



**AZIENDA SANITARIA LOCALE
LANCIANO - VASTO - CHIETI**

SIAN

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via M. Polo 55/A - VASTO**



**Tabelle dietetiche e menù
Scuole dell'Infanzia e Primarie
Comune di SAN SALVO**

Dott.ssa Claudia Colleluori

Dirigente medico

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Premessa	Pag. 3
Criteri seguiti nella formulazione dei menù	Pag. 4
Menù invernale (autunno – inverno)	Pag. 6
Menù estivo (primavera – estate)	Pag. 7
Informazioni per l'uso corretto delle tabelle- menù: variazioni alle tabelle	Pag. 8
Informazioni per l'uso corretto delle tabelle menù: note	Pag. 9
Suggerimenti per favorire un migliore approccio alle verdure	Pag. 13
Suggerimenti nella preparazione delle verdure	Pag. 14
Indicazioni per la preparazione e cottura degli alimenti	Pag. 16
Grammature medie di riferimento	Pag. 19
Calendario della frutta e degli ortaggi	Pag. 23
Ricettario di alcune preparazioni proposte nel menù e suggerimenti nella preparazione delle verdure.	Pag. 24
Procedure di gestione delle materie prime	Pag. 31
Caratteristiche merceologiche dei principali alimenti di origine vegetale	Pag. 33
Gestione e procedura per la richiesta di diete speciali	Pag. 49

Allegato:

Caratteristiche merceologiche dei principali alimenti di origine animale (a cura del Dott. Roberto Valente)

Premessa

La corretta alimentazione di un bambino è fondamentale non solo per l'ottimale sviluppo psicofisico, ma anche per la sua salute futura, in quanto le abitudini alimentari apprese nell'infanzia spesso durano tutta la vita. E' importante quindi favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari in età precoce, quando il bambino è più recettivo.

La famiglia in questo ha un ruolo fondamentale, ma anche **la ristorazione scolastica** rappresenta un momento importante di questo percorso educativo. E' indubbio infatti che mangiare in un contesto sociale più ampio di quello familiare è un'esperienza che favorisce il consumo, o almeno l'assaggio di cibi che altrimenti non verrebbero accettati (cibi non abituali oppure cibi non sempre amati, ma importanti per la salute, come il pesce e le verdure).

La ristorazione scolastica assume quindi particolare significato per migliorare progressivamente le scelte alimentari del bambino e, talora anche delle famiglie.

Il pasto a scuola non deve certo essere un problema o un elemento di ansia per i bambini e le loro famiglie, ma è importante anche essere tutti consapevoli che **il pasto a scuola è un momento didattico** che può costituire lo strumento con cui far conoscere agli alunni gli alimenti e la loro funzione e che , se inserito in un progetto complessivo che coinvolga anche genitori ed insegnanti, può essere un valido strumento per portare i ragazzi a modificare abitudini alimentari errate.

Nonostante le difficoltà ed i limiti oggettivi delle singole realtà scolastiche, l'auspicio è di rendere progressivamente **il pranzo a scuola una pausa piacevole**: un'esperienza serena, valida anche sul piano educativo, nutrizionale e gastronomico.

Pertanto, l'atteggiamento di partecipazione e di fiducia di tutte le figure che ruotano attorno al bambino (insegnanti, genitori, addetti al servizio di ristorazione, amministrazione comunale) è fondamentale per concorrere alla buona riuscita di tale obiettivo.

Nessuna tabella dietetica e servizio di ristorazione potrà ottenere il gradimento dei bambini e delle loro famiglie senza la condivisione ed il supporto del personale scolastico.

Criteria seguiti nella formulazione dei menù

Le tabelle dietetiche predisposte sono state strutturate con l'obiettivo di garantire ai bambini un'alimentazione sana, attraverso l'equilibrio dei principi nutritivi e la promozione di alimenti protettivi nonché un buon livello di gradimento ed accettabilità del menù da parte dei bambini.

Le tabelle dietetiche sono state stilate sulla base dei principi scientifici ed indicazioni pratiche per una sana e corretta alimentazione contenuti nelle seguenti pubblicazioni a cui si rimanda per ulteriori approfondimenti:

- **L.A.R.N. "Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana" revisione 2012 a cura della Società Italiana di Nutrizione Umana (S.I.N.U.)**
- **Linee guida per una sana alimentazione italiana a cura dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (I.N.R.A.N) oggi confluito nel CRA-NUT: Cento di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.**
- **Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, 2010 Ministero della Salute**
- **Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica , 2016**
- **Strategie di educazione alimentare e nutrizione del Ministero della Salute.**

Le tabelle dietetiche si articolano in due gruppi di menù: autunno-inverno e primavera-estate, ciascuno di quattro settimane prevedendo n.5 pasti (dal lunedì al venerdì) per ogni settimana.

Il menù autunno-inverno, indicativamente, potrà decorrere dal mese di ottobre al mese di marzo.

Il menù primavera-estate potrà decorrere indicativamente, dal mese di aprile al mese di settembre.

Naturalmente il passaggio da un menù all'altro può essere anticipato o posticipato in base all'andamento climatico.

Nei 5 pasti della settimana, i **primi piatti** sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais ..) preparati con ricette diverse, spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori ed un'esperienza pratica di educazione alimentare.

I **secondi piatti** sono composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori.

Ciascun pasto deve prevedere inoltre: **un contorno di verdure/ortaggi di stagione, pane** non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale o senza sale, **acqua** minerale naturale non gassata o acqua di rete, **frutta di stagione.**

Le patate sono tuberi e non verdura, quindi non sono un sostitutivo delle verdure e vanno proposte come contorno solo quando specificato nel menù.

Il menù scolastico è **ispirato al modello mediterraneo** per cui viene valorizzato il consumo di cereali, legumi, verdura, frutta, pesce ed olio extravergine di oliva, integrato con le giuste quantità di carne, uova, formaggi.

Menu invernale (indicativamente da ottobre a marzo) Scuole dell'Infanzia e Primarie - Comune di San Salvo (luglio 2019)

GG	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lun.	Risotto al pomodoro Polpette di ricotta e spinaci (v.ricetta) Carote a fili	Pasta in bianco olio e parmigiano o al pomodoro Frittata con patate od omelette al prosciutto cotto e formaggio Verdura cruda e/o cotta di stagione	Passato/minestrone di verdure Scaloppina di pollo Verdura cotta e patate	Riso e patate Polpette cacio e uova non fritte o uovo al pomodoro Verdura cotta di stagione Pane - Frutta di stagione
Mar.	Pasta in bianco olio e parmigiano Carne bovina (girello alla genovese) Piselli	Crema di carote con crostini di pane (v.ricetta) Spezzatino di tacchino con patate	Pasta al ragù con macinato di carne bovina e trito fine di sedano, carota e cipolla) Prosciutto cotto (infanzia) Prosciutto crudo (primaria) Verdura cruda e cotta	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello con piselli e carote e/o in alternanza Polenta con ragù di carne bovina o polenta pasticcata (v.ricetta) Verdura cotta e/o cruda di stagione
Mer.	Pasta al forno (con sugo al pomodoro , mozzarella e parmigiano) Prosciutto cotto Verdura cruda e/o cotta di stagione	Pasta e legumi (ceci) o zuppa di legumi misti Mozzarella Verdura cruda e/o cotta di stagione cotta	Pasta e legumi (fagioli) Formaggio arrosto Verdura cotta	Pasta o orzo o farro in alternanza e legumi (lenticchie) Gratin di formaggio e patate (v.ricetta) Verdura cotta e/o cruda di stagione
Gio.	Passato/minestrone di verdure Fuselli e/o cosce di pollo Patate al forno	Gnocchi al pomodoro Polpettine di maiale (infanzia) Arista di maiale (primaria) Verdura cruda e/o cotta di stagione	Risotto con verdure di stagione (zucca, verza ecc..) Rollè di tacchino Purea di patate (con patate fresche:NO a purè pronti –confezionati)	Pasta con verdure di stagione (broccoli) Cotoletta di pollo o tacchino cotta al forno Insalata mista (minimo tre varietà)
Ven.	Pasta al pomodoro Pesce (filetti di merluzzo gratinati) Verdura cruda e/o cotta di stagione	Risotto con seppioline e calamari Pesce (filetti di orata) Verdura cruda e/o cotta di stagione	Pasta al tonno e pomodoro o bianca olio e parmigiano Crocchette di pesce: filetti di platessa, uova, patate, prezzemolo e pangrattato per l'impanatura. Insalata mista (minimo tre varietà)	Pasta al pomodoro o bianca olio evo e parmigiano Pesce (filetti di salmone) Patate al forno.

Tutti i giorni: pane fresco e frutta fresca di stagione

N.B. Nella preparazione dei pasti attenersi a quanto riportato alla voce ***“Informazioni per l'uso corretto delle tabelle-menù: note”***

Ad inizio di ogni settimana o se si preferisce giornalmente , sarà cura della ditta di ristorazione provvedere alla stampa e alla divulgazione nei vari punti di somministrazione del menù settimanale/giornaliero riportante nel dettaglio le modalità di preparazione delle singole pietanze,il formato di pasta, la tipologia di frutta e verdura servita.

Menu estivo (indicativamente da aprile a settembre) Scuole dell'Infanzia e Primarie - Comune di San Salvo (luglio 2019)

GG	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lun.	Minestrone di verdure* Bocconcini di tacchino o fettine di tacchino alla salvia Patate al forno Pane – Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Polpettone* di patate e fagiolini (v. ricetta) Insalata mista Pane – Frutta di stagione	Minestrone di verdure * Tortino di patate con prosciutto cotto/ crudo, formaggio e mozzarella a dadini, uova e pangrattato* (v.ricetta) Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Pasta o risotto al peperone giallo (v. ricette) Polpettone di carne mista* Insalata di pomodori e cetrioli Pane - Frutta di stagione
Mar.	Pasta o riso e piselli freschi o timballo* di riso e piselli (v.ricetta) Prosciutto cotto/crudo/bresaola Insalata di pomodori e lattuga Pane – Frutta di stagione	Pasta con verdura di stagione (zucchine, asparagi, carciofi... in alternanza) Fettina di vitello alla pizzaiola con pomodoro fresco ed origano Fagiolini ad insalata Pane – Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpette di legumi (es.ceci) (v.ricette) Zucchine trifolate o tortino di zucchine e pomodori (v.ricetta) Pane – Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco Melanzane alla parmigiana* (v.ricetta) Insalata mista Pane – Frutta di stagione
Mer.	Pasta al pomodoro fresco e basilico Frittata con verdure di stagione cotta al forno Insalata mista(almeno tre varietà) Pane – Frutta di stagione	Pasta o farro od orzo in alternanza e legumi Caprese (mozzarella e pomodori) Pane – Frutta di stagione	Insalata di riso (v. ricette) Frittata con patate cotta al forno Fagiolini in insalata Pane - Frutta di stagione	Pasta o risotto alla parmigiana Petto di pollo in umido o rollè di tacchino Ciabotto di verdure*(v. ricetta) Pane – Frutta di stagione
Gio.	Insalata di pasta (v. ricette) o pasta bianca olio e parmigiano Lonza/arista di maiale al sedano verde* Punte di asparagi e carote al vapore Pane – Frutta di stagione	Pasta alla Norma (pomod. fresco e melanzane) Insalata di pollo o pollo in crema di lattuga (v. ricetta) Carpaccio di zucchine (v.ricetta) Pane – Frutta di stagione	Pasta alla crudaiola (v.ricetta) Scaloppina di pollo o tacchino al limone Insalata e /o verdure grigliate miste Pane – Frutta di stagione	Pasta e legumi o pasta fredda con fagioli o ceci (v.ricette) Crescenza e/o bresaola Insalata mista (minimo tre varietà) Pane- Frutta di stagione
Ven.	Pasta con pesce (filetti di salmone) Pesce (filetti di halibut) Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Risotto con seppioline e/o calamari o in bianco olio e parmigiano Pesce (filetti di spigola) Insalata mista Pane – Frutta di stagione	Pasta bianca olio e parmigiano Seppioline e/o calamari in umido con piselli o filetti di sogliola Insalata di lattuga, pomodori,cetrioli e ravanelli Pane – Frutta di stagione	Pasta bianca con tonno e zucchine o pasta al pomodoro e tonno Pesce :filetti di merluzzo olio e limone Fagiolini e patate Pane – Frutta di stagione

N.B. Nella preparazione dei pasti, attenersi a quanto riportato alla voce **"Informazioni per l'uso corretto delle tabelle-menù: note"**

Ad inizio di ogni settimana o se si preferisce giornalmente sarà cura della ditta di ristorazione provvedere alla stampa e alla divulgazione nei vari punti di somministrazione del menù settimanale/giornaliero riportante nel dettaglio ingredienti e modalità di preparazione delle singole pietanze, il formato di pasta, la tipologia di frutta e verdura servita.

* preparazioni che possono essere servite tiepide o fredde

Informazioni per l'uso corretto delle tabelle- menù

Variazioni alle tabelle

Il menù del giorno non può essere modificato all'interno, in quanto bilanciato per l'aspetto calorico e nutrizionale: è possibile però che per esigenze di servizio legate ad esempio all'organizzazione della fornitura di derrate, mancata consegna o criticità derivanti dalle modalità di conservazione, si proceda ad uno scambio di menù completi tra due giornate-tipo della stessa settimana. Il menù di un giorno in questi casi può essere scambiato per intero con quello di un altro giorno qualsiasi della settimana (es. il menù del lunedì con quello del mercoledì)

In occasioni di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richiede l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione, previa comunicazione in tempi congrui alla disamina del menù proposto .

E' consigliabile incentivare il consumo di pesce, che, se gradito, può sostituire un secondo di carne e comparire due volte nel menù settimanale.

Per quanto riguarda invece variazioni per il menù di un singolo bambino, sono consentite soltanto:

- variazioni dovute a problemi di salute, autorizzate dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione, dietro presentazione di certificato medico (si rimanda alle procedure per la richiesta di dieta speciale)

- variazioni per motivi religiosi, con sostituzione di alcuni alimenti (es. carne di maiale) su richiesta scritta del genitore (si rimanda alle procedure per la richiesta di dieta speciale)

- nei casi di lieve indisposizione del bambino, su richiesta del genitore, per massimo tre giorni, si potrà somministrare un "menù leggero o dieta in bianco", secondo il seguente schema:

- pasta o riso all'olio, con eventuale aggiunta di poco parmigiano ben stagionato
- carne bianca, al vapore, lessata o al forno
- patate e/o carote al vapore o lessate
- frutta fresca, preferibilmente mela
- pane comune, preferibilmente tostato

L'olio deve essere usato naturalmente a crudo, senza eccedere nelle quantità, in quanto l'alimentazione deve essere particolarmente leggera. Oltre all'olio, può essere aggiunto come condimento il succo di limone, se gradito.

