

*Città di Tortolì*

*Provincia Nuoro*

*Servizio Sociale, Scolastico e Culturale*

# CAPITOLATO D'ONERI

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE  
D'INFANZIA E PRIMARIE

ANNI 2021/2023

## ALLEGATO 2 TABELLE MERCEOLOGICHE PIANO ALIMENTARE VINCOLI E PRESCRIZIONI

CIG 8877312D99

## **CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA:**

### **- VITELLONE.**

Classe di conformazione "U" (extra) / "R" (Buona).

Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto munito del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).

L'età degli animali non dovrà essere superiore ai 20 mesi.

Parametri organolettici: - La carne dovrà essere:

- di colore rosso chiaro;
- di consistenza pastosa;
- a grana fine;
- a tessitura compatta;
- il grasso dovrà essere bianco e di consistenza soda.

La carne dovrà subire una maturazione in cella frigorifera di almeno tre giorni prima della consegna.

Parametri igienici sanitari: - La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene e inibenti e dovranno essere assenti i beta agonisti.

Il valore del pH deve essere massimo 6.

I requisiti igienici superficiali dovranno essere i seguenti:

|                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Germi mesofili aerobi          | < 1.500.000 ufc/cm <sup>2</sup> |
| (per reale e pancia)           | < 5.000.000 ufc/cm <sup>2</sup> |
| E. Coli                        | < 100 ufc/cm <sup>2</sup>       |
| F. Staf. coag+                 | < 100 ufc/cm <sup>2</sup>       |
| Salmonelle assenti             | su 25 cm <sup>2</sup>           |
| Listeria Monocytogenes assente | su 25 cm <sup>2</sup>           |
| Clostridi solfitoreducitori    | < 5 ufc/cm <sup>2</sup>         |

su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura.

Aspetto della confezione: - Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazione anomala.

Etichetta: - Chiara e leggibile, deve indicare la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato fresco della carne.

Si richiede dichiarazione della classe di conformazione d'appartenenza secondo le categorie CEE/EUROP e della classe di stato d'ingrassamento secondo le categorie CEE/1,2,3,4,5.

### **- VITELLO IN TAGLI: reale - 5 tagli di coscia.**

Classe di conformazione "U" (extra) / "R" (Buona).

Deve soddisfare tutti i requisiti di legge espressi per il vitellone, per quanto riguarda l'etichettatura, il confezionamento, la classe d'appartenenza; deve essere conforme agli stessi parametri igienicosanitari.

Parametri organolettici:

- grana delicata;
  - tessitura lassa per scarso connettivo;
-

## **CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE - POLLAME DI QUALITÀ:**

### **- COSCIA, SOTTOCOSCIA E PETTO DI POLLO.**

Si accetteranno forniture provenienti esclusivamente da allevamenti a "terra", nazionali, esenti da sostanze estrogene, residui di antiparassitari e antibiotici.

I parametri microbiologici di superficie del petto (in assenza quindi di pelle) dovranno essere i seguenti:

|                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| Germi mesofili aerobi      | < 500.000 ufc/cm <sup>2</sup> |
| E. Coli                    | < 100 ufc/cm <sup>2</sup>     |
| Staf. Aureus               | < 100 ufc/cm <sup>2</sup>     |
| Salmonelle                 | assenti /25g di superficie    |
| Listeria Monocytogenes     | assente /25g di superficie    |
| Clostridi solfitiriduttori | < 5 ufc/g                     |

Le confezioni dovranno avere in chiaro la data di scadenza e la carne dovrà provenire da animali macellati non oltre le 24 ore precedenti la consegna.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, alla temperatura di -2°C, +4°C.

I materiali di imballaggio dovranno essere conformi ai regolamenti CEE.

Si richiedono garanzie analitiche circa l'assenza nelle carni di residui di estrogeni e di antibatterici.

Si richiedono, inoltre, garanzie analitiche circa l'assenza di salmonella nelle carni.

### **- PETTO (FESA) DI TACCHINO MASCHIO, FRESCO REFRIGERATO.**

Peso medio intorno ai 5 Kg disossata e costituita dal solo muscolo pettorale.

Caratteristiche igieniche e di conformazione: Consistenza soda, colore rosa intenso, omogeneo, assenza di liquidi di essudazione e trasudazione.

Confezionamento: ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben teso. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice.

---

## **LATTE E DERIVATI**

- **LATTE.** Fresco pastorizzato intero ad alta qualità ai sensi dell'art. 4 della Legge 169/89.

- Latte UHT a lunga conservazione parzialmente scremato ai sensi dell'art. 6 della Legge 169/89.

Il trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. I limiti tollerati per la carica batterica devono essere conformi a quanto stabilito dall'ordinanza ministeriale 11.10.1978 e successive modifiche.

### **- YOGURT ALLA FRUTTA:**

Deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti, ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero. In confezioni da gr.125 circa, con almeno ancora 15 gg di conservazione dalla data di consegna. La temperatura di conservazione deve essere compresa tra 1°/6° C.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi; la composizione deve essere: yogurt, frutta, zucchero.

I conservanti e gli inibenti devono essere assenti.

### **- BURRO DI QUALITÀ.**

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge N° 1526 del 23.1.1956 e successive modificazioni.

Prodotto unicamente con la crema di latte vaccino, conforme ai seguenti limiti batteriologici:

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| Carica totale        | < 10.000/g. |
| Coliformi            | < 100/g.    |
| Stafilococcus aureus | < 100/g.    |
| Muffe                | < 100/g.    |
| Lieviti              | < 100/g.    |

La fosfatasi deve essere negativa alla produzione.

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82% e deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie. Il prodotto deve essere esente da sostanze coloranti, da corpi estranei e da additivi di qualsiasi specie.

Il trasporto del burro deve avvenire secondo quanto stabilito dalla legge con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato.

---

## BEVANDE

### **- SUCCO DI FRUTTA:**

Devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione e con l'impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igienicità della preparazione e la buona conservazione del prodotto.

Devono essere al naturale, contenenti un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante. Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, in contenitori di cartone da ml.200 circa.

### **- ACQUA MINERALE:**

Deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti, sigillata in bottiglie PET da cl 50.

---

## TORTELLINI DI CARNE

Si richiedono i seguenti ingredienti:

|         |                              |
|---------|------------------------------|
|         | - semola di grano duro       |
| pasta   | - uova fresche pastorizzate  |
|         | - acqua e sale               |
|         | - carne bovina e avicunicola |
|         | - pangrattato                |
| ripieno | - formaggio grana            |
|         | - carne suina                |
|         | - ortaggi                    |
|         | - sale e spezie              |

I tortellini devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti.

I limiti di carica batterica devono essere i seguenti:

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Carica totale    | < 10.000 ufc/g.   |
| Coliformi totali | < 50 ufc/g.       |
| Str. Fecali      | < 50 ufc/g.       |
| Staff. Aurei     | < 50 ufc/g.       |
| Salmonelle       | assenti in 25 gr. |
| E.Coli           | < 50 ufc/g.       |
| Muffe            | <100 ufc/g.       |

La confezione deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e produzione, nome dell'azienda produttrice.

### **GNOCCHI DI PATATE**

Si richiede un prodotto contenente i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale. Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti.

La carica batterica deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

### **PANE FRESCO**

Pane comune prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "O", con le aggiunte indicate all'art. 19 della legge 4.07.1967 N° 580 e secondo il D.M. 13.04.1987.

La pezzatura è quella intorno ai 50 gr. di peso da cotto. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione, e non devono essere trattate con agenti imbiancanti e altri additivi non consentiti.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche, e successivamente rigenerato.

### **CRAKERS**

Il prodotto deve risultare integro ed avere una perfetta lievitazione e cottura. Deve essere del tipo "non salato in superficie" e deve essere confezionato in monoporzione del peso indicativo di 20/25 gr circa.

---

### **LEGUMI SECCHI**

Caratteristiche generali per i legumi a produzione intensiva:

- Le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;
- Le confezioni devono essere integre, molto pulite esternamente;
- I legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei, devono essere privi di residui di fitofarmaci ai sensi dell'O.M. 6.06.1985 per quanto riguarda i prodotti coltivati con tecniche intensive;
- Uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

### **ORTAGGI FRESCHI DI PRODUZIONE NAZIONALE.**

Gli ortaggi devono essere di produzione nazionale di prima qualità, di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, sani e senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari; non deve esservi presenza d'insetti infestanti, né di attacchi di roditori, (filth test. Negativo).

Non devono essere prefioriti, né germogliati;

devono essere puliti, privi di terriccio e di umidità esterna anormale;

devono essere privi di odori, sapori non consoni alla natura del prodotto;

devono essere maturi fisiologicamente e omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura:

Patate, cipolle, aglio non devono essere irradiati.

### **FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE INTENSIVA NAZIONALE.**

La frutta deve essere di produzione nazionale, ad esclusione delle banane.

La frutta di stagione deve essere fresca e d'ottima qualità, selezionata, esente da ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari; deve essere con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

Per la fornitura la frutta deve essere di prima scelta:

- le arance devono essere di prima qualità (di tipo tarocco ovale);
- i mandarini devono essere di prima qualità (di tipo clementine);
- le mele devono essere di prima qualità (tipo golden, delicious, stark delicious);
- le pere devono essere di prima qualità (tipo abate, kaiser);
- le banane devono essere di prima qualità, mature al punto giusto.

### **RISO PARBOILED FINO RIBE**

Per le caratteristiche merceologiche e di qualità si fa riferimento alle norme UNI 9040 1 e 2 parte 1988 e successive modifiche.

Non essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Non deve essere infestato da parassiti né da larve di alcun genere.

Il riso non deve presentare i difetti tipici: striatura, vaiolatura interna.

Alla consegna il riso dovrà avere ancora almeno un anno di conservazione.

L'etichettatura deve essere confacente al D. leg. 27.01.1992, N° 109.

Filth – test negativo.

### **PASTE ALIMENTARI**

Prodotte ai sensi della legge 4.07.1967, N° 580 e della legge 8.06.1971, N° 440.

Per tutti i tipi di pasta, sono tollerate le seguenti cariche microbiche:

E.Coli < 100 ufc/g.

Staf. Aurei < 100 ufc/g.

Salmonelle < assenti/25g.

B. cereus < 500 ufc/g.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature e venature, crepe e rotture, punti bianchi e punti neri.

Il confezionamento deve essere effettuato ai sensi del D.leg. 27.01.1993 N° 109; le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti, né insudiciamenti.

### **FORMAGGI**

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Grana Parmigiano Reggiano".

Deve essere stagionato almeno 18 mesi. Non deve contenere sostanze antifermentanti, come formaldeide o altro. Non deve presentare difetti esterni dovuti a marcescenza o interni tipo occhiature dovute a fermentazioni indesiderate. Non deve avere odore o sapore anomalo.

Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano-Reggiano".

Il formaggio da tavola deve essere "Dolce Sardo" o "Dolce Macomer". – sono formaggi a denominazione d'origine o tipici, che dovranno possedere le caratteristiche di qualità merceologiche, di lavorazione e di produzione e/o di provenienza previste dalla legislazione specifica. I prodotti dovranno essere marchiati ed aderenti ad un consorzio di produttori garante della qualità.

Fontina: marchiata, a denominazione d'origine, stagionatura non superiore a 3 (tre) mesi. Pasta molle, ma di consistenza sostenuta ed elastica. Colore paglierino, sapore dolce e delicato. La crosta sottile, di colore variabile dal giallo ocra al marrone scuro per la presenza spesso di coloranti artificiali in superficie, non deve avere presenza di muffe visibili.

Emmental: marchiato stagionatura da 3 (tre) a 6 (sei) mesi, pasta compatta ma morbida, colore giallo bruno senza sfoglia, occhiatura tipica con buchi tondeggianti della dimensione di una ciliegia, percentuale di grasso non inferiore al 45% sulla sostanza secca, privo di crepe esterne, interne e di gonfiori.

I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne od interne. Il latte di vaccino utilizzato nella fabbricazione dei formaggi deve tassativamente provenire da allevamenti indenni da TBC.

### **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA**

S'intende il prodotto ai sensi della Legge 13.02.1990 N° 26.

Sarà prodotto marchiato, con contrassegno caratteristico (corona a cinque punte).

### **PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI – 1^ QUALITÀ**

Dovranno essere prosciutti di produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche.

Confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservato e trasportato allo stato refrigerato, a temperature comprese tra +2 e +6.

Le confezioni dovranno riportare la data di scadenza; le forniture dovranno avere ancora almeno 60 giorni di conservazione. Dalla composizione dovranno risultare assenti: polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati.

All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato, così come sulla superficie la trasudazione non deve essere eccessiva.

I parametri microbiologici dovranno essere i seguenti:

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Lattici               | < 200.000 ufc/g. |
| E.Coli                | < 10 ufc/g.      |
| Staf. Aureus          | < 10 ufc/g.      |
| Anaerobi solf. Ridutt | < 10 ufc/g.      |
| Salmonelle            | assenti in 25 g. |

Listeria Monocytogen assenti in 25 g.

Deve presentare inoltre le seguenti caratteristiche:

- fetta compatta, senza eccessive parti connettivali, né grasso interstiziale;
- grasso di copertura compatto, perfettamente bianco;
- assenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura o altri difetti.

Umidità relativa massima sulla parte carnea uguale al 73%.

### **POMODORI PELATI SUPERIORI**

S'intende il prodotto ai sensi della legge n° 96/1969 e suo regolamento di esecuzione DPR N° 428/1975.

I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e, all'atto della consegna, dovrà avere ancora quattro anni di conservazione.

Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagna con superficie interna, fondi e tondelli, verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno sia all'interno (ammaccature, macchie, colorazioni anomale, ecc.).

Il prodotto dovrà inoltre presentare le seguenti caratteristiche:

- pomodori di colore rosso vivo, uniforme, maturi, sani, di odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate e senza frammenti di buccia;
- frutti consistenti con forma e struttura simile a frutto fresco;
- non dovranno essere presenti sali di calcio aggiunti;
- il residuo secco al netto di sale aggiunto non è superiore al 5%;
- necrosi e parassiti assenti;
- marciumi 1% max;
- corpi estranei e corpi vegetali estranei assenti;
- filth-test: negativo
- prodotto: commercialmente sterile;
- peso sgocciolato: conforme al DPR N° 327/1980, art. 67, allegato D parte 1 e 2.

### **TONNO ALL'OLIO D'OLIVA**

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D.Leg. 27.01.1992 N° 109.

Il limite di contaminazione da mercurio non deve essere superiore a 1mg/Kg.

L'olio deve essere d'oliva, con valori di acidità e perossidi conformi, di colore giallo paglierino, privo di torbidità.

Il tonno deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Pastiglia di colore uniforme, roseo caratteristico, priva di chiazze di imbrunimento;
- Compatta, formata da un solo pezzo, con masse muscolari visibili, a cerchi concentrici e regolari;

-Assenza tra le masse muscolari di zone scure, porzioni di pelle, ecc..

I contenitori in banda stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti, esenti da difetti di qualsiasi genere (macchie, colorazioni, ammaccature, ecc..) sia all'interno, che all'esterno.

### **POMODORI PELATI SUPERIORI**

S'intende il prodotto ai sensi della legge n° 96/19 69 e suo regolamento di esecuzione DPR N° 428/1975.

I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e, all'atto della consegna, dovrà avere ancora quattro anni di conservazione.

Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagna con superficie interna, fondi e tondelli, verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno sia all'interno (ammaccature, macchie, colorazioni anomale, ecc..).

Il prodotto dovrà inoltre presentare le seguenti caratteristiche:

- pomodori di colore rosso vivo, uniforme, maturi, sani, di odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate e senza frammenti di buccia;
- frutti consistenti con forma e struttura simile a frutto fresco;
- non dovranno essere presenti sali di calcio aggiunti;
- il residuo secco al netto di sale aggiunto non è superiore al 5%;
- necrosi e parassiti assenti;
- marciumi 1% max;
- corpi estranei e corpi vegetali estranei assenti;
- filth-test: negativo
- prodotto: commercialmente sterile;
- peso sgocciolato: conforme al DPR N° 327/1980, art. 67, allegato D parte 1 e 2.

### **TONNO ALL'OLIO D'OLIVA**

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D.Leg. 27.01.1992 N° 109.

Il limite di contaminazione da mercurio non deve essere superiore a 1mg/Kg.

L'olio deve essere d'oliva, con valori di acidità e perossidi conformi, di colore giallo paglierino, privo di torbidità.

Il tonno deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Pastiglia di colore uniforme, roseo caratteristico, priva di chiazze di imbrunimento;
- Compatta, formata da un solo pezzo, con masse muscolari visibili, a cerchi concentrici e regolari;
- Assenza tra le masse muscolari di zone scure, porzioni di pelle, ecc..

I contenitori in banda stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti, esenti da difetti di qualsiasi genere (macchie, colorazioni, ammaccature, ecc..) sia all'interno, che all'esterno.

### **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

L'olio usato per condimento (per gli alimenti a crudo) deve essere olio d'oliva extra vergine (non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico).

Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento CEE 2568/91 dell'11.07.1991 e successive modifiche.

### **OLIO MONOSEME DI ARACHIDE**

L'olio usato per la cottura deve essere olio di semi (monoseme) di arachide.

Presenta i seguenti caratteri organolettici:

-odore e sapore: che richiamano la leguminosa;

-aspetto: limpido, brillante;

-colore: giallo paglierino.

Le caratteristiche chimico-fisiche dovranno essere conformi ai parametri di legge.

La composizione acidica, dovrà essere, per qualità e percentuali, quella caratteristica dell'olio di arachide.

### **SALE MARINO INTEGRALE GROSSO E FINO**

Si richiede un prodotto pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni chimiche e ambientali.

### **PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

Il pesce deve essere solo surgelato e privo di lische. Le forniture dovranno provenire da Aziende ittiche con regolare controllo sanitario.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e a temperature sempre inferiori a -18°C.

Le confezioni dovranno riportare la data di confezionamento e la durata minima prevista, oltre le indicazioni previste dal D.L. N° 110 del 27.01.1992.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odori anomali, (rancido, ammoniache, ecc..), e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco d'appartenenza.

I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti derivanti da cattiva tecnica di lavorazione; devono essere esenti da additivi e conformi alle normative vigenti per quanto riguarda i residui da metalli pesanti.

Lo scongelamento dovrà avvenire in cella frigorifera tra 0°C e +4°C, nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali.

A completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura di tutto il quantitativo.

Prodotti previsti:

filetti di platessa e filetti di sogliola.

I filetti non devono presentare:

-frammenti di visceri;

-macchie di sangue localizzate;

-spine e frammenti di pelle;

-colorazioni anomale.

---

### **MATERIALE MONOUSO**

Il materiale monouso utilizzato nelle diverse fasi del servizio dovrà avere le caratteristiche previste dal presente capitolato.

Nello specifico le stoviglie monouso dovranno essere in materiale compostabile e prive di componenti riciclate, a mero esempio Piatti, scodelle in polpa di cellulosa vergine, bicchieri e posate in bioplastica derivata dal mais ecc.

Tovaglie, tovaglioli, asciugamani, rotoli multiuso dovranno rispettare le caratteristiche previste all'art. 43, ovvero dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) (etichetta Ecolabel o equivalente).

---

## “PIANO ALIMENTARE”

### Paragrafi:

#### **1. IGIENE**

La ditta aggiudicataria deve garantire il pieno rispetto delle leggi vigenti in materia igienico-sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle autorità competenti in materia. Prima di iniziare il servizio la ditta aggiudicataria deve effettuare, per proprio conto, l'autocontrollo di qualità, in conformità a quanto previsto dal D. Lgs. 26.05.1997 n. 155, Regolamento CE 853/04, Regolamento Ce 882/2004, nonché le ulteriori Norme e Regolamenti concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, e produrre il manuale HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) applicato al presente appalto. La ditta aggiudicataria deve, pertanto, individuare ogni fase del servizio e garantire che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui quali è basato l'HACCP. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi somministrati dovranno, quindi, essere preparati e consumati durante la giornata ad eccezione delle lasagne al forno, che potranno essere preparati il giorno precedente al consumo, a condizione che vengano opportunamente raffreddati con abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti e conservati a temperature comprese fra 1° e 6° C in recipienti idonei. La ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare che vengano conservati in appositi contenitori campioni del cibo confezionato per tutto il tempo necessario ad eventuali esami in seguito a sospette tossi-infezioni alimentari come meglio precisato nell'allegato vincoli e garanzie.

#### **2. QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI**

Nel rispetto dell'obiettivo del giusto equilibrio fra qualità e prezzo del pasto fornito, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare, nelle percentuali dichiarate in sede di gara, prodotti alimentari biologici, prodotti "tipici" ossia rispondenti al Regolamento CEE 2082/92, cioè quelli a denominazione di origine controllata (D.O.C.), o protetta (D.O.P.) o a indicazione geografica protetta (I.G.P.).

I prodotti alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

E' vietato, pena la risoluzione del contratto, l'utilizzo di prodotti geneticamente modificati (O.G.M.), anche quali componenti di prodotti e preparazioni autorizzate. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli previsti dal presente Piano alimentare. Possono essere

aggiunti anche altri tipi di prodotti solo previa autorizzazione del SIAN dell'ASL 4 di Lanusei, il quale può chiedere l'immediata sostituzione di quelli che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonei.

Nel confezionamento e nella preparazione dei pasti non possono essere utilizzati prodotti precotti, preconfezionati, congelati o surgelati, fatta eccezione:

- per le verdure che in determinati periodi dell'anno potranno anche essere surgelate (ad esclusione di patate, carote e odori che debbono essere sempre freschi);
- per alcune preparazioni come gli gnocchi, la pasta per lasagne e la base per pizza, laddove non possano essere confezionate a mano;
- per il pesce che potrà essere surgelato o congelato;

L'etichettatura e la confezione dei prodotti dovrà essere conforme alla Normativa vigente e non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Su ogni confezione dovrà essere riportata, in modo chiaro e leggibile, la data di scadenza.

Sulla parte esterna delle confezioni non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso.

Gli ortaggi devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

La ditta aggiudicataria dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e mettere a disposizione del SIAN dell'ASL 4 di Lanusei la documentazione prevista dalle Norme e Regolamenti in materia di sicurezza alimentare e le dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche, oltre ad un elenco dei prodotti alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, schede tecniche, etc.

Regole procedurali di gestione delle materie prime:

- mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo;
- razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime, evitando stoccaggi prolungati della merce;
- organizzazione delle forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo;
- scelta di pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

I **prodotti surgelati** devono possedere requisiti previsti dalle Norme e Regolamenti in materia di sicurezza alimentare. Per tutti dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento. Per le verdure surgelate è possibile procedere a immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento.

La **pasta di semola di grano duro** deve essere approvvigionata soltanto da laboratori autorizzati, essere conforme a tutte le prescrizioni di Legge.

La pasta deve essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura. La pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura.

Sarà richiesta la fornitura di una diversa gamma di formati per garantire un'alternanza quotidiana.

Il **riso** da somministrare dovrà essere del tipo "*parboiled*". Dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti leggi in materia. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

Il SIAN dell'ASL 4 di Lanusei si riserva di introdurre anche altri tipi di cereali cosiddetti minori, quali ad esempio **orzo, farro, avena, riso integrale, miglio e fiocchi di cereali** per stimolare l'interesse verso cibi che sono poco utilizzati dalle famiglie.

Le confezioni devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi ed essere di piccole pezzature per non tenere troppo tempo il prodotto in confezioni aperte.

Il **pane** dovrà essere comune di tipo "00" e possedere tutti i requisiti fissati dalle vigenti leggi in materia. Potrà essere usato in alternativa e utilizzando la tabella di equivalenza del prodotto tipico "pistoccu". E' da preferire l'uso di pane senza aggiunta di condimenti.

Il pane sarà fornito fresco e non raffermo. Non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il SIAN si riserva di introdurre anche il "moddissosu e il "**pane integrale** (con ingredienti da coltivazione biologica) come primo approccio ai prodotti da forno ricchi di fibra.

#### **Gnocchi.**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- 1) prodotti tenendo in considerazione che l'ingrediente principale deve essere la patata;
- 2) esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- 3) buone caratteristiche microbiche;
- 4) etichettatura conforme alla Normativa vigente;
- 5) esenti da additivi e comunque non devono contenere latticini e/o derivati e glutammato di sodio.

Possono essere freschi (in quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso) o surgelati. Il prodotto fresco deve essere consegnato giornalmente e deve avere ancora una conservabilità di 5 giorni.

#### **Prodotti tipici: coccoi prena, coccoi de corcoriga, anguli de cibudda.**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- 1) prodotti secondo quanto previsto nella tabella ricette parte integrante del presente documento;
- 2) esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- 3) buone caratteristiche microbiche;
- 4) etichettatura conforme alla Normativa vigente;
- 5) esenti da additivi e comunque non devono contenere derivati e glutammato di sodio.

Possono essere freschi (in quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso) o surgelati. Il prodotto fresco deve essere consegnato giornalmente.

La **base per la pizza** dovrà essere confezionata senza strutto, grassi vegetali diversi dall'olio extravergine di oliva o idrogenati e conservanti, con lievito naturale ed acquistata, se possibile, presso un panificio, altrimenti surgelata.

Le **farine** utilizzate nella refezione scolastica sono generalmente quelle di frumento e di mais. E' da preferire l'acquisto di sacchi non troppo grandi rispetto alle necessità di consumo per evitare l'infestazione da parassiti ed insetti.

Per tutte le **carni** la ditta aggiudicataria è tenuta a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire la rintracciabilità e la etichettatura delle carni al fine di identificare gli animali e di seguirli lungo ciascuna fase della loro vita (nascita, allevamento, macellazione, sezionamento, confezionamento e distribuzione). Il peso complessivo di ogni confezione non deve superare i 10 kg alla consegna. I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato 1/3 di vita commerciale. La carne dovrà essere priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti leggi in materia, fra cui quelle relative al divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione (D. Lgs. 27.01.1992 n. 118). Non è possibile congelare carne acquistata fresca o ricongelare piatti di carne già preparati.

Le **carni fresche refrigerate** presentate in tagli anatomici confezionati **sottovuoto** devono essere trasportate in confezioni integre (il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) e imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico. Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0 °C e 4 °C ed, in ogni caso, non superare i 7 °C a cuore del prodotto per le carni rosse. La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni.

**Carne Bovina.**

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- 1) provenire da bovino adulto o vitello di origine sarda e preferibilmente di origine locale (Ogliastra), di categoria A (maschio intero di età inferiore ai 24 mesi) o categoria E (femmina che non abbia partorito e non sia gravida);
- 2) soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Normativa vigente;
- 3) provenire da una filiera certificata, con indicazione almeno di: azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione;
- 4) macellazione e lavorazione in stabilimenti dotati di bollo CEE (M, S o L) che attuino procedure di autocontrollo;
- 5) classificazione CEE con conformazione compresa nelle classi S, E, U, e R e ingrassamento compreso fra 2 e 3;

**Pollame.**

I vari tipi di pollame utilizzati per la preparazione dei pasti non devono risultare, all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie e ad esami di laboratorio, avariati, sofisticati o adulterati, o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

Dovranno inoltre essere in stato di perfetta freschezza e la loro carne dovrà essere chiara, tenera, profumata e saporita, priva di qualunque odore e sapore anormale o sgradevole, priva di alterazioni patologiche (chiazze emorragiche, etc). La pelle dev'essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Devono inoltre essere in ottimo stato di conservazione e provenire preferenzialmente da animali allevati "a terra".

Dovranno possedere inoltre le seguenti caratteristiche:

- 1) di origine nazionale, preferenzialmente sarda, documentata e certificata, di classe "A";
- 2) provenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE;
- 3) tipologia: busti di pollo eviscerati, petto di pollo di taglio medio, cosci di pollo, fesa di tacchino femmina o maschio senza ala, conigli interi o disossati.

E' auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni).

**Carne suina.**

Le carni dovranno provenire da suini allevati e macellati in Sardegna, preferibilmente in Ogliastra. Devono essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere fresche o congelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica.

Dovranno possedere inoltre le seguenti caratteristiche:

- 1) soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- 2) provenire da una filiera certificata, con indicazione almeno di: azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione;
- 3) macellazione e lavorazione in stabilimenti dotati di bollo CEE (M, S o L) che attuino procedure di autocontrollo;

**Pesce.**

Il pesce utilizzato dovrà essere surgelato o congelato (lo scongelamento deve avvenire in frigorifero) o fresco e dovrà, a rotazione secondo il menù previsto, essere di più varietà (cernia, halibut, merluzzo, nasello, persico, orata, pesce spada, platessa, salmone, smeriglio, sogliola, tonno fresco, trota, calamari, seppie). Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, ma consumato in giornata (non oltre le 24 ore).

I prodotti della pesca devono avere i requisiti microbiologici previsti dalle leggi vigenti in materia. I prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione.

I filetti ed i tranci non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o cartilagine.

Dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati sanitari che obbligatoriamente accompagnano i prodotti della pesca di provenienza estera.

E' escluso pesce in scatola.

#### **Prosciutto.**

Il prosciutto crudo deve essere di coscia fresca di suino, colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore delicato e dolce. Il prosciutto cotto deve essere senza polifosfati e lattosio, sempre di coscia e non affumicato, di colore roseo, senza alterazioni di sapore, odore o colore, senza iridizzazione, picchiettatura o altri difetti.

Sia il cotto che il crudo dovranno essere magri, poco salati.

E' sempre preferibile affettare il prosciutto in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo. Nel caso in cui il prodotto venga fornito affettato, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità ed è preferibile quello confezionato sottovuoto in atmosfera modificata. E' vietata la conservazione in frigorifero o congelatore e il riutilizzo di prosciutto già affettato. E' vietato l'utilizzo di altri tipi di salumi o di insaccati. Per la destinazione a diete speciali sarà importante prevedere varietà anche prive di caseinati e/o latte in polvere e/o amido.

#### **Formaggio.**

I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati in osservanza delle leggi vigenti in materia.

Dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere somministrati se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi o nocivi per qualsiasi altra causa, dovranno essere avvolti in carta od altri materiali e contenitori che corrispondono ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente.

I formaggi dovranno essere senza conservanti, polifosfati e additivi e scelti secondo quanto previsto nelle tabelle. E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi (tipo sottilette) e formaggini.

E' da privilegiare l'utilizzo di formaggi di produzione locale (o comunque nazionale).

#### **Latte.**

Il latte utilizzato per la confezione dei cibi potrà essere del tipo a lunga conservazione parzialmente scremato. Non potrà essere usato latte che abbia superato la data di scadenza, fissata di norma quattro mesi dopo quella di produzione. Una volta aperta la confezione dovrà essere conservata in frigorifero per non più di 2 giorni, entro i quali dovrà essere consumata.

#### **Uova.**

Per il consumo di uova sode devono essere utilizzate uova in guscio di cat. A, extrafresche, di produzione locale, provenienti preferenzialmente da allevamento all'aperto. Dovranno essere conservate in luogo fresco o in frigorifero. La consegna dovrà avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento, ed il consumo entro 10 giorni successivi alla consegna.

Dopo aver toccato le uova a guscio e dopo la loro sgusciatura, l'operatore deve lavare accuratamente le mani. I gusci devono essere eliminati senza che essi entrino in contatto con altri alimenti, con superfici d'appoggio, ecc.

Prima di ogni loro utilizzo le uova in guscio devono essere lavate in acqua corrente tiepida, asciugate con carta a perdere; prima di romperle l'operatore deve lavarsi accuratamente le mani.

### **Olio e grassi alimentari.**

Gli oli e i grassi utilizzabili per la preparazione dei cibi dovranno essere quelli di seguito indicati.

1) Olio extravergine di oliva di ultima annata, di produzione e provenienza CEE, preferibilmente locale. L'olio deve possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia. Deve essere contenuto in latte da 5 l. o in bottiglie di vetro scuro. Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Non potranno per nessun motivo essere impiegati condimenti diversi da quelli in elenco. Per i casi di intolleranza, è consentito eventualmente l'uso dell'olio di arachidi per la frittura, di girasole per la cottura e di mais per il condimento a crudo.

Durante lo stoccaggio l'olio dovrà essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e da luce diretta. Le bottiglie o le lattine dovranno sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

### **Prodotti ortofrutticoli.**

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione. Non sono ammessi trattamenti tecnici con radiazioni ionizzanti o trattamenti chimici che accelerano o ritardano la maturazione, oppure favoriscono le colorazioni o la consistenza dell'alimento. Le verdure devono essere di recente raccolta, al giusto grado di maturazione, non germogliate. L'utilizzo dei prodotti biologici è da preferirsi.

La **frutta** deve essere di "prima" qualità, sana, pulita, intera, turgida non bagnata né trasudante acqua di condensazione dovuta a improvviso sbalzo termico, esente da attacchi parassitari, di colorazione non artificiale ed aver raggiunto il grado di maturazione che la rende idonea al consumo. Non deve presentare abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente fermentazione dovuta ad eccessiva conservazione.

La frutta dovrà essere sempre fresca e di stagione; dovrà essere accuratamente lavata e servita in quantità conforme alla tabella delle grammature. Di preferenza la frutta verrà scelta tra i seguenti prodotti: mele, pere, prugne, arance, mandaranci, mandarini, pesche, albicocche, ciliege, uva, banane, kiwi, ananas fresco, melone, fragole, pompelmo, a rotazione e secondo la stagionalità (sbucciata e tagliata poco prima del consumo).

Le mele dovranno essere preferibilmente di produzione locale. E' vietato l'utilizzo di frutta sciropata o comunque in scatola.

Le arance, i mandarini ed i limoni non devono essere trattati in superficie con difenile.

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

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

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (pesche, albicocche, ciliegie, fragole, banane, ecc.) e settimanale per quella più resistente (mele, agrumi, ecc.). La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà, dalla qualifica, dalla calibratura, dalla provenienza.

La frutta non può essere sostituita con succhi o spremute.

Le **verdure** e gli **ortaggi** dovranno essere di prima qualità, freschi e di stagione, al giusto grado di maturazione, accuratamente lavati in idonei contenitori e presentare tutte le migliori garanzie igieniche. Devono essere asciutti, privi di terrosità o di altri corpi estranei.

Nella preparazione e cottura degli ortaggi e delle verdure, soprattutto quelle a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, pezzi di imballaggio, ecc.).

Gli unici prodotti in scatola consentiti saranno i pomodori pelati e la polpa di pomodoro, di **primaria ditta**, senza conservanti o additivi aggiunti.

Tutte le verdure devono essere conservate in luogo fresco o nella parte bassa del frigorifero.

Le patate devono essere conservate in luogo fresco, aerato e buio.

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

I **legumi** dovranno essere freschi, surgelati o secchi. Sono esclusi i prodotti in scatola. Nel caso di legumi secchi si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie (es fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie) in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

Utilizzo: il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore); in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi. Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione.

#### **Sale.**

Del tipo marino integrale per cucinare. Uso di sale iodato (non va usato per cucinare) per condire. E' opportuno usare poco sale.

**Aromi** Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, origano, alloro, sedano, cipolla, aglio, porro, erba cipollina, maggiorana, menta.

#### **Conservazione delle materie prime.**

Deve essere garantito l'immediato immagazzinamento delle derrate deperibili, la separazione fra le diverse categorie merceologiche, al fine di prevenire eventuali contaminazione crociate, la separazione dei resi dalla merce da inviare in produzione.

Tutte le derrate alimentari dovranno essere conservate con idonee temperature di stoccaggio, quelle previste per ogni sostanza o alimento, mentre per quelli confezionati farà fede quanto riportato in etichetta.

I prodotti ortofrutticoli freschi possono essere ben conservati a temperature  $< +9/+10^{\circ}\text{C}$ .

Lo stoccaggio di eventuali prodotti finiti o prodotti intermedi di lavorazione dovrà avvenire in luoghi di deposito rigorosamente separati da quelli destinati alla materie prime.

La merce non deperibile sarà riposta in luoghi freschi e asciutti.

E' opportuno individuare strumenti per il controllo della temperatura di stoccaggio delle merci.

#### **Manipolazione degli alimenti.**

Lo scongelamento delle materie prime deve avvenire in cella frigorifera a  $+2/+4^{\circ}\text{C}$  (ad eccezione dei prodotti cotti tali e quali), e comunque nel rispetto delle buone pratiche di utilizzo di tali prodotti.

Non è possibile ricongelare materie già decongelate.

Per alcuni tipi di alimenti, per le caratteristiche intrinseche legate al comparto di origine, pH, attività dell'acqua libera, diventa particolarmente importante definire le misure operative specifiche di controllo e prevenzione del rischio microbiologico durante la trasformazione. A tale proposito, la macinatura della carne deve avvenire con procedure rigorosamente standardizzate, e i tempi il più possibile ravvicinati al consumo.

Gli ingredienti più deperibili dovranno essere mantenuti in cella frigorifera fino al loro utilizzo non appena ultimata la preparazione.

Gli affettati, i formaggi già porzionati e i cibi in attesa di essere serviti saranno conservati in contenitori idonei, adeguatamente coperti e protetti.

Nella manipolazione degli ingredienti le operazioni più delicate devono essere effettuate con l'ausilio di presidi e utensili, evitando in ogni caso la manipolazione diretta di alimenti pronti al consumo.

Particolare attenzione deve essere dedicata alla preparazione di quegli alimenti che non sono destinati a subire trattamenti termici prima del consumo.

Per verdure e frutta il lavaggio deve avvenire con abbondante acqua corrente per i tempi congrui; devono essere valutati il dimensionamento e il buon funzionamento delle attrezzature, in caso di lavaggio automatico. Dopo l'eventuale uso di coadiuvanti e di disinfettanti, è obbligo un accurato risciacquo.

La pezzatura degli arrosti e arrotolati verrà calibrata anche in relazione al possibile rischio legato all'incompleta cottura al cuore del prodotto.

Quanto all'intervallo tra la preparazione delle derrate e il momento del pasto, è consentito anticipare al giorno prima del consumo le seguenti operazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni crude (con successiva conservazione a +4°C);

- pelatura di patate e carote (con successiva conservazione refrigerata in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);

Particolare attenzione merita la fase di eventuale raffreddamento che si rende indispensabile per alcune ricette (arrosti, insalate di riso e di pasta, ecc); in tutti questi casi l'abbattimento andrà avviato nel minor tempo possibile dopo la cottura e, comunque, in modo da garantire il raggiungimento di +8°C nel cuore del prodotto entro 3 ore.

A operazione conclusa, seguirà refrigerazione a + 4°C in contenitori coperti per il tempo che intercorre tra la preparazione e il consumo.

La porzionatura a freddo e il rinvenimento delle preparazioni abbattute dovrebbe essere effettuata al massimo tre ore prima della distribuzione.

Nella scelta di una ricetta è opportuno:

- fare in modo che non intercorra più di un determinato intervallo tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo (due ore al massimo è considerato l'intervallo standard nel caso di servizio con pasto differito);

- privilegiare cotture al forno, al vapore, e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittture;

- ridurre l'uso del sale e preferire l'uso di aromi vegetali rispetto a prodotti a base di glutammato;

- non riciclare olio di cottura;

- preparare i primi piatti asciutti immediatamente prima del confezionamento e dell'eventuale trasporto.

### **Trasporto e somministrazione.**

I tempi di permanenza nei contenitori/imballaggi del pasto trasportato sono delimitati dai requisiti tecnici degli stessi; un tempo complessivo (dal trasporto alla distribuzione) superiore a 30 minuti può incidere negativamente sugli aspetti organolettici del pasto.

Le regole da rispettare da parte della ditta aggiudicataria sono le seguenti:

- i cibi caldi sono da mantenere a una temperatura non inferiore a + 65 °C sino alla distribuzione, evitando di aprire, anche per tempi ridotti, i contenitori termici, di cui
- deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale;
- i cibi da consumare freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a +10 °C;

Il rispetto del parametro tempo/temperatura rappresenta il punto critico di questa fase.

Il rifornimento della linea di cibi da parte degli addetti avverrà quindi con sufficiente rapidità nel posizionare le preparazioni fredde e calde negli appositi contenitori.

### **DIETE SPECIALI**

Per ogni utente affetto da patologie o portatore di allergie alimentari, su proposta del SIAN, la ditta aggiudicataria si impegna a proprie spese a fornire diete speciali personalizzate.

I genitori per ottenere le diete personalizzate dovranno presentare al SIAN, tramite lettera (SIAN ASL 4 Lanusei, via Trento – 08045 LANUSEI), tramite fax 0782 470447, o tramite e-mail la domanda e il certificato medico redatto dal medico di fiducia. Il SIAN non prenderà in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o non utilizzare. In particolare, la ditta aggiudicataria dovrà attrezzarsi, senza ulteriori oneri a carico del Comune e

degli utenti, per la preparazione dei pasti senza glutine. La stessa attenzione e cura dovranno essere adottate per qualsiasi altro tipo di dieta speciale.

**CARATTERISTICHE DEI MENÙ'** (vedi tabelle allegate)

I menù sono elaborati dal SIAN in collaborazione con le dietiste dell'ASL4 di Lanusei. Ogni modifica per qualsivoglia motivo dovrà essere preventivamente autorizzata dal SIAN.

Il SIAN o il membri della commissione mensa si riservano la facoltà di effettuare i controlli in qualsiasi momento. Qualora vengano evidenziate delle difformità o delle criticità verrà stilato apposito verbale.

Sono stati previsti menù per le scuole d'infanzia e primarie, suddivisi in estivi e invernali, ciascuno di questi in settimanali e giornalieri.

I pasti dovranno essere confezionati sulla base delle grammature riportate nelle tabelle allegate alla presente

**In occasione di festività** tradizionali e non (es. pasqua, natale, carnevale, ecc.), qualora si intenda adottare menù particolare si dovrà dare preventiva comunicazione al SIAN e dovrà essere acquisito il nulla-osta.

In occasione di compleanni o altre festività si consiglia l'utilizzo di cibi preparati nella cucina interna. E' pertanto vietata l'introduzione a scuola di generi alimentari portati dai genitori. Tutto quello che di diversa provenienza viene consumato a scuola è sotto la diretta responsabilità degli insegnanti.

Attenzione dovrà essere fatta anche nei confronti delle bibite che non dovranno contenere additivi (coloranti e conservanti): si consigliano acqua naturale e succhi di frutta (meglio frullati di frutta fresca) anche per le occasioni di festa.

Il Responsabile del S.I.A.N

(Dott. Andrea Loddo)

## **Vincoli e garanzie**

### **Vincoli operativi**

#### ***Gestione delle materie prime***

- Approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti da fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti.
- La documentazione, comprovante le caratteristiche delle sostanze alimentari come previste nel capitolato, deve essere acquisita ad ogni fornitura e conservata per un periodo non inferiore a mesi 24.
- Su richiesta, deve essere esibito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.
- Scelta di pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso.
- Predisposizione e attuazione di procedure di ricezione delle derrate alimentari che prevedano l'immediata effettuazione e registrazione dei controlli ed il successivo immediato ed idoneo stoccaggio degli alimenti.
- Predisposizione e attuazione di procedure di rilevamento delle condizioni di stoccaggio degli alimenti.
- Mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo in cucina.
- L'approvvigionamento delle materie prime non deperibili deve essere organizzato in modo tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 30 giorni; per gli alimenti deperibili il rifornimento deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento fino al

consumo di requisiti di freschezza.

- Il pane deve essere trasportato in contenitori ad uso esclusivo, di materiale dichiarato per alimenti, lavabili, forniti di adeguata ed igienica copertura. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione.
- Dal ciclo produttivo debbono essere esclusi gli alimenti per i quali, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione.
- Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata o prodotti ittici surgelati o congelati, lo scongelamento deve avvenire lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e + 4 gradi in condizioni igieniche atte ad assicurare un allontanamento dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare rischi di contaminazione di altri alimenti. Il prodotto decongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

### ***Preparazione degli alimenti***

- *La produzione del pasto deve avvenire nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione* con particolare attenzione a:
  - *tempo di esposizione* alla temperatura ambiente delle materie prime deperibili e degli alimenti cotti pronti per il consumo;
  - *modalità di manipolazione* degli ingredienti deperibili e dei cibi pronti al consumo in particolare se non destinati a subire trattamenti termici prima del consumo;
  - *modalità* di lavaggio della frutta e della verdura;
  - utilizzo esclusivo di *carni macinate* estemporaneamente e in loco;
  - *cottura* delle derrate: da preferire cotture al forno, al vapore e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti;
  - *cottura* delle derrate: non debbono intercorrere più di 1- 2 ore di intervallo tra cottura e distribuzione e porzionatura a caldo;
  - *porzionatura* a freddo e *rinvenimento* delle derrate abbattute il giorno precedente o la mattina per la sera: da effettuarsi al massimo 2- 3 ore prima della somministrazione;
  - *impanatura*: l'intervallo tra l'immersione in pastelle a base di latte, uova, farina e la cottura deve essere inferiore ad un'ora;
  - *raffreddamento* di alcuni piatti (es. insalate di riso): l'abbattimento della temperatura deve essere avviato nel minor tempo possibile dopo la cottura e, comunque, in modo da garantire il raggiungimento di + 8°C al cuore del prodotto entro 3 ore; conservazione a + 4°C in contenitori coperti sino al momento dell'avvio al consumo;

- *conservazione* dei formaggi, degli affettati e dei piatti in attesa di essere serviti in idonei contenitori, adeguatamente coperti e protetti.

*Operazioni consentite il giorno antecedente o la mattina per la sera:*

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione in contenitori coperti a + 4<sup>0</sup> C;
  - pelatura di patate e carote, con successiva conservazione in frigorifero a + 4<sup>0</sup> C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata;
  - cottura di lasagne, arrostiti, bolliti, brasati *solo* con utilizzo di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30' dalla cottura; conservazione a + 4<sup>0</sup> C in contenitori coperti).
- *È vietato l'utilizzo di avanzi.*

### ***Predisposizione per il trasporto e la somministrazione***

- Organizzazione del servizio in modo tale che tra l'allestimento dei contenitori e la distribuzione non intercorra un periodo di tempo superiore a 30 minuti.
- I cibi da consumare caldi debbono presentare, alla distribuzione, temperatura non inferiore ai 65°C.
- I cibi da consumare freddi devono presentare, alla distribuzione, temperatura non superiore a +10°C.

### ***Sanificazione dei locali, degli impianti delle attrezzature***

Deve essere predisposto un programma di sanificazione nel quale siano indicati in dettaglio: personale incaricato, materiali, operazioni e relativa frequenza (mensile, settimanale, giornaliera) e, per le operazioni a frequenza giornaliera, orari in rapporto alle fasi di lavoro delle varie aree (dispense, celle, zona delle operazioni preliminari, zona cottura, zona lavaggio stoviglie, zona stoccaggio rifiuti, s. igienici e spogliatoi, aree di transito, ...).

### ***Garanzie aggiuntive***

- Nel punto di produzione pasti, a cura del responsabile, dovranno essere mantenuti in frigorifero, a temperatura non superiore a 4 gradi, per almeno 72 ore, ***campioni completi dei pasti forniti*** aventi le caratteristiche di seguito indicate:
  - il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione,
  - deve essere rappresentativo di ogni produzione,
  - ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi (perlomeno gr 150),
  - il contenitore, idoneo ed ermeticamente chiuso, deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.