

Allegato n°3:

Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e modalità operative.

SEZIONE I

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CEREALI E DERIVATI

1. FARINA
2. SEMOLA E SEMOLATI DI GRANO DURO
3. PANE
4. PANI TRADIZIONALI A) PANE CARASAU
B) SPIANATA SARDA
5. PANE GRATTUGIATO
6. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
7. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO FRESCA O SECCA
8. TORTELLINI
9. RAVIOLI
10. GNOCCHETTI SARDI
11. RISO RIBE PARBOILED PRODOTTO IN SARDEGNA
12. LEGUMI E CEREALI SECCHI BIOLOGICI
13. PASTA FRESCA PER PIZZA
14. BASE PER PIZZA
15. COLOMBE, PANETTONI, PANDORI
16. DOLCI TIPICI TRADIZIONALI
17. FRITTELLE E CHIACCHERE
18. PRODOTTI SENZA GLUTINE

1) FARINA

Requisiti qualitativi

La farina di grano tenero di tipo 0 o 00 avrà le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580 del 4/07/67 e s.m.i. e dall D.P.R. 187 del 9/2/2001. Non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. I prodotti devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti d' insetti, muffe o altri infestanti. Confezionamento
Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro.

Etichettatura

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs 109 27/01/92 e s.m.i..

2) SEMOLA E SEMOLATI DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi

Il prodotto deve essere granulare a spigolo vivo ed ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano duro coltivato in Sardegna, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Il

prodotto non deve presentare alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o invasioni da parassiti animali o vegetali. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE. Confezionamento

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro.

Etichettatura

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs 109 27/01/92 e s.m.i.

3) PANE

Requisiti qualitativi

Il pane deve essere ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune, della categoria "pane di tipo 00" (art. 17 della Legge 4 luglio 1967, n. 580). Gli ingredienti utilizzati in fase di produzione e il prodotto finito devono essere privi di additivi, coadiuvanti tecnologici, miglioratori e aromi. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge 580 del 4/07/67 e s.m.i. (agli art. 7, 9 e 11) e dal D.P.R. n° 187 del 9/2/2001, e non devono essere trattate con imbiancanti o altri additivi non consentiti.

La lievitazione deve essere naturale con l'impiego di lievito per la panificazione (*Saccharomyces cerevisiae*). E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Il pane deve essere fresco, prodotto nel giorno del consumo e consegnato non oltre 10 (dieci) ore dalla sfornatura.

Il pane deve essere consegnato raffreddato, e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

All'analisi sensoriale il pane deve avere la crosta di colore bruno dorato, croccante ed uniforme, friabile, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori, la mollica deve essere elastica con alveolatura regolare. Alla rottura con le mani (o al taglio) il pane deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente ma che resta ben aderente alla mollica. Gusto e aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito per panificazione, odore di rancido, di pasta cruda, di muffa o altro. Non deve esserci alcuna impurità o residui di insetti. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Confezionamento

La confezione deve essere in monoporzioni della grammatura richiesta confezionate singolarmente con pellicola perforata. Relativamente al sistema di etichettatura è prescritto che le indicazioni, denominazione legale di vendita, ingredienti, data di produzione e numero di lotto, siano indicate nei documenti giornalieri di consegna del pane.

Trasporto

Il trasporto del pane deve avvenire secondo le condizioni indicate dall'art. 26 della Legge 580 del 4/07/1967 e s.m.i. in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Per nessun motivo non deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura, che presso i terminali di distribuzione.

E' consentito l'uso di altri contenitori (sacchetti di carta e involucri costituiti da pellicola microforata purché siano in possesso dei requisiti specifici previsto dal Decr. MINISAN 21/03/1973 e s.m.i.).

4) PANI TRADIZIONALI

A) PANE CARASAU

In riferimento a quanto riportato negli artt. n° 8 Decreto Legislativo n. 173/98 e n° 2 Decreto Ministeriale n. 350/99, è il prodotto ottenuto da semolato rimacinato di grano duro coltivato esclusivamente in Sardegna, fermenti naturali, sale marino alimentare estratto in Sardegna, acqua potabile dechlorata e senza aggiunta alcuna di prodotti chimici e/o biologici.

Le operazioni di lavorazione e di condizionamento devono avvenire in stabilimenti siti nel territorio regionale, soltanto con processi meccanici e fisici atti a garantire al prodotto le migliori qualità organolettiche, in ogni caso dotati di idonee strutture per quanto riguarda il ricambio d'aria, l'illuminazione, la pavimentazione, con adeguate condizioni igienico - sanitarie.

Confezionamento ed etichettatura

Devono essere impiegati contenitori per alimenti prodotti secondo le normative vigenti, ovvero confezioni sigillate costituenti una barriera fisica impermeabile agli agenti atmosferici-fisici ed inquinanti, opportunamente etichettati.

B) SPIANATA SARDA

In riferimento a quanto riportato negli artt. n° 8 Decreto Legislativo n. 173/98 e n° 2 Decreto Ministeriale n. 350/99, si ottiene con l'uso di semolato rimacinato di grano duro, fermenti naturali, sale marino e acqua. La lavorazione del prodotto richiesto nel presente Capitolato dovrà avvenire in stabilimenti siti nel territorio regionale, utilizzando grano duro coltivato esclusivamente in Sardegna.

Confezionamento ed etichettatura

Devono essere impiegati contenitori per alimenti prodotti secondo le normative vigenti ed opportunamente etichettati.

5) PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato deve essere ottenuto dalla macinazione di pane di tipo 00 essiccato, proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale, senza aggiunta di pani speciali, grassi emulsionati, strutto, additivi in genere. Deve essere conforme alla L. n. 580 del 4/7/67 e s.m.i..

Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni devono essere idonee per alimenti, sigillate, complete di etichetta e data di scadenza.

6) PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi

Il prodotto deve essere ottenuto da semola di grano duro coltivato in Sardegna ed acqua, secondo quanto previsto dalla legge 580 del 4/07/67 e s.m.i. e D.P.R. 187 del 9/2/2001.

Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli, essere priva di coloranti ed altre sostanze estranee di varia natura.

La pasta non deve presentare difetti quali macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere acida o ammuffita, infestata da acari, tonchi, altri insetti, larve o da qualsiasi altro parassita.

Sottoposta alla prova di cottura (50 g di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta o spapolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa. Tipologie richieste

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati previsti nel menù, per i bambini sino a sei anni pasta dovrà essere di piccolo formato.

Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, da 0,5 – 1 - 5 kg, con riportate tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

7) PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO FRESCA O SECCA

Requisiti qualitativi

Deve essere prodotta, secondo le indicazioni della legge 580 del 4.07.67 e s.m.i. e D.P.R. 187 del 9/2/2001, esclusivamente con semola di grano duro coltivato in Sardegna e con l'aggiunta di 4 uova intere di galline di categoria A, prodotte in Sardegna, prive di guscio per un peso complessivo non inferiore a 200 g di uova per ogni chilogrammo di semola. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni devono essere intatte e sigillate. La pasta secca deve avere una vita commerciale utile residua al momento della consegna non inferiore all'80% della vita commerciale totale.

La pasta fresca deve avere confezioni realizzate in atmosfera modificata o sottovuoto (D.P.C.M. 311 del 97), chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, con riportate tutte le indicazioni previste in base alla normativa vigente. Rispetto alla pasta secca il limite di umidità è del 30% per le paste fresche poste in commercio e confezionate come descritto in precedenza. L'acidità non deve superare i 6 gradi.

8) TORTELLINI

Requisiti qualitativi

I tortellini devono essere freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, privi di corpi estranei e/o impurità, prodotti senza l'aggiunta di additivi. Devono essere preparati nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 580 del 4.07.67 e s.m.i. e D.P.R. 187 del 9/2/2001. Il rapporto pasta - ripieno pari a 80-20, deve considerarsi in peso determinato all'origine. Il ripieno deve essere composto da prosciutto crudo, uova, parmigiano reggiano, sale. In alcuni casi l'Amministrazione si riserva la possibilità di richiedere la variazione degli ingredienti costituenti il ripieno.

Confezioni

Le confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311 del 97) devono avere una etichettatura conforme al decreto legislativo 109 del 27.01.92 ed essere accompagnate dalla documentazione prevista dall'art.5 D.L. n.537 del 30.12.92, come modificato dal D.Lgs. 19.03.1996 n. 251, dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato D.L. 537 e successive modificazioni. Alla consegna il prodotto deve avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni e deve essere conservato fino all'atto dell'utilizzo a temperatura di refrigerazione non superiore a +3 °C.

9) RAVIOLI Requisiti qualitativi

I ravioli devono essere prodotti in stabilimenti autorizzati sardi, freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, privi di corpi estranei e/o impurità, prodotti senza l'aggiunta di additivi. Il rapporto pasta – ripieno pari a 60-40, deve considerarsi in peso determinato all'origine. Il ripieno corrispondente al 43% sul totale deve essere composto da: ricotta di vacca o pecora ottenuta da latte proveniente da allevamenti sardi (40% sul totale ottenuta con siero di latte vaccino e acido citrico) spinaci disidratati, sale, miscela di spezie. Il conservante eventualmente ammesso è il E200. In alcuni casi l'Amministrazione si riserva la possibilità di richiedere la variazione degli ingredienti costituenti il ripieno.

Confezioni

Le confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311 del 97) devono avere una etichettatura conforme al decreto legislativo 109 del 27.01.92 ed essere accompagnate dalla documentazione prevista dall'art.5 D.Lgs. n.537 del 30.12.92, come modificato dal D.Lgs. 19.03.1996 n. 251, dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato D.Lgs. 537 e successive modificazioni. Alla consegna il prodotto deve avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni e deve essere conservato fino all'atto dell'utilizzo a temperatura di refrigerazione non superiore a +3 °C.

10) GNOCCHETTI SARDI

Requisiti qualitativi

In riferimento a quanto riportato negli artt. n° 8 Decreto Legislativo n. 173/98 e n° 2 Decreto Ministeriale n. 350/99, gli gnocchetti sardi sono una pasta a forma di conchiglia, ovale, vuota, con il dorso caratterizzato da rilievi paralleli, composta da semola di grano duro, acqua ed eventualmente con l'aggiunta di puro zafferano. La lavorazione del prodotto richiesto nel presente Capitolato dovrà avvenire in stabilimenti siti nel territorio regionale, utilizzando grano duro coltivato esclusivamente in Sardegna.

Confezioni

Confezioni intatte e sigillate da 0,5 – 1 - 5 kg, con riportate tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

11) RISO RIBE PARBOILED

Requisiti qualitativi

Il riso prodotto in Sardegna deve essere classificato come superfino che abbia subito un trattamento autorizzato di tipo "parboiled" diretto a conservare le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza allo spapolamento.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali (gesso, caolino), privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro ecc.).

Il riso non deve avere odore di muffa nè altro odore diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Politiche Agricole,

Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie. Deve resistere alla cottura per almeno 15/20 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione delle forme.

Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni intatte e sigillate devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente.

12) LEGUMI E CEREALI SECCHI BIOLOGICI

Requisiti qualitativi

Devono essere puliti, di pezzatura omogenea (sono ammessi solo leggeri difetti di forma), sani e non devono presentare attacchi di parassiti animali o vegetali. Devono essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc) e devono essere uniformemente essiccati.

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Tutti i legumi e i cereali devono provenire da coltivazioni comunitarie e la loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..

Tipologie richieste Legumi:

1. ceci,
2. fagioli cannellini, borlotti,
3. lenticchie verdi piccole (tipo Castelluccio) o grandi,
4. misto legumi (senza fave) per zuppe o minestrone; cereali:
 1. orzo perlato
 2. farro

Confezionamento ed etichettatura

Confezioni intatte e sigillate in ATM con riportate tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

14) BASE PER PIZZA

Requisiti qualitativi

E' un prodotto da forno fresco parzialmente cotto preparato con farina di tipo "0" o "00", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Il prodotto deve essere conservato a temperatura compresa tra 0 e + 4°C sino al momento della farcitura e cottura (art. 9, comma 5, lettera C del DPR 187/2001)

Confezionamento ed etichettatura le basi preformate a base quadrata o rettangolare saranno separate singolarmente da pellicola per alimenti o contenute in singola busta chiusa e successivamente in cartoni adeguati con riportate le indicazioni come da legislazione vigente sull'etichettatura.

15) COLOMBA, PANETTONE, PANDORO

Requisiti qualitativi

Devono essere prodotti secondo il Decr. 22 luglio 05 e s.m.i. senza ingredienti o additivi non previsti dalla norma.

Confezionamento e pezzatura secondo richiesta. Le confezioni devono essere idonee a preservare i prodotti dalla disidratazione o dall'umidità e devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente.

16) DOLCI TIPICI TRADIZIONALI

Per questa tipologia di alimenti si dovrà fare riferimento a quanto riportato negli artt. n° 8 Decreto Legislativo n. 173/98 e n° 2 Decreto Ministeriale n. 350/99 e Decr. 22/07/05.

FRITTELLE E CHIACCHERE

Devono essere prodotte in stabilimenti sardi utilizzando materie prime prodotte e trasformate in Sardegna. Sulle confezioni dovranno essere riportate tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

17) PRODOTTI SENZA GLUTINE

Come prodotti dietetici necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Salute, devono rispondere a quanto previsto dal D. Lgs. n°111 del 27 gennaio 1992 e devono provenire da stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute. Potranno essere richiesti: pasta in formati diversi in confezioni da 250 e 500g., pane, prodotti per impanare, e ogni altro prodotto necessario affinché la dieta speciale si differenzi il meno possibile dalle pietanze base previste dal menù.

A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio "spiga sbarrata" oppure i prodotti dovranno essere contemplati nel Prontuario redatto dall'Associazione Italiana Celiachia.

Sulle confezioni dovranno essere riportate tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

PATATE

- 1) DA AGRICOLTURA CONVENZIONALE (IN VIA DI CONVERSIONE AD INTEGRATA)
- 2) DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
- 3) DA AGRICOLTURA INTEGRATA

1) DA AGRICOLTURA CONVENZIONALE (IN VIA DI CONVERSIONE A BIOLOGICA O INTEGRATA)

Requisiti qualitativi: prodotti di 1^a categoria di provenienza nazionale. I tuberi di morfologia uniforme, devono essere sani ed interi senza lesioni provocate da insetti o parassiti o difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate. Non devono portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo; devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo, non devono essere stati sottoposti a trattamenti antigermogliativi (deve essere fornito il documento che attesti l'assenza del trattamento). I tuberi turgidi e privi di umidità esterna, possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo. Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Confezionamento: in sacchi, in cassette o altro secondo richiesta con riportate tutte le indicazioni previste per legge.

2) DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi: sono gli stessi elencati per il prodotto da agricoltura convenzionale. In questo caso la produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..

Confezionamento: in sacchi, in cassette o altro secondo richiesta con riportate tutte le indicazioni previste per legge.

3) DA AGRICOLTURA INTEGRATA

Requisiti qualitativi: sono gli stessi elencati per il prodotto da agricoltura convenzionale. In questo caso la produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata così come previsto dalla legge 4 del 3/2/2011 validato almeno da un organismo regionale riconosciuto.

Confezionamento: in sacchi, in cassette o altro secondo richiesta con riportate tutte le indicazioni previste per legge con l'aggiunta di quanto previsto dal disciplinare di riferimento.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli freschi devono essere di stagione di 1° categoria extra o 1° categoria e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità richieste.

Non devono aver subito processi artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione e non devono essere stati danneggiati per eccessiva conservazione; gli eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballaggi.

I prodotti devono essere sani, non attaccati da parassiti animali, vegetali o larve in attività biologica. Devono essere accuratamente mondati, puliti, non devono presentare alterazioni, terriccio, tracce di appassimento, segni di ammaccature, abrasioni, fermentazioni.

La frutta deve presentare adeguato stato di sviluppo, di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili e da sapori o odori estranei.

Tutti i prodotti non devono essere bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli, né colorazioni differenti da quello che è il loro colore naturale.

La fornitura della frutta e della verdura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, della provenienza e dell'eventuale calibratura.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo.

PRODOTTI ORTICOLI

I prodotti richiesti devono provenire da coltivazioni biologiche, a lotta integrata o in via di conversione a biologiche o integrate e devono essere coltivati da aziende agricole presenti nel territorio regionale sardo. Al fine di facilitare gli approvvigionamenti i prodotti da agricoltura biologica si richiedono una volta alla settimana, quelli da agricoltura integrata due volte alla settimana e nei due rimanenti giorni della settimana i prodotti dovranno provenire da colture in via di conversione alla coltivazione biologica o integrata.

Tutti i prodotti devono essere forniti a non più di 48 ore dalla raccolta. La data di raccolta deve essere dichiarata dal fornitore con idonea certificazione oppure può essere riportata nel documento di trasporto.

Tutte le produzioni dovranno essere ottenute nel rispetto di quanto previsto dai disciplinari di produzione e devono essere forniti sempre protetti da imballaggi che devono recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

I materiali utilizzati per l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme.

FRUTTA

I prodotti richiesti devono provenire da coltivazioni biologiche, a lotta integrata o in via di conversione a biologiche o integrate e devono essere coltivati da aziende agricole presenti nel territorio regionale sardo.

Al fine di facilitare gli approvvigionamenti i prodotti da agricoltura biologica si richiedono una volta alla settimana, quelli da agricoltura integrata due volte alla settimana e nei due rimanenti giorni della settimana i prodotti dovranno provenire da colture in via di conversione alla coltivazione biologica o integrata.

Tutti i prodotti devono essere forniti a non più di 48 ore dalla raccolta. La data di raccolta deve essere dichiarata dal fornitore con idonea certificazione oppure può essere riportata nel documento di trasporto. Tutte le produzioni dovranno essere ottenute nel rispetto di quanto previsto dai disciplinari di produzione e devono essere forniti sempre protetti da imballaggi che devono recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

I materiali utilizzati per l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme.

Le varietà richieste, da distribuire nel pieno della maturazione fisiologica, sono le seguenti: arance, clementine, mandaranci, mandarini, albicocche, banane, ciliegie, fragole, kiwi, mele, meloni, pere, pesche, susine, uva, da servire, come precedentemente specificato di stagione e nel pieno della maturazione fisiologica.

Al fine di garantire un'adeguata varietà della frutta servita si richiedono almeno 3 tipologie di frutta da alternare nel corso della settimana.

Il mantenimento di requisiti quali freschezza, aroma e sapore, deve essere garantito sino al momento del consumo, pertanto sarà necessario un adeguato calendario delle forniture.

BANANE

Le banane, devono provenire dal Commercio Equo e Solidale E anche se non di stagione alla nostra latitudine devono presentare i requisiti organolettici ottimali.

CARNI

- 1) CARNI BOVINE
- 2) CARNI SUINE
- 3) CARNI AVICOLE
- 4) CARNE FRESCA DI AGNELLO SARDO IGP

1) CARNI BOVINE

Requisiti qualitativi si prevede l'utilizzo esclusivo di carni di animali nati, allevati, macellati e sezionati in Sardegna.

Le fasi di sezionamento e confezionamento devono essere effettuate in stabilimenti riconosciuti idonei CEE, nei quali sussista l'obbligo, secondo la normativa vigente, della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

Le carni fresche fornite dovranno appartenere alla Categoria "vitellone" come definita dall'art. 2 del Decreto 8 agosto 2008, "*bovini di età dal giorno successivo a quello in cui hanno raggiunto 8 mesi, sino al giorno in cui raggiungono 12 mesi, con lettera di identificazione "Z"*", di prima scelta in perfetto stato di nutrizione e ingrassamento, con classe di conformazione E (eccellente) e classe di ingrassamento 3 (medio).

Le carni devono essere fornite nei seguenti tagli: scamone, filetto, girello, controfiletto, fesa e noce. Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

La carne dovrà essere non congelata né scongelata, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, e in possesso di tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, fra cui il D. Lgs. n° 118 del 27/01/92 riguardante il divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione.

Confezionamento ed etichettatura e trasporto

Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sottovuoto con scadenza di almeno 7 (sette) giorni. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale. Le confezioni dovranno essere etichettate e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Al fine di poter verificare l'origine delle carni è richiesta nel sistema di etichettatura l'indicazione del codice auricolare dell'animale (art. 2 ,comma 2, lettera a) del Decreto 30 agosto 2000.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere muniti di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dal Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<7°C) per tutta la durata del trasporto.

2) CARNI SUINE

Requisiti qualitativi

Le carni di maiale, ottenute da animali sani, devono essere classificate E od U oppure con altro contrassegno di qualità AA o A e devono provenire da suini nati, allevati e macellati in Italia in impianti di macellazione con riconoscimento CEE e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n.283 del 30.4.62 e s.m.i.

Allo scopo di garantire che la carne sia priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che possono trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana, la ditta fornitrice deve dare evidenza di avere adottato un piano di controllo idoneo ad evitare tali rischi ai sensi dell'art. 14 comma 2 del D.Lgs. n°336 del 04/08/1999. La carne deve essere priva di odori e sapori anomali, ecchimosi, aponeurosi, parti tendinee. Deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. Il grasso eventualmente presente in piccola quantità deve avere colorito bianco e consistenza soda ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezzatura scarsa.

Confezionamento ed etichettatura e trasporto in atmosfera modificata o sottovuoto con scadenza di almeno 7 (sette) giorni. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di

colorazioni anomale. Le confezioni dovranno essere etichettate e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere muniti di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dal Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. e garantire la loro conservazione ad un'adeguata temperatura (<7°C) per tutta la durata del trasporto.

3) CARNI AVICOLE

Requisiti qualitativi

I vari tipi di pollame, di provenienza nazionale, dovranno essere sempre freschi di classe A ai sensi del regolamento CEE 1906/90, esclusivamente allevati a terra e le carni lavorate in uno stabilimento ai sensi del D.P.R. 495/97. La macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a tre giorni e non inferiore alle 12 ore dal consumo. Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Sono escluse dalla somministrazione le carni congelate.

Il prodotto deve avere consistenza elastica compatta, dovrà essere asciutta alla palpazione digitale e non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione.

I tessuti muscolari dovranno avere colorito bianco rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e completamente dissanguati.

Il grasso interno di copertura deve essere scarso e omogeneamente distribuito, devono essere assenti ammassi adiposi nella regione perirenale. Il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogeniche. Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzate esclusivamente le seguenti parti:

- petti di pollo aventi un peso complessivo singolo di circa 350 g compreso il filetto privati della pelle e dei grassi,
- cosce di pollo con anca di pezzatura omogenea e peso uniforme pari a circa 130/150 g, ricoperti della propria pelle che deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne, piume e screpolature,
- petti di tacchino ottenuti unicamente dalla fesa di tacchino senza ala, di peso non inferiore ai kg 2,500, senza pelle né struttura ossea, di colorito leggermente rosato, con carni compatte, senza soffiature emorragiche.

Confezionamento ed etichettatura

Le carni dovranno essere preconfezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e le confezioni integre dovranno essere etichettate con quanto previsto dalla normativa vigente.

4) CARNE FRESCA DI AGNELLO DI SARDEGNA IGP

Requisiti qualitativi

La carne dovrà essere ottenuta esclusivamente da animali nati, allevati e macellati in Sardegna secondo quanto indicato nel Disciplinare di Produzione.

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati i quarti anteriori e posteriori. La provenienza e lo stabilimento di confezionamento dovranno essere autorizzati e controllati ai sensi della normativa vigente.

Confezionamento ed etichettatura

Le carni devono essere consegnate protette da adeguati imballaggi e dovranno riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e dal Disciplinare di produzione.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

- 1) PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE
- 2) PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO DI PARMA D.O.P.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE Requisiti qualitativi

Deve essere di alta qualità, ai sensi dell'art. 9 del d. Lgs. 21/09/2005, ottenuto da cosce di suino nato, allevato e macellato in Italia, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati e/o proteine derivanti dalla soia. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, sodio nitrato in misura non superiore a 250 mg/kg. Il sapore deve

essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità. Le norme sanitarie generali stabiliscono che i prosciutti debbano provenire da allevamenti la cui carne risulti priva di additivi, estrogeni e/o di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti).

Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto senza liquido percolato o di grasso sfatto. All'apertura della confezione non si devono manifestare di odori sgradevoli. Le confezioni dovranno essere etichettate con tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.

Requisiti qualitativi

Deve essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. L'umidità sulla parte magra e la porzione di grasso devono essere molto ridotte; il grasso non deve essere di colore giallo o rancido. La sezione dovrà presentarsi di colore e odore caratteristico, di sapore piacevole, sano all'ago ed immune da difetti esterni ed interni. Fra le masse muscolari non dovranno essere presenti nervature e le infiltrazioni di grasso candido dovranno essere lievissime. Dovrà essere morbido, succulento e compatto al taglio ma non acquoso. Deve essere affettato in giornata in fette molto sottili del peso massimo di 8-10 g ciascuna.

Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere fornito disossato e in confezioni sottovuoto con etichettatura riportante tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera produttiva a partire dall'allevamento.

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

- 1) LATTE
- 2) YOGURT
- 3) PARMIGIANO REGGIANO DOP E GRANA PADANO DOP
- 4) FORMAGGIO DA GRATTUGGIA PRODOTTO CON LATTE DO PECORA SARDO
- 5) FORMAGGIO TIPO DOLCE SARDO
- 6) FORMAGGIO TIPO PERETTA SARDA
- 7) FORMAGGIO PECORINO SARDO DOLCE DOP
- 8) MOZZARELLA DI MUCCA
- 9) RICOTTA DI VACCA
- 10) RICOTTA DI PECORA
- 11) BURRO
- 12) BESCIAPELLA UHT
- 13) BUDINO

1) LATTE

Requisiti qualitativi

Il prodotto dovrà essere di vacca intero UHT a lunga conservazione, parzialmente scremato UHT a lunga conservazione, scremato UHT a lunga conservazione. Deve provenire da allevamenti sardi e i trattamenti e il confezionamento devono essere effettuati in stabilimenti sardi autorizzati ai sensi del D.P.R. 54/97 e s.m.i.

Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere confezionato in contenitori idonei e deve riportare sulla confezione il termine di conservazione non inferiore a 90 giorni dal confezionamento.

2) YOGURT

Requisiti qualitativi

Deve essere prodotto e trasformato in stabilimenti operanti nel territorio sardo con latte sardo intero o parzialmente scremato e deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti, relativamente all'attività dei microrganismi specifici di fermentazione (mantenuti vivi e vitali ed in quantità elevata fino alla data di validità riportata sul contenitore) e al contenuto in grassi. Il latte deve essere stato sottoposto ad un trattamento di bonifica termica prima dell'inoculo dei fermenti. Deve essere privo di coloranti, conservanti e/o addensanti chimici. Gli ingredienti utilizzati per la preparazione dello yogurt non devono contenere additivi e aromi.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi e la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni, monodose da 125 g, devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente e il termine minimo di conservazione indicato deve essere di almeno 24 giorni posteriore alla data di consegna.

I gusti richiesti di yogurt alla frutta sono i seguenti: banana, fragola, frutti di bosco.

3) PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. O GRANA PADANO D.O.P.

Requisiti qualitativi

Deve avere tutti i requisiti che contraddistinguono il prodotto D.O.P., deve avere una stagionatura compresa tra 18 e 24 mesi e deve essere idoneo ad essere grattugiato. Deve avere ottimo sapore e profumo.

Confezionamento ed etichettatura

Le forme intere devono portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e tutte le indicazioni richieste dalla legge in vigore.

Se porzionati in bocconcini devono essere confezionati in atmosfera modificata o sotto vuoto e devono riportare sulla confezione il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e tutte le indicazioni richieste dalla legge in vigore.

4) FORMAGGIO DA GRATTUGIA PRODOTTO CON LATTE DI PECORA SARDO

Requisiti qualitativi

Formaggio da tavola a pasta cotta, duro, prodotto in Sardegna con latte di pecora sardo parzialmente scremato, coagulato con caglio di vitello. Deve avere una stagionatura compresa tra 18 e 24 mesi e deve essere idoneo ad essere grattugiato. La pasta si presenta bianco paglierina con rada e minuta occhiatura, elastica nelle forme giovani, più dura e con qualche granulosità nella tipologia matura.

Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere fornito in forme dal diametro di 33-34 cm, altezza 17-18 cm, peso 16-18 kg, dotate di etichetta riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

5) FORMAGGIO TIPO DOLCE SARDO

Requisiti qualitativi

Formaggio a pasta molle bianca prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, proveniente da allevamenti della Sardegna, sale, caglio, fermenti lattici vivi. La produzione e trasformazione deve essere stata effettuata in stabilimenti autorizzati operanti nel territorio sardo.

La pasta, pur essendo molto compatta, è morbida e burrosa, di colore bianco tendente al giallo tenue. Il gusto deve essere dolce, delicato ed aromatico. Viene considerato un formaggio senza crosta, anche se ha una patina ruvida da eliminare nel corso della porzionatura.

Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere fornito in forme regolari a "cilindro schiacciato" del peso di circa 1-1,3 kg.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

6) FORMAGGIO TIPO PERETTA SARDA

Requisiti qualitativi

E' un formaggio prodotto con latte vaccino proveniente da allevamenti della Sardegna a pasta filata. La produzione e trasformazione deve essere stata effettuata in stabilimenti autorizzati operanti nel territorio sardo. Ha una crosta liscia dal colore giallo-paglierino; la pasta è gialla leggermente elastica con un'occhiatura omogenea.

Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge.

7) FORMAGGIO PECORINO SARDO DOLCE D.O.P.

Requisiti qualitativi

Deve possedere i requisiti che contraddistinguono il prodotto DOP. La stagionatura richiesta deve essere compresa tra 20 e 60 giorni.

Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere fornito in forme e riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti.

8) MOZZARELLA DI MUCCA

Requisiti qualitativi

E' un formaggio prodotto con latte fresco pastorizzato di Alta Qualità, in conformità al D.M. 185/91 proveniente da allevamenti della Sardegna. E' un formaggio a pasta filata, senza conservanti e correttori di acidità, prodotto con latte, caglio, fermenti lattici e sale. Deve essere di ottima qualità e di fresca produzione in formato "Ciliegina" da 15/20g, con un contenuto in grassi pari a ca. 20 g./100 g. di prodotto edibile. Deve avere sapore gradevole, tipicamente burroso e non acido e essere immerso in latte liquido.

Confezionamento ed etichettatura

Dovrà essere fornito in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

9) RICOTTA DI VACCA

Requisiti qualitativi

Derivato del latte di vacca proveniente da allevamenti sardi, a base di siero di latte pastorizzato e sale, con tenore di grasso di ca. 5 g./100 g. di prodotto tal quale. La produzione e trasformazione deve essere stata effettuata in stabilimenti autorizzati operanti nel territorio sardo.

Confezionamento ed etichettatura

La confezione, di peso variabile da 1 a 3 Kg., deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione e la data di scadenza e deve avere un residuo di vita commerciale pari al 75%.

10) RICOTTA DI PECORA

Requisiti qualitativi

Derivato del latte di pecora proveniente da allevamenti sardi, a base di siero di latte pastorizzato, e sale, con tenore di grasso di ca. 18 g./100 g. di prodotto tal quale. La produzione e trasformazione deve essere stata effettuata in stabilimenti autorizzati operanti nel territorio sardo.

Confezionamento ed etichettatura

La confezione, di peso variabile da 1 a 3 Kg., deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione e la data di scadenza e deve avere un residuo di vita commerciale pari al 75%.

11) BURRO

Requisiti qualitativi

Derivato dalla panna ottenuta per centrifugazione del latte di vacca a bassa acidità (7-8- S.H.) proveniente da allevamenti selezionati della Sardegna, fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie. Deve provenire da stabilimenti autorizzati con bollo CE. Per la produzione, composizione e qualità merceologica deve rispondere a quanto previsto dalle L.1526/56, L. 202/83 e D.P.R. n. 54/97.

Confezionamento ed etichettatura

La confezione, di peso variabile da 250 a 500 g., deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

12) BUDINO

Requisiti qualitativi

Il budino deve essere ottenuto da latte proveniente da allevamenti sardi. La produzione e trasformazione deve essere stata effettuata in stabilimenti autorizzati operanti nel territorio sardo. Deve essere fornito nei gusti cioccolato e/o vaniglia e deve essere privo di coloranti e additivi. Deve avere consistenza omogenea e compatta, priva di grumi, liquidi o occhiature; non deve presentare odori, sapori o colorazioni anomale e/o sgradevoli; non deve presentare alterazioni microbiche e fungine. Deve essere stabilizzato mediante trattamenti termici di tipo U.H.T.

Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto sarà confezionato in vasetti da 125 g che dovranno riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti in materia.

13) BESCIAPELLA UHT Requisiti qualitativi

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione devono essere latte vaccino intero, burro, farina di grano tipo 00, sale. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE ed essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo U.H.T. a lunga conservazione.

Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere confezionato in contenitori sigillati Tetra Pack asettici da 500 ml con riportato in etichetta quanto previsto dalla normativa vigente.

UOVA FRESCHE E PASTORIZZATE

- 1) UOVA FRESCHE BIOLOGICHE
- 2) TUORLO D'UOVO, PASTORIZZATO E REFRIGERATO

1) UOVA FRESCHE BIOLOGICHE Requisiti qualitativi

Le uova, biologiche, devono essere di categoria A, di provenienza nazionale da allevamento a terra o all'aperto e conformi alle vigenti norme sulla produzione e commercializzazione; devono inoltre essere conformi al Regolamento CEE 1028/2006 e s.m.i.

2) TUORLO D'UOVO, PASTORIZZATO E REFRIGERATO Requisiti qualitativi

Il prodotto deve essere ricavato da uova di gallina allevate a terra secondo la direttiva CE n. 74/1999, di categoria A e di provenienza nazionale. Il prodotto deve essere conforme a quanto prescritto dal D. Lgs. 65/1993, deve essere stato preparato e trattato in stabilimenti riconosciuti. Dovrà avere odore e sapore tipici delle uova fresche; il prodotto dovrà essere privo di impurità e frammenti di guscio. Deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Confezionamento ed etichettatura e trasporto

Il prodotto deve essere fornito in brick da 1 kg muniti di etichetta con riportate tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

I veicoli ed i contenitori per il trasporto, devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo al di sotto di 4 °C.

OLIO E PRODOTTI CONSERVATI

- 1) OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- 2) POMODORI PELATI IN SCATOLA
- 3) PASSATA DI POMODORO
- 4) TONNO AL NATURALE
- 5) PESTO PRONTO BIOLOGICO

1) OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Requisiti qualitativi

L'olio deve essere ottenuto in stabilimenti sardi dalle olive di esclusiva produzione regionale, preferibilmente con filiera tracciata, prodotto durante l'ultima campagna olearia e "estratto a freddo", non deve essere stato manipolato chimicamente ma soltanto lavato, sedimentato e filtrato. La provenienza sarà documentata mediante autocertificazione e assunzione di responsabilità da parte del produttore dell'olio.

Deve avere sapore e odore gradevole con tenore massimo di acidità libera espressa in acido oleico pari a 0,8 g./100 g e relativamente alla valutazione organolettica mediana del difetto = 0 e mediana del fruttato > 0.

Confezionamento ed etichettatura

Deve essere confezionato in bottiglie originali di vetro scuro o latte con riportate in etichetta tutte le indicazioni obbligatorie secondo la normativa vigente.

2) POMODORI PELATI IN SCATOLA

Requisiti qualitativi

Devono provenire da coltivazioni esclusivamente sarde ed essere prodotti in stabilimenti sardi.

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione regionale e sono vietate quelle transgeniche.

Il prodotto deve essere ricavato direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privo di condimenti grassi e che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, né parti verdi, giallastre, né frammenti di buccia. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere contenuto in idonei contenitori per alimenti che non devono presentare difetti (ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti ecc.), o insudiciamenti e con riportate in etichetta tutte le indicazioni obbligatorie secondo la normativa vigente.

PASSATA DI POMODORO

Requisiti qualitativi

I pomodori devono provenire da coltivazioni esclusivamente sarde ed essere prodotti in stabilimenti sardi. Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione regionale e sono vietate quelle transgeniche.

La passata deve essere preparata utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti e condimenti grassi.

Confezionamento ed etichettatura

Il confezionamento avverrà in contenitori di vetro o latta con riportate in etichetta tutte le indicazioni obbligatorie secondo la normativa vigente.

TONNO AL NATURALE IN FILETTI O TRANCI

Requisiti qualitativi

Il prodotto deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il tonno dovrà appartenere al tipo "pinna gialla" (*Thunnus alalunga*) di prima scelta, deve avere

carni tenere con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio e non devono essere presenti difetti di odore e sapore, parti estranee e acqua.

Il colore dovrà essere rosa chiaro omogeneo, le carni dovranno essere poco grasse e poco salate, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera.

Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto dovrà essere confezionato in idonei contenitori che devono riportare nell'imballaggio le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione e quanto altro previsto dalla vigente normativa in materia.

Per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno – piombo, si faccia riferimento alla normativa vigente. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla normativa vigente: si richiede in merito un referto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

PESTO PRONTO BIOLOGICO

Il prodotto deve soddisfare alle disposizioni vigenti in materia di produzione biologica ed essere prodotto e confezionato in Italia.

Deve essere prodotto con basilico (min. 25%), olio extra vergine di oliva (min. 30%), pinoli, formaggio grana/parmigiano e/o formaggio da grattugia sardo e deve essere esente da additivi.

Deve presentare ottime caratteristiche microbiche.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inaridimento. L'etichettatura deve essere conforme alle normative vigenti in materia.

Il prodotto destinato alle diete prive di glutine deve avere le caratteristiche sopra descritte e deve essere inserito nel Prontuario redatto dall'Associazione Italiana Celiachia.

Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni intatte e sigillate devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D. Lgs. 110/92 e s.m.i.; D.M. 493/1995).

In particolare le confezioni dovranno riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione (non meno di 12 mesi dalla data di consegna), completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore, la provenienza, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione.

I prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal citato Decreto e con data di produzione di facile lettura.

Devono essere conformi alla Direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni della catena del freddo.

Le quantità di prodotto surgelato indicate nelle tabelle relative alle grammature per la preparazione dei piatti si intendono a scongelamento avvenuto poco prima della cottura.

Le celle destinate alla conservazione dei prodotti surgelati devono essere in grado di assicurare una temperatura di -20°C o inferiore.

I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve essere effettuato in cella frigorifera, lentamente a temperatura $0 +4^{\circ}\text{C}$ nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

PESCE SURGELATO

- A) FILETTI DO MERLUZZO O NASELLO
- B) FILETTI DI PLATESSA
- C) BASTONCINI DI MERLUZZO PORZIONATI E PANATI

PESCE SURGELATO

Il prodotto, di provenienza nazionale, deve essere stato accuratamente pulito e privato di spine, cartilagini e pelle. Il prodotto non deve essere stato sottoposto al trattamento con antibiotici o antisettici oppure aver subito fenomeni di scongelamento.

Successivamente allo scongelamento non si devono sviluppare odori anomali (di rancido, di ammoniaca o qualsiasi altro odore sgradevole) e devono conservare la consistenza tipica del pesce fresco.

La contaminazione da mercurio deve essere inferiore ai limiti previsti dalla legge vigente. La pezzatura deve essere corrispondente a quella richiesta, omogenea e costante.

Il confezionamento dovrà garantire un'adeguata protezione del prodotto e dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

A) FILETTI DI MERLUZZO E NASELLO

I filetti devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza della carne soda, devono essere ben mondati.

I filetti dovranno essere ottenuti dalla lavorazione di filetti spellati di merluzzo del genere "*Merluccius capensis o hubbsi*" ottenuti unicamente mediante l'asportazione delle estremità.

Dovranno essere filetti di merluzzo e di nasello surgelati (definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" ecc. comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti) di pezzatura omogenea pari a 100 g circa ciascuno, non frammentati, senza pelle, deliscati e privi totalmente di spine.

Deve essere dichiarata chiaramente la zona di provenienza, la nomenclatura commerciale, il nome latino della specie ittica. La glassatura deve essere sempre presente pari a non più del 5% e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria.

Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste e non idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

I filetti devono essere ottenuti dalle specie: *Merluccius hubbsi*, *Merluccius capensis* e/o *Merluccius paradoxus*, *Gadus morhua*.

Il prodotto preconfezionato deve essere confezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata completa di etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

B) FILETTI DI PLATESSA

Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

I filetti devono essere perfettamente puliti senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate, spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle, completamente privati delle spine, non devono presentare colorazione anormale.

I filetti di platessa ottenuti dalla specie *Pleuroctones platessa* devono avere colore bianco ed essere catalogati con un sistema di numerazione commerciale cui corrisponde un'equivalente qualità: 3 = filetto di platessa in pezzatura unica di 100 – 120 g glassatura esclusa. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo non superiore al 10%.

Nel caso di prodotto già panato gli ingredienti dovranno essere acqua, pane grattugiato, farina di grano tenero e sale senza aggiunta di additivi. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione. Il pesce non deve essere inferiore al 60% e la panatura non superiore al 40%.

Il prodotto preconfezionato deve essere confezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata completa di etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

C) BASTONCINI DI MERLUZZO PORZIONATI E IMPANATI

I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo del genere "*Merluccius capensis* o *hubbsi*" selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato o farina di grano tenero, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE. La composizione dei bastoncini dovrà essere chiaramente indicata in etichetta e rispettare le seguenti percentuali: contenuto minimo di pesce 65 % e panatura non superiore al 35 %. I bastoncini dovranno essere del peso di circa 30 g ciascuno senza glassatura e dovranno essere confezionati ed etichettati secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

N.B. per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti e successive integrazioni.

SEZIONE II CARATTERISTICHE IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* ecc...). Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti ed istamina.

Le carni ed i prodotti della pesca non devono avere subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale.

I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07 e successive modifiche ed integrazioni.

Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con “**m**” (emme minuscolo).

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 (cinque) **unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono desunti dalla letteratura).**

Per i seguenti prodotti devono altresì essere rispettati ulteriori limiti di accettabilità microbica, come di seguito riportato:

ALIMENTO	CARICA MICROBICA	LIMITE (ufc/g)
Tutti gli alimenti destinati alla refezione scolastica (anche dove non specificato)	Listeria monocytogenes	Assente/25g
Formaggi (tutti)	Salmonella	Assente/25g
	Listeria monocytogenes	Assente/25g
Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi)	Stafilococchi coagulasi-positivi	100
	Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili in 25g
	Coliformi totali	<100.000
	Staphylococcus aureus	<100
Formaggi duri o semiduri da latte pastorizzato	Coliformi totali	<10.000
	Staphylococcus aureus	<10.000
Formaggio grattugiato	Carica batterica totale	<1.000.000
	Coliformi	<1.000
	Escherichia coli	<100
	Staphylococcus aureus	<100
	Anaerobi solfito-riduttori	<100
Yogurt	Salmonella / Listeria monocytogenes	Assente/25g
	Coliformi totali	<10
	Staphylococcus aureus	<100
	Muffe / Lieviti	<1.000

Latte pastorizzato	Carica batterica totale	<50.000
	Staphylococcus aureus	<100
	Salmonella / Listeria monocytogenes	Assente/25g
	Fosfatasi	negativa
	Enterobatteriacee	5/ml

22

Latte UHT	Stabilità microbiologica dopo incubazione a 30 °C per 15gg e a 55 °C per 7gg	
Burro	Carica batterica totale	<10.000
	Coliformi totali	<25
	Escherichia coli	<100
	Muffe / Lieviti	<100
	Salmonella / Listeria monocytogenes	Assente/25g
	Staphylococcus aureus	<50
Budini	Carica batterica totale	<10.000
	Coliformi totali	<100
	Staphylococcus aureus	<50
	Salmonella / Listeria monocytogenes	Assente/25g
	Enterobatteriacee	100
Surgelati (vari, non cotti)	Carica batterica totale	<300.000
	Coliformi totali	<1.000 (<3000 nei vegetali)
	Escherichia coli	<10 (<100 nei vegetali)
	Staphylococcus aureus	<100 (<500 nei vegetali)

20

	Salmonella / Listeria monocytogenes	Assente/25g
	Yersinia enterocolitica	Assente/1g (carni suine)
	Campylobacter jejuni	Assente/1g (carni avicole)
	Vibrioni patogeni	Assente/25g (pesci)
Carne fresca	Carica batterica totale	<5.000.000
	Escherichia coli	<50
	Staphylococcus aureus	<1.000
	Clostridium perfringens	<20
	Salmonella	Assente/25g

23

Carni macinate e preparazione a base di carne destinate ad essere consumate cotte	Carica batterica totale	<5.000.000
	Escherichia coli	<500
	Coliformi totali	<10.000
	Staphylococcus aureus	<500
	Yersinia enterocolitica	Assente/1g (carni suine)
	Campylobacter jejuni	Assente/1g (carni avicole)
	Vibrioni patogeni	Assente/25g (pesci)
	Listeria monocytogenes	Assente/25g
Prodotti di salumeria	Carica batterica totale	<300.000
	Coliformi totali	<1.000
	Escherichia coli	<1.000
	Staphylococcus aureus	<1.000

	Clostridium perfringens	<100
	Salmonella / Listeria monocytogenes	Assente/25g
Pesce fresco intero o filetti	Carica batterica totale	<500.000
	Coliformi totali	<1.000
	Escherichia coli	<50
	Staphylococcus aureus	<50
	Vibrioni patogeni	Assente/25g
	Listeria monocytogenes	Assente/11g
	Salmonella	Assente/25g
Pesce congelato intero o filetti	Carica batterica totale	<500.000
	Coliformi totali	<1.000
	Escherichia coli	<500
	Staphylococcus aureus	<50
	Salmonella	Assente/25g

Uova in guscio	Salmonella	Assente/50ml di tuorlo
		Assente/25g di guscio
	Escherichia coli	Assente/10ml di tuorlo
	Staphylococcus aureus	Assente/10ml di tuorlo
Uova liquide pastorizzate	Carica batterica totale	<1.000.000
	Coliformi totali	<1.000
	Staphylococcus aureus	<100
	Salmonella	Assente/25g
Uova cotte	Carica batterica totale	<10.000
	Coliformi totali	<500
	Escherichia coli	<10
	Staphylococcus aureus	<50
	Salmonella / Listeria monocytogenes	Assente/25g
Prodotti a base di uova	Enterobatteriacee	100
Paste alimentari all'uovo secche	Staphylococcus aureus	<1.000
	Salmonella	Assente/25g
Paste all'uovo fresche	Carica batterica totale	<1.000.000
	Coliformi totali	<10.000
	Staphylococcus aureus	<1.000
	Salmonella	Assente/25g
Paste farcite fresche	Carica batterica totale	<500.000
	Escherichia coli	<100
	Staphylococcus aureus	<100

	Lieviti	<100
	Muffe	<100
	Clostridi solfito-riduttori	<100
	Salmonella	Assente/25g
Vegetali freschi da cuocere	Salmonella	Assente/25g
	Staphylococcus aureus	<100
Vegetali surgelati crudi e scottati	Carica batterica totale	<1.000.000
	Coliformi totali	<3.000
	Escherichia coli	<100
	Staphylococcus aureus	<500
	Salmonella	Assente/25g
	Listeria monocytogenes	<10/25g (vegetali da cuocere)
	Listeria monocytogenes	Assente/25g (vegetali da consumare crudi)
Vegetali freschi da consumare crudi pronti per il consumo e insalate della quarta gamma	Carica batterica totale	<10.000.000
	Escherichia coli	<1000
	Muffe	<200
	Staphylococcus aureus	<500
	Coliformi totali	<5.000
	Salmonella	Assente/25g
Vegetali cotti	Carica batterica totale	<100.000
	Coliformi totali	<500
	Bacillus cereus	<100
	Escherichia coli	<10

	Staphylococcus aureus	<50
	Salmonella / Listeria monocytogenes	Assente/25g
Conserve animali e vegetali	sