizioni della normativa vigente.

Il formaggio deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri del formaggio grana padano tipico;
- avere pasta uniforme e continua, con occhiatura caratteristica e minuta, crosta regolarmente formata, continua, senza screpolatura, fessure o fori.

BURRO

Il burro, commerciabilmente denominato "burro fino di centrifuga" ottenuto dalla panna, ricavata unicamente da latte di mucca, sottoposto alla pastorizzazione ed avente un contenuto in peso di materia grassa, non inferiore all'84% e le seguenti altre caratteristiche:

- acqua 12,20% - albuminoidi 0,30% - lattosio ed acidi lattico 0,40% – indice di rifrazione al borririfratometro di Zeiss a 34° C. fra 44 e 47,5 – acidi volatili solubili, non inferiore 26 – acidi volatili insolubili, fra 2,20 e 3.

All'esame sommario, deve risultare prodotto da creme fresche, essere ben spurgato, privo di qualsiasi difetto ed impertizione, di un bel colore giallo oro alla superficie ed all'interno, senza sapore ed odori anormali.

All'esame chimico dovrà risultare privo:

1) di olio di sesamo, di amido, di sostanze estranee tendenti ad aumentarne il peso, la consistenza e la conservazione;

- 2) di minerali antisettici;
 - 3) di grassi estranei, come sego, olio di cocco, olio di delfino, idrogenari, margarina, olio di cotone, miscugli di grassi vegetali, ecc.;
 - 4) materie coloranti e di agenti di conservazione all'infuori di sale comune e del botato di soda, in proporzione quest'ultimo, non superiore al 2%.
 - 5) essere prodotti in stabilimento con bollo CEE.
- All'esame del microscopio polarizzatore non deve presentare struttura cristallina.

BUDINI

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti per legge.

OLII ALIMENTARI

Olio di oliva: deve essere extravergine di oliva di ottima qualità, con acidità inferiore allo 0,8% in peso espresso in acido oleico. Da utilizzare per il condimento a crudo.

Olio di arachide: deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalla legge vigente. Da utilizzare per la cottura.

RISO DEL GRUPPO SUPERFINI R. 77

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con concreta asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramento in cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento o la vitaminizzazione, salva la osservanza delle disposizioni che disciplinano il commercio interno del riso.

Alla prova di cottura dovrà resistere per non meno di venti minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

E' escluso il riso oleato, umido, contenente lolla, o sostanze minerali estranee, con la presenza di crittogame come la segala cornuta, il carbone, il verde del granoturco, le colpe o ruggine, guasto da parassiti o alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni.

E' parimenti escluso il riso che sia stato trattato con agenti chimici o fisici con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti prescrizioni di legge ed in particolare alla Legge 18.03.1958, n. 325 e successive modificazioni, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali, annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono determinate per ogni varietà di riso prodotto caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc.

MERENDE

Le merende per la scuola Infanzia dovranno essere proposte dall'I.A. tenendo conto dei seguenti accorgimenti:

- inserire almeno due frutti di stagione, diversi, a settimana
- limitare torte, biscotti e focacce ad una sola volta la settimana
- prevedere uno yogurt oppure un panino con marmellata o altro (40-50 gr)

In ogni caso le merende rappresentate da prodotti confezionati non devono contenere additivi e grassi di bassa qualità. Devono essere valutate e vidimate dall'ASL.

SALE

In conformità alle campagne del Ministero della Salute per la prevenzione del gozzo endemico si chiede l'utilizzo di sale iodato, sia grosso che fine.

Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione (insalate, ecc) dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto ed a limitare l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale. (cfr. azione PRP 2014/2018 e Legge 55 del 21.03.2005 in linea con le campagne promosse dal Ministero della Salute)

E' ASSOLUTAMENTE VIETATO utilizzare:

- le carni al sangue
- i cibi fritti
- il dado da brodo
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti
- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti
- i residui dei pasti dei giorni precedenti
- semilavorati industriali quali: pasta sfoglia, lasagne pronte, bastoncini di pesce, hamburger, sofficini, fiocchi di patate, purè, etc
- prodotti contenenti sciroppo di glucosio-fruttosio.

Foglizzo_____

Il Segretario Comunale
Dott.ssa Clelia Paola Vigorito