



**ROMAGNANO SESIA**  
**COMUNE DI ROMAGNANO SESIA**  
**PROVINCIA DI NOVARA**

# **SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

## **ASILO NIDO**

### **CAPITOLATO**

### **SPECIALE D'APPALTO**

### **Allegato 1**

**Tabella merceologiche delle derrate**

**INDICE:**

**INTRODUZIONE**

**Criteri generali per l' approvvigionamento delle derrate alimentari**

**Gestione delle materie prime.....**

**Tracciabilità.....**

**Etichettatura.....**

**Imballi.....**

**Etichettatura.....**

**Prodotti surgelati.....**

**Prodotti dietetici.....**

**Bibliografia.....**

**DESCRIZIONE MATERIE PRIME.....**

**CEREALI E PRODOTTI DA FORNO**

FARINA

LIEVITO NATURALE, PANE, PANEGRATUGGIATO

**PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL PANE:CRACKER;CROSTINI;FETTE BISCOTTATE**

PIZZA

FOCACCIA

PASTA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

RISO

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

**GRASSI DA CONDIMENTO**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

BURRO DI CENTRIFUGA

**ALIMENTI CONSERVATI**

PROSCIUTTO COTTO

POMODORI PELATI

SALE FINO E SALE GROSSO

ACETO DI VINO BIANCO

ZUCCHERO

SUCCHI DI FRUTTA

CONFETTURE DI FRUTTA

CIOCCOLATO

PREPARATO X BUDINO

THE DETERMINATO

LATTE E DERIVATI

LATTE

YOGURT

FORMAGGI

GELATI

OVOPRODOTTI

UOVA FRESCHE

**PRODOTTI DIETETICI**

**PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL LATTE**

LATTE DI SOIA

**PRODOTTI APROTEICI**

PASTINA

PANE BIANCO

DOLCIUMI

**PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA**

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA

OMOGENEIZZATI

CREMA DI RISO Istantanea

FARINA LATTEA

**CARNI**

CARATTERISTICHE DELLE CARNI SOTTO VUOTO

STOCAGGIO, TRASPORTO E DURABILITA'

CARNI BOVINE

CARNI AVICOLE

TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PRAPARAZIONI

**PRODOTTI ITTICI SURGELATI****PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI****PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI****PRODOTTI ORTUFRUTTICOLI FRESCHI**

CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLI DEI PRODOTTI ORTUFRUTTICOLI FRESCHI

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

ORTAGGI A RADICE

ORTAGGI A BULBO

ORTAGGI A FOGLIA

ORTAGGI A FRUTTO

ORTAGGI A FIORE

CAVOLFIORI

**FRUTTA****LEGUMI****SPEZIE ED ERBE AROMATICHE**

## **INTRODUZIONE:**

### **Criteri generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari**

Le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di ristorazione dell' asilo nido del comune di Romagnano. Per il servizio del comune di Romagnano sono quindi utilizzabili le derrate alimentari descritte in cotesto allegato.

Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio del comune di Romagnano.

Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito dalla legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile.

E' compito della Società Appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all' Appaltante la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.

La Società Appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità in materia di igh e succ. mod. ed eventuali dichiarazioni in conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Servizio Asilo Nido e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

La Società Appaltatrice deve definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte in magazzino.

Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati.

### **Gestione delle materie prime**

Le derrate alimentari confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo.

Non è ammesso l'utilizzo nel ciclo produttivo di derrate, che al momento della somministrazione abbiano superato il termine minimo di conservazione.

Non bisogna detenere scorte di prodotti durante i periodi di chiusura. Possono costituire eccezione le sole conserve in confezioni sigillate.

### **Tracciabilità**

Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la rintracciabilità degli alimenti: La Società Appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare. I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il Nido fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

### **Etichettatura**

Tutte le materie prime devono essere conformi alla legislatura concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari.

Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si raccomanda delle specifiche descrizioni.

### **Imballi**

Gli imballi delle derrate alimentari devono essere conformi alla normativa vigente.

Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

## **Prodotti surgelati**

Gli alimenti surgelati devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 27 gennaio 1992 n°110 e succ. mod. Le confezioni devono essere originali ed intatte e tali da garantire l' autenticità del prodotto contenuto. Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.

Non devono presentare anomalie che possono denunciare interruzioni nella catena del freddo (brinatura sulla superficie)

I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad una temperatura non superiore a -18°C.

Le confezioni **devono** riportare le seguenti indicazioni :

-denominazione di vendita completata dal termine "surgelato"

-data di produzione di facile lettura

-il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore

-le istruzioni relative alla conservazione del periodo in cui il prodotto dopo l' acquisto,completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dall'attrezzatura richiesta per la conservazione

-l'avvertenza che il prodotto,una volta scongelato non deve essere di nuovo congelato e le eventuali istruzioni d' uso

-indicazione del lotto

**Si escluderanno** dal ciclo produttivo i prodotti surgelati che:

-presentino meno di 3 mesi di validità conservativa;

-presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento,quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all' interno;

-presentino confezioni rotte;

-i prodotti devono essere accuratamente puliti,mondati e tagliati,esenti da corpi estranei,con pezzi ben separati,senza ghiaccio sulla superficie,di consistenza non legnosa ne spapolata.

## **Utilizzo**

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0°e4°C.

È vietato lo scongelamento in acqua.

È vietato congelare un prodotto fresco.

Il prodotto,una volta scongelato, nono potrà essere nuovamente congelato e deve essere consumato entro 24 ore.

## **Prodotti dietetici**

L'utilizzo di prodotti dietetici,nel menù,risponde all' esigenza di fornire prodotti adeguati agli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare.

I prodotti dietetici,oltre ad essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in merito agli alimenti, devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs 27 gennaio 1992n°111,concernente i prodotti destinati ad un' alimentazione particolare e necessitano dell' Autorizzazione del Ministero della Salute.

Le confezioni devono essere conformi al D.Lgs del 27 gennaio 1992,n°109ed al D.Lgs 16 febbraio 1993,n°77 come etichettatura generale.

