



Città Metropolitana di Torino
COMUNE DI STRAMBINO

***APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA***

A.S. 2025/2026-2026/2027-2027/2028

ALLEGATO 1 - "CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI"

INTRODUZIONE

Criteria generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari

Tutte le indicazioni che seguono, in ordine alle derrate alimentari descritte, sono da ritenersi vincolanti.

Le derrate alimentari utilizzate per la refezione scolastica del Comune di Strambino devono rispettare i Criteri Minimi Ambientali – CAM– approvati con D.M. 10 marzo 2020 pubblicati su G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

Per il servizio di ristorazione scolastica in argomento sono quindi utilizzabili le sole derrate alimentari descritte nel presente allegato.

Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio del Comune di Strambino.

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

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

La Società Appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al D.Lgs. 26 maggio 1997, n°155 e succ. mod. ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro Cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente. Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menu settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino.

È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

Ove possibile, è preferibile acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine nazionale.

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

I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

Gestione delle materie prime

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

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

Evitare di detenere scorte di prodotti durante i mesi di chiusura estiva. Possono costituire eccezione le sole conserve in confezioni sigillate.

Tracciabilità

Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la tracciabilità degli alimenti. La Società Appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni

derrata alimentare. I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il Centro Cottura fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

Etichettatura

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

Tali indicazioni devono essere riportate in etichetta, nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.

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

Imballi

Gli imballi delle derrate alimentari devono essere conformi alla normativa vigente. Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

Prodotti Biologici

I prodotti biologici, vegetali ed animali, derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura di ogni stato membro. Debitamente etichettati secondo normativa.

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione definito dagli specifici Regolamenti CEE e dalla normativa nazionale.

Tutta la filiera di produzione deve essere controllata da uno degli organismi di controllo riconosciuti in Italia o in altro paese UE o riconosciuto equivalente in ambito europeo.

Tutti i prodotti di provenienza extra comunitari, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria.

Prodotti congelati o surgelati

Le confezioni devono essere originali ed intatte e tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.

Non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad una temperatura non superiore a -18°C .

Le confezioni devono riportare le seguenti indicazioni:

- denominazioni di vendita completata dal termine "surgelato";
- data di produzione di facile lettura;
- il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere nuovamente congelato e le

eventuali istruzioni per l'uso;

- l'indicazione del lotto.

Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti surgelati che:

- presentino meno di 6 mesi di validità conservativa;
- presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno;
- presentino confezioni rotte;
- i prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

Utilizzo

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C. È vietato lo scongelamento in acqua.

È vietato congelare un prodotto fresco.

Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere nuovamente congelato e deve essere consumato entro ventiquattrore.

Prodotti dietetici

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

CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

I cereali e prodotti da forno utilizzati per la ristorazione scolastica del Comune di Strambino devono essere biologici per almeno il 50% in peso.

FARINA

La farina utilizzata per la ristorazione scolastica del Comune di Strambino deve essere biologica per almeno il 50% in peso.

Requisiti di legge

La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge.

Caratteristiche

La farina non deve presentarsi contaminata da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, peli di roditori o altri agenti infestanti o da frammenti metallici; non deve presentare grumi, sapori e odori acri. Le farine devono avere il 14.50% di umidità, aw non superiore a 0.80– 0.85, lo 0.50% su s.s. di ceneri e il 7% di glutine secco.

Imballi e Confezioni

Le confezioni, di non oltre 5 Kg, devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

LIEVITO NATURALE

Caratteristiche

Prodotto composto da microrganismi sviluppatasi naturalmente. Questo tipo di lievito, detto anche

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

Confezioni

Bustine

Etichettatura

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

PANE

Ingredienti

Sfarinati di grano (a diverso grado di raffinazione), acqua, lievito naturale, con o senza l'aggiunta di sale.

È da preferire il pane senza condimenti, nel caso, è ammesso l'utilizzo del solo olio di oliva nei tipi e nei limiti consentiti.

Caratteristiche

Il pane deve essere ben lievitato, la cottura completa, regolare e omogenea. Deve essere leggero, in rapporto al proprio volume e, nello stesso tempo, morbido. Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, come eccessivo gusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno/dorato. La mollica deve essere soffice, elastica, ma non collosa e di porosità regolare, con aroma caratteristico.