Informazioni per l'uso corretto delle tabelle-menù

NOTE

Il menù è articolato su quattro settimane, per garantire una maggiore alternanza e una corretta rotazione degli alimenti; prevede pietanze diverse per ogni giorno della settimana; prevede piatti di facile realizzazione tecnica, alla portata di tutte le cucine, che possono favorire la creatività dei/delle cuochi/e.

Nel menù vengono indicati gli alimenti principali, lasciando all'abilità dei/delle cuochi/e il tipo di preparazione e cottura da preferire di volta in volta. Naturalmente le cotture devono essere le più semplici possibili attenendosi a quanto riportato alla voce "Indicazioni per la preparazione e cottura degli alimenti".

Sono consentite pertanto manipolazioni degli alimenti diverse da quelle eventualmente indicate nella tabella dietetica (es fettina di vitello alla pizzaiola al posto di scaloppina di vitello o pasta con verdure in sostituzione della pasta al pomodoro), purchè le preparazioni risultino semplici e di facile digeribilità; è bene ricordare che sapori, profumi e colori stimolano l'appetito ed invogliano il bambino ad assaggiare e scoprire nuovi alimenti.

Il menù può essere uno strumento per proporre piatti nuovi, ricchi di sapore e fantasia, educando a regimi alimentari variati, tenendo sempre presente una certa gradualità nel proporre pietanze nuove secondo le capacità dei bambini.

Per quanto riguarda i singoli alimenti attenersi a quanto di seguito riportato:

PANE: comune, bianco, fresco di giornata e a basso contenuto di sale o meglio senza sale; si consiglia di introdurre anche il pane integrale o semiintegrale (meglio se di provenienza biologica certificata) da somministrare 1-2 volte alla settimana;

Il pane deve essere messo a disposizione dei bambini solo dopo aver consumato il primo piatto.

PASTA: di semola di grano duro. Deve essere offerta in una vasta gamma di formati. Per i bambini della scuola dell'infanzia devono essere previsti formati adeguati, più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola primaria.

FRUTTA*: fresca di stagione, di categoria extra e prima; non è stata indicata nei menu giornalieri la tipologia di frutta fresca da somministrare: i gestori dei servizi di ristorazione devono garantire la variabilità e l'alternanza di almeno **quattro** tipologie diverse di frutta nella stessa settimana, nel rispetto della stagionalità, evitando le primizie e le tardizie. (Consultare il calendario della frutta).

Si può proporre la macedonia purchè: si utilizzi frutta fresca; non si aggiunga zucchero; non si utilizzi frutta sciroppata; venga preparata non prima di un'ora dall'inizio del pranzo. Per evitare l'annerimento della frutta fresca si può aggiungere spremuta fresca di agrumi.

Una volta alla settimana, se i bambini la gradiscono, si può presentare frutta cotta, senza aggiunta di zucchero.

Si raccomanda di controllare che la frutta sia matura, integra, priva di impurità e lesioni.

VERDURA*: fresca di stagione ,di categoria extra e prima; **deve rispettare l'offerta stagionale** (consultare il calendario) e, sempre meno spesso si deve ricorrere all'utilizzo di verdure surgelate.

Da evitare verdure in scatola. E' possibile presentare nello stesso pasto più tipi di verdura (cruda, oppure cotta e cruda) e modificare il tipo di verdura qualora indicato in tabella, avendo cura di

garantire la **VARIETA'** e la **STAGIONALITA'**: i gestori dei servizi di ristorazione devono garantire almeno **quattro** tipologie diverse di verdura nella stessa settimana.

N.B. Si ricorda che le patate ed i legumi non possono essere considerati verdure. Le patate, laddove inserite nel menù, sono bilanciate con i carboidrati del primo piatto in quanto, essendo dei tuberi amidacei contribuiscono con pasta e pane all'innalzamento della glicemia. Non possono pertanto in alcun modo essere utilizzate come sostitutive delle diverse tipologie di verdure.

***La verdura e la frutta devono essere di stagione. La stagionalità garantisce maggiore contenuto in nutrienti e minore necessità di intervento chimico con pesticidi. Le verdure surgelate possono essere usate occasionalmente; l'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati. E' comunque preferibile, quando la stagione lo consente, usare i pomodori freschi in sostituzione dei pomodori pelati in scatola.*

PATATE: vanno proposte come contorno solo quando specificato in menù.

LEGUMI: **alternare od associare le diverse varietà di legumi**, in modo che i bambini possano conoscere i fagioli, i ceci, le lenticchie, i piselli, le fave, la cicerchia. Sono da preferire, in ordine, i legumi freschi (nel periodo primaverile-estivo), secchi, surgelati. Sconsigliati i legumi trasformati industrialmente (in latta, in vetro...).

CARNI: fresche; sconsigliate: carne surgelata, carne precotta e prefritta, cotolette di carne preimpanate e prefritte.

CARNE DI POLLO: senza ripetersi nell'arco di un mese sono da proporre le seguenti preparazioni: cotoletta di petto cotta al forno, scaloppina al limone, petto al latte, saltimbocca con prosciutto cotto e salvia, fuselli al forno, polpette od altre preparazioni gradite ai bambini.

CARNE DI TACCHINO: senza ripetersi nell'arco di un mese sono da proporre le seguenti preparazioni: spezzatino di fesa, cosciotto al forno, fettina in umido con aromi, rollè farcito con carne mista di maiale magro e manzo ed aromi, scaloppine, fettina alla pizzaiola o altre preparazioni gradite ai bambini.

CARNE DI VITELLO : girello alla genovese, hamburger, polpette o polpettone, spezzatino, fettina alla pizzaiola, fettina ad involtino, a scaloppina o altre preparazioni gradite ai bambini.

CARNE DI MAIALE: arista al latte, al forno, agli aromi o altre preparazioni gradite ai bambini.

PESCE: (surgelato) E' necessario proporre il pesce, come pietanza, almeno una volta alla settimana, promuovendone il consumo: si tratta infatti di un alimento insostituibile, per l'aspetto nutrizionale, in virtù delle sue proteine, del contenuto in iodio e grassi insaturi e, a parità di valore proteico, di una maggiore digeribilità rispetto ad altre carni.

Si potrà scegliere, evitando di ripetersi nell'arco di un mese, tra filetti e tranci di:

- **merluzzo**
- **platessa o limanda**
- **sogliola**
- **branzino o spigola**
- **orata**
- **salmone**
- **trota**
- **halibut**

inoltre:

- seppie
- calamari

Sconsigliato il pesce surgelato impanato (es. bastoncini, cotolette di pesce ecc..) eventualmente da proporre non più di una volta al mese.

Alternare le diverse varietà di pesce, evitando il ripetersi della scelta nell'arco del mese, presentando di volta in volta qualità diverse di prodotti ittici e **diversificandone la modalità di preparazione e cottura**. (es. filetti o tranci di pesce al forno, alla mugnaia, alla pizzaiola, a polpette o polpettone, gratinati con pangrattato ed aromi al forno, in bianco olio e limone, al vapore, o altre preparazioni gradite; seppie e piselli, anelli di calamari in umido al pomodoro, insalata di seppie o calamari con carote, sedano e patate, calamari o seppie ripieni o altre preparazioni gradite.

TONNO: al naturale o all'olio di oliva , meglio se extravergine.

FORMAGGI E LATTICINI: si consigliano i formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione.

Si potrà scegliere tra:

- fiordilatte
- asiago
- emmenthal
- provoletta
- crescenza - stracchino
- ricotta di mucca
- parmigiano reggiano (stagionatura di oltre 24 mesi)

Alternare le diverse varietà di formaggi in modo tale che la scelta non si ripeta nell'arco di un mese. E' possibile presentare nello stesso piatto due tipi diversi di formaggi (due mezze porzioni).

Preferire formaggi senza polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti,

Sconsigliati i formaggi fusi e a fette (formaggini, sottilette, spalmabili...) Preferire prodotti D.O.P.

UOVA: da preparare in alternanza in modo tale che la scelta non si ripeta nell'arco di un mese sotto forma di: frittata semplice cotta al forno, frittata con verdure di stagione, frittata con patate, omelette con prosciutto cotto e/o formaggio, strapazzate ben cotte, al pomodoro, sode o altre preparazioni gradite dai bambini purchè l'uovo risulti sempre ben cotto.

GRASSI DI CONDIMENTO: utilizzare per tutte le preparazioni, **l'olio extra vergine di oliva** a bassa acidità, prodotto e confezionato in Italia da olive di provenienza italiana. Il burro può essere utilizzato solo saltuariamente, in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta (purè, risotti...) ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

SALE: quantitativamente è da intendersi " quanto basta" in tutte le pietanze, ma è bene sottolineare la necessità di usarne minime quantità possibili, senza peraltro rendere insipidi i cibi.

Una buona alternativa è usare un sale aromatizzato, ottenuto frullando assieme il sale fino con erbe aromatiche fresche (es. rosmarino, salvia, timo, erba cipollina ecc..)

Usare preferibilmente sale iodurato/iodato a crudo.

ESALTATORI DI SAPIDITA': si ricorda che nelle preparazioni culinarie non è concesso l'utilizzo di esaltatori di sapidità, come ad esempio i dadi da brodo.

N.B.: al fine di garantire la sicurezza alimentare igienico sanitaria e nutrizionale all'interno delle collettività si ricorda che **NON E' CONSENTITA l'introduzione, la distribuzione e la somministrazione ai bambini di alimenti e bevande non provenienti dai centri cottura che gestiscono il servizio di ristorazione.**

La scelta dei prodotti biologici, certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte, o provenienti da colture a basso impatto ambientale, accresce sicuramente l'aspetto qualitativo del pasto ed è pertanto da privilegiare nella ristorazione per bambini (il bambino, infatti, specialmente se piccolo, ha sistemi di disintossicazione e di difesa inferiori rispetto a quelli dell'adulto).

Oltre ai prodotti biologici sono da privilegiare i prodotti tipici con marchio D.O.P. (Denominazione di origine protetta) e I.G.P. (Indicazione geografica protetta)

Le derrate e alimenti non devono essere OGM (organismi geneticamente modificati) né devono contenere ingredienti OGM o loro derivati.

Nota: per i bambini che necessitano di una dieta speciale si dovrà prevedere l'acquisto di alimenti consentiti dalla dietoterapia, come ad esempio alimenti privi di glutine.

Per le diete speciali la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e deve trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo.

Suggerimenti per favorire un migliore approccio alle verdure

Per l'inserimento di tipi di verdura meno abituali, si suggerisce soprattutto nelle scuole dell'infanzia, in particolare al primo anno, un **approccio graduale** tramite piccoli assaggi, accanto a qualità di verdure generalmente più gradite (come ad es. carote e lattuga).

In particolare, per le verdure ad aroma forte, quali asparagi, cavolfiori, verze, ecc., si consiglia **l'introduzione dopo appunto approcci gradual**i, ad anno scolastico inoltrato, quando il bambino è abituato ai pasti a scuola.

Comunque anche in caso di rifiuto, conviene **riproporle** successivamente affinché i bambini imparino a conoscerle ed apprezzarle.

E' importante ricordare che **il gradimento per gli alimenti è incoraggiato dalla familiarità** con l'alimento stesso che si basa sull'esempio fornito al bambino dagli adulti di riferimento e dai ripetuti e frequenti assaggi. Il metodo più efficace è continuare l'offerta e favorire il contatto del bambino con il cibo senza forzarlo.

L'accettazione di un cibo è infatti il risultato di precedenti esperienze in base alle quali il bambino ha acquisito la consapevolezza che l'ingestione di quell'alimento non gli procura conseguenze negative.

L'acquisizione di sicurezza per un alimento può essere sollecitata anche da una **presentazione accattivante** che per accostamenti di colori, profumi e sapori incuriosisca il commensale e lo invogli all'assaggio.

Inoltre si possono proporre:

se la struttura lo consente, dei buffet di verdure (sia crude che cotte), una volta a settimana: offrendo di volta in volta, diverse tipologie di verdure, variate anche nella presentazione (ad esempio carote intere o a bastoncino o a rondelle, finocchi a spicchi, cuori di sedano, falde di peperone dolce, foglie di varie qualità, ecc.) per stimolare l'assaggio, anche giocando sull'effetto colore e consistenza, e favorire l'autonomia del bambino nella scelta e composizione del piatto.

le verdure all'inizio del pasto, possibilmente con almeno due verdure a portata. In questo modo i bambini mangeranno la pasta con meno avidità, evitando magari di richiedere il bis e aumenteranno il consumo di verdure.

Se la proposta di servire le verdure all'inizio del pasto non venisse accettata, le verdure saranno consumate come contorno al secondo piatto.

Suggerimenti nella preparazione delle verdure

Nidi di bietola (o altra verdura a foglia) gratinati al forno

Ingredienti: bietola, pangrattato, parmigiano, sale, olio evo.

Sbollentare le bietole in poca acqua salata, scolare dell'acqua in eccesso; avvolgere la bieta su di una forchetta in un mestolo, in modo da aiutarvi nella forma; adagiare il nido di verdura così ottenuto in una pirofila oliata e spolverata di pangrattato. Ripetere l'operazione. Sistemare tutti i nidi nella pirofila, spolverare con pangrattato e parmigiano grattugiato, irrorare con un filino d'olio ed infornare a 180° per 15 minuti o fino a gratinatura.

Cavolfiori e broccoli al prosciutto cotto / crudo e formaggio al gratin

Ingredienti: cavolfiori, broccoli, provola, prosciutto cotto / crudo, pangrattato, parmigiano, sale olio evo.

Sbollentare in acqua salata le cimette di cavolfiore e di broccoli e scolarle; tritare il prosciutto e la provola e mescolare con le cimette di verdura; oliare e spolverare una pirofila da forno con pangrattato; sistemare nella pirofila il composto di verdure, prosciutto e formaggio, cospargere con formaggio grattugiato e pangrattato; aggiungere un filino d'olio ed infornare a 180° per 20 minuti fino a gratinatura.

Polpette di broccoli o cavolfiori filanti al forno

Ingredienti: broccoli e/o cavolfiori sbollentati, patate lessate, provola, uova, parmigiano, pangrattato, sale, olio evo,(se gradito, filetti di acciughe per scuole primaria e secondaria).

Disporre in una ciotola i broccoli tritati insieme alle patate schiacciate nel passapatate; aggiungere sale, parmigiano, uovo e pangrattato; mescolare il tutto; prelevare una noce di impasto nella quale inserire un pezzetto di provola, richiudere la polpetta, passarla nel pangrattato ed adagiarla in una pirofila da forno oliata o rivestita con carta forno. Proseguire fino al esaurimento dell'impasto. Infornare a 180° per 15 minuti girando le polpette a metà cottura.

Sformato di verza, patate e ricotta

Ingredienti: verza, patate, ricotta, parmigiano, sale, *un pizzico di pepe bianco (facoltativo per scuole primarie e secondarie)*

Stufare la verza in piccoli pezzi in una casseruola con un po' d'olio, aggiungendo dell'acqua se necessario: lessare le patate, scolarle ed aggiungerle alla verza, schiacciandole con la forchetta e

proseguire la cottura. Fare amalgamare bene il composto, aggiungere la ricotta e trasferire il tutto in una teglia da forno. Infornare fino a doratura.

Sformato di verdure (carciofi o zucchine) e patate,

Disporre in una teglia da forno a strati le fettine di patate e di verdure, aggiungere quà e là ad ogni strato dei pezzetti di pomodoro, prezzemolo tritato, un filo d'olio, sale e cospargere con pangrattato. Chiudere con uno strato di patate e pangrattato ed infornare.

Verdure gratinate con besciamella leggera.

Verdure: finocchi o cavolfiori o broccoli o coste o cardi.....lessati o cotti al vapore.

Besciamella leggera (senza burro). Ingredienti per 1 litro di besciamella: 1 litro di latte p.s., 80 gr. di farina, parmigiano per addensare, sale , una grattatina di noce moscata.

Variante: sostituire metà del latte con brodo vegetale.

Indicazioni per la preparazione e la cottura degli alimenti

Per una ristorazione scolastica di qualità non è sufficiente la fornitura di materie prime adeguate ma risulta fondamentale anche la modalità con cui esse vengono conservate, preparate e cucinate.

Le proposte culinarie devono essere semplici, appetibili e facilmente digeribili.

E' importante diversificare le modalità di preparazione dei cibi, utilizzando verdure, ortaggi ed erbe aromatiche proprie del periodo dell'anno, come pure è importante cambiare le tecniche di cottura, per accrescere l'appetibilità ed evitare un'eccessiva monotonia del pasto.

Si ricorda che sono proprio i sapori, i colori e i profumi dei cibi a stimolare l'appetito e ad invogliare il bambino ad assaggiare.

I metodi di cottura da privilegiare sono quelli più semplici che limitano l'uso dei grassi e consentono il più possibile il mantenimento del valore nutritivo ed organolettico dei cibi.

Le cotture più indicate sono al vapore, al forno e stufate che richiedono minimi quantitativi di grassi.

- 1) **cottura a vapore:** consente una minore perdita di sali minerali e vitamine rispetto alla lessatura;
- 2) **cottura al forno:** consente di ottenere alimenti appetibili (croccanti, dorati...) pur con un ridotto utilizzo di grassi ;
- 3) **cottura stufata o brasata:** consente la cottura prolungata mediante l'aggiunta di liquidi, acqua o brodo vegetale fresco, quindi un intenerimento degli alimenti senza grosse perdite nutrizionali;
- 4) **lessatura:** comporta, soprattutto nei vegetali, una perdita parziale di sali minerali e di alcune vitamine nel liquido di cottura; tali perdite possono essere limitate prevedendo tempi brevi di cottura e ridotte quantità di liquido da utilizzare (es. con la pentola a pressione);
- 5) **cottura alla griglia/piastra:** consente l'eliminazione dei grassi, tuttavia è consigliabile solo nelle realtà in cui il consumo è immediatamente successivo alla cottura per motivi organolettici; si deve fare attenzione che le parti superficiali non risultino bruciate/carbonizzate.

Nota: i soffritti (da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo) e **le frittture** di qualsiasi tipo non sono consentiti.

I tempi di cottura, di esposizione al calore devono essere tali da garantire una cottura completa, specialmente per i prodotti di origine animale in modo da assicurare un risanamento efficace dell'alimento.

L'uso di carta da forno e di teglie antiaderenti, particolarmente indicato nella cottura al forno di alimenti impanati, di frittate, sformati e dolci, consente di limitare i grassi di condimento.

In alcune cotture può essere utile l'aggiunta di modiche quantità di liquidi (in particolare delle carni), quali brodo vegetale, latte, succo di limone, salsa di pomodoro, a seconda della preparazione da realizzare.

Alla luce di quanto sopra detto, per la preparazione dei pasti si utilizzeranno le seguenti modalità:

Cuocere le verdure al vapore oppure in poca acqua bollente per tempi brevi, salandole dopo la cottura o al forno. Si ricorda che si può utilizzare l'acqua stessa di cottura, ricca di sali e vitamine, per la preparazione di minestre e risotti.

Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili; aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;

Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);

Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;

Consegnare la frutta lavata ed a temperatura ambiente;

Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (es. una scaloppina, una coscia di pollo...)

Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);

Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura, mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta; i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Il condimento da privilegiare sia a crudo che a cotto è l'olio extravergine di oliva, da utilizzare preferibilmente a crudo, aggiungendolo a fine cottura.

Il burro può essere utilizzato solo saltuariamente, in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta (purè, risotti...) ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

Altre raccomandazioni

Preparare i pasti nello stesso giorno del consumo, prevedendo il momento della cottura il più vicino possibile a quello della somministrazione, per evitare inconvenienti di tipo igienico e per non alterare le caratteristiche organolettiche.

I cibi tritati, grattugiati o frullati devono essere preparati immediatamente prima della somministrazione; la stessa operazione di grattugiare il parmigiano è meglio effettuarla poco tempo prima dell'utilizzo e così anche la preparazione della macedonia, il taglio del prosciutto e del formaggio.

Non riciclare i cibi preparati e non consumati il giorno precedente.

Scongelare i cibi a temperatura di frigorifero o nel forno a microonde se disponibile.

Non utilizzare dadi da brodo, margarina o panna.

Non utilizzare verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Salare poco i cibi, per evitare patologie in età adulta legate ad un uso eccessivo di sale; è meglio insaporire i piatti con erbe aromatiche fresche ed ortaggi, succo di limone e brodo vegetale.

Condire le verdure da consumare crude solo al momento della distribuzione.

Il pane deve essere messo a disposizione dei bambini solo dopo aver consumato il primo piatto.

Il parmigiano è preferibile (ove previsto) che venga servito direttamente in tavola, in modo da essere aggiunto solo se gradito.

Curare le norme igieniche durante la conservazione e preparazione dei cibi, osservare sempre le modalità di conservazione riportate in etichetta, riporre gli alimenti in base alla data di scadenza.

Evitare la somministrazione di alimenti di origine animale non completamente cotti, come ad esempio la carne e le uova (evitare uova alla coque o in camicia).

Limitare le paste ripiene a poche occasioni, sia per l'impegno digestivo, sia perché richiedono maggiori attenzioni sul piano igienico.

I pasti da asporto dovranno non solo garantire la massima sicurezza alimentare, in base alla normativa vigente, ma dovranno salvaguardare anche l'appetibilità (sapore, consistenza, ecc.), per garantire un'alta qualità complessiva del prodotto.

Nella scelta delle modalità di cottura si raccomanda pertanto di tenere in dovuto conto la compatibilità delle preparazioni con l'eventuale asporto. Alcune preparazioni sono infatti adatte solo ad una disponibilità di cucina interna e non risultano compatibili con l'asporto (es. la preparazione della già menzionata "carne alla piastra", al posto della quale potrà essere prevista la scelta di carne in umido).

GRAMMATURE MEDIE DI RIFERIMENTO
Porzioni raccomandate (espresse in grammi)

Alimenti	Infanzia 3-6 anni	Primaria 6-10anni	Adulti
PRIMI PIATTI			
Pasta di semola o riso per primi asciutti	50-60	70-80	80-90
Pasta di semola o riso per primi in brodo (vegetale o di carne)	25-30	35-40	40-45
Pasta o riso, orzo, farro per minestre di verdure e/o di legumi	30-40	40-60	60-65
Pasta all'uovo secca (es.tagliatelle)	35-50	45-70	55-80
Lasagne (pasta secca all'uovo)	35-40	45-60	60-70
Lasagne ("nel piatto)	200	220-250	270
Gnocchi di patate	120-150	150-200	200-250
Polenta (semola di mais)	40	60	80
Condimenti/ Ingredienti per primi piatti			
Verdure miste per minestrone /passati	110	130	170
Legumi secchi per minestra di legumi e cereali	25	30	40
Legumi secchi per minestra di legumi passati	40	60	80
Legumi freschi o surgelati	50	60	80
Verdure per primi asciutti (es. con zucchine, carciofi, melanzane, ..)	30-40	40-50	50-60
Crema di verdure per pasta o riso	60	60	70
Passata di pomodori per salsa (carota, cipolla ,sedano)	60 15	80 20	100 20
Tonno sott'olio sgocciolato (sugo con tonno)	25	30-35	40
Seppie e calamari (sugo con pesce)	30	40	50
Macinato di vitello per ragù	15/20	20/25	30/35
Pasta ricotta e pomodoro <i>ricotta</i>	20	25	35
Crostini in passati/creme di verdure: pane	25-30	30-40	30-40
Parmigiano reggiano grattugiato	5	8	10
Olio extravergine(evo) di oliva	4	5	6
Burro crudo per pasta o riso	3	4	5
SECONDI PIATTI			
Uovo intero (sodo, strapazzato, frittata ...)	1 unità	1 unità	1,5 unità
<i>Prosciutto cotto per omelette al p.c.</i>	15	20	30
<i>Verdure fresche di stagione per frittate/omelette alle verdure</i>	40	40	50
<i>Formaggi per frittate/ omelette ai formaggi :</i> <i>scamorza</i>	10	15	20
<i>grana</i>	5	8	10
Uova per preparazioni (polpette, polpettoni, sformati ecc...))	1 x 8	1x6	1x6
Prosciutto cotto/crudo dolce/bresaola	40/50	50/60	60/80

Formaggi e latticini			
<i>Provola, asiago emmenthal....</i>	40-50	60-70	60-90
<i>Parmigiano pietanza /scaglie o tocchetti)</i>	40	50	70
<i>Ricotta di vacca</i>	70	80	100
<i>Fiordilatte, crescenza ,stracchino...</i>	60-70	70-80	90-100
Pesce (il peso si riferisce al prodotto scongelato, privato della pelle, al netto della glassatura)			
<i>Filetti di merluzzo, halibut, platessa ecc...</i>	80-100	100-120	120-150
<i>Filetti di pesce per polpette e crocchette (patate)</i>	70 20	90 30	110 40
<i>Tonno sott'olio sgocciolato</i>	50-60	70-80	90-100
<i>Seppie, calamari</i>	80	100	120
Carne (in base ai tipi e alle ricette è possibile aumentare la quantità fino al 10%)			
<i>Fettina di vitello,pollo e tacchino per scaloppine, cotolette, pizzaiola ecc...</i>	70-90	90-100	100-120
<i>Vitello, maiale,pollo tacchino per polpette, polpettone, ripieni (es.zucchine)</i>	50-60	60-70	70-80
<i>Carni per spezzatino</i>	80	100	120
<i>Vitello per genovese, arista di maiale</i>	80	100	120
<i>Pollo:coscia (con osso)</i>	180	200	220
<i>Olio extravergine di oliva per secondi</i>	4	5	6
PIATTO UNICO:			
<i>Pizza (dopo cottura)</i>	130-160 (150)	160-200 (180)	200-230 (200)
CONTORNI DI VERDURE ED ORTAGGI			
<i>Insalata verde (minimo)</i>	30	50	80
<i>Mais per insalate miste</i>	15	20	30
<i>Carote crude</i>	80	100	120
<i>Insalata di pomodori</i>	100	120	150
<i>Insalata di finocchi</i>	100	150	200
<i>Verdura cotta (minimo)</i>	130	150	160
<i>Piselli/legumi per contorno</i>	100	120	150
<i>Olio e.v.o. per verdure</i>	4	5	6
PATATE			
<i>Arrosto,al forno, lesse</i>	150	180	200
<i>Per purè/ per spezzatino</i>	100	120	150
Alimenti	Infanzia	Primaria	Adulti
PANE	30-50	50-60	60-90
FRUTTA* fresca di stagione (minimo)	100 (150)	150 (180)	200 (200)
DOLCI/ DESSERT			

Torta/ciambella	80	100	120
Crostata con marmellata/crema al cacao	90	110	130
Gelato	50-80	80-100	100-120
OLIO E GRASSI			
Olio extravergine di oliva (e.v.o)			
<i>Primi/secondi</i>	4	5	6
<i>Verdure crude</i>	4	5	6
<i>Verdure cotte</i>	4	5	6
Burro crudo per pasta o risotti	3	4	5
ACQUA (di rete o oligominerale naturale)	500 ml	500 ml	500ml

Le quantità indicate si riferiscono al peso dell'alimento espresso in grammi, al crudo (tranne quando è espressamente indicato) e al netto degli scarti.

Rappresentano la media del fabbisogno calorico e nutrizionale per ogni fascia di età considerata, si riferiscono alla necessità media di un bambino frequentante i diversi ordini di scuola, pertanto al momento dello sporzionamento è importante differenziare le porzioni in relazione all'età.

Le quantità degli alimenti, riportate in tabella, devono essere intese come orientative, ogni bambino infatti risponde ad una propria omeostasi interna che regola, in condizioni di normalità, anche l'energia assunta giornalmente con i cibi.

E' evidente che ci saranno bambini con esigenze maggiori o minori rispetto alle porzioni indicate, tuttavia una fornitura che preveda un 20% in più per ogni alimento previsto nel menù rispetto alle porzioni indicate, moltiplicato per il numero delle presenze, garantisce il soddisfacimento delle esigenze reali dei singoli bambini.

Un aspetto che preme sottolineare, riferito alle porzioni e alle grammature è il seguente: mentre i bambini più piccoli sono in grado di autoregolarsi con il cibo, (quando si sentono sazi smettono di mangiare), questo autocontrollo si perde dopo i primi anni: non è più la sazietà che regola la quantità di cibo introdotta, ma prende il sopravvento l'abitudine a mangiare tutto ciò che c'è nel piatto, porzione piccola o grande che sia.

La preparazione di quantità maggiori di alimenti per il **"ripasso o bis"** è quindi sconsigliata perché scorretta dal punto di vista nutrizionale e diseducativa; si raccomanda invece di frazionare la porzione prevista per incoraggiare l'assaggio del cibo degli inappetenti, spesso scoraggiati da un piatto troppo pieno, e prevenire un eccessivo apporto calorico di ingordi e golosi, amanti del bis. È opportuno pertanto **evitare la somministrazione di una seconda porzione, ad eccezione delle verdure**, per evitare un apporto eccessivo di calorie al fine di prevenire l'obesità in età evolutiva.

Per un corretto servizio è **essenziale un'adeguata preparazione e sensibilità non solo da parte del personale di cucina, ma anche da parte di chi sporziona che dovrà saper tener conto delle caratteristiche del bambino servito**, basti pensare all'ampia variabilità di indici di crescita che si registrano in particolare nella scuola primaria.

Gli addetti alla distribuzione devono essere quindi adeguatamente formati sulla porzionatura e servirsi di utensili appropriati di diverse misure di capacità per fornire la porzione idonea sulla base del target di utenza.

Le grammature indicate, possono variare un po' in base alla resa del prodotto.

La resa dell'alimento dipende infatti da diverse variabili connesse alla produzione del pasto, quali la scelta della materia prima, le modalità di stoccaggio, di preparazione e di cottura, ecc..

Inoltre si può prevedere una maggiorazione del 10% circa per ogni alimento, **in caso di pasti veicolati**, a garanzia di miglior qualità del servizio, (ad es. per far fronte ad eventuali inconvenienti nella fase di distribuzione e/o di trasporto, perdita pasti per caduta dei contenitori.ecc.).

CALENDARIO DELLA FRUTTA E DEGLI ORTAGGI

Mese	Ortaggi	Frutta
Gennaio	Barbabietole, bietole, carciofi, cardi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, coste, crescione, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, radicchio, rape, scorzonera, sedano, spinaci, tartufi, verze, zucca.	Arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, kiwi.
Febbraio	Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, rape, scorzonera, sedano, spinaci, verze, zucca.	Arance, banane, mele, pere, kiwi, pompelmi, ultimi mandarini,
Marzo	Acetosa, barbe dei frati, carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rape, scorzonera, songino, spinaci, verze.	Arance, banane, pompelmi, mele, pere, kiwi.
Aprile	Acetosa, asparagi, barbe dei frati, broccoli, carciofi, carote, cicoria, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, songino, spinaci, taccole, verze, zucchine.	Banane, mele, pere, pompelmi, kiwi, nespole.
Maggio	Asparagi, barbe dei frati, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, rabarbaro, scorzonera, sedano, spinaci, taccole, verze, zucchine.	Fragole, pompelmi, banane, ciliegie, lamponi, nespole, kiwi, pere, prugne.
Giugno	Asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, rape, spinaci, taccole, verze, zucchine.	Albicocche, amarene, ciliegie, fragole, fichi, lamponi, nespole, pere, susine.
Luglio	Barbabietole, barba dei cappuccini, bietole, carote, catalogna, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, spinaci, zucca, zucchine.	Albicocche, amarene, angurie, ciliegie, fichi, fragoline di bosco, meloni, mirtilli, pere, pesche, susine
Agosto	Barbabietole, carote, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.	Angurie, albicocche, fichi, fragoline di bosco, lamponi, meloni, mirtilli, more, pesche, prugne, ribes, susine.
Settembre	Carote, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, rape, sedano, spinaci, zucca, zucchine.	Fichi, lamponi, melegrane, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, susine, uva.
Ottobre	Barbabietole, cardi, carote, catalogna, finocchi, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, rape, scorzonera, sedano, spinaci, tartufo, zucca.	Castagne, cedri, cachi, mandaranci, mele, melegrane, pere, uva, kiwi.
Novembre	Barbabietole, carciofi, cardi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, finocchi, funghi, insalata belga, olive, porri, radicchio, rape, scorzonera, sedano, songino, spinaci, tartufi, zucca.	Arance, avocados, ananas, kiwi, banane, cachi, castagne, cedri, mandaranci, mele, pere, pompelmi.
Dicembre	Barbabietole, carciofi, cardi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, porri, rape, scarola, scorzonera, sedano, spinaci, tartufi, topinambur, trevisana, zucca.	Ananas, arance, banane, cachi, castagne, mandarini, mele, pere, pompelmi, kiwi.

Ricettario

Carpaccio di zucchine

Ingredienti: zucchine, limone, prezzemolo, parmigiano, olio.

Scottare le zucchine tagliate sottilmente in acqua bollente salata, scolare bene e condire con un trito di prezzemolo, olio, limone e lamelle di parmigiano.

Crema di carote con crostini di pane

Ingredienti: carote, patate, porro (o cipolla), prezzemolo, sale, pane per crostini , olio evo, parmigiano.

Mondare e lavare le verdure. Tagliare a pezzetti le carote e metterle a cuocere in acqua. Aggiungere le patate tagliate e proseguire la cottura. Salare e quasi a cottura ultimata, aggiungere i porri spezzettati. Ridurre in purea, diluire con il brodo di cottura, fino a raggiungere la densità voluta. Rimettere al fuoco e lasciar sobbollire ancora per qualche minuto. Completare con olio crudo e prezzemolo tritato.. Servire con crostini, preparati con pane tagliato a dadini e tostato al forno e con parmigiano.

Ciabotto di verdure

Ingredienti: melanzane, pomodori maturi, zucchine, peperoni rossi, gialli e verdi, cipolla, sedano, carota ,olio.

Mondare, lavare le verdure e tagliare a tocchetti. Cuocere in casseruola con poco olio.

Può essere servito tiepido.

Gratin di formaggio e patate

Ingredienti: patate, formaggio tipo provoletta, parmigiano reggiano, pangrattato, olio evo.

Sbucciare le patate, lavarle ed affettarle sottilmente. Ungere una pirofila da forno ed adagiarvi le fettine di patate, quindi le fettine di provola e quà e là, se di gradimento, fettine sottilissime di cipolla. Cospargere ogni strato con un pizzico di sale e poco parmigiano grattugiato. Chiudere con uno strato di patate cosparso di pangrattato. Aggiungere un filino d'olio ed infornare in forno preriscaldato fino a doratura.

Insalata di pasta o di riso o di farro o d'orzo

Varianti:

- con pomodorini, mozzarella a dadini (o ciliegine di mozzarella) , basilico, olio evo
- con pomodorini, mozzarella a dadini, olive verdi e nere denocciolate e a pezzettini , olio evo
- con pomodorini, mozzarella a dadini, tonno, olio evo
- con pomodorini, tonno e olive nere, olio evo
- con pomodorini, tonno, mais, olive verdi e nere, olio evo
- con pomodorini, mozzarella a cubetti, peperone verde (leggermente saltato in padella), foglioline di basilico, scaglie di parmigiano o parmigiano grattugiato, olio evo
- con verdure grigliate miste e olio evo o con ciabotto (v.ricetta)
- con pisellini lessati, prosciutto cotto a cubetti, formaggio a cubetti e scaglie di parmigiano e olio evo
- con piselli fini lessati, tonno al naturale, fagiolini freschi lessati, olive nere denocciolate, carote lessate o al vapore, olio evo.
- con tonno, pomodori maturi, cetrioli, prosciutto cotto e formaggio a dadini, mais, olio evo.

Far riposare in frigorifero per almeno 1 ora, per far insaporire bene, prima di servire.

Insalata di pollo

Ingredienti: petto di pollo, pomodori maturi, patate, carote, olio.

Cuocere a vapore il petto di pollo e le verdure tagliate a cubetti ed aggiungere i pomodori crudi tagliati a dadini . Condire con olio crudo e un pizzico di sale.

Lonza di maiale al sedano verde

Ingredienti: lonza di maiale, sedano verde, olio, sale brodo vegetale (con carota, cipolla, finocchio, patata).

Porre la lonza di maiale in una teglia con l'olio, il sale ed il sedano verde tagliato a pezzettini. Cuocere in forno ben caldo bagnando con brodo vegetale e rigirando la lonza durante la cottura. A cottura ultimata tagliare la lonza a fette sottili e condirla con la salsa ottenuta frullando il sedano con il sugo di cottura. **Può essere servito tiepido.**

Melanzane alla parmigiana

Ingredienti: melanzane “tonde viola”, pomodori pelati passati, mozzarella vaccina fresca, parmigiano reggiano grattugiato, olio, basilico fresco, aglio vestito.

Lavare le melanzane (scegliere la tipologia “ tonda viola” che non richiede trattamento con sale per eliminare il lieve gusto amaro tipico dell’ortaggio).

Tagliarle a fette e porle in una teglia da forno con l’olio e il sale. Mettere in forno a gratinare lievemente. A parte cuocere i pomodori pelati passati con poco olio ed uno spicchio di aglio vestito. Quando il sugo di pomodoro si sarà un po’ ritirato, versarlo sulle melanzane aggiungendo mozzarella vaccina tagliata a fette o a dadini, formaggio grattugiato e qualche foglia di basilico fresco. Mettere di nuovo in forno e far gratinare. **Può essere servita tiepida.**

N.B. se non gradite, le melanzane alla parmigiana possono essere sostituite con mozzarella e melanzane grigliate.

Variante: utilizzare le zucchine al posto delle melanzane.

Pasta alla crudaiola

Ingredienti: pasta, pomodori freschi, aglio, basilico, prezzemolo, origano, sale, olio evo, parmigiano. Tuffare in acqua bollente per un paio di minuti i pomodori ben maturi e sodi, scolarli, spellarli, privarli dei semi e sminuzzarli. Porli in una terrina unitamente alle erbe aromatiche, al sale e all’olio. Lasciar riposare in frigorifero fino al momento dell’utilizzo. Cuocere la pasta , condirla con il pomodoro crudo ed aggiungere il parmigiano.

Pasta con peperoni gialli

Ingredienti: peperone giallo, cipolla, olio evo, parmigiano reggiano.

Cuocere in una casseruola i peperoni tagliati grossolanamente con la cipolla anch’essa tagliata grossolanamente con olio e un po’ d’acqua. Quando sono cotti frullarli con un minipimer ad immersione. Si otterrà una crema ai peperoni con cui condire la pasta.

Pasta fredda con fagioli cannellini

Ingredienti 1: pasta (es. pennette rigate), tonno in scatola, fagioli cannellini secchi, pomodori ciliegino, olio e.v.o., sedano.

Ingredienti 2 : pasta, fagioli cannellini secchi, olive nere, formaggio a dadini, olio evo.

Mettere i fagioli cannellini (precedentemente ammollati, lessati e fatti raffreddare) in una ciotola, aggiungere il tonno in scatola, i pomodori ciliegino e il sedano sminuzzati (o ingredienti 2) Cuocere la pasta al dente, quindi raffreddarla e metterla nella ciotola con il condimento, aggiungere olio e.v.o. Far riposare in frigorifero per almeno 1 ora, per far insaporire bene, prima di servire.

Pasta fredda con ceci

Ingredienti: pasta, ceci secchi, pomodorini, olive, zucchine e carote lessate, basilico, olio evo.

Procedere come per la pasta fredda con fagioli

Polenta pasticciata

Ingredienti: farina di mais, formaggio provoletta, prosciutto cotto, besciamella, pomodoro, parmigiano, olio di oliva extravergine.

Raffreddare la polenta e tagliarla a fette. Ungere una teglia da forno, disporre le fette di polenta con le fettine di formaggio e di prosciutto in modo alternato. Coprire il tutto con della salsa besciamella e cospargere a chiazze un pò di salsa di pomodoro, spolverizzare con il parmigiano grattugiato e mettere in forno finchè non si forma una crosticina dorata.

Pollo in crema di lattuga

Ingredienti: pollo, lattuga, farina, prezzemolo, brodo vegetale, cipolla, succo di limone, sale, olio.

Disossare il pollo e tagliarlo a cubetti, infarinarli e saltarli in un poco di olio. Tagliare la cipolla finemente e brasarla, aggiungere il pollo e cuocere per circa 5 minuti aggiungendo se necessario un po' di brodo vegetale. Aggiungere quindi la lattuga tagliata finemente, coprire e cuocere altri 5 minuti. Scoprire e lasciar ritirare fino a consistenza cremosa, spruzzare il limone e spolverare di prezzemolo.

Polpette di legumi (ceci)

Ingredienti: ceci secchi, patate, uova, parmigiano reggiano, olio e.v.o., prezzemolo o rosmarino, aglio, sale.

Lessare i ceci, precedentemente ammollati, e passarli al passaverdura. Unirli alle patate lessate e schiacciate, all'uovo, al parmigiano e al trito di erbe aromatiche. Aggiustare di sale e amalgamare bene. Foggiare delle polpette, adagiarle in una teglia rivestita con carta da forno e farle dorare in forno. Prima di servire condire con olio.

Variante: le polpette si possono condire anche con una salsa di pomodoro.

Sostituzione: le polpette possono essere realizzate anche con altri tipi di legumi e/o con il pangrattato che può sostituire la patata sia per legare che per cospargere le polpette.

Polpette di legumi vegetariane (senza uovo e parmigiano):

Ingredienti: legumi (lenticchie, fagioli, ceci...), farina di frumento, pane grattugiato, olio, aromi (origano, basilico, timo, rosmarino), sale.

Lessare, passare o frullare i legumi precedentemente messi in ammollo. Aggiungere la farina fino ad ottenere una buona consistenza. Aggiungere gli aromi, formare delle polpette e passarle nel pane grattugiato. Infornare in una teglia leggermente unta a 190 °C per 20-30 minuti.

Variante: le polpette si possono condire anche con una salsa di pomodoro.

Polpette di ricotta e spinaci (o altra verdura)

Ingredienti: ricotta, spinaci, (o altra verdura), parmigiano.

Versare la ricotta in una ciotola e, lavorarla a crema, aggiungendo un pizzico di sale, il parmigiano e gli spinaci (o altra verdura) precedentemente mondati, lavati, lessati, strizzati e tritati. Formare delle polpette e trasferirle in una teglia rivestita con carta forno e cuocere in forno già caldo (200 gradi) per 10-15 minuti.

Variante: le polpette si possono condire anche con una salsa di pomodoro.

N.B. Se non gradite si possono scorporare gli ingredienti e servire ricotta e spinaci (o altra verdura).

Polpettone di patate e fagiolini

Ingredienti: patate, fagiolini, uova, parmigiano reggiano, maggiorana e sale, pangrattato, olio.

Lessare le patate e i fagiolini in acqua salata. Passare le verdure allo schiacciapatate: in una terrina mescolare il composto con le uova, il formaggio grattugiato, un po' di sale e la maggiorana. Ungere una teglia d'olio e cospargerla di pangrattato. Versare il composto del polpettone livellando. Cospargere di pangrattato e condire con olio. Cuocere in forno caldo per 30-40 minuti fino ad ottenere una crosticina dorata.

Può essere servito tiepido.

Riso con peperoni gialli

Ingredienti: riso, peperoni gialli, olio extravergine di oliva, cipolla, sale; parmigiano reggiano ; brodo vegetale: acqua, sedano, carote, cipolle, pomodori, finocchio....

Preparare un battuto di cipolla e porlo in una casseruola a bordi alti in cui è già stato versato l'olio extravergine di oliva. Introdurre i peperoni tagliati a dadini e fare stufare a fuoco basso,(eventualmente passarli nel passaverdure per ridurre a crema di peperoni) aggiungere quindi il sale ed il riso mescolando fino a quando il riso assorba l'olio aromatizzato con la verdura. Tirare a cottura con un brodo vegetale leggero preparato in loco. A cottura ultimata aggiungere parmigiano grattugiato.

Tacchino alla salvia

Ingredienti: petti di tacchino, olio extravergine di oliva, foglie di salvia.

Tagliare i petti di tacchino secondo la grammatura richiesta e battere le fettine fino a che non siano tutte della stessa altezza. Non è necessario infarinarle. Porle nel tegame unto d'olio extravergine di oliva e con alcune foglie di salvia. Girarle fino a cottura completa, quindi salarle.

Timballo di riso e piselli

Ingredienti: riso, piselli, mozzarella, passata di pomodoro, olio evo, pangrattato , prezzemolo, aglio/cipolla, sale.

Preparare il sughetto facendo rosolare l'aglio o la cipolla in una pentola con l'olio. Aggiungere la passata di pomodoro. Salare ed insaporire con il prezzemolo.

Nel frattempo lessare il riso e i piselli separatamente. Scolarli per bene e versarli in una ciotola. Aggiungere la mozzarella tagliata a cubetti e il sugo. Amalgamare il tutto e disporre in una teglia da forno, cospargere con un po' di pangrattato ed infornare per 10-15 minuti, finchè si sarà formata una crosticina dorata.

Può essere servito tiepido.

Tortino di patate

Ingredienti: patate, latte p.s., prosciutto cotto e/o crudo a dadini privati del grasso visibile, formaggio a dadini, mozzarella, uova, olio e.v.o., pangrattato, sale.

Lessare le patate con la buccia dopo aver effettuato le operazioni preliminari di pulizia e lavaggio necessarie. Sbucciare le patate e passarle al setaccio. Incorporare alla purea il prosciutto cotto e/o tagliato a dadini, il latte, i dadini di formaggio e mozzarella ed insaporire con un poco di olio e sale.

Mescolare bene il tutto, quindi stendere il composto in una teglia ricoperta con carta da forno, cospargere la superficie di pangrattato e cuocere a calore moderato.

Variante: in alternativa alla torta si possono fare delle crocchette da passare nel pangrattato.

Tortino di zucchine e pomodori

Ingredienti: Pomodori maturi, zucchine, pane grattugiato, olio, basilico.

Lavare e tagliare a metà i pomodori, eliminare i semi e l'acqua di vegetazione. Salare e cuocere i pomodori per cinque minuti in un tegame unto d'olio. Lavare e tagliare a rondelle le zucchine, salarle, cospargerle di basilico tritato e metterle a cuocere per qualche minuto in una padella. Mettere le zucchine e i pomodori in una teglia da forno unta d'olio e cospargerli di pane grattugiato. Infornare a 190°C fino a doratura.

PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

Specifiche generali per tutte le derrate alimentari

Le materie prime utilizzate devono essere di "qualità superiore"; per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

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

- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore.
- Completa ed esplicita compilazione di bolle di consegne e fatture.
- Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge.
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto .
- Etichette rispondenti a quanto previsto dalla normativa .
- Termine minimo di conservazione TMC o data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone.
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, scatolame non bombato, arrugginito né ammaccato, cartoni non lacerati, ecc..
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.).
- Caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.).
- Mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Specifiche generali per prodotti biologici

In base ai regolamenti Reg.CE 834/2007 e Reg 889/2008 si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto riguarda l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

Pertanto il prodotto biologico deve riportare l'indicazione che è stato ottenuto da un sistema di tipo biologico e la relativa menzione dell'organismo di controllo autorizzato che ne certifica tale appartenenza.

Regole procedurali di gestione delle materie prime. Le clausole principali sono:

Mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione.

Divieto di congelare pane e prodotti freschi. Il congelamento di semilavorati è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista nelle procedure operative e formalmente comunicate all'ASL. Il piano di autocontrollo documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali prodotti.

Esclusione dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.

Razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Si invita ad effettuare i rifornimenti dei generi alimentari in base alla reale potenzialità dei locali adibiti allo stoccaggio e comunque al massimo per una settimana. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo, è opportuno pertanto prevedere più rifornimenti alla settimana.

Calendarizzazione degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua che la merce dovrà garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al

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

Standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opterà per pezzature commerciali, il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste dovranno essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

PASTA SECCA – prodotto biologico nazionale.

Si richiede pasta secca di “semola di grano duro” prodotta in Italia, da agricoltura biologica con semola di grano duro coltivato e molito in Italia.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche: essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura.

La composizione chimica dovrà corrispondere ai seguenti parametri:

- umidità: percentuale massima 12,50%,
- ceneri sul secco: minimo 0,70% - massimo 0,90%,
- cellulosa: minimo 0,20% - massimo 0,45%,
- sostanze azotate sul secco: percentuale minima 10,50%,
- grado di acidità sul secco espressa in gradi: massimo 4,00,
- grado di spappolamento: percentuale massima 5,60%.

La pasta dovrà avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa.

La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere una buona consistenza.

Sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g. di sale per 18 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

La pasta cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza considerando l'eventuale trasporto con contenitori termici all'esterno del centro cottura.

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli.

Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o qualsiasi altro agente infestante.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste, come indicato nel menu .

Alla consegna , le confezioni originali e sigillate devono avere un intervallo minimo dal TMC (termine minimo di conservazione) di almeno 18 mesi.

PASTA SECCA ALL'UOVO –prodotto biologico nazionale

(prodotta con semola di grano duro da agricoltura biologica coltivato e molito in Italia e uova da animali allevati a terra in Italia con metodo biologico)

La pasta secca all'uovo deve essere ottenuta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200g per kg di semola; deve avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo; essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon

aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo e una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto, deve avere umidità massima 12,50%; e grado 5 di acidità massima.

Alla consegna, le confezioni originali e sigillate devono avere un intervallo minimo dal TMC (termine minimo di conservazione) di almeno 12 mesi.

Formati richiesti: Lasagna, tagliatella, garganelli in confezioni originali.

FARINA BIANCA - prodotto biologico nazionale.

Farina di grano tenero tipo "00" e tipo "0" (prodotto ottenuto dalla macinazione del grano tenero coltivato e molito in Italia liberato da ogni sostanza estranea e da ogni impurità) deve:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 14,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo "00" e 0,65% il tipo "0", proteine minimo 9% il tipo "00" e 11% il tipo "0".

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni (da kg 1) devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, da muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS – Prodotto biologico nazionale

Ottenuta mediante macinazione di mais coltivato e molito in Italia proveniente da agricoltura biologica, confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate.

Può essere richiesta una tipologia di farina di mais precotta (polenta), scegliendo in tal caso un prodotto sottoposto a trattamento termico di precottura con vapore.

GNOCCHI DI PATATE da agricoltura biologica

Prodotti e confezionati in laboratori industriali registrati ai sensi del Reg. 852/2004.

Prodotti e confezionati in laboratori autorizzati/registrati CE.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti: patate (circa 80%), farina, sale (eventualmente uova) ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità).

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere, senza avanzati di parte del prodotto sfuso, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione. Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

RISO -prodotto biologico nazionale

Di provenienza italiana, da produzione biologica varietà:

- semifino: Vialone nano
- fino: Ribe
- super fino: Baldo, Carnaroli, Arborio
- parboiled: permesso delle tipologie succitate, è previsto per la preparazione di pasti trasportati. E' un riso che ha subito un trattamento atto a conservare le proprietà originarie e migliorare la resistenza alla cottura.

A norma della legge n. 325 del 18.3.1958 e succ. modifiche ed integrazioni, è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa

modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione. Esso dovrà essere ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore alla percentuale prevista per legge, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grano gessati (grani opachi e farinosi, grani violati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri). Grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolino); che non si deforma con una cottura di non meno 15- 20 minuti. Percentuale di rottura non superiore al 12%.

ORZO e FARRO – Prodotti biologici nazionali

Cereali utilizzati in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe. Devono provenire da produzioni nazionali, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

L'orzo deve essere in grani uniformi, integri e puliti, non deve presentare semi, sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

Per quanto concerne il farro, il prodotto deve presentarsi di colore marrone chiaro, il chicco deve essere uniforme, circolare-ovale intero, sgusciato e decorticato. Con una tolleranza di chicchi rotti del 3%.

Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (shelf life) di almeno un anno.

PANE FRESCO- prodotto biologica locale (provincia di Chieti e province contermini)

E' denominato pane il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano tenero, acqua e lievito, con o senza l'aggiunta di sale. Il pane deve essere prodotto in giornata con indicazione della farina di cui è composto (00,0,1,2 o integrale). Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. E' vietato l'utilizzo di pane e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: ben cotto e di odore gradevole, crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa, elastica, porosa, omogenea, senza macchie o esiti di congelamento o eccessiva umidità. Inoltre: alla "rottura con le mani" – o al taglio- deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica), gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro. IL pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Il pane prodotto con materie prime biologiche deve corrispondere alla normativa comunitaria (Reg.CE 834/2007- reg.889/2008), che stabilisce le norme di produzione e le modalità dei controllo per tutte le aziende biologiche europee.

Le caratteristiche di confezionamento (cellophan termoretraibile microforato o altro) e pezzatura (panini o pezzatura da 0,500 gr 0 1000gr 0 altro) dovranno soddisfare le esigenze del committente.

PANE GRATTUGIATO

Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane secco di panificazione biologica. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro, confezionato in contenitori idonei sigillati e regolarmente etichettati

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA : Prodotto biologico locale

Si richiede olio evo prodotto con olive coltivate e molite nella provincia di Chieti e nelle provincie contermini.

L'olio extravergine di oliva (olio evo) è in assoluto da preferire nelle ristorazioni collettive rispetto agli altri tipi di olio in quanto è più stabile alla cottura e presenta un minor rischio di ossidazione ed irrancidimento.

Si definisce extravergine di oliva l'olio ottenuto dalla prima spremitura di olive attraverso processi meccanici quindi senza ricorso a processi o sostanze chimiche, in condizioni che non causino alterazioni all'olio e la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non risulti superiore all'0,8%.

Solo olive fresche, di prima qualità, colte e spremute che non abbiano subito altro trattamento oltre al lavaggio, alla separazione da rametti e foglie, alla centrifugazione e alla filtrazione.

Il prodotto deve essere limpido, privo di impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente *all'odore e al sapore*. La corrispondenza dell'odore e del sapore dell'olio all'odore e al sapore delle olive è la caratteristica organolettica principale dell'olio che quindi non dovrà avere altro odore o sapore che non sia riconducibile alla genuinità del prodotto. Deve presentare caratteristiche consone all'età dell'utenza cui il servizio è rivolto (sapore dolce e delicato), con colore caratteristico secondo la provenienza.

Deve essere un olio giovane ottenuto dalle olive dell'ultima campagna olearia.

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori di vetro scuro o in lattine sigillate (di dimensioni e peso tali da soddisfare le esigenze del committente) riportanti in modo indelebile etichettatura conforme alla normativa vigente.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

I prodotti ortofrutticoli devono essere di ottima qualità, presentare le caratteristiche tipiche della varietà ed essere di documentata provenienza nazionale, preferibilmente regionale, (ad esclusione delle banane.)

Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.

Deve essere chiaramente indicata la provenienza sulla bolla di consegna e sull'imballaggio.

Gli ortaggi, nonché la frutta, devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento e privi di germogli.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentirne il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali della ristorazione scolastica. Inoltre, i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiolatura, ecc.);

- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- L'etichettatura deve essere conforme al Reg.UE n.1169/2011, alla Direttiva UE n.91/2011, al Reg. CE 834/07 e successive integrazioni.

FRUTTA FRESCA BIOLOGICA

Requisiti della frutta fresca di stagione di prima qualità:

La scelta del prodotto deve rispondere ai seguenti requisiti:

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

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro.

Gli imballi devono essere sempre nuovi.

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

L'etichettatura deve essere conforme a quanto prescritto dal Reg. Ce 834/2007 .

ALBICOCCA

Grado o livello di maturazione: Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distaccata dal nocciolo.

Condizione del frutto: color arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametri omogenei per confezione superiori a mm.30 con differenza dal più grande al più piccolo inferiori a 3 mm.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

ARANCIA (navel, moro, tarocco, ribera...)

Grado o livello di maturazione: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro), né ammorbidimenti localizzati.

Condizione del frutto o della foglia: colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci.

Grado BRIX: maggiore 12.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo calibro 11 per tutte le varietà. Presenza di foglie: ammesso ramoscello verde e foglia.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Dee avere un contenuto minimo di succo del 35%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

Varieta: come da menù

BANANA EQUOSOLIDALE

Prodotto biologico e proveniente dal mercato equosolidale.

Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Condizione del frutto: esenti da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

N.b. Le banane, essendo di provenienza extracomunitaria devono essere certificate ed etichettate conformemente alla normativa comunitaria della produzione vegetale biologica e in particolare attenersi a quanto stabilito dall'art.23 del Reg.CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

CLEMENTINA SENZA SEMI

Grado BRIX: oltre 11.

Caratteristiche per singolo pezzo: in forma tipica per varietà.

Lunghezza per singolo pezzo: differenze dal più grande al più piccolo entro 9 mm per calibri da 1 a 4,1; mm 8 per calibri da 5 a 6 e mm 7 per calibri da 7 a 9.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Deve avere un contenuto minimo di succo del 40%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano

FRAGOLE

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto.

Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra.

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

MELA GIALLA

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.
Condizione del frutto o della foglia: da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà, ma senza alterazioni aranciate o rosse per sole o primavera.

Grado BRIX: superiore 10.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 65 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Varietà: come da menu.

MELA ROSSA

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.
Condizione del frutto o della foglia: rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà, ma senza alterazioni marroni o giallastre per sole o primavera.

Grado BRIX: superiore 10.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Varietà: come da menu.

MELONE: (retato, a pasta bianca....)

PESCA (a pasta bianca, a pasta gialla, nettarine...)

Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 51 mm diametro

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Varietà: a pasta bianca e a pasta gialla.

PERA (abate, williams, conference,...)

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.
Condizione del frutto o della foglia: colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni per sole o primavera

Grado BRIX: superiore 12.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Varietà: come da menu.

PRUGNE ROSSE E GIALLE

Di forma ovale o tonda, la polpa della prugna risulta filamentosa, di colore giallo o rosso.

La polpa deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto; il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà, il frutto deve risultare sano, privo di tagli e ammaccature.

KIWI

Caratteristiche per singolo pezzo: Peso pezzo minimo gr. 65 uniformi per confezione con differenze dal più piccolo al più grande inferiori a gr. 20.

Grado o livello di maturazione: perfettamente sviluppati con polpa soda e ben distribuita. La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato

Condizione del frutto: Marrone tipico per varietà.

Grado BRIX: minimo 6,2.

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotti.

CILIEGIE (ferrovia, duroni...)

Devono essere provviste di peduncolo; sono calibrate in base al diametro , misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo e' di 17- 20 mm .

Varietà : ferrovia, durone nero di Vignola.

LIMONI

Devono avere un contenuto minimo di succo del 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo estratto a mezzo di una pressa a mano.

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI – prodotti biologici nazionali.

VERDURA FRESCA BIOLOGICA

Requisiti della verdura fresca di prima qualità:

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione così come indicato nel menu. La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere, per ciascuna partita, alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terra sciolta o aderente e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;

- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi origine che possano modificare i caratteri organolettici della verdura stessa;
- essere confezionata nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro;
- essere protetta da imballi sempre nuovi, asciutti e puliti.

CARCIOFI

Devono avere le brattee centrali ben serrate, colorazione e aspetto tipico della varietà, (mazzaferrata, romanesco ecc...) forma normale tipica della varietà e i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

CAVOLFIORE

Grado o livello di maturazione: da poco serrato a chiuso e duro.

Condizione del frutto o della foglia: da bianco a giallastro senza macchie e rossore di cavolaia. Caratteristiche per singolo pezzo: con spuntatura a corona di 1 -2 palchi di foglie in corrispondenza del massimo diametro.

Lunghezza per singolo pezzo: palle da Kg. 0,5 fino a 0,8 (massimo Kg. 1) e taglio netto al gambo.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto

CAVOLO VERZA

Grado o livello di maturazione: piena maturazione

Condizione del frutto o della foglia: verde intenso, tipico per varietà

Caratteristiche per singolo pezzo: palle da 0,5 – 1 Kg con 1 giro di foglie aperte

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano. Pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

CAVOLO BROCCOLO

Di buona qualità, resistente, di grana serrata, con foglie fresche se presentato con foglie, privo di capolini fioriti.

FINOCCHIO

Grado o livello di maturazione: perfettamente croccante, non stopposo o vetrificato. Condizione del frutto o della foglia: bianco candido con gambo verde chiaro.

Caratteristiche per singolo pezzo: da 170 a 400 g a pezzo (ottimale 250-360).

Lunghezza per singolo pezzo: germogli tagliati a cm 2 con o senza ciuffo.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

INSALATE “CAPPUCCINA”, “CANASTA”, “ROMANA”

Grado o livello di maturazione: con internodi serrati e grumolo non allungato.

Condizione del frutto o della foglia: piena, tipica per varietà.

Caratteristiche per singolo pezzo: con differenze dal più grande al più piccolo di non oltre g 100.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Note: foglie esterne non sfrangiate e smarginate in corso di incassettamento, nè presenza di larve di afidi che possano schiudersi durante il condizionamento.

MELANZANA

Condizione del frutto o della foglia: giunte ad uno stadio di sviluppo tale senza che la polpa sia fibrosa o legnosa, e senza sviluppo eccessivo di semi, prive di umidità esterna anormale e privo di odore e sapori estranei.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametro minimo per le melanzane lunghe 40 mm, per le melanzane globose 70 mm forma tipica per varietà.

Caratteristiche generali: devono essere intere, sane, prive di marciume, pulite, munite di calice e di peduncolo, consistenti, esenti da parassiti e da danni provocati da parassiti.

Note: peso minimo 100 gr per singolo pezzo.

Varietà: melanzane tonde “viola”; m.nere globose; m.nere lunghe; m.striate.

PATATA NOVELLA

Condizione del frutto o della foglia: pasta bianca o gialla, spazzolata e priva di terra. Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore 45 mm, massimo 75 mm.

Lunghezza per singolo pezzo: forma tipica per varietà.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

PATATE

Condizione del frutto o della foglia: pasta bianca o gialla, buccia bianca, gialla o rossa.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 45 mm massimo 75 mm - spazzolata e priva di terra.

Lunghezza singolo pezzo: forma tipica per varietà.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

PEPERONI DOLCI (verdi, gialli e rossi)

Di buona qualità, consistenti, di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione; muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purchè il calice risulti integro; praticamente esenti da macchie.

POMODORO ROSSO

Grado o livello di maturazione: completa e uniforme.

Condizione del frutto o della foglia: tutti i pezzi uniformemente colorati di rosso ramato. Caratteristiche per singolo pezzo: grappolo da 3 – 5 pz con raspo fresco e verde.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

POMODORO TIPO SAN MARZANO DA INSALATA

Grado o livello di maturazione: leggermente arretrata.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametro superiore a 35 mm.

Lunghezza per singolo pezzo: lunghezza tipica per varietà

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Note: frutto intero, turgido, senza cicatrici sull'epidermide, né crepe di alcun genere.

RUCOLA

Dovrà essere di ottima qualità, di aspetto fresco, privo di foglie appassite o flosce; sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); pulito (privo di sostanze estranee visibili); consistente e turgida; esente da parassiti o danni da essi provocati; di colore verde intenso; con il suo odore caratteristico. Le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. Sono ammessi lievi difetti di forma, di colore, lievi bruciature da sole e cicatrizzazioni del peduncolo.

SEDANO DA COSTE

Condizione del frutto o della foglia: verde pallido sbiancato alla base per 1/3.

Caratteristiche per singolo pezzo: maggiore g 400 e fino a g 700 con differenza dal più grande al più piccolo inferiore a g 150.

Lunghezza per singolo pezzo: piante intera superiore a cm 30.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto

ZUCCA GIALLA

Condizione del frutto o della foglia: arancione o giallo/marrone tipico.

Caratteristiche per singolo pezzo: forma tipica per varietà da Kg. 0,5 a 2,5.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

ZUCCHINA

Grado o livello di maturazione: polpa piena senza abbozzi di semi o spaccature interne.
Condizione del frutto o della foglia: verde intenso tipico per varietà con apice chiaro lattiginoso. Caratteristiche per singolo pezzo: taglio netto alla base con parte del peduncolo.

Lunghezza per singolo pezzo: da 15 a 20 cm.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

BIETOLA e SPINACI

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di stelo fiorifero e di sostanze estranee. La terra, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

FAGIOLINI

Sono divisi in 2 gruppi:

- 1) **filiformi** - *extra (di qualità superiore)*: forma e colore della varietà, turgidi, molto teneri, senza semi né filo. Non sono ammessi difetti: - *I° categoria (di buona qualità)*: forma e colore della varietà, turgidi e teneri. E' ammesso un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco sviluppati;
- 2) **altri** - *I° categoria (di buona qualità)*: forma, sviluppo e colore della varietà, giovani e teneri, senza filo, esenti da macchie, con semi poco sviluppati e baccelli chiusi.

Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi ed è determinato dal diametro, in mm, che è la larghezza massima del fagiolino secondo la scala seguente:

molto fini: (solo cat.extra) larghezza non superiore a 6 mm.

fini: (solo cat.I°) larghezza non superiore a 9 mm .

ORTAGGI A FOGLIA: DA INSALATA

I cespi devono essere interi, ben formati, turgidi e non prefioriti, dall'aspetto fresco e privi di parassiti, esenti da danni da gelo. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Varietà: lattughe (iceberg, romana, gentilina, valeriana...) – indivie – scarole – radicchio – rucola ecc.

PATATE

Devono avere le seguenti caratteristiche: morfologia uniforme e caratteristiche proprie di ogni singola varietà; con peso minimo gr,150 e massimo gr 250 (il peso minimo dei singoli tuberi potrà essere di pezzatura piccola, soltanto nel caso sia richiesta la fornitura di "produzione novella"); devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da tuberi appartenenti ad una sola cultivar; devono risultare pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o

suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo; non devono essere state trattate con raggi gamma e altri anti germoglianti.

PEPERONI DOLCI (verdi, gialli e rossi)

Di buona qualità, consistenti, di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione; muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purchè il calice risulti integro; praticamente esenti da macchie.

POMODORI DA INSALATA

Devono essere interi, di aspetto fresco, sani e puliti, maturi in modo omogeneo.

Devono possedere polpa resistente, priva di ammaccature e screpolature, pronti per essere consumati entro 2/3 giorni, non essere mai completamente rossi o completamente verdi. Si richiedono sia quelli tondi che costolati.

POMODORI PER SUGO

Devono essere maturi in modo omogeneo con polpa resistente e di pronto utilizzo e comunque conservabili per almeno tre giorni.

PORRI

Non devono essere fioriti e devono essere privi di foglie appassite o flosce. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

SEDANO

Deve avere forma regolare, con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate

ZUCCHE

Devono essere munite del peduncolo, consistenti, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con i semi separati dalla placenta che deve presentarsi spugnosa ed asciutta.

ZUCCHINE

Devono apparire al momento dell'acquisto, compatte, sode, lucide e brillanti. Sceglierle con il fiore, particolarmente deperibile, è un'assicurazione della loro freschezza. Devono essere munite di peduncolo di lunghezza inferiore ai 3 cm, consistenti ed esenti da danni o da cavità interne.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati oltre a quella sulle produzioni biologiche.

Le forniture devono provenire da produzioni italiane.

Tipologie ammesse: bietola, spinaci, piselli fini, minestrone (composto da almeno undici tipi di verdure diverse)

Caratteristiche merceologiche generali:

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

Il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione; i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione; i prodotti non devono presentare consistenza "legnosa" segnale di un ricongelamento dopo interruzione della catena del freddo; i

prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore e sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione; deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea.

Gli ortaggi devono risultare puliti, mondati e ove necessario, tagliati; l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori; non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite; devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche; non sono consentite aggiunte di additivi. I prodotti devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate che devono avere requisiti idonei ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas, proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge.

POMODORI PELATI -prodotto biologico nazionale

Di origine italiana, devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, provenienti dall'ultimo raccolto e devono avere i seguenti requisiti minimi: essere integri, maturi e consistenti; essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto; presentare colore rosso vivo uniforme caratteristico del prodotto sano e maturo; senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia; avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei; essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto, essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare.

Il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. Valore del ph non inferiore a 4,5.

Il prodotto deve essere sostanzialmente privo di residui di buccia. Il prodotto deve essere privo di corpi estranei di qualsiasi natura e di contaminazione da frutta. Senza aggiunta di acido citrico.

PASSATA DI POMODORO – prodotto biologico nazionale.

La passata di pomodoro biologica deve essere prodotta da pomodori sani, maturi, ben lavati, prodotti con metodo di coltivazione biologico in Italia.

Deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto. Non deve contenere bucce e semi. Senza aggiunta di acido citrico. Non deve aver subito manipolazioni prima dell'imbottigliamento eccetto la scottatura, la pelatura, la de pezzatura, la precottura, la tritatura e la setacciatura.

Deve avere una shelf life massima di 12 mesi.

OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

I prodotti devono provenire dall'ultimo raccolto, interi: sani e puliti, privi di: larve, insetti, difetti dovuti a malattie, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve

prevalere il gusto dell'oliva. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

LEGUMI SECCHI BIOLOGICI – prodotti biologici nazionali

Devono provenire da coltivazioni biologiche italiane.

I legumi devono essere: puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; sani, esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, terra frammenti di steli ecc.); privi di semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati; essiccati uniformemente (l'umidità della granella non deve superare il 13%)

Il periodo di conservazione in seguito alla raccolta non deve superare i 12 mesi.

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi:

- fagioli: borlotti e cannellini.
- ceci
- lenticchie verdi, rosse.

ACQUA MINERALE

“Acqua oligominerale “ (con esplicita dizione riportata nell'etichetta) naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura, fornita nelle confezioni richieste dal committente.

In qualsiasi bottiglia o formato venga fornita, l'acqua oligominerale deve avere le seguenti caratteristiche: insapore, ovvero non presentare alcun sapore estraneo, incolore, ovvero non presentare alcun colore estraneo, priva di corpi estranei o impurità, ovvero comunque priva di particelle corpuscolate o filamenti o altro. Per ciò che attiene le caratteristiche organolettiche, oltre a quanto già specificato, l'acqua oligominerale deve comunque avere caratteristiche di purezza e gradevolezza

SALE MARINO IODATO FINO E GROSSO

ERBE AROMATICHE ESSICcate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

I prodotti dovranno provenire da agricoltura biologica, essere di origine nazionale e preferibilmente regionale, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

ERBE AROMATICHE FRESCHE (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)

Prodotti provenienti da agricoltura biologica, di origine nazionale e preferibilmente regionale, presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Requisiti microbiologici. Limiti di contaminazione per spezie, aromi secchi e freschi, condimenti:

- Microrganismi aerobi: inferiore 104 UFC/g

- Coliformi fecali: inferiore 10³ UFC/g
- E.Coli: inferiore 10² UFC/g
- Staphilococcus aureus: inferiore 10² UFC/g
- Anaerobi solfitoreducitori: inferiore 10² UFC/g
- Muffe e lieviti: inferiore 10² UFC/g
- Micotossine e parassiti: assenti

GESTIONE E PROCEDURA PER LA RICHIESTA DI DIETE SPECIALI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

La problematica **diete speciali**, si presenta all'interno del servizio di ristorazione scolastica come obbligo di garantire l'erogazione di un pasto speciale con valenza dietoterapia.

Le diete speciali consistono in regimi alimentari differenti da quello fornito normalmente dalla ristorazione scolastica; rappresentano un atto terapeutico e pertanto sono una problematica di ordine sanitario. Le diete speciali vengono **elaborate ad personam**, in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quell'alimento per ragioni etico-religiose o ideologiche.

In termini di gestione ed organizzazione è opportuno che:

- in ogni centro di produzione pasti esista la possibilità di preparare diete speciali, su precisa e giustificata indicazione sanitaria, che sia disponibile una zona di preparazione e confezionamento specificatamente dedicata alle diete speciali e che il personale sia formato e responsabilizzato anche in relazione alla fase della distribuzione e somministrazione;
- in caso di pasti recapitati in asporto, le diete speciali siano veicolate alle sedi di distribuzione/somministrazione in confezioni monoporzione ermeticamente chiuse, recanti sul contenitore stesso l'intestazione chiara e leggibile del nominativo e della sede dell'utente destinatario, al fine di escludere in modo assoluto la possibilità di errori/scambi di contenitori.

LA RICHIESTA di dieta speciale (riportante : generalità del richiedente; generalità del bambino/a; denominazione della scuola frequentata; riferimento telefonico della famiglia) **deve essere inoltrata** dal genitore o da chi ne fa le veci, **indirizzata** al Responsabile del servizio di ristorazione scolastica dell'amministrazione comunale e **corredata da una valida certificazione medica**, rilasciata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista che segue il/la bambino/a o dal Centro specialistico che ha in cura il/la bambino/a.

Tale certificazione, per essere presa in considerazione, deve indicare in modo preciso:

- **La DIAGNOSI** (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, favismo, etc..)
- Gli esiti/referti degli esami, delle procedure diagnostiche e dei test diagnostici eseguiti (scientificamente validati) attinenti la problematica alimentare
- **La DURATA** della dieta (questa comunque non deve essere superiore alla durata dell'anno scolastico in corso) N.B. una deroga a tale indicazione può essere data esclusivamente nel caso di patologie di natura genetica (celiachia, favismo ecc.)

Nel caso di diagnosi di **allergia e intolleranza** la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i della dieta da escludere, specificando quindi:

- **l'alimento o gli alimenti vietati**
- **gli additivi e i conservanti.**

Si precisa che **non sono accettabili** indicazioni generiche che possono causare confusione nella scelta degli alimenti da escludere e che **non sono ritenuti validi** certificati contenenti diagnosi non specifiche, ma indicazioni generiche come *non gradisce... rifiuta.... è ipersensibile... non assume.*

Copia dell'istanza presentata dai genitori, corredata dalla certificazione medica, deve essere trasmessa dall'Amministrazione comunale, previa verifica della validità e completezza della documentazione medica, al SERVIZIO SCRIVENTE, unitamente a copia del menù in vigore per i bambini a dieta libera.

Il Servizio scrivente provvederà:

- qualora la richiesta di dieta speciale contiene già uno schema dietetico ben definito, eventualmente predisposto dai medici certificatori o da altre figure mediche abilitate, alla presa d'atto del menu speciale, alla validazione dello stesso e alla contestuale sorveglianza sulla sua corretta applicazione;
- qualora la richiesta di dieta speciale non contiene lo schema dietetico ad personam, alla sua elaborazione, apportando le sostituzioni del caso, (in base alla problematica alimentare certificata di volta in volta) al menu per bambini a dieta libera. Anche in questo caso verrà effettuata la sorveglianza nutrizionale per quanto concerne la correttezza dell'applicazione della dieta speciale.

Si sottolinea che, in ogni caso, **non rientrano nella valutazione sanitaria** le richieste di esclusione o di variazione di alimenti, dovute a disgusti o non gradimenti: i problemi di gusto o gradimento non devono essere medicalizzati, ma possono trovare una soluzione più propria attraverso interventi di tipo educativo o, se realmente necessario, attraverso la comune flessibilità della mensa scolastica, evitando quindi una impropria certificazione medica.

Per quanto riguarda infine **la richiesta di diete speciali per motivi etico-religiosi**, (utenti di religione musulmana, ebraica, dieta vegetariana, etc..) è sufficiente la presentazione di una richiesta scritta da parte di un genitore o di chi ne fa le veci contenente l'indicazione degli alimenti da escludere dall'alimentazione del bambino, indirizzata al Responsabile del Servizio nell'Amministrazione Comunale. In questo caso non è necessario acquisire alcun certificato medico, non trattandosi di una problematica di tipo sanitario.

INTERRUZIONE DELLA DIETA SPECIALE

La dieta speciale, qualora non sia più necessaria, può essere interrotta in qualsiasi periodo dell'anno scolastico presentando una certificazione medica che ne richieda la sospensione.

N.B. Allo scopo di evitare disagi e ritardi, **le diete speciali per patologie, già formalmente autorizzate dall'ASL nel precedente anno scolastico** e per le quali non sussistono modifiche, potranno essere mantenute con una certificazione del medico curante che attesti il persistere della patologia.

	<p style="text-align: center;">Regione Abruzzo Azienda Sanitaria Locale n. 02 Lanciano - Vasto - Chieti Dipartimento di Prevenzione - Servizio Veterinario della : "Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e Derivati" 66054 Vasto - Via M. Polo 55/A - Tel. 0873.308692 - 633 - Fax 0873.308627 66100 Chieti - Via N. Nicolini 19 - Tel 0871358867 - fax 0871357512 66032 Castelfrentano - Via G. Matteotti 1 - Tel. 0872569164 - fax 087256361</p>
---	---

Oggetto: Descrizione della qualità prescritta: Capitolato d'appalto fornitura di alimenti di Origine Animale.

LE FORNITURE DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE AVRANNO CADENZA STABILITE DALL'ENTE IN MODO DA NON AVERE GIACENZE.

Gli alimenti di origine animale devono essere prodotti, confezionati e depositati conformemente alla Normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale vigente.

La ditta aggiudicataria è sempre obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

(si consiglia di aggiungere al capitolato che la mancata conformità ad una qualsiasi delle condizioni previste nello stesso, nel caso si ripeta per più di tre volte, comporta la risoluzione del contratto di fornitura oltre alle eventuali sanzioni previste dalle norme vigenti, per qualsiasi tipologia di fornitura).

QUALITÀ PRESCRITTA CARNI BOVINE:

Le carni di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente da animali allevati e macellati in Italia in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n° 178/02, n° 852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07 e s.m.i..

La carne bovina oggetto della fornitura deve essere fresca ma non congelata ne surgelata e non deve aver subito precedenti congelamenti, non deve essere trattata con sostanze ad effetto conservativo.

Le carni di bovino oggetto della presente fornitura dovranno provenire unicamente da carcasse di animali, allevati e macellati in Italia, di età inferiore ai due anni e precisamente da maschi non castrati di categoria "A", conformazione "R", ingrassamento "3", oppure da carcasse di animali femmine che non abbiano partorito, categoria "E", conformazione "R", ingrassamento "3" (Regolamento CE n°1308/2013).

Le carni dovranno essere etichettate conformemente al : Regolamento CE n.1760/2000 e sue successive modificazioni, D.M. n° 876 del 16/01/2015 .

La Ditta aggiudicataria dovrà essere sempre in grado di indicare la provenienza delle carni e comunque dovranno essere previste in autocontrollo e rispettate le procedure di tracciabilità .

(Casi specifici di richieste di forniture in pezzature o tagli precisi:

Viene richiesta la fornitura di :

- fettine di primo taglio;
- polpa di carne magra di primo taglio;
- filetto;
- polpa di carne magra di secondo taglio;
- macinato magro di secondo taglio.

Le carni destinate alla fornitura di fettine di primo taglio e polpa di carne magra di primo taglio sono quelle ottenute dal disossamento del solo quarto posteriore ed unicamente dai seguenti tagli anatomici : FESA ESTERNA, FESA INTERNA, SOTTOFESA con GIRELLO, SCAMONE, NOCE.

Il filetto è costituito dalle strutture muscolari del grande e piccolo psoas del quadrato dei lombi e dell'iliaco laterale.

Le carni destinate alla fornitura del macinato magro di secondo taglio e della polpa di carne magra di secondo taglio sono quelle ottenute dal secondo taglio ed unicamente dai seguenti tagli anatomici : FESONE DI SPALLA, GIRELLO DI SPALLA, COPERTINA O PALLOTTA DI SPALLA, COPERTINA DI SOTTOSPALLA.)

Sono tassativamente escluse dalla fornitura le carni provenienti dal terzo taglio, intendendo come tali quelle provenienti dalle regioni del costato, del petto, del collo, della pancia, della testa, del diaframma, delle gambe, degli avambracci, così come sono escluse le carni separate meccanicamente.

Le carni dovranno essere accuratamente protette contro gli sbalzi di temperatura, gli inquinamenti e gli insudiciamenti durante le operazioni di trasporto e di carico.

La carne dovrà rispondere a tutte le disposizioni vigenti sulla vigilanza igienico-sanitaria.

I tagli singoli o i gruppi muscolari dovranno avere superficie perfettamente toelettata e dovranno essere privi di porzioni di grasso ammesso, così come dovranno mancare le infiltrazioni di grasso essendo tollerata unicamente una lieve venatura.

Sono tassativamente escluse le carni che presentano colore, odori e sapori estranei od anormali e comunque diversi da quelli tipici del prodotto fresco, ecchimosi, coaguli ematici, schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, tessuti ghiandolari, peli.

Viene obbligatoriamente richiesto :

- colore rosso roseo naturale del muscolo;
- perfetto stato di conservazione e non avanzato stato di frollatura;
- pH muscolare non superiore a 5,9 e non inferiore a 5,3 ;
- umidità del muscolo inferiore al 76%;
- costante conservazione delle carni a temperatura rigorosamente compresa tra 2°C e + 4°C, tale temperatura dovrà essere rispettata anche sui mezzi di trasporto debitamente registrati;
- le carni macinate magre dovranno avere un contenuto di grasso inferiore al 7% ed un rapporto collagene-proteine di carne inferiore a 12, ;
- le carni dovranno avere le caratteristiche microbiologiche che esprimono i valori accettabili in applicazione del Regolamento n° 1441/07;
- nel caso di fornitura in confezioni sottovuoto dovrà essere assicurata la tenuta degli involucri plastici che pertanto devono essere ben aderenti alle sottostanti carni; all'interno della confezione è tollerata la presenza di scarso, pochi e.c., liquido rossiccio; il colorito rosso bruno della carne confezionata sottovuoto dovrà virare al rosso vivo entro 30 minuti dall'apertura della confezione riacquistando nel contempo l'odore tipico del prodotto fresco.

Deve essere sempre assicurata la refrigerazione delle carni affinché la temperatura interna delle stesse sia costantemente inferiore a + 4° C, sia sui mezzi di trasporto che al momento della consegna. Il controllo della temperatura verrà effettuata con apposito termometro ad infissione e non farà fede il termometro del mezzo di trasporto.

QUALITA' PRESCRITTA CARNI DI SUINO

Le carni di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente da animali allevati e macellati in Italia in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n° 178/02, n° 852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07 e s.m.i..

La carne suina oggetto della fornitura deve essere fresca ma non congelata ne surgelata e non deve aver subito precedenti congelamenti, non deve essere trattata con sostanze ad effetto conservativo .

La carne suina deve essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino definito maturo, di età non inferiore ad 8 mesi e presentata nel taglio anatomico di lombo disossato (filone - carrè - arista) taglio "bologna" (muscolo longissimus dorsi) del peso di 9 - 12 kg.

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento o di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda senza grassi solidi in superficie (mondatura zero).

QUALITA' PRESCRITTA CARNI DI POLLO E TACCHINO:

Le carni di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente da animali allevati in Italia, con metodo biologico (Reg. CE n° 834/07 e s.m.i.), macellati in Italia in uno stabilimento con numero di riconoscimento

CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n° 178/02, n° 852/04, n° 853/04, n° 854/04, n° 882/04, n° 1441/07, n° 543/2008, n° 1234/2007, n° 1337/2013 e s.m.i..

Le carni di pollo e tacchino oggetto della fornitura devono essere tassativamente fresche, non congelate o surgelate e non devono presentare traccia di precedenti congelamenti né essere trattate con sostanze conservanti.

Le carni dovranno essere etichettate conformemente alle normative vigenti e deve essere assicurata la loro tracciabilità.

Le carni devono provenire da animali regolarmente macellati in un periodo di tempo non inferiore a 12 ore e non superiore a 04 giorni.

I tagli e la classificazione di riferimento sono quelli previsti dai Regolamenti C.E. n° 1029/2006 e n° 543/2008.

Le carni devono provenire esclusivamente da carcasse di animali di classe "A".

Le carni devono presentare colorito bianco-rosato, tendente al giallo, avere buona consistenza, non essere flaccide o infiltrate di sierosità, non presentare ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, essere completamente dissanguate ed avere un valore di pH alla coscia inferiore a 6,0.

Inoltre tali carni devono essere tenere, di gusto gradevole, presentare caratteristiche organolettiche inalterate, tipiche del prodotto fresco, e quindi risultare prive di odori o sapori estranei od anormali.

Le carni devono rispondere a tutte le normative sulle caratteristiche igienico-sanitarie ed annonarie.

Sono oggetto della fornitura :

- 1) Cosce di pollo ;
- 2) Petto di pollo ;
- 3) Filetti di pollo ;
- 4) Scamoracce di pollo ;
- 5) Filetti di tacchino .

Per coscia di pollo si intendono le porzioni unite di sovracoscia e fuso, comprendenti la muscolatura che ricopre femore, tibia e fibula, sezionata a livello delle articolazioni.

Petto di pollo e fesa di tacchino oggetto della fornitura devono essere privi di osso sternale e di costole, il peso della clavicola e della punta cartilaginea dello sterno non devono incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio.

Nel caso di fornitura in confezioni sottovuoto dovrà essere assicurata la tenuta degli involucri plastici che pertanto devono essere ben aderenti alle sottostanti carni; all'interno della confezione è tollerata la presenza di scarso, pochi c.c., liquido; entro 30 minuti dall'apertura della confezione le carni dovranno riacquistare il colorito e l'odore tipico del prodotto fresco.

Sono oggetto di fornitura esclusivamente carni provenienti da macelli o da laboratori di sezionamento con numero di riconoscimento CE che deve essere riprodotto mediante bollo presente sulle singole confezioni in modo che venga distrutto solo al momento dell'apertura dell'involucro o dell'imballaggio e pertanto verranno rifiutate le confezioni che risultino non integre o comunque manomesse.

Deve essere sempre assicurata la refrigerazione delle carni affinché la temperatura interna delle stesse sia costantemente inferiore a + 3° C, sia sui mezzi di trasporto che al momento della consegna. Il controllo della temperatura verrà effettuata con apposito termometro ad infissione e non farà fede il termometro del mezzo di trasporto.

QUALITA' PRESCRITTA UOVA FRESCHE :

Le uova di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente da animali allevati a terra in Italia, con metodo biologico (Reg. CE n° 834/07 e s.m.i.), provenienti da centri di imballaggio provvisti di numero di riconoscimento Comunitario, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n° 178/02, n° 1028/06, n° 557/07, n° 1336/07, n° 1234/07, n° 589/08, dal Decreto 11 dicembre 2009, e s.m.i..

Per uova si intendono quelle in guscio di gallina da animali allevati a terra in Italia ed atte al consumo come tali. Le uova devono essere fresche, non refrigerate né sottoposte a trattamento conservativo, di categoria "A" e peso : L - grandi di peso pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g (oppure M - medie: peso pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g).

In particolare devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) guscio e cuticola: forma normale, puliti e intatti;
- b) camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- c) tuorlo: visibile alla speratura solo come ombratura, senza contorno apparente, leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo, ma con ritorno in posizione centrale;
- d) albume: chiaro, traslucido;
- e) germe: sviluppo impercettibile;
- f) corpi estranei: non ammessi;
- g) odori atipici: non ammessi.

Si richiede la fornitura di uova confezionate in piccoli imballaggi chiusi e contenenti al massimo n. 36 uova, pertanto tali uova possono provenire unicamente da centri di raccolta e di imballaggio autorizzati.

Deve essere assicurata l'originalità delle confezioni e quindi saranno rifiutate quelle che risultino non integre o comunque manomesse.

Viene richiesta, sulle singole confezioni, la indicazione della data di deposizione e l'indicazione del termine minimo di conservazione corrispondente al 28° giorno dalla deposizione e verranno accettate solo partite di uova che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangono almeno 14 (quattordici) giorni fino alla data del termine minimo di conservazione .

QUALITA' PRESCRITTA PESCE CONGELATO E SURGELATO:

I prodotti della pesca di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n° 178/02, n° 852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07 s.m.i..

Secondo quanto previsto dal Decreto Ministeriale n°19105 del 22 settembre 2017 viene richiesta la fornitura di :

- 1) Filetti di merluzzo (*Merluccius merluccius* , *M. hubbsi*, *M. productus*, *M. gayi*, *M. australis*);
- 2) Filetti di platessa o di limanda (*Pleuronectes platessa*, *Limanda limanda*);
- 3) Filetti di spigola (*Dicentrarchus labrax*) ;
- 4) Filetti di orata (*Sparus aurata*) ;
- 5) Filetti di salmone (*Salmo salar*) ;
- 6) Filetti di trota (*Salmo trutta*, *Oncorhynchus mykiss*);
- 7) Filetti di halibut (*Hippoglossus hippoglossus*);
- 8) Seppie (Seppia atlantica, Seppia australe, Seppia indopacifica) pulite congelate calibratura 60/80;
- 9) Calamari (*Loligo vulgaris*, *Loligo forbesi*, *Loligo japonica*, *Loligo beka*) interi puliti congelati calibratura 10/20 .

Il prodotto deve essere accuratamente toelettato e privo di spine, miolische e cartilagini, non deve aver subito trattamenti con antibiotici, antisettici, conservativi ed additivi tecnologici aggiunti come anidride solforosa e suoi sali (E220-E228) e polifosfati (E338- E452).

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo, mantenendo il prodotto fresco a temperatura inferiore a 4°C ed il prodotto congelato o surgelato a temperatura non superiore a -18°C, tali temperature devono essere mantenute costantemente anche durante il trasporto.

Il prodotto congelato deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 12% del peso totale lordo, per il prodotto acquistato si farà sempre riferimento al peso netto dello stesso (peso del prodotto privo di glassatura).

Il prodotto congelato deve essere contenuto in idoneo involucro protettivo originale e sigillato dal produttore, in modo che sia garantita l'autenticità del prodotto contenuto, pertanto verranno rifiutate le confezioni non integre o comunque manomesse.

Le confezioni devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto dei Regg. CE n° 1169/2011 e n°1379/2013.

Il prodotto deve essere imballato in confezione originale, sigillata dal produttore, al fine di garantire l'autenticità del prodotto e riportare in modo particolare l'origine e la data di scadenza.

Tutti i prodotti ittici congelati - surgelati devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua) o comunque verranno accettate unicamente partite di pesce congelato o surgelato che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangono almeno 12 (dodici) mesi fino alla data di scadenza.

Il peso dell'imballaggio (tara) deve essere apposto con caratteristiche indelebili sull'imballaggio stesso, ma, in ogni caso, per il prodotto acquistato si farà sempre riferimento al peso netto dello stesso.

I bastoncini di merluzzo devono essere confezionati in confezione chiusa, etichettata, riportante la dicitura "bastoncini di merluzzo" e l'indicazione della provenienza del merluzzo di cui sono costituiti e la sede dello stabilimento di lavorazione/produzione. Non è ammessa la denominazione generica "bastoncini di pesce".

I bastoncini di merluzzo devono avere un peso di circa g 30 ciascuno, devono essere ricavati da filetti interi o cuore di merluzzo, contenuto minimo 60%, di ottima qualità, di colore bianco, rispondente ai requisiti indicati in premessa e sottoposti a panatura con pangrattato, acqua, farina di grano tenero, non precucinati oppure prefritti esclusivamente in olio di semi di girasole. Il bastoncino deve avere un colore tipico sia all'esterno (panatura) che all'interno (pesce). Il merluzzo del bastoncino deve avere caratteristiche organolettiche tipiche della specie, colore chiaro, senza spine, pelli o parti scure.

I bastoncini non devono contenere residui di antibiotici, né antisettici e non devono aver subito fenomeni di scongelamento anche parziali.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve provenire unicamente da stabilimenti di produzione Italiani in possesso di numero del riconoscimento Comunitario previsto dal Reg. 853/04 CE e deve essere conservato in olio di oliva quest'ultimo deve essere di ottima qualità, limpido, trasparente, di colore giallo con bassa acidità.

Ingredienti : tonno, olio di oliva, sale.

Confezioni: monoporzione da 80 gr. o da Kg 2 nominali.

La confezione in monoporzione deve avere dispositivi per l'apertura a strappo.

Il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, consistente ma non stopposo, di colore rosa naturale, senza altre colorazioni anomale, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura.

All'atto dell'apertura della scatola il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio di oliva, non deve emanare odore sgradevole, da qualsiasi origine derivi; tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare a lungo (almeno 30 minuti) il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore, il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 65% e non deve presentare porzioni sbriciolate (tolleranza: ca. 10%).

Deve essere prodotto conformemente al Regolamento (CEE) n. 1536/92 del Consiglio che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno.

Le confezioni devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. CE n° 1169/2011.

Nella presentazione commerciale del prodotto devono figurare, nella denominazione di vendita, le definizioni seguenti:

- intero (trancio intero costituito da un'unica porzione di carne, ottenuto da un taglio trasversale della massa muscolare, o composto da una o più parti riunite in un insieme compatto);
- in pezzi (frammenti di carne la cui struttura muscolare originaria è conservata e che misurano, in qualsiasi direzione, non meno di 1,2 cm);
- in filetti.

Deve essere prodotto esclusivamente da pesci del genere thunnus :

- a) Tonno bianco o alalunga (thunnus alalunga); b) Tonno a pinne gialle (thunnus [neothunnus] albacares); c) Tonno rosso (thunnus thynnus)

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Sono oggetto di fornitura esclusivamente i prodotti a base di carne prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n° 178/02, n° 852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07 e s.m.i..

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo durante la conservazione ed il trasporto a temperatura inferiore a 4°C.

QUALITA' PRESCRITTA PROSCIUTTO COTTO :

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da animali allevati e macellati in Italia, prodotto senza aggiunta di polifosfati, lattosio, caseinati ed altre proteine del latte, senza proteine derivanti dalla soia, senza fonti di glutine, di glutammato monosodico al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante.

Deve essere di colore rosa chiaro, consistenza compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra, di sapore gradevole, esente da difetti, ben refilato dal grasso, prodotto con carni esclusivamente e provenienti dalle cosce suine.

Il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite : acqua sul magro non superiore al 74%; umidità assoluta non superiore al 70%; proteine 15-20%; ceneri 2-2,5 %; grassi 10-15%; pH di circa 5; assestze di proteine vegetali .

Si richiede la fornitura di confezioni monodose in fette, da 80 gr., confezionate sottovuoto o l in atmosfera controllata, nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE .

Verranno accettate unicamente partite di prosciutto cotto che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangono almeno 02 (due) mesi fino alla data di scadenza.

QUALITA' PRESCRITTA PROSCIUTTO CRUDO :

Si richiede la fornitura di prosciutto crudo ottenuto esclusivamente da animali allevati e macellati in Italia, soltanto proveniente da cosce di suino; con stagionatura compresa tra 12 e 18 mesi, carne dolce e fine; odore lieve, fragrante ed aromatico; sapore delicato; equa distribuzione di parte magra e grassa; esente da difetti; non presentante colore, sapore od odore anomali o comunque estranei.

Unici additivi consentiti sono i nitrati ed i nitriti di sodio e potassio, ad azione conservativa, nelle dosi consentite dalla normativa vigente.

Si richiede la fornitura di "Prosciutto di Parma" (Legge n° 26/1990, D.M. n° 253/93 e successive modificazioni, D.M. 09/10/1978 e s.m.i.) e di "Prosciutto di San Daniele" (Legge n° 507/ 1970 e s.m.i.) che deve essere conforme ai canoni previsti dalla normativa vigente .

Si richiede la fornitura di confezioni monodose, da 80gr., di prodotto in fette, confezionato sottovuoto od in atmosfera controllata, nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE, devono inoltre presentare le denominazioni di origine tutelata (DOP).

Verranno accettate unicamente partite di prosciutto crudo che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangono almeno 02 (due) mesi fino alla data di scadenza.

QUALITA' PRESCRITTA BRESAOLA

Bresaola prodotta esclusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 ed i 4 anni (fesa, sottofesa e noce). La stagionatura da 4 ad 8 settimane, in funzione della pezzatura del prodotto.

Il prodotto deve avere:

- a) consistenza soda ed elastica
- b) aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure
- c) colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa
- d) profumo delicato e leggermente aromatico
- e) gusto gradevole moderatamente saporito mai rancido.

Unici additivi consentiti sono i nitrati ed i nitriti di sodio e potassio, ad azione conservativa, nelle dosi consentite dalla normativa vigente.

Si richiede la fornitura di confezioni monodose, da 60gr., di prodotto in fette, confezionato sottovuoto od in atmosfera controllata, nel rispetto della normativa vigente.

Verranno accettate unicamente partite di bresaola che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 15 (quindici) giorni mesi fino alla data di scadenza. Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE.

QUALITA' PRESCRITTA FORMAGGI :

Sono oggetto di fornitura esclusivamente i formaggi prodotti, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n° 178/02, n° 852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07.

I formaggi devono corrispondere alla prima qualità commerciale e devono essere prodotti esclusivamente con latte, caglio e sale.

Non sono consentite aggiunte di sostanze estranee al latte né l'utilizzo di polvere di latte.

Si richiede la fornitura di confezioni sottovuoto, nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE.

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo durante la conservazione ed il trasporto a temperatura inferiore a 4°C.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

1) FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO :

Si richiede la fornitura di formaggio "Parmigiano Reggiano", di prima scelta con stagionatura di 24 mesi, conforme alla normativa vigente sulla denominazione di origine (D.P.R. 1269/55, D.P.R. 15/07/83, D.P.R.09/02/90, D.M. 13/10/1998), in confezione sottovuoto.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE, devono inoltre presentare la denominazione di origine tutelata ed il logo del consorzio di tutela.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 03 (tre) mesi fino alla data di scadenza.

3) FORMAGGIO "FIOR DI LATTE" :

E' oggetto della fornitura il formaggio "Fior di latte" fresco, a pasta filata molle e di colore bianco, internamente lattiginosa, senza crosta, con contenuto minimo di grasso sul secco del 44%, prodotto esclusivamente con latte bovino pastorizzato, con contenuto di furosina inferiore a 12 milligrammi su 100 grammi di sostanza proteica.

Sono oggetto di fornitura fior di latte confezionati in singole porzioni da consumo del peso di 100/120 gr., racchiusi in involucro completamente chiuso non forato.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 06 (sei) giorni fino alla data di scadenza.

4) FORMAGGIO "ASIAGO" :

Si richiede la fornitura di formaggio "Asiago", di prima scelta, conforme alla normativa vigente sulla denominazione di origine (D.P.R. 1269/55, D.P.R. 21/12/78, D.P.R.03/08/93), in confezione sottovuoto presentante in etichetta la denominazione di origine tutelata ed il logo del consorzio di tutela.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 02 (due) mesi fino alla data di scadenza.

5) FORMAGGIO EMMENTHAL :

Si richiede la fornitura di formaggio Emmenthal, prodotto con latte vaccino intero, stagionatura naturale di almeno quattro mesi, con pasta di colore paglierino, burrosa, dal sapore dolce caratteristico ed occhiatura diffusa nella massa, sostanza grassa non inferiore al 45% sulla sostanza secca, esente da difetti, in confezione sottovuoto.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 02 (due) mesi fino alla data di scadenza.

6) PROVOLETTA :

Formaggio a pasta filata semicotta tenera, con pasta compatta, burrosa, senza occhiatura, di colore paglierino e sapore dolce, con contenuto minimo di grasso sul secco non inferiore al 45%, crosta giallognola rivestita da un leggero strato di paraffina, forma cilindrica, pezzatura di 01 Kg., confezione o singolarmente in involucro polietilenico.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 02 (due) mesi fino alla data di scadenza.

7) CRESCENZA - STRACCHINO :

Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti, prodotto da latte vaccino intero, in monoporzione da 60/100 gr. etichettate.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 15 (quindici) giorni fino alla data di scadenza.

8) RICOTTA DI MUCCA

Derivato del latte per coagulazione della lattalbumina del siero di latte vaccino. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero vaccino; latte vaccino; sale.

Sono oggetto di fornitura fior di latte confezionati in singole porzioni da consumo del peso di 100 gr. .

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

· un tenore di grasso s.l.q. 10-20% circa

· un'umidità non superiore a 70-80%

· additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di acidità acido citrico, acido lattico.

Verranno accettate unicamente partite di ricotta che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 15 (quindici) giorni fino alla data di scadenza.

9) BURRO :

Si richiede il prodotto ottenuto esclusivamente dal latte o dalla crema di latte con contenuto di : materia grassa lattiera non inferiore a 82%; indice di rifrazione a 35° C compreso tra 44 e 46; numero di acidi volatili insolubili compreso fra 2 e 3,5; numero di acidi volatili solubili compreso tra 28 e 31; acidità espressa in acido oleico massima di 0,50%; sale massimo 2%.

Il burro deve essere compatto, uniforme sia alla superficie che all'interno, di odore e sapore gradevoli, di colore paglierino naturale, senza aggiunte di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura e prodotto conformemente alla normativa vigente.

Non può far parte della fornitura il burro proveniente da vendite agevolate CEE.

Il prodotto deve essere costantemente conservato a temperatura inferiore a +04°C anche durante il trasporto.

Verranno accettate unicamente partite di burro che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 02 (due) mesi fino alla data di scadenza.

10) YOGURT:

Si intende il prodotto lattiero coagulato ottenuto per mezzo della fermentazione lattico-acida conseguente allo sviluppo di *Lactobacillus bulgaricus*, *Bifidobacterium thermophilus*, *Bifidobacterium infantis* nel latte, con quantità di acido lattico non inferiore a 0,6/100.

Il tenore di germi viventi non deve essere inferiore a 1.000.000/gr..alla data di scadenza .

Si richiede la fornitura del tipo prodotto con latte intero, con metodo biologico (Reg. CE n° 834/07 e s.m.i.), con frutta in pezzetti, senza conservanti.

Il prodotto deve essere costantemente conservato a temperatura inferiore a +04°C anche durante il trasporto. Verranno accettate unicamente partite di yogurt che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangono almeno 30 (trenta) giorni fino alla data di scadenza.

QUALITA' PRESCRITTA LATTE ALIMENTARE :

E' oggetto di fornitura di latte prodotto, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportato e commercializzato conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n° 178/02, n° 852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°144 /07, n°2074/05 e del Decreto Interministeriale n° 185/91.

Non sono consentite aggiunte di sostanze estranee al latte né l'utilizzo di polvere di latte alimentare.

Si richiede la fornitura di confezioni da 1 e 0,5 litri in contenitore multistrato tipo tetrapac od in bottiglia di vetro sigillata, prodotte nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 C'E .

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo durante la conservazione ed il trasporto a temperatura inferiore a 4°C per il latte fresco.

Si richiede : LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA', prodotto conformemente al dispositivo della Legge n° 169/89 e successive integrazioni ed al Decreto Interministeriale n° 185/91.

Verranno accettate unicamente partite di latte che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangono almeno 03 (tre) giorni fino alla data di scadenza.

Sono oggetto di fornitura latte alimentare del tipo : "latte intero", "latte parzialmente scremato" e "latte scremato" così come definiti dal Regolamento CE 2597/97 e sue successive modificazioni.

Il Dirigente Veterinario
Dot. Valente Roberto