Rientrano in questa categoria anche gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia,in buona salute. Tali alimenti devono essere conformi,oltre a quanto sopra,anche al D.M.6 aprile 1994,n°500 ed al D.P.R 7 aprile 1999,n°128 e succ. mod.

## **Bibliografia**

Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica

Regione Piemonte- Assessorato alla Sanità-Direzione sanità Pubblica-Luglio 2002

## **DESCRIZIONE MATERIE PRIME**

### **CEREALI E PRODOTTI DA FORNO**

#### **Requisiti di legge**

Tutti i cereali devono essere conformi al reg.CEE 8 marzo 2001,n°466 e succ. mod.

#### **FARINA**

La farina deve ottemperare ai D.P.R 9 febbraio 2001,n°187 e succ. mod

La farina di frumento può essere di tipo "0"(setacciata) oppure di grano tenero tipo "00" (bianca).

La farina (frumento e mais) nono deve presentarsi contaminata da parassiti,larve,frammenti di insetti,muffe,pele di roditori o altri agenti infestanti o da frammenti metallici; non deve presentare grumi, sapori o odori acri.

#### **Imballi e confezioni**

Le confezioni, di non oltre 1 kg, devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

### **LIEVITO NATURALE**

#### **Requisiti di legge**

Il prodotto è definito dall' art 8 D.P.R30 novembre 1998,n°502

#### **Caratteristiche**

Prodotto composto da microrganismi sviluppatosi naturalmente. Questo tipo di lievito ,detto anche crescente,lievito di pane o lievito madre,si ottiene con diversi passaggi da un pezzo di pasta fresca di farina,lasciato riposare per circa due settimane alla temperatura di circa 25°C e nel quale si sviluppano i fermenti dell 'aria e della farine stessa che fanno gonfiare l'impasto.

#### **Confezioni**

Bustine

#### **Etichettatura**

Sulle confezioni dei lieviti selezionati posti in commercio devono essere riportati il nome o la ragione sociale e la sede legale della ditta,la sede dello stabilimento di produzione,le caratteristiche del prodotto e gli estremi dell'autorizzazione rilasciata dal Ministero della Sanità.

### **PANE**

#### **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

-L.4 luglio 1967,n°580 e succ. mod.

-D.P:R 30 novembre 1998,n°502

I contenitori devono essere conformi al D.M 21 marzo 1973 ed a quanto previsto dalla specifica legislazione.

#### **Ingredienti**

Sfarinati di grano (a diverso grado di raffinazione: tipo 00,0) acqua, lievito naturale (pasta madre), con o senza l'aggiunta di sale comune (cloruro di sodico).

Il pane deve essere senza condimenti.

### **Caratteristiche**

Il pane deve essere ben lievitato, la cottura completa, regolare e omogenea.

Deve essere leggero; in rapporto al proprio volume, e nello stesso tempo, morbido.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, tipo eccessivo gusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno/dorato

La mollica deve essere soffice, elastica, ma non collosa o di porosità irregolare, con aroma caratteristico.

Alla rottura con le mani o al taglio deve essere croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.

Deve essere giornalmente prodotto: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

### **Pezzzatura**

Si richiede la pezzatura di 50/60g (sfilatini)

Trasporto

È consentito l'uso di contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso di requisiti specifici previsti di legge. Devono essere utilizzati sacchi in carta da utilizzare unicamente per il trasporto del pane. Il sacchetto non può essere utilizzato più di una volta.

Il trasporto non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

Il documento di trasporto deve riportare:

– il tipo di pane fornito, completo di ingredienti

– la quantità di prodotto

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane surgelato

### **PANE GRATTUGIATO**

#### **Requisiti di legge.**

Il prodotto deve essere conforme alla L. 4 luglio 1967 n. 580 e succ. mod.

### **Caratteristiche**

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarini di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune, privo di additivi e condimenti.

Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate o altro materiale originale destinato al contatto con gli alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati.

### **PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL PANE: CRACKER, CROSTINI, FETTE BISCOTTATE.**

#### **Requisiti di legge.**

Il prodotto deve essere conforme a:

- L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.
- D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

### **Caratteristiche**

## Fette biscottate

Sono prodotti ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti,

Devono essere friabili e croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o frattura manuale. Devono essere privi di grassi ed additivi

Per la bassa presenza di acqua (inferiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto) mantengono le caratteristiche ottimali fino a 3 – 4 mesi.

Devono essere confezionati in sacchetti di materiale destinato al contatto con gli alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità.

## **Imballi**

Le confezioni devono essere chiuse, sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

## PIZZA E FOCACCIA.

La pizza e la focaccia deve essere preparata a partire dagli ingredienti: farina, acqua, lievito, sale presso la cucina dell'Asilo Nido.

## PASTA

### PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.

## **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 e succ. mod.

Caratteristiche

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione prodotta di pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri e frattura vitrea .

Esse deve essere consegnata essicata ed in perfetto stato di conservazione.

Si richiede la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana. Non deve avere odore di stantio o di muffa, tracce di tarne o ragnatele, sapore acido piccante od altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Deve essere immune in modo assoluto da insetti. Qualora fosse rimossa non deve lasciare cadere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme resistente alla cottura ed alla pressione delle dita.

## **Imballi**

Confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore.

## **Confezioni**

Il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

## **Conservabilità**

Non devono essere accettate consegne di merce con meno di 18 mesi al TMC. L'approvvigionamento previsto presso il magazzino deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

## RISO

### **Requisiti di legge**

Deve essere conforme alla L. 18 marzo 1958, n. 325.

### **Caratteristiche**

Il riso deve rispondere al primo grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto disponibile in commercio. Il riso deve essere secco, intero e pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

Il prodotto deve essere indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

### **Imballi**

Il prodotto deve essere mantenuto in confezioni originali, possibilmente sottovuoto, conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

### **Conservabilità**

Alla consegna il riso deve avere ancora un anno di conservazione.

### **Utilizzo**

Per la preparazione di risotti e risi in brodo dovranno essere utilizzati i superfini, Arborio e Carnaroli.

## **PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO**

Le torte dovranno essere prodotte presso la cucina dell'Asilo Nido.

## **GRASSI DA CONDIMENTO**

Deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva a cotto e a crudo. Il burro sarà utilizzato per la mantecatura dei risotti e la preparazione di purea.

## **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

### **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 31 ottobre 1987, n. 509 e succ. mod.

### **Preparazione**

Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche e senza aggiunta di additivi.

### **Caratteristiche**

Deve essere limpido, privo di impurità; deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive. L'olio deve essere di produzione italiana e le olive di provenienza esclusivamente italiana.

## **Imballi**

Le confezioni devono essere da litro.  
I contenitori devono essere di vetro, di colore scuro e dotati di idoneo sistema di chiusura.

## **Etichettatura**

Le confezioni devono recare impresso, oltre alle previste indicazioni per legge, l'anno di produzione.

## **Conservabilità**

Alla consegna l'olio deve avere ancora un anno di conservazione.

## **Stoccaggio**

L'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e dalla luce diretta.

Le confezioni devono essere sempre conservate ben chiuse anche se parzialmente consumate.

## **BURRO DI CENTRIFUGA**

### **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- L. 23 dicembre 1956 N. 1526 e succ. mod.
- D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54

### **Preparazione**

Il burro deve essere ottenuto da crema di latte vaccino pastorizzato, separata per centrifugazione e aver subito un processo di pastorizzazione.

Gli additivi devono essere assenti.

Deve avere un contenuto di materia grassa non inferiore all'80%.

### **Caratteristiche**

Il burro di buona qualità deve avere consistenza soda, deve essere spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizioni di acqua uniforme.

Deve avere sapore dolce e colore bianco-giallognolo caratteristico.

Non deve essere in qualunque modo alterato, né avere gusto di rancido o alterazioni di colore sulla superficie.

Non deve presentare, in superficie o in sezione, agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Deve essere fresco e non sottoposto a congelamento.

## **Imballi**

Le confezioni devono essere originali e sigillate.

Il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

## **Conservabilità**

Al momento della consegna la conservabilità deve essere di almeno 30 giorni.

## **ALIMENTI CONSERVATI**

Vietato l'uso di estratto per brodo.

### **PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'**

#### **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 30 dicembre 1992, n. 537 e al D.M. 21/04/2005.

#### **Caratteristiche**

Il prodotto deve avere un periodo di stagionatura inferiore ai 14 mesi a decorrere dalla salagione. Deve essere ottenuto dalla coscia suina intera di prima qualità. Non deve essere un prodotto ricostituito e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale.

Deve contenere nitriti e/o nitrati secondo una buona tecnica industriale ed entro i limiti di legge.

Deve essere confezionato senza l'aggiunta di additivi con attività gelificante o addensante, polifosfati e caseinati. Deve essere garantito privo di glutine.

Il prodotto deve essere pastorizzato dopo confezionamento.

Deve essere di sapore gradevole, colore e profumo caratteristici.

Deve essere di cottura uniforme, drogato in giusta misura, ben pressato, privo di parti cartilaginose, aree vuote (bolle) e rammollimenti.

La superficie esterna non presenterà patinosità superficiale, né odore sgradevole. Il grasso di copertura, che non deve presentarsi in eccesso, deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più possibile simile a quello della carne cruda 70/20.

Al taglio deve presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo ben rifilato.

I prosciutti interi devono essere confezionati, sottovuoto, in idonei involucri integri e sigillati; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

#### **Pezzatura**

Al fine di garantire il consumo entro la settimana si richiedono confezioni di prosciutto già affettato (per un totale di circa 2kg/settimana), confezionato ed etichettato dal produttore.

#### **Etichettatura**

Ogni singolo prosciutto deve poi riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio di produzione, secondo il D.M. 14 febbraio 1968.

#### **Conservabilità**

Al momento della consegna il prodotto deve avere almeno ancora 30 giorni di conservazione.

#### **Stoccaggio**

Deve essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore.

#### **Utilizzo**

E' sempre preferibile che il prosciutto sia affettato in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo.

## POMODORI PELATI

### **Requisiti di legge**

Conforme al D.P.R. 11 aprile 1975 n. 428 e alla L. 10 marzo 1969, n. 96

### **Caratteristiche**

I pomodori pelati devono essere del tipo lungo 5. Marzano, di origine italiana, non derivati da organismi geneticamente modificati; preferibilmente provenire dall'ultimo raccolto, e devono rispondere ai seguenti requisiti minimi:

- Presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- Avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- Essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g. 400 e non meno del 65% negli altri casi;
- Essere privi di larve, di parassiti di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare, in misura sensibile, maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;
- Peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- Residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%.

La media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non deve essere superiore a 3 cmq per ogni 100 g. di contenuto ed in ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Il prodotto deve essere di produzione dell'anno in corso o dell'anno precedente.

### **Imballi**

I contenitori di banda stagnata devono essere puliti, non arrugginiti, non ammaccati, non bombati. Possono essere utilizzate confezioni da 1 Kg o da 3 Kg.

### **Etichettatura**

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

### **Conservabilità**

All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 4 anni di conservazione.

### Passata di pomodoro

È possibile l'impiego della passata di pomodoro (in contenitori di vetro) che deve essere preparata utilizzando prodotti freschi di origine nazionale, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti (D.M. 27 febbraio 1996 n. 209 e succ. mod., D.M. 30 aprile 1998, n. 250).

## SALE FINO E GROSSO

### **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a :

- D.M. 31 gennaio 1997 n. 106

- D.M. 10 agosto 1995 n. 562

### **Caratteristiche**

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche e di contaminazioni di natura chimica e ambientale.

È preferibile utilizzare il sale marino integrale.

Per l'utilizzo a crudo, si consiglia l'impiego di sale iodurati/iodato.

### ACETO DI VINO BIANCO

#### **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a :

- L. 9 ottobre 1964, n. 991 e succ. mod.
- D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162

### **Caratteristiche**

Prodotto ottenuto da vini bianchi, confezionato in contenitori di vetro.

### ZUCCHERO

#### **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme alla L. 31 marzo 1980 n. 139

### **Caratteristiche**

Trattasi di saccarosio depurato e cristallizzato di qualità sana, leale e mercantile. Lo zucchero è semolato, a media granulosità.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti.

### **Imballi**

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

#### **Confezioni**

Le confezioni devono essere conformi alla L. 31 marzo 1980, n. 139.

### SUCCHI DI FRUTTA

#### **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 18/05/1982 n. 489 e succ. mod. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla L. 31/03/1980 n. 139 art. 1.

### **Caratteristiche**

Il prodotto non deve essere contaminato da Patulina.

Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed, eventualmente, zucchero.

Hanno un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 70% di frutta.

Devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali, antifermentativi e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidanti.

Devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o alterati ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

Devono essere forniti nei gusti di: pesca, pera, mela, albicocca.

#### **Imballi**

Bottiglie di vetro da 125 ml o in contenitori di cartone da 200 ml circa.

### CONFETTURE DI FRUTTA

#### **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 08 giugno 1982, n. 401

#### **Caratteristiche**

Devono essere del tipo extra, ovvero contenente un minimo del 45% di polpa di frutta.

Sono ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza, di zucchero e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.

Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

Il prodotto si deve presentare con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida.

L'aroma, il sapore e l'odore devono richiamare le caratteristiche del tipo di frutta da cui derivano.

Devono essere prive di caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiale estraneo.

CIOCCOLATO (non può essere utilizzato per l'alimentazione dei bambini in età inferiore ad un anno).

#### **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- L. 30 aprile 1976 n. 351
- D.P.R. 18 maggio 1982 n. 490
- Dir. CEE 23 giugno 2000, n. 36

#### **Ingredienti**

Il cioccolato fornito deve avere i seguenti ingredienti:

zucchero, latte in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, lecitina, aromi naturali, cacao 30% minimo.

#### **Imballi**

Il prodotto deve pervenire in confezioni integre e chiuse.

#### **Confezioni**

Monoporzioni da 30 g.

### PREPARATO PER BUDINI

#### **Caratteristiche**

Prodotto in polvere che può essere composto da ingredienti differenti secondo il gusto:

- Vaniglia: zucchero, latte magro, amido, carragenina ed aromi naturali.
- Cioccolato: zucchero, cacao magro, destrosio ed aromi naturali.

## THE DETEINATO

Il prodotto è sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano, avente le caratteristiche chimico-fisiche e di purezza previste dal D.M. 12 dicembre 1979. Il the deteinato deve contenere una quantità inferiore a 0,1% di caffeina sulla sostanza secca, deve avere un residuo di diclorometano inferiore a 15 ppm e un tenore di umidità compreso tra 6 e 10%.

## LATTE E DERIVATI

Nelle preparazioni alimentari che richiedono latte come ingrediente, può essere utilizzato a lunga conservazione o UHT.

### **Requisiti di legge**

Il latte impiegato per la produzione dei prodotti lattiero-caseari di seguito indicati deve essere conforme al Reg. CEE 8 marzo 2001 n. 466 e succ. mod.

Si richiede inoltre che tutti i prodotti lattiero-caseari siano anch'essi conformi alla legislazione di cui sopra circa la Alfatossina M1.

## LATTE

### **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54
- L. 3 maggio 1989, n. 169

### **Caratteristiche**

In base al trattamento di conservazione subito, può essere fresco o a lunga conservazione.

Il prodotto acquistato, in base al contenuto di grassi, deve essere intero (mm. 3,2 % di grasso) o parzialmente scremato (1-8% di grasso).

Deve aver subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione. Deve essere confezionato.

Il colore deve essere opaco, bianco tendente leggermente al giallo; il sapore dolciastro, gradevole; l'odore gradevole e leggero.

Non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo. Deve essere di origine italiana.

### **Etichettatura**

#### Latte fresco

Deve essere di alta qualità

### **Trasporto e stoccaggio**

#### Latte fresco pastorizzato

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0°C e + 4°C.

#### Latte a lunga conservazione o UHT

Può rimanere a temperatura ambiente fino al momento del consumo. La durabilità al momento della consegna deve essere di almeno 75 giorni.

All'apertura della confezione deve essere conservato in frigorifero per un massimo di 2 giorni.

## YOGURT

### **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54

### **Caratteristiche**

È ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobadilus bulgaricus*, il cui contenuto al momento della consegna deve essere superiore a 108 per grammo per ogni fermento.

Possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta o pezzi di purea, malto, cereali, zucchero. Non sono ammessi additivi, aromi o addensanti.

Il prodotto deve presentare un gusto tipico, leggermente acidulo, odore caratteristico e colore bianco latte o tendente al colore del frutto cui è stato addizionato. La sua consistenza deve essere quasi cremosa, di aspetto liscio, omogeneo senza separazione del siero.

### **Trasporto e stoccaggio**

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0°C e +4°C. La durabilità residua al momento della consegna deve essere di almeno 15 giorni. Può essere conservato al massimo 30 giorni.

### **Imballi**

Il prodotto deve essere confezionato in porzioni monodose da g. 125.

## FORMAGGI

### **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54

Il prodotto tipico o d'origine deve essere conforme a:

- D.P.R. 18 novembre 1953, n. 109
- L. 10 aprile 1954, n. 125
- D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269

### **Caratteristiche**

Date le loro differenti caratteristiche nutrizionali ed organolettiche si possono differenziare in formaggi a lunga stagionatura, a media stagionatura, a breve o brevissima stagionatura.

Formaggi stagionati (a lunga e media stagionatura):

Hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi.

Se consumati saltuariamente, è possibile acquistare tagli confezionati sottovuoto; in caso contrario acquistare forme intere.

Il trasporto e la conservazione devono rispettare le indicazioni fornite dal produttore. Essi devono presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.

Sono richiesti formaggi stagionati a denominazione di origine protetta, le cui caratteristiche devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione: approvati da specifiche norme.

Sono richiesti:

- Asiago
- Caciocavallo

- Fontina dolce
- Montasio
- Parmigiano Reggiano (da utilizzare anche per condimento)
- Provolone Valpadana
- Quartirolo Lombardo
- Taleggio
- Toma Piemontese

#### Formaggi freschi (a breve o brevissima stagionatura):

Contengono un'elevata quantità di acqua che, in particolari condizioni, può favorire la crescita microbica.

Devono essere prodotti con latte pastorizzato e senza additivi. Devono essere confezionati in porzione monodose.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese fra 0°C e + 4°C.

Possono essere utilizzati formaggi freschi con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.

Il prodotto deve essere consegnato entro 3 giorni dalla data di produzione e consumato non oltre i 5 giorni dalla data di consegna.

Sono preferibili confezioni in monodose che abbiano al momento della consegna almeno 15 giorni di durabilità prima della scadenza.

Formaggi freschi che possono essere inseriti nel menù sono:

- Crescenza
- Caprini
- Stracchino
- Tomini
- Mozzarella
- Ricotta di vacca
- Robiola

Si consente l'uso di formaggini confezionati.

#### GELATI

##### **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- O.M. 11 ottobre 1978
- D.M 6 marzo 1975 e succ. mod.
- G.U.E. 11 ottobre 1970.

##### **Caratteristiche**

Prodotto a base di latte, trattato termicamente, cui sono aggiunti altri ingredienti quali: zucchero, burro o olii vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, addensanti, aromi naturali, acqua.

La preferenza è per formulazione semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Si richiedono preferibilmente i seguenti gusti: panna, vaniglia, cioccolato, nocciola, yogurt, banana, limone, fragola.

Il prodotto deve essere privo di cristalli di ghiaccio superficiali e irregolarità di tessitura.

##### **Confezioni**

Devono essere in confezioni monodose da 50-75g.

##### **Etichettatura**

Sulla confezione monodose può non essere indicata la data di scadenza

## **Conservabilità**

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 giorni di conservazione.

## **OVOPRODOTTI**

Le uova fresche andranno utilizzate per le sole preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa.

Per Preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si devono scegliere uova pastorizzate fresche.

## **UOVA FRESCHE**

### **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme ai requisiti previsti da:

- L. 3 maggio 1971 n. 419
- Reg. CEE 29 ottobre 1975 n. 2772 e succ.mod.
- Reg. CEE 26 giugno 1990 n. 1907 e succ. mod.

### **Caratteristiche**

Le uova devono essere fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria e provenire sigillate da un centro di imballi autorizzato.

Esse non devono subire un trattamento di pulizia a umido né prima né dopo la classificazione; né aver subito alcun trattamento di conservazione; né essere state conservate in ambienti a temperatura controllata inferiore ai + 5°C.

Devono essere esenti da rotture, incrinature e imbrattamenti.

Il guscio e la cuticola devono essere normali, netti, intatti.

La camera d'aria non deve avere altezza superiore ai 3 mm.

L'albume deve essere chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Il tuorlo deve essere visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; deve inoltre essere esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Il germe deve avere uno sviluppo impercettibile.

Devono essere esenti da macchie di sangue, odori e sapori estranei.

La fornitura delle uova deve essere accompagnata da un certificato sanitario, almeno mensile, che dichiari che le uova sono state testate dalla ASL di competenza territoriale dell'allevamento e sono risultate esenti da *Salmonella spp.*

### **Imballi e Etichettatura**

Devono essere in confezioni sigillate ed originali.

Gli imballi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dal Reg. CEE

Devono riportare sulla confezione la data di confezionamento e del termine minimo di conservazione.

### **Pezatura**

Categoria di peso 3 (60-65g).

### **Stoccaggio**

Le uova devono essere conservate in frigorifero tra i 4 ed i 10°C.

## **Conservabilità**

La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data del confezionamento e il consumo entro i dieci giorni successivi alla consegna.

## **PRODOTTI DIETETICI**

### **PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL LATTE**

E' una categoria molto ampia in cui sono compresi, tra l'altro, il latte a basso contenuto di lattosio (indicato in casi di diarrea oltre che in specifiche intolleranze) ed il latte senza proteine del latte vaccino (indicato nelle allergie).

### **LATTE DI SOIA**

E' un particolare tipo di alimento dietetico in cui le proteine provengono esclusivamente dalla soia. Normalmente sono modificati anche gli zuccheri (latte senza lattosio).

E' un latte indicato in situazioni di intolleranza alimentare (allergia alle proteine del latte vaccino, intolleranza al lattosio o al galattosio).

### **PRODOTTI APROTEICI**

## **PASTINA**

Le proteine di questi prodotti provengono da latte o uova.

Deve essere completamente assente il glutine ed il lattosio non deve superare lo 0.1%.

Se sono anche senza latte, lattosio e uova, gli ingredienti che possono essere contenuti sono: farina di soia, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.

I formati richiesti sono spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne.

Le confezioni devono avere un peso di g. 250.

Composizione tipo:

- Proteine 13%
- Lipidi 3,5%
- Carboidrati 82,3%
- Umidità 12,5%

## **PANE BIANCO**

Pane a fette sottovuoto del tipo senza glutine e senza uovo.

Analisi media per 100 g di prodotto:

- Proteine g. 2,5
- Lipidi g 1,5
- Carboidrati g. 40
- Fibra alimentare g. 8
- Ceneri g. 1
- Umidità g 47

## **FARINA**

Il prodotto deve essere senza glutine e senza uovo.

Le confezioni devono essere di peso netto di g. 500.

Analisi media per 100 g. di prodotto:

- Proteine g. 6,38
- Lipidi g 0,6

- Carboidrati g. 85,59
- Fibra alimentare g. 8,90
- Ceneri g. 2,19
- Umidità g 8,9

## **DOLCIUMI**

Questi prodotti non devono contenere glutine e/o latte e/o lattosio e/o uova.

Tra i dolci tipici sono richiesti: fette biscottate aproteiche, biscotti aproteici, biscotti senza glutine.

## **YOGURT DI SOIA**

*Ingredienti:* estratto di soia (71%) – zucchero – sciroppo di glucosio – olio vegetale

Emulsionante: nono e di gliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: farina di semi di carrube, arginato di sodio – carragenani – gomma di guar, aromi

Proteine del latte inferiori a 0,1 g.

Lattosio inferiore a 0,1g.

## PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

### **PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA**

Deve essere prodotta con semola di grano duro eventualmente addizionata di minerali e vitamine, è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori del latte.

### **OMOGENEIZZATI**

È consentito l'uso di omogeneizzati di carne, di pesce, formaggino e verdure.

### **CREMA DI RISO Istantanea**

Il prodotto, derivato alla macinazione del riso, è indicato anche per bambini con intolleranza al glutine e per il trattamento dietetico dei disturbi acuti e cronici del tratto digerente.

Il prodotto deve essere pronto per la cottura e deve poter essere utilizzato per la preparazione di pappe dolci o saporite.

Il prodotto deve essere conservato in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore.

SEMOLINO Istantaneo  
MAIS – TAPIOCA Istantanea  
MULTICEREALI Istantanei

### **FARINA LATTEA**

Preparata con latte o latte in polvere, farina di riso, mais oppure amido di mais anche con l'aggiunta di mele, banane, ananas e albicocche o biscotti.

Da utilizzare come integratore del latte dal 4° mese. Il prodotto senza glutine è adatto in caso di intolleranza.

### **CARNI**

Le carni utilizzate per la ristorazione scolastica del Comune di Romagnano Sesia devono essere fresche e confezionate sottovuoto.

## CARATTERISTICHE DELLE CARNI SOTTOVUOTO

Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate ed essere conformi alla normativa vigente.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto al massimo del 3%. Lo scarto deve essere costituito da grasso, connettivo di copertura e liquido trasudato.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballo primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione;
- L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- Le confezioni devono essere adeguatamente protette in modo tale da prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate direttamente sugli imballi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico. Fresco
- Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono es. bovino adulto
- Termine minimo di conservazione indicato chiaramente con menzione "da conservarsi preferibilmente entro"
- Modalità di conservazione
- Il nome e la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario e del numero CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("5") conformemente alla legislazione vigente
- La data di confezionamento
- Sulla confezione secondaria devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- Su ciascun imballo secondario deve essere indicato il peso netto

Alla consegna, devono essere respinte le confezioni nelle quali si riscontrano

- La perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- La presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità solidificata, liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

## STOCCAGGIO, TRASPORTO E CONSERVABILITA'

### **Stoccaggio**

La temperatura interna non deve superare i +4°C.

### **Trasporto**

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 3°C e, in ogni caso, non superare +7°C al cuore del prodotto.

### UTILIZZO

La preparazione delle carni deve essere giornaliera.

## CARNI BOVINE (NO VITELLO)

## **Requisiti di legge**

Le carni devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 18 aprile 1994 n. 286. Le carni devono provenire da allevamenti certificati italiani. Le carni devono essere certificate ai sensi della Legge Regionale n. 35/88 e/o devono essere conformi ad un disciplinare di etichettatura volontaria, Reg. CEE 17 luglio 2000 n. 1760 (tit. II, sez. 2) approvato dal Ministero; in quest'ultimo caso l'etichetta deve almeno prevedere le seguenti informazioni:

- Luogo di allevamento
- Tempo di permanenza nell'allevamento citato;
- Età.

Le carni bovine devono essere conformi a:

- Disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CEE 17 luglio 2000 n. 1760)
- Classificazione commerciale di cui al Reg. 1298/81/CEE

## **Caratteristiche**

L'età dell'animale deve essere tra gli 8 e i 12 mesi e deve essere dichiarata.

I tagli devono essere:

- di cat. Z
- di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure conformazione R (Buona= profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono)
- con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grassio, muscoli quasi ovunque apparenti)

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni. Sono da preferire carni già disossate, in tagli anatomici pronti per l'uso.

## **Tagli richiesti**

### Quarto posteriore

- filetto, controfiletto, fesa, noce, scamone, magatello, fetta di mezzo, pesce-geretto

### Quarto anteriore

- cappello da prete, reale, fesone di spalla, geretto anteriore, punta – fiocco, brione, fusello.

## **Conservabilità**

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

## **Nota**

Considerata l'incidenza di positività per impiego illecito di anabolizzanti nelle carni di sanato, se ne vieta l'impiego.

## **CARNI AVICOLE**

### **Requisiti di legge**

Le carni di pollame e di tacchino devono provenire da animali allevati, sul territorio nazionale, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE.

Le carni devono:

- Provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 495
- Essere conformi alla classificazione commerciale di cui al Reg. CEE 26 giugno 1990, n. 1906

- Essere conformi alle normative espresse dai D.P.R. 8 giugno 1982 n. 503 e D.P.R. 17 maggio 1982, n. 193.

### **Caratteristiche**

Non sono ammesse carni ottenute da riproduttori maschi o femmine.

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono, inoltre, evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

La cute, se presente, deve avere colorito giallo-rosa, consistenza elastica, deve risultare asciutta alla palpazione digitale e non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto degli animali vivi e durante la macellazione; deve inoltre essere priva di bruciature, penne e piume residue.

I tessuti muscolari devono avere colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio – castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad un'irrazionale alimentazione del pollame.

Le modalità di approvvigionamento devono essere condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio, ovvero non superiore a 2 giorni.

### **Tagli richiesti**

Si richiedono polli a busto completamente sviscerati, di peso compreso fra 2,0 e 2,2 Kg. Si richiedono inoltre i seguenti tagli commerciali:

*Cosce di pollo:*

- dette anche fuselli, fusi o penne
- Devono essere di pezzatura omogenea *Anche di pollo:*
- Denominazione commerciale: sovracosce
- Devono essere di pezzatura omogenea
- La pelle non deve essere presente in eccesso *Petti di pollo:*
- Denominazione commerciale : petto con forcella *Fesa di tacchino*
- Denominazione commerciale : filetto o fesa *Tacchino per spezzatino:*
- Polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere.

### **TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI**

- **POLPETTE BOVINO:** reale, spalla
- **HAMBURGER BOVINO :** reale, spalla
- **CARNE TRITA PER RAGU' BOVINO:** reale, spalla
- **SPEZZATINO BOVINO:** reale, spalla
- **COTOLETTE POLLO:** petto
- **SCALOPPE TACCHINO:** fesa
- **BOLLITO BOVINO:** spalla, cappello del prete, reale
- **ARROSTI BOVINO:** cappello del prete, reale, noce, fasone
- **ARROSTI TACCHINO:** fesa

### **PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

Sono ammesse solo le seguenti specie:

- Platessa
- Nasello

È vietato l'uso di prodotti precotti (bastoncini di pesce) e ricomposti (cuoricini).

## Requisiti di legge

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità al D. Lgs. 30 dicembre 1992, n. 531 "Attuazione delle direttive 91/493/CEE" modificato dal D. Lgs. 28 ottobre 1995, n. 524.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9 dicembre 1993.

## Caratteristiche

Il pesce deve essere presentato perfettamente sviscerato o filettato senza pelle o in tranci; i filetti e le trance di pesce surgelati, in confezioni originali, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

I filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la % di glassatura e il peso di prodotto al netto della glassatura che deve essere massimo del 20%.

I filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5mm.

I filetti e le trance non devono presentare:

- Corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Si orienteranno le scelte, secondo la varietà di prodotti, verso:

- Filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.F.) o interfogliati;
- Tranci surgelati in confezioni originali.

## Imballi

Sulle confezioni deve essere presente il bollo CEE.

## Etichettatura

Ai sensi del Reg. CEE 17 dicembre del 1999, n. 104/2000 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27 marzo 2002.

In etichetta deve essere riportata chiaramente la % di glassatura, se si tratta di pesce di allevamento o la zona di cattura.

## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Tutti i prodotti ortofrutticoli utilizzati per la ristorazione scolastica del Comune Romagnano Sesia, siano essi freschi o surgelati, devono essere di produzione nazionale.

### PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Sono ammesse unicamente le seguenti verdure surgelate:

- Erbette
- Spinaci
- Fagiolini
- Piselli

Le verdure surgelate rappresentano una valida alternativa al prodotto fresco per la facilità d'uso e la reperibilità in ogni stagione dell'anno, è comunque necessario dare la priorità all'utilizzo di verdura fresca.

Le verdure surgelate devono comunque derivare da materie prime sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza, non devono aver subito processi che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

Le operazioni preliminari necessarie alla surgelazione, il trattamento di congelazione rapida e il confezionamento devono avvenire nel medesimo stabilimento, autorizzato dall'autorità sanitaria.

Le verdure surgelate **devono**:

- essere commercializzate in confezioni originali e sigillate;
- presentare un aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso;
- riportare "elevato grado di interezza", cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere;
- risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

Sono invece **da escludersi** quelle confezioni che:

- presentano sulla parte esterna cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso;
- presentare consistenza legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

Inoltre si devono accettare forniture aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna. La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati deve essere non superiore a -18°C.

## **Utilizzo**

Per le verdure surgelate è possibile procedere a immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento.

Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre "il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, residui di confezione, ecc.)

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

### **CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

Gli imballi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.

Essi debbono 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. Per i prodotti di qualità "extra" l'imballo deve essere nuovo.

Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballo non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballi contenenti fogliame (insalate, spinaci, ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballo non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

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

In ogni imballo devono essere riportate esternamente almeno su di un lato in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
- b) prodotto, varietà e tipo;

- c) qualifica di selezione (es. "extra" o "prima");
- d) calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista,

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione. Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero e del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballi stessi.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

Si opererà per vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, secondo quanto disposto dai regolamenti dell'unione europea, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei.

Nel contesto della qualità del servizio si inserisce la presenza di documentazione commerciale indicante tipo e varietà della merce, provenienza ed eventuale calibratura.

La verdura e la frutta saranno opportunamente variate.

La pianificazione delle forniture deve garantire il mantenimento dei requisiti di categoria fino al momento del consumo.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per gli ortofrutticoli più deperibili e settimanale per quelli più resistenti.

A parità di condizioni sia per la frutta che per la verdura deve essere privilegiata la provenienza nazionale.

Devono provenire da operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizione.

## **ORTAGGI E VERDURE**

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente per questa tipologia di prodotti.

### **Utilizzo**

Prima di conservare le verdure, al fine di aumentarne la conservabilità, ripulirle da terriccio, parti avvizzite o ammaccate.

Nel preparare le verdure, soprattutto quelle a foglia, bisogna porre particolare attenzione alla fase di pulitura e lavaggio, per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, residui della confezione, insetti, ecc.).

Gli ortaggi e le verdure in genere **devono**:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere al giusto grado di maturazione;
- essere omogenee nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- essere turgide;
- essere esenti da tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- essere privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei.

Sono **esclusi dalla somministrazione**, in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc;
- siano state bagnate artificialmente o presentino fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici;
- siano stati manipolati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- gli ortaggi a bulbo che presentino germogli.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti devono possedere i seguenti requisiti particolari:

### ***Ortaggi a radice***

#### **Carote**

Le carote non devono essere germogliate, legnose o biforcute e non devono avere odori o sapori estranei. Devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze. È ammessa una colorazione verde o rossa violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe.

Ogni collo deve contenere carote di diametro omogeneo anche nel calibro:

- carote novelle a varietà piccola: 10/40 mm di diametro oppure 50/150 g di peso;
- carote a radice grande: 20/40 mm di diametro oppure 50/150 g di peso.

Per la prima categoria non sono ammesse differenze di diametro superiore a 30 mm o di peso superiore ai 200 g tra la carota più piccola e la carota più grande, contenuta nello stesso imballo.

### ***Ortaggi a bulbo***

#### **Cipolle, aglio e porri**

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

### ***Ortaggi a fusto***

#### **Finocchi**

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

La lunghezza della parte centrale non deve superare i m 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

#### **Patate**

Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

Non deve presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità bruna della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori di qualunque origine. Non devono presentare tracce di verde epicarpale (solanina). Devono essere imballate in sacche di fibra, carta o ceste foderate di carta.

### ***Ortaggi a foglia***

#### **Cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere**

Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei.

- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- la lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. È ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso; devono avere un peso minimo di almeno 150 g;
- i cavoli devono presentarsi ben serrati;
- gli spinaci devono essere molto puliti, privi di sostanze esterne e di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di

sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm:

- i cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo; l'indivia deve avere un peso minimo di almeno 200 g;
- i cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati, nel caso in cui siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

### **Ortaggi a frutto**

#### **Pomodori, melanzane, peperoni, zucchine, zucca**

Le melanzane, i peperoni e le zucche devono presentare il peduncolo.

Il peso ad eccezione della zucca non deve essere inferiore g 200 o superiore a 50 g. In particolare:

- I pomodori per insalata devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.
- Le zucchine devono avere peso compreso tra 100 e 200 grammi e il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm., devono essere intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.
- Le zucche possono presentare una colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco da suolo purchè sia una zona unica ed uniforme.

#### **Pomodori per sugo**

Devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

### **Ortaggi a fiore**

#### **Cavolfiori**

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori. Il diametro delle infiorescenze deve essere superiore a 11 cm.

## **FRUTTA**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, mantenendo comunque una certa varietà nella scelta (non più di due volte la settimana lo stesso tipo di frutta); la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza; deve comunque essere scelto il prodotto di tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta e di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
- essere omogenea e uniforme per specie e varietà;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;

- avere calibratura e grammatura, in linea di massima di grammi 130-150 per pesche, mele, arance e di 60-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc.;
- essere pulita e priva di terrosità o di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione.

Va **esclusa** dalla somministrazione, in generale, la frutta che:

- porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.;
- abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione.

La frutta utilizzata per la preparazione di macedonia, frullati, ecc, potrà presentare qualche difetto, purchè non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Si elencano di seguito alcune caratteristiche minimali dei principali tipi di frutta:

### **Mele e pere**

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le mele non devono avere polpa farinosa, mentre le pere non devono essere grumose.

Sono ammessi calibri diversi.

Le cultivar richieste per le mele: Golden Delicious, Starking Delicious, Red Delicious, Stayman ed, Jonagold.

Le cultivar richieste per le pere: Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Conferenze, Passacrassana, Decana del Comizio.

### **Agrumi**

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

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5g/L misurato in acido citrico.

Il contenuto minimo di succo del 35% per le arance, del 40% per mandarini e mandaranci.

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

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, non presentare bruciature, lesioni, ammaccature o difetti causati dalla grandine.

Prugne, susine e albicocche devono essere senza peduncolo, inoltre le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

Le pesche, a pasta gialla o a pasta bianca, devono avere un calibro minimo non inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180g.

### **Banane**

Il frutto deve essere a picciolo integro, la buccia di colore giallo intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante o in evidente segno di immaturità. Il peso medio è compreso fra 145 e 175 g.; il calibro tra 40 e 50 mm.

Sono ammesse solo banane provenienti da produzioni equosolidali

### **Actinidia (kiwi)**

I frutti devono presentare buccia integra e punto d'inserzione ben cicatrizzato, i frutti devono essere interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. La pezzatura deve essere superiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

## **Melone**

Il frutto deve presentare buccia integra, deve essere privo di umidità esterna, di odore e sapori estranee.

## **Uva bianca e nera**

Deve presentarsi in grappoli con acini ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina, gli acini devono essere asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature.

Le cultivar di uva utilizzate sono: Italia, Regina, Olivella, Fragola.

## **Fragole**

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

## **LEGUMI**

Indipendentemente dallo stato fisico i legumi devono presentare:

- consistenza omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa;
- odore tipico di buon prodotto;
- sapore tipico non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo);
- senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

**Freschi:** i prodotti utilizzati sono rappresentati da diverse tipologie (fagiolini, piselli, fagioli) devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non devono essere farinosi e non devono essere giunti a completa maturazione.

I baccelli devono:

- presentare consistenza ferma e carnosa ma non fibrosa né molle, in modo che se premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi;
- presentare semi in fase di sviluppo precoce ed odore tipico del prodotto fresco;
- essere muniti del peduncolo.

**Secchi:** i prodotti utilizzati sono presentati da diverse tipologie (fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie) e devono essere confezionati possibilmente sottovuoto. Il quantitativo delle confezioni, deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

I legumi secchi devono essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati (l'umidità della granella non superiore al 13%) e di pezzatura omogenea. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore e sapore tipico di buon prodotto e colore caratteristico della varietà.

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazioni durante la conservazione.

## **Utilizzo**

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore), che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o intostanti presenti con più facilità nei legumi secchi.

## **SPEZIE ED ERBE AROMATICHE**

Origano, alloro, maggiorana, basilico, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, ecc.

### **Requisiti di legge**

I prodotti devono essere conformi a:

- D.L. 25 ottobre 1992, n. 107
- Dir. CE 98/53
- D.M. 23 dicembre 2000

### **Caratteristiche**

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale ed essere in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, salvo che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

### **Imballi**

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

## **ZAFFERANO**

### **Requisiti di legge**

Tutela denominazione zafferano R.D.L. 12 novembre 1936 n. 2217

### **Caratteristiche**

Il prodotto deve essere in polvere ed in involucri sigillati

### **Imballi**

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normative vigenti.