

## Paragrafi:

1. Igiene.
2. Qualità merceologica degli alimenti.
3. Caratteristiche generali del menù, tabelle delle grammature, preparazione e cottura degli alimenti.
4. Diete speciali.

### 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 852/04, 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'ASL4 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 essicata 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'ASL4 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 rafferma. 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'uso 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 sciroppata 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, ciliege, 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  $< +9/+10$  °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  $+2/+4$  °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 arrostiti 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 (arrostiti, 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 ASL4 Lanusei, via Trento – 08045 LANUSEI), tramite fax 0782 470447, o tramite E-mail ( { HYPERLINK "mailto:costaecocco@yahoo.it" } ) 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 i 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 materne, elementari e medie inferiori, suddivisi in estivi ed 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' vietato l'ingresso 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)***