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

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

Trasporto

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, essi devono essere lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il prodotto sia al riparo da polveri e altri fonti di inquinamento. Tali contenitori devono essere utilizzati esclusivamente per il trasporto del pane.

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla legge.

Nelle varie fasi di commercializzazione i contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra.

Il trasporto non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

Il documento di trasporto deve riportare:

- il tipo di pane fornito, completo di ingredienti
- la quantità di prodotto

Pezzatura

Dovrà essere di pezzatura tipo "bocconcino" e dovrà essere distribuito a numero.

PANE GRATTUGIATO

Caratteristiche

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

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

CROSTINI

Caratteristiche

Sono prodotti ottenuti dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali. Non devono contenere additivi consentiti e grassi vegetali non meglio specificati (si consigliano i seguenti grassi: olio di oliva, arachidi, mais, sia, girasole, burro).

Devono essere friabili e croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o frattura manuale.

Per la bassa presenza di acqua (inferiore al 10% con una tolleranza del 2% in valore assoluto) mantengono le caratteristiche ottimali fino a 3 - 4 mesi. Devono essere confezionati in sacchetti di materiale destinato al contatto con gli alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità

Imballi

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

Confezioni

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

PIZZA

Ingredienti

Farina, pomodori pelati, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino e, quando previsto dal menù, mozzarella.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

Caratteristiche generali

La produzione deve essere di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme, inoltre la pizza non deve presentare zone di sopra o sotto cottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti.

Le teglie di cottura devono possedere un ottimo stato di igiene, non presentare ruggine né fessure o scalfitture.

Imballi

La pizza deve essere alloggiata in teglie gastronorm di acciaio inox.

Trasporto

Il trasporto ai punti terminali è a carico della ditta appaltatrice, che preleverà la pizza cotta direttamente dal forno di produzione; le modalità di trasporto devono garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Caratteristiche

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione prodotta di pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri a frattura vitrea, anche utilizzando farina integrale, quando previsto in menù. Deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione.

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

Imballi

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

Conservabilità

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

PASTA ALL'UOVO

Caratteristiche

La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca. Poiché la pasta all'uovo fresca è un prodotto altamente deperibile, che necessita di una particolare attenzione, è preferibile utilizzare quella secca che può essere conservata in ambiente non refrigerato, purché fresco e asciutto. In ogni caso se si sceglie di utilizzare la pasta all'uovo fresca conviene preferire quella confezionata in atmosfera modificata o sottovuoto.

PASTA RIPIENA

Caratteristiche

La pasta con ripieno può essere fresca o secca. Le paste ripiene devono contenere ripieni di verdura e latticini. Le paste fresche devono essere confezionate in contenitori originali sottovuoto o in atmosfera modificata. Deve avere aspetto omogeneo e, dopo cottura, essere consistente con pasta soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido con assenza di retrogusti. Deve essere esente da additivi, coloranti e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

Trasporto

Il trasporto della pasta fresca deve avvenire a temperature non superiori a + 10°C.

Conservabilità

Al momento della consegna, il prodotto deve ancora avere una conservabilità di 15 giorni.

GNOCCHI PRECONFEZIONATI

Ingredienti

Farina di grano tenero, derivati dalle patate (fiocchi, farina, fecola) in una percentuale di almeno l'80%, sale e acqua. Senza additivi, conservanti, coloranti, antiossidanti, ed emulsionanti di qualsiasi genere, come previsto dalla legge.

Caratteristiche

Devono essere freschi e confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata. I quantitativi acquistati devono soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Trasporto

Gli gnocchi freschi devono essere trasportati ad una temperatura non superiore a + 10°C e conservati in frigorifero.

Conservabilità

Al momento della consegna gli gnocchi freschi devono ancora avere una conservabilità di 15 giorni.

RISO

Caratteristiche

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

Il prodotto deve essere indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Imballi

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

Conservabilità

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

Utilizzo

Per la preparazione di risotti si consigliano i superfini, Arborio e Carnaroli;

GRASSI DA CONDIMENTO

Deve essere utilizzato olio e.v.o. di origine italiana a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni, evitando l'impiego del burro.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio extravergine deve essere per almeno il 40% biologico.

Caratteristiche

Privo di impurità; deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive.

L'olio deve essere di produzione italiana. Acidità libera (acido oleico):max 1 per 100 g Rancidità (kreiss): assente Perossidi: max 20 (MEQ MED 0/Kg).

Imballi

Le confezioni devono essere da 1 a 5 l. I contenitori devono essere di vetro di colore scuro e dotati di idoneo sistema di chiusura.

Etichettatura

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

Conservabilità

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

Stoccaggio

L'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e dalla luce diretta. Le confezioni devono essere sempre conservate ben chiuse anche se parzialmente consumate.

ALIMENTI CONSERVATI

SALUMI

I salumi utilizzati per la ristorazione scolastica del Comune di Strambino devono, per almeno il 30% in peso, essere biologici o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o "i montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

PROSCIUTTO COTTO

Caratteristiche

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

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale. Deve contenere nitriti e/o nitrati secondo una buona tecnica industriale ed entro i limiti di legge. Deve essere confezionato senza l'aggiunta di additivi con attività gelificante o addensante, polifosfati e caseinati.

Il prodotto deve essere pastorizzato dopo confezionamento. Deve avere sapore gradevole, colore e profumo caratteristici.

Deve essere di cottura uniforme, drogato in giusta misura, ben pressato, privo di parti cartilaginose, aree vuote (bolle) e rammollimenti. La superficie esterna non deve presentare patinosità superficiale, né odore sgradevole.

Il grasso di copertura, che non deve presentarsi in eccesso, deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido.

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

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

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

Non deve essere acquistato prosciutto pre-affettato.

Pezzatura

Il peso del prosciutto in osso deve essere compreso fra 6 e 10 Kg

Etichettatura

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

Trasporto

Il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a + 6° C.

Conservabilità

Al momento della consegna il prodotto deve avere almeno ancora 60 giorni di conservazione.

Stoccaggio

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

Utilizzo

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

FESA DI TACCHINO ARROSTO

La fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale, la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole.

Non devono essere presenti alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura o altri difetti. L'aroma non deve essere eccessivamente speziato.

Il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%, il prodotto deve essere privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni.

Il prodotto deve essere intero, essere affettato in giornata ed essere confezionato sottovuoto.

TONNO IN SCATOLA

Caratteristiche

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di tonno. È possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o extravergine o al naturale. È vietato l'impiego di tonno in olio di semi e con conservanti. L'olio deve riempire la scatola ed essere limpido e trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto deve essere in giusta misura (1.5 - 2 %).

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione ed essere di prima scelta. Le carni devono essere prive di lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo. L'Odore delle carni, all'apertura della scatola, deve essere caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori

ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Il colore del tessuto muscolare deve essere uniforme di tonalità variante da rosa o rosso bruno secondo la specie e non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: i fasci muscolari devono essere interi, della consistenza caratteristica e disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non devono esserci briciole in quantità superiori al 18%; nella confezione i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di contenitore.

Imballi

Il tonno deve essere acquistato in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazioni.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

Confezioni

Il quantitativo deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di confezioni aperte.

Utilizzo

L'olio di conservazione non può essere utilizzato nella preparazione o nel condimento di alcun tipo di piatto

POMODORI PELATI

I pomodori pelati utilizzati per la ristorazione scolastica del Comune di Strambino devono essere biologici per almeno il 33% in peso

Caratteristiche

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

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

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

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

Imballi

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

Etichettatura

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

Conservabilità

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

SALE FINO E GROSSO

Caratteristiche

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche e di contaminazioni di natura chimica e ambientale. È preferibile utilizzare il sale marino integrale. Per l'utilizzo a crudo, si consiglia l'impiego di sale iodato. E' consentito anche l'utilizzo di sale grosso iodato.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Caratteristiche

Le olive, verdi o nere, devono essere snocciolate.

Il prodotto immerso nel liquido deve essere pastorizzato, ma le olive devono essere il più possibile intatte, non spaccate o spappolate, per un effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o quant'altro.

SUCCHI DI FRUTTA

I succhi di frutta o nettari di frutta utilizzati per la ristorazione scolastica del Comune di Strambino devono essere senza zuccheri aggiunti e privi di additivi. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

Caratteristiche

Il prodotto:

- non deve essere contaminato da Patulina;
- può essere ottenuto da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua. Un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40 - 50 % di frutta (preferibile 100%), senza zuccheri aggiunti;
- deve essere privo di coloranti, edulcoranti artificiali, antifermentativi e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidanti;
- deve avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui deriva, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o alterati ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

CONFETTURE DI FRUTTA

Le marmellate e le confetture utilizzate per la ristorazione scolastica del Comune di Strambino devono essere biologiche

Caratteristiche

Il prodotto deve:

- essere del tipo extra, ovvero contenente un minimo del 45 % di polpa di frutta;
- essere ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza, di zucchero e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.
- essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

Il prodotto si deve presentare con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. L'aroma, il sapore e l'odore devono richiamare le caratteristiche del tipo di frutta da cui derivano. Devono essere prive di caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiale estraneo.

Imballi

È preferibile la fornitura di monoporzioni da 30 g circa.

MIELE

Caratteristiche

Il prodotto deve essere di origine e produzione nazionale (preferibilmente locale) o comunitaria.

Imballi

Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente in contenitori idonei e conformi alla normativa vigente.

CIOCCOLATO

Le tavolette di cioccolato utilizzate devono provenire preferibilmente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Si prediligono barrette di cioccolato fondente con una più alta percentuale di cacao/burro di cacao.

Ingredienti

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

Imballi

Il prodotto deve pervenire in confezioni integre e chiuse.

PREPARATO PER BUDINI

Caratteristiche

Prodotto in polvere che può essere composto da ingredienti differenti a seconda del gusto:

- Crème caramel: zucchero, latte magro, aromi naturali, addensante, carragenina e coloranti ammessi dalla legge (E102– E110).
- Vaniglia: zucchero, latte magro, amido, carragenina ed aromi naturali.
- Cioccolato: zucchero, cacao magro, destrosio ed aromi naturali.

FIOCCHI DI CEREALI

Caratteristiche

Derivano dallo schiacciamento dei chicchi dei cereali (riso, miglio, farro, orzo, segale, avena, frumento). Devono essere uniformi e puliti, indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., né alterazioni di tipo microbiologico.

TE' DETEINATO

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

ACQUA

L'acqua utilizzata per la ristorazione scolastica del Comune di Strambino deve essere di rete o microfiltrata, con l'eventuale fornitura di acqua minerale in bottiglia solo per guasti all'acquedotto comunale o per i pranzi al sacco.

ACQUA MINERALE NATURALE

Caratteristiche

L'acqua minerale da somministrare deve essere del tipo "acqua minerale naturale", non addizionata di anidride carbonica. Nel prodotto non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non disciplinate dalla legislazione vigente

Imballi

L'acqua deve essere contenuta in bottiglie in PET da 50 cl.

Etichettatura

Indicazioni obbligatorie secondo quanto riportato dal DM del 1 febbraio 1983.

LATTE E DERIVATI

Il latte e lo yogurt utilizzati nella ristorazione scolastica del Comune di Strambino devono essere ottenuti con metodo biologico.

I formaggi devono essere per almeno il 30% in peso biologici o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

LATTE

Caratteristiche

In base al trattamento di conservazione subito, può essere fresco o a lunga conservazione. Il prodotto in base al contenuto di grassi, deve essere intero (min. 3,2 % di grasso).

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

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

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

Etichettatura

Il latte a lunga conservazione o UHT deve essere conforme al Decreto Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 9 dicembre 2016

Trasporto e stoccaggio

Il latte a lunga conservazione o UHT può rimanere a temperatura ambiente fino al momento del consumo.

La durabilità al momento della consegna deve essere di almeno 75 giorni. All'apertura della confezione deve essere conservato in frigorifero per un massimo di 2 giorni.

YOGURT

Caratteristiche

È ottenuto da latte intero pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, il cui contenuto al momento della consegna deve essere superiore a 10⁸ per grammo per ogni fermento. Possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, malto, cereali, zucchero. Non sono ammessi additivi, aromi o addensanti.

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

Per lo yogurt alla frutta è preferibile utilizzare un prodotto preparato con purea per avere un prodotto più vellutato.

Trasporto e stoccaggio

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

La durabilità residua al momento della consegna deve essere di almeno 15 giorni. Può essere conservato al massimo 30 giorni.

Imballi

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

FORMAGGI

Caratteristiche

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

Formaggi stagionati (a lunga e media stagionatura): hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi. Se consumati saltuariamente, è possibile acquistare tagli confezionati sottovuoto; in caso contrario acquistare forme intere.

Il trasporto e la conservazione devono rispettare le indicazioni fornite dal produttore. Devono presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche. È preferibile utilizzare formaggi stagionati a denominazione di origine protetta, le cui caratteristiche devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione approvati da specifiche norme.

Formaggi freschi (a breve o brevissima stagionatura):

Contengono un'elevata quantità di acqua che, in particolari condizioni, può favorire la crescita microbica. Devono essere prodotti con latte pastorizzato e senza additivi. Devono essere confezionati in porzioni

monodose. Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese fra 0 °C e + 4°C. Possono essere utilizzati formaggi freschi con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.

Il prodotto deve essere consumato non oltre i 5 giorni dalla data di consegna. Sono preferibili confezioni in monodose che abbiano al momento della consegna almeno 15 giorni di durabilità prima della scadenza.

UOVA

Le uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio) devono essere biologiche.

UOVA FRESCHE

Caratteristiche

Le uova devono essere fresche, di produzione biologica e provenire sigillate da un centro di imballi autorizzato.

Devono essere esenti da rotture, incrinature e imbrattamenti. Il guscio e la cuticola devono essere normali, netti, intatti. La camera d'aria non deve avere altezza superiore ai 3 mm.

L'albume deve essere chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Il tuorlo deve essere visibile alla speratura soltanto come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; deve inoltre essere esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Il germe deve avere uno sviluppo impercettibile. Devono essere esenti da macchie di sangue, odori e sapori estranei.

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

Imballi e Etichettatura

Devono essere in confezioni sigillate ed originali. Gli imballi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Reg. CEE. Devono riportare sulla confezione la data di confezionamento e del termine minimo di conservazione.

Stoccaggio

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

Conservabilità

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

UOVA PASTORIZZATE FRESCHE

Caratteristiche

Si tratta di uova di gallina, intere sgusciate e pastorizzate, di produzione biologica. Devono essere in confezioni originali.

Confezioni

Le confezioni devono essere tali da soddisfare il consumo giornaliero.

CARNI

Le carni utilizzate devono essere fresche, confezionate sottovuoto e di provenienza esclusivamente nazionale.

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

CARATTERISTICHE DELLE CARNI SOTTOVUOTO

Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate ed essere conformi alla normativa vigente. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto al massimo del 3%. Lo scarto deve essere costituito da grasso, connettivo di copertura e liquido trasudato. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballo primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione;

l'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto. Le confezioni devono essere adeguatamente protette in modo tale da prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

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

Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;

Stato fisico: fresco;

Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono (es. bovino adulto);

Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da conservarsi preferibilmente entro";

Modalità di conservazione;

Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore / confezionatore;

La sede dello stabilimento di produzione / confezionamento;

La riproduzione del bollo sanitario e del numero CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente;

La data di confezionamento.

Sulla confezione secondaria devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra. Su ciascun imballo secondario deve essere indicato il peso netto. Alla consegna, devono essere respinte le confezioni sottovuoto nelle quali si riscontrano:

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

STOCCAGGIO, TRASPORTO E CONSERVABILITÀ

Stoccaggio

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

Trasporto

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

UTILIZZO

La preparazione delle carni deve essere giornaliera costituiscono eccezione gli arrostiti che possono essere

preparati il giorno prima del consumo. In questo caso è necessario sottoporre il prodotto finito all'abbattimento della temperatura. Tale processo deve essere avviato nel minor tempo possibile dopo la cottura e comunque in modo da garantire il raggiungimento di +5°C nel cuore del prodotto entro 4 ore dal termine della cottura.

CARNI BOVINE

La carne bovina deve essere biologica per almeno il 50% in peso. Un'ulteriore 10% in peso deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione privi additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

Caratteristiche

I tagli devono essere:

- di categoria A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure di categoria E (carcasse di altri animali femmine);
- di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure conformazione R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono);
- con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

Sono da preferire carni già disossate, in tagli anatomici pronti per l'uso.

Conservabilità

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

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

CARNI SUINE

La carne suina devono essere biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Caratteristiche

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.

Devono essere respinte all'origine le carni che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

Conservabilità

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

CARNI AVICOLE

La carne avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, s non con carne biologica, con etichettate in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Caratteristiche

Non sono ammesse carni ottenute da riproduttori maschi o femmine.

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

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

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

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

Tagli richiesti

- Cosce di pollo: dette anche fuselli o fusi: devono essere di pezzatura omogenea
- Petti di pollo: denominazione commerciale: petto con forcella
- Fesa di tacchino: denominazione commerciale: filetto o fesa
- *Tacchino per spezzatino*: polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei), somministrati, devono essere congelati o surgelati, di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE)

n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale.

Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario

Caratteristiche

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

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

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

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

filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.F.) o interfogliati;

tranci surgelati in confezioni originali.

Imballi

Sulle confezioni deve essere presente il bollo CEE.

Etichettatura

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

In etichetta deve essere riportata chiaramente la % di glassatura.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Tutti i prodotti ortofrutticoli (frutta, ortaggi, verdure, legumi) utilizzati, siano essi freschi o surgelati o secchi, devono essere ottenuti con metodo biologico per il 100 % in peso.

Fa eccezione la frutta esotica (ananas, banane) che deve essere biologica oppure preferibilmente proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A , oppure secondo i calendari regionali.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI CONGELATI

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati.

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

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

Caratteristiche:

Le verdure surgelate devono:

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

Sono invece da escludersi quelle confezioni che:

- presentano sulla parte esterna cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso;
- presentano consistenza legnosa o quando il prodotto appare spappolato.

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

Utilizzo

Per le verdure surgelate è possibile procedere a immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento. Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, residui di confezione, ecc.).

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Si opterà per vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, secondo quanto disposto dai regolamenti dell'unione europea, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei. Nel contesto della qualità del servizio si inserisce la presenza di documentazione commerciale indicante tipo e varietà della merce, provenienza ed eventuale calibratura.

La tipologia di frutta sarà opportunamente variata

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

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

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

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

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

tipologia di prodotti.

Utilizzo

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

Gli ortaggi e le verdure in genere devono:

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

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

siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.;

siano state bagnate artificialmente o presentino fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici;

siano stati manipolati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;

gli ortaggi a bulbo che presentino germogli.

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

Carote

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

E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe.

Cipolle, aglio e porri

Interi, sani e puliti. I bulbi devono presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi. Radicali, privi di stelo.

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

Finocchi

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

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Patate

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

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

Devono essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

Insalata in genere

Deve presentarsi sane, intere, pulite, mondate e turgida, non essere prefiorita, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei. Il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti.

Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucca

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

In particolare:

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

Le zucchine devono essere intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

I 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.

Cavolfiori

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

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nel menù (fagiolini, piselli, spinaci e biette) e comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti. Gli ortaggi surgelati devono giungere ancora in perfetto stato di surgelazione. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

FRUTTA

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

- essere di recente raccolta e di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
- essere omogenea e uniforme per specie e varietà;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità o di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione.

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

porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;

sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.;

sia danneggiata per eccessiva conservazione.

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

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

Mele e pere

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

La frutta dovrà essere calibrata secondo la grammatura unitaria quotidiana.

Agrumi

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

Albicocche, susine, ciliegie, pesche

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

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

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

Banane

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

Actinidia (kiwi)

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

diametro e ai 60 g di peso unitario.

Uva bianca e nera

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

Fragole

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

LEGUMI

I legumi utilizzati per la ristorazione scolastica del Comune di Strambino, devono essere biologici per almeno il 50% in peso.

Indipendentemente dallo stato fisico i legumi devono presentare:

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

Secchi: i prodotti utilizzati per le diverse tipologie (fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie) devono essere confezionati possibilmente sottovuoto. Il quantitativo delle confezioni, deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso. I legumi secchi devono essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati (l'umidità della granella non superiore al 13%) e di pezzatura omogenea. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore e sapore tipico di buon prodotto e colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

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

Utilizzo

Il prodotto secco necessita di 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 con più facilità nei legumi secchi.

REQUISITI GENERALI

Per tutti gli altri prodotti non dettagliatamente previsti nei precedenti punti è richiesta: la conformità alle norme specifiche, non devono contenere, additivi o ingredienti non consentiti, le confezioni devono essere chiuse e riportanti tutte le dichiarazioni previste; i prodotti devono essere freschi, non devono presentare odore, sapore e colore anomalo o sgradevole e devono essere esenti da parassiti, larve, insetti, muffe. Non devono essere inoltre presenti coloranti artificiali.

Per tutti i generi alimentari si richiede la marca di qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti

secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

GENERI VIETATI: è assolutamente vietato utilizzare:

- le carni al sangue;
- i cibi fritti;
- il dado da brodo;
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti.