COMUNE DI POZZUOLO MARTESANA
Provincia di MILANO

CAPITOLATO DI APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL' INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI PRIMO GRADO,CRE E PREPARAZIONE PASTI PER GLI ANZIANI DEL COMUNE DI POZZUOLO MARTESANA

ALLEGATO 3

TABELLE MERCEOLOGICHE

ALLEGATO 8

Indicazioni tecniche relative a specifiche materie prime

Dato per acquisito che la rispondenza a quanto stabilito dalla legge costituisce un requisito imprescindibile, vengono, di seguito esposte, per i principali prodotti, alcune indicazioni in merito all'orientamento nelle scelte, in relazione a peculiari elementi di criticità e caratteristiche di interesse significativo.

Per quanto riguarda le indicazioni relative alle caratteristiche delle materie prime fornite, queste devono essere conformi a quanto stabilito dal D. Lgs. 27/1/92 n. 109, concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, aggiornato con modifiche dal D. Lgs. 25/2/93 n. 68; tali indicazioni devono essere riportate in etichetta nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.

Esiste una norma specifica anche per l'etichettatura nutrizionale (D. Lgs. 16/2/93 n. 77) che si applica obbligatoriamente per tutti quelli che mettono in evidenza caratteristiche nutrizionali specifiche (prodotti "light", a basso tenore di grassi, ecc.) dove l'informazione nutrizionale figura in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità del prodotto stesso.
Inoltre, l'avvio delle procedure previste dagli accordi quadro di filiera, potrà indubbiamente costituire, nel momento in cui verranno formalizzate, un ulteriore elemento di valutazione della idoneità dei fornitori e della qualità delle derrate utilizzate.

Criteri generali per l'approvvigionamento di derrate alimentari

- Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rottura; devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive integrazioni, in materia di etichettatura.
- Si raccomanda di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.
- Al fine di una corretta conservazione delle merci, si deve evitare di detenere scorte di prodotti (tranne, al più, le conserve in confezione sigillata) durante i mesi di chiusura estiva delle mense scolastiche, quando non si può garantire un accurato e costante controllo delle condizioni di stoccaggio.
- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così di avere una eccessiva scorta di alimenti in magazzino, soprattutto se sono deperibili.
- È meglio acquistare confezioni di pezzature rispondenti alla necessità giornaliera, per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

Carni

Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello. I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingras-

Sottofiletto 2 (Scarto = sottile copertura di grasso, rientrano tutti quei tagli che hanno spiccatamente sapore di grigio CEE).
La carne suina, sia fresche sia congelate, sono confezionate sottovuoto, nei tagli anatomici richiesti.
Le carni selvaggiume (tranne di pollo ovicaprini, petti e cosce di pollo, lepre di laccione, coniglio selvatico e domestico) devono essere prive di odori e sapori anomali, preferibilmente fresche. La pelle deve essere completamente asportata e esaurita ad esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.
Le modalità di approvvigionamento sono naturalmente condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è, comunque, auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio non superiore a 2 giorni.

Le carni fresche refrigerate presentate in **tagli anatomici confezionate sottovuoto** devono essere trasportate in confezioni integre. Il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi di scolo 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 +3 °C, in ogni caso, non superiore i 7 °C a cuore del prodotto.
La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni.

Le carni congelate devono avere subito il congelamento da non oltre 12 mesi; all'atto della consegna la temperatura interna deve essere inferiore a -12 °C e la temperatura di conservazione deve essere inferiore a -17 °C.
Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.
Per assicurare la stabilità del prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e 4 °C; il prodotto decongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata.

Latte

Il latte, in base al trattamento di conservazione subito, può essere fresco o a lunga conservazione; in base al contenuto di grassi può essere intero, parzialmente scremato, scremato.
Il trasporto del latte fresco deve avvenire a temperature comprese tra 0 °C e +4 °C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4 °C per un tempo massimo di 4 giorni.
Il latte a lunga conservazione o UHT può rimanere a temperatura ambiente, fino al momento del consumo; dall'apertura della confezione deve essere mantenuto in frigorifero.
Se si utilizza latte a lunga conservazione o UHT, questo deve avere, al momento dell'uso, almeno 1 mese di conservabilità.
È preferibile utilizzare latte fresco, soprattutto se serve per il consumo diretto (nelle merende o negli spuntini).
Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche il latte a lunga conservazione o UHT, con l'avvertenza di non tenere aperta la confezione in frigorifero per più di 2 giorni, entro i quali deve essere consumato.

Yogurt

Lo yogurt è ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, cui possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, cioccolato, malto, cereali, panna, zucchero, ecc.
Presenta un gusto tipico, odore e colore caratteristici, la sua consistenza è più o meno cremosa, di aspetto fluido, omogeneo e senza separazione di siero.
Tra quelli alla frutta è meglio scegliere quelli senza conservanti antimicrobici.
Il trasporto dello yogurt deve avvenire a temperature comprese tra 0 °C e +4 °C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4 °C per un tempo di circa 30 giorni.
Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da g 125, con almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

Budini

Sono prodotti a base di latte, trattati termicamente, cui vengono aggiunti ingredienti diversi quali zucchero, cacao, panna e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, colorati, aromi).
Sono da preferire quelli pastorizzati rispetto a quelli sterilizzati.
Sono confezionati in monoporzione da g 110/120, la loro temperatura di conservazione e trasporto deve preferibilmente essere inferiore a 10 °C. Si consiglia l'utilizzo di confezioni monoporzione da g 125, con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

Gelato

Sono prodotti a base di latte, trattati termicamente, cui vengono aggiunti ingredienti particolari quali zucchero, cacao, panna e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, coloranti, aromi).
Sono confezionati in coppette da g 50-60, corredate da cucchiaino; il trasporto deve avvenire alla temperatura di -10 °C per i gelati alla frutta (sorbetti) e -15 °C per gli altri gelati.
Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 giorni di conservazione.

Formaggi

Si possono differenziare in formaggi stagionati o a media stagionatura e formaggi freschi, dato le loro differenti caratteristiche nutrizionali e organolettiche che incidono anche sulle modalità di approvvigionamento e di conservazione.
Inoltre, si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18/11/1953, della Legge n. 125 del 10/4/1954 "Tutela delle denominazioni di origine o tipiche dei formaggi", e del D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando, quando esiste, il prodotto tutelato in commercio, il formaggio DOP.
Questi formaggi a denominazione d'origine protetta sono di norma tutelati da un proprio Consorzio. Il Ministero delle Politiche Agricole, attraverso un Ente di certificazione riconosciuto cui è attribuito per decreto il compito di controllo sui prodotti tutelati, garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione che devono rispondere a uno specifico disciplinare di produzione.

Questi prodotti, per la loro identificazione, devono obbligatoriamente presentare sulla crosta o sull'involucro un marchio depositato che li contraddistingue.

I formaggi stagionati hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi; comunque, se sono prodotti che vengono consumati relativamente, è preferibile acquistare tagli confezionati sottovuoto. Per i formaggi a media e lunga maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.
Si elencano alcuni formaggi stagionati a denominazione di origine protetta che possono essere inseriti in un menù per la ristorazione scolastica e le cui caratteristiche, pertanto, devono rispondere rassalvamente ai propri disciplinari di produzione approvati da specifiche norme.

Asiago
Caciocavallo silano
Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Fontina
Montasio
Provolone Valpadana
Taleggio
Toma Piemontese
Quartirolo Lombardo

I formaggi definiti freschi sono quelli a maturazione brevissima e contengono una elevata quantità di acqua che in particolari condizioni potrebbe facilitare la crescita microbica. Occorre quindi porre particolare attenzione al loro trasporto e conservazione (a temperature comprese tra 0 °C e 4 °C). Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodosi con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.
Si elencano alcuni formaggi freschi che possono essere inseriti in un menù per la ristorazione scolastica. Il prodotto deve essere consegnato entro 3 giorni dalla data di produzione e consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna. È preferibile richiedere forniture in confezioni monoporzioni che abbiano al momento della consegna una conservabilità di almeno 15 giorni prima della scadenza.
Si elencano alcuni formaggi freschi che possono essere inseriti in un menù per la ristorazione scolastica.

Crescenza
La crescenza deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta.
Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido.

Mozzarella
Formaggio fresco a pasta filata, ottenuta da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti.

Ricotta di vacca
Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pastorizzata e precontezionata all'origine.

Grassi da condimento

Sarà privilegiato il condimento con olio, limitando l'utilizzo del burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto, di cui è consigliato l'uso a crudo.
La scelta del tipo di olio destinato al servizio terrà conto dei seguenti parametri:
- naturalezza dei processi tecnologici produttivi;
- valore nutritivo;
- stabilità alla cottura e all'azione dell'ossigeno.

Olio extravergine di oliva e olio di oliva
L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gusto acido che ricorda quello delle olive; queste caratteristiche sono più pronunciate nel caso dell'olio extravergine.
Devono essere di produzione e provenienza CEE, preferibilmente italiana.
Le confezioni di olio extravergine di oliva devono essere da 1 litro a 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, recare impresso, oltre alla consueta indicazione di legge, l'anno di produzione.
I contenitori non devono essere di plastica e perlenti; nel caso di contenitori metallici, deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti.
Se in bottiglie di vetro, queste devono essere di colore scuro, dotate di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.
Le confezioni di olio d'oliva devono essere da 5 litri e con le medesime caratteristiche di quelle per l'olio extravergine.
Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.
Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie o le latine devono comunque essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.
Utilizzo
L'olio extravergine di oliva è da utilizzare a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni; quello di oliva, per le sue caratteristiche merceologiche, può essere utilizzato per la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

Olio di semi di arachide
L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati; il colore è giallo molto chiaro.
Le confezioni di olio di semi di arachide devono essere da 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, e deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto.
Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti.
Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le confezioni devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.
Utilizzo
L'olio di semi di arachide, per le sue caratteristiche merceologiche, può essere utilizzato per la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

Burro
Il burro di buona qualità presenta una struttura di buona consistenza e spalmabile, di aspetto

omogeneo e con rinfrescatura di acqua uniforme. L'odore e il sapore sono particolari e il colore è bianco-giallognolo caratteristico.
Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra +1 °C e +6 °C.
Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Il burro è da conservare a temperature di frigorifero.
Si accettano forniture con un minimo ancora di 60 giorni dalla data di scadenza.
Utilizzo
Va utilizzato a cottura ultimata e a crudo.

Pasta di semola e Pasta integrale

La pasta deve essere di prima qualità prodotta con puro semola ricavata dalla macinazione di grani duri; se di tipo integrale deve essere prodotta con grano duro di provenienza biologica. Documentata da etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli.
La pasta deve essere di recente e omogenea lavorazione, deve essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nelle preparazioni dei singoli piatti. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.
Si devono accettare consegne di merce con un minimo ancora di 18 mesi dal TMC.
L'approvvigionamento previsto presso il magazzino deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

Pasta all'uovo

La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca.
È preferibile utilizzare quella senza per la sua minore deperibilità che permette la conservazione in ambiente non refrigerato, purché fresco e asciutto.
Per alcune preparazioni (ad es. lasagne) può essere meglio utilizzare quella surgelata, ponendo attenzione alla temperatura di conservazione (-18 °C).
La pasta all'uovo fresca è un prodotto altamente deperibile che necessita di una particolare attenzione sia al momento della scelta del fornitore sia durante il trasporto (a 10 °C) e la conservazione, in ogni caso preferire quella confezionata in atmosfera modificata sottovuoto.
Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Pasta speciale (con ripieno)

La pasta con ripieno può essere fresca o surgelata o secca, di preferenza, le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura o latticini, essere fresche in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata o surgelate.
Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a 10 °C e conservata in frigorifero; quella surgelata segue le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18 °C).
Il tipo fresco deve avere ancora una conservabilità di 15 giorni.
Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Farine e Pasta lievitata

Le farine utilizzate nella ristorazione scolastica sono solitamente quella di frumento e di mais.
La pasta lievitata si utilizza per la preparazione di pizze e torte salate; questa deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine d'oliva, lievito di birra.
È preferibile l'utilizzo di pasta lievitata surgelata; per piccoli quantitativi si può utilizzare la pasta lievitata fresca che deve essere consegnata a cura del fornitore dietro specifico ordine, in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento.
Le farine conservate in sacchi aperti nel magazzino possono essere facilmente invase da parassiti e infestate da insetti e roditori: bisogna quindi cercare di non acquistare sacchi troppo grandi rispetto alle necessità di consumo.

Gnocchi precontazionati

Gli gnocchi possono essere freschi o surgelati, di patate o di gerniolino.
Se freschi, in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata, devono avere un quantitativo tale da soddisfare la necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.
Gli gnocchi, se freschi, devono essere trasportati a temperatura non superiore a 10 °C e conservati in frigorifero; quelli surgelati seguono le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18 °C).
Il prodotto fresco consegnato deve avere ancora una conservabilità di 15 giorni.
Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Pane e prodotti similari

Pane

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare e omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e, nel contempo, morbido, deve essere privo di odori e sapori acidi anche lievi, essere di gusto gradevole e gustatamente salato. La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo oro; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico.
Deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. È da preferire l'uso di pane senza aggiunta di condimenti (pane speciale).
Può essere confezionato con farine a diverso grado di raffinazione (tipo "0" e "00" più raffinate, a tipo "1" e "2" meno raffinate).

Se si utilizza pane integrale, questo sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento coltivato con metodi naturali: in tal caso dovrà essere prodotta documentazione analitica attestante la rispondenza ai requisiti per tali tipi di coltivazione mentre l'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza a un marchio riconosciuto nell'ambito della produzione biologica.
I contenitori utilizzati per il trasporto del pane devono essere edibili al solo trasporto dello stesso, puliti e, preferibilmente, muniti di coperchio e, comunque, in modo che nulli al riparo da polveri e altri fonti di inquinamento. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti. Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, da nel Centro Cottura sia presso i terminali di distribuzione.

Pane grattugiato e pan carrè

Il pane grattugiato deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati.
Il pan carrè deve essere confezionato in sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità.
Utilizzo
Il pan carrè può essere utilizzato per la produzione di crostini, da cuocere in forno, da aggiungere a minestre e zuppe.

Prodotti sostitutivi del pane (fette biscottate, cracker, grissini)

Sono prodotti che, dopo lievitazione e cottura, si presentano friabili e croccanti per la bassa presenza di acqua mantengono le caratteristiche ottimali fino a tre-quattro mesi.
Per la refezione scolastica vengono confezionati solitamente in monoporzioni con sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità.
Utilizzo
Nella refezione scolastica sono da utilizzare per la merenda o lo spuntino, non come sostitutivo del pane.

Riso

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione.
Alla consegna il riso deve avere ancora 1 anno di conservazione; il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco e asciutto.
Si dettaglieranno le varietà richieste per le diverse preparazioni gastronomiche (risotti/insalate di riso/minestre).
Utilizzo
Per le preparazioni in brodo tipo minestre può essere utilizzato il riso fine Rizzotto, mentre per la preparazione di risotti, tra i superfini sono adatti l'Arborio e il Carnaroli e, tra i semifini, il Volano; quello più adatto nella refezione scolastica è il riso tipo parboiled, anche per la migliore tenuta dei chicchi che non scuociono anche dopo una cottura prolungata.

Cereali minori (Orzo perlato, Miglio, Avena)

Le confezioni (in sacchi o in sacchetti) devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi.
È meglio evitare di acquistare sacchi di grossi dimensioni con non tener troppo tempo il prodotto in confezioni aperte.
Utilizzo
Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe, ecc.
Se si consumano cereali di tipo integrale, è meglio scegliere quelli provenienti da coltivazioni biologiche.

Prodotti della pesca congelati o surgelati

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore.
La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo, deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura che dovrà corrispondere al peso fatturato.
Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare colore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

Filetti e tranci di pesce

I filetti e i tranci di pesce congelati o surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La forma deve essere quella tipica della specie.
I tranci, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.

Molluschi cefalopodi

I molluschi cefalopodi congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Bastoncini di pesce impanati

Sono parallelepipedi di filetti compressi di merluzzo, in confezione originale, non precoldemente fritti (condizione verificabile tramite apposita scheda tecnica da richiedere al momento della fornitura).
Le carni devono essere di colore bianco, assenza di colore estraneo o macchie anomale.
Deve essere assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e la panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà scevra da punti di distacco del prodotto.
Durante il trasporto la temperatura deve essere mantenuta a un valore pari o inferiore a -18 °C; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3 °C.
La consegna dei prodotti della pesca congelati o surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.
Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo. Quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli

di ghiaccio visibili.
Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità residua residua di almeno 90 giorni.
Utilizzo
Lo scongelamento dei prodotti dello pesca deve avvenire a temperatura controllata tra 0° e +5°C, in condizioni igieniche appropriate: occorre evitare ulteriori fenomeni di contaminazione e provvedere a un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio. Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

Ortaggi e verdure

Si potrà per vegetali appartenenti alle categorie commerciali primo ed extra, secondo quanto disposto dai Regolamenti dell'Unione Europea, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei.
Le verdure in genere devono essere:
* di recente raccolta;
* asciutte, prive di tenacità acidità o aderente o di altri corpi estranei;
* al giusto grado di maturazione.

Carote

Le carote non devono essere germogliate, né legnose, né biforcate e non devono avere odori o sapori estranei. Devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze.

Cipolle e aglio

Interi, sani e puliti. I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli e puliti.
Flaccidi, privi di stelo.
Non devono essere trattati con antigerminanti (raggi gamma).

Fagiolini

Devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione.
Consistenza ferma e croccante, ma non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo iniziale, odore tipico del fagiolino fresco.

Ortaggi a foglia

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

Patate

Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata.
Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virosi, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori, di qualunque origine. Non dovranno presentare tracce di solanina e non dovranno essere trattate con antigerminanti (raggi gamma).
Dovranno essere imballate in sacchi di iuta, carta o ceste foderate di carta.

Pomodori per insalata

Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni.
Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei.
Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

Pomodori per sugo

Devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.
Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Spinaci

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, la terra e il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

Zucchine

Di peso compreso tra 100 e 250 grammi, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.
Sono escluse dalla somministrazione, in generale, gli ortaggi e le verdure che:
* abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione o pure che siano danneggiati per eccezionale conservazione;
* portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
* siano attaccati da parassiti animali o vegetali, sede in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spaccati semplici o raggiati, necrosi, ecc.

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento una tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti.
Utilizzo
Prima di conservare le verdure, al fine di aumentarne la conservabilità, ripulirle da terriccio, parti avvizzite o ammaccate.
Nel preparare le verdure, soprattutto quelle a foglia, bisogna porre particolare attenzione alla fase di pulitura e lavaggio, per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, pezzi di imballaggio, ecc.).

Ortaggi e verdure surgelati

Fermo restando la priorità da dare all'utilizzo di verdura fresca, le verdure surgelate rappresentano una valida alternativa soprattutto per la facilità d'uso e la reperibilità in ogni stagione dell'anno.
Devono essere commercializzate in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso.
L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono riportare "elevato grado di interezza": cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere.
Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire sospposto.
Si devono accettare forniture aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.
La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati deve essere non superiore a -18 °C.
Utilizzo
Per le verdure surgelate è possibile procedere a immersione diretta senza passare dalla fase di scongelamento.
Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (pavé, tamburo, pezzi di imballaggio, ecc.).

Minestrone surgelato
Devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 10 diverse verdure).
Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti (massimo mm 10x10 (escluso i legumi).
Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere.

Legumi
I legumi possono essere secchi, freschi o surgelati.
Nel caso di legumi secchi si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie ad esempio: fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie in confezioni ermetiche, devono essere non guasti, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente assortiti e di pezzatura omogenea.
Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. 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 (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi.

Piselli surgelati (fini novelli)
Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.
La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa (dopo scongelamento e cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto e dolce zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anormali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.
Tra l'acquisto e la scadenza non deve intercorrere meno di un anno, nel caso di prodotto secco.
Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione.
Se il prodotto è surgelato o fresco rientra nelle indicazioni delle verdure fresche e surgelate.

Frutta

La frutta fresca o gli agrumi devono:
- essere di selezione accurata, presentare le caratteristiche organolettiche della specie della cultivazione richiesta nell'ordinazione;
- aventi calibratura e grammatura, in linea di massima di grammi 120-150 per pesche, mele, arance e di 60-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc.;
- aventi raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al primo consumo;
- essere turgida, non bagnata anticipatamente, né trasudante acqua di condensazione o permeate acqua di vegetazione in conseguenza di tenta, altrimenti precoce o processi di eccessiva maturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione.

La merce fornita deve appartenere almeno alla 1ª categoria commerciale, ossia essere prodotto di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole; la frutta utilizzata per la preparazione di macedonie, frullati, ecc. potrà essere del tipo mercantile, ossia presentare qualche difetto, purchè non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.
Si elencano di seguito alcune caratteristiche minimali dei principali tipi di frutta.

Mele
Devono essere di almeno tre varietà differenti (golden, delicious, Renetta); sono da escludere le mele con polpa farinosa.

Pere
Devono essere di almeno tre varietà diverse (williams, abate, kaiser, conferences), fra quelle a migliore conservabilità.

Uva bianca e nera
Devi presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, privi di ammaccature.

Arance
Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%. Non devono essere trattate con difenile.

Mandarini e mandaranci
Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%.

Pesche
Possono essere a pasta gialla e a pasta bianca.

Banane
Devono essere integre e al giusto grado di maturazione.

Ciliege
Devono essere provviste di peduncolo e non presentare bruciature, lesioni, ammaccature o difetti causati dalla grandine.

Prugne, susine, albicocche
Devono essere senza peduncolo.

Actinidie (kiwi)
Devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.
Va esclusa dalla somministrazione, in generale, la frutta che:
- abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- porti macchie visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, sparchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (pesche, albicocche, ciliege, fragole, banane, ecc.) e settimanale per quella più resistente (mele e agrumi).
La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo o varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.
Nel servire la frutta è importante tenere conto della sua stagionalità, mantenendo comunque una certa varietà nella scelta (non più di due volte la settimana lo stesso tipo di frutta).

Alimenti conservati

Succhi di frutta
Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero; hanno un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40-50% di frutta, devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, a eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.
Essi devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.
Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, in bottiglie di vetro da ml 125 o in contenitori di cartone da ml 200 circa.

Confetture di frutta
Devono essere del tipo extra, cioè contenenti un minimo del 45% di polpa di frutta; vengono ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza, di zucchero e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.
Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.
È preferibile la fornitura di monoporzioni, da 30 g circa.

Pomodori pelati
Sono da preferire i pomodori del tipo lungo, i frutti devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia.
I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 4 anni di conservazione e, comunque, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso la cucina.
Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate.

Tonno in scatola
È possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o tonno al naturale evitando quello in olio di semi.
Si richiederanno tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile; deve esserci la minima presenza di briciole o frammenti. Le pezzature dovranno avere dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato.
I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

Sale fino e grosso
Il prodotto deve essere puro, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.
È preferibile utilizzare il sale marino integrale; per l'utilizzo a crudo si consiglia di prevedere forniture di sale iodurato/fluorato.

Preparato per brodo
Il preparato può essere in forma granulare o in pasta, di colore più o meno scuro; deve essere esente da macchie, da sapori e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti.
Il preparato deve essere fornito chiuso in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibile, da conservare in luogo asciutto.
Utilizzo
Questo prodotto, per la sua composizione (contiene sale, grassi, glutammato monosodico, quale esaltatore di sapidità, verdure disidratate ed estratto di carne), dovrebbe essere usato solo quando non è possibile sostituirlo con l'estratto di carne o con del brodo vegetale appositamente preparato, in ogni caso è da utilizzare esclusivamente nella preparazione di brodi e risotti.

Prodotti di salumeria

Prosciutto cotto
Deve essere costituito da coscia suina intera, anche di provenienza comunitaria, di prima qualità.
Deve essere prodotto senza polifosfati, essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura, di colore e profumo caratteristici, essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) o rammollimenti.
Al taglio dovrà presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo e ben rifilato.
I prosciutti interi, di pezzatura media di kg 6-8, devono essere confezionati in idonei involucri integri e sigillati; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.
Si accettano forniture con ancora 60 giorni di conservazione.
Il trasporto deve avvenire a temperatura non superiore a +6 °C.
Utilizzo
È 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 sotto vuoto in atmosfera modificata. Per la destinazione a diete particolari sarà importante prevedere varietà anche prive di caseinati e/o latte in polvere.

Bresaola
Prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina (IGP), derivato dalla coscia di manzo o vitellone (si utilizzano la fesa, la sottofesa, il magatello, la noce o sottosso), avente un minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso.
La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, essere di consistenza tenera e non secca o elastica.

Prosciutto crudo

Prosciutto prodotto da cosce fresche di suino, è da preferire prodotto DOP di produzione nazionale con riportato sulla cotenna, impresso a fuoco, il marchio del Consorzio di tutela.
Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa e il rosso, lievemovaiato dal bianco più delle parti grasse. Il sapore è delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.
Per il prosciutto crudo, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini non maturi, sarà prevista una stagionatura non inferiore ai 10/12 mesi. Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ordinanza Ministeriale 14/2/68).
Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto.

Uova

Per le preparazioni con sgusciatura successiva o cottura completa si opterà per l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali.
Al ricevimento le uova potranno essere sottoposte a controlli per il riconoscimento dello stato di freschezza e delle condizioni igieniche (determinazione del peso specifico, valutazione delle caratteristiche organolettiche, ecc.).
Gli imballaggi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CEE e successive modifiche. La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento e il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna.
Le uova vanno conservate in frigorifero tra 4 e 10 °C.
Per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura e crudo si opterà per uova pastorizzate fresche in confezioni originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residui di prodotto di confezioni già aperte.
Il rastrello deve avvenire a temperature conformi alla tipologia del prodotto (fresco tra 0 °C e 4 °C) come la successiva conservazione.

Prodotti utilizzati nella formulazione delle diete speciali

L'utilizzo dei prodotti "dietetici" nei menù della ristorazione scolastica risponde alla esigenza di fornire prodotti adeguati ai piccoli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare.
Sono alimenti che devono rispondere ai requisiti fissati dal D. Lgs. n. 111/92, concernente i prodotti destinati a una alimentazione particolare e che necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute.
Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D. Lgs. 109/92, come etichettatura generale e quanto previsto dal D. Lgs. 111/92 come prodotti destinati a un'alimentazione particolare, e cioè:

* denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche particolari;
* elenco degli ingredienti;
* gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
* peso netto;
* termine minimo di conservazione;
* le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
* le istruzioni per l'uso;
* il tenore dei carboidrati, proteine e grassi contenuto per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D. Lgs. n. 77 del 16/02/93);
* l'indicazione in chilocalorie (kcal) o in chilojoules (kJ) del valore energetico;
* il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
* la sede dello stabilimento;
* analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Latte

Latte/alimento dietetico

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

Latte di soia

È un particolare tipo di alimento dietetico, in cui le proteine provengono esclusivamente dalla soia, normalmente, in tale alimento sono modificati anche gli zuccheri (latte senza lattosio). È un latte indicato in situazioni di intolleranza alimentare (allergia alle proteine del latte vaccino, intolleranze al lattosio o al galattosio).

Prodotti da forno e paste senza glutine

A titolo esemplificativo la pastina senza glutine può avere una composizione tipo:
Proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%.
Le proteine devono provenire da latte o uova, unicamente, deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.
Se sono anche senza latte, senza lattosio, senza uova, gli ingredienti che possono essere contenuti sono: farina di riso, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.
I formati richiesti sono del tipo: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne.
Le confezioni dovranno avere un peso di g 250.

Pane bianco

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine e senza uova.
Analisi media per 100 g di prodotto:
Proteine g 2,6
Lipidi g 1,6
Carboidrati g 40
Fibra alimentare g 8
Ceneri g 1
Umidità g 47

Farina per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine e senza uovo, di peso netto di g 500.
Analisi media per 100 g di prodotto:
Proteine g 6,36

Lipidi g 0,6
Carboidrati g 75,59
Ceneri g 0,19
Umidità g 8,9
Fibra alimentare g 0,8

Biscotti al cioccolato e dolci per celiaci

Questi prodotti non dovranno contenere glutine, latte, lattosio, uova.
Tra i dolci i più richiesti saranno: plum cakes, dolce al limone, dolce al cioccolato.

Yogurt di soia

Ingredienti: estratto di soia (71%) – zucchero – sciroppo di glucosio – olio vegetale emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio – carrageenani – gomma di guar, aromi.
Proteine del latte inferiori a 0,1 g – lattosio inferiore a 0,1 g.

Budino di riso

Ingredienti: succo di mela (42%), acqua, purea di pere (21%), riso (6,4%), addensante: gomma xantana, agar-agar, sale marino, scorza di limone, aspergillus oryzae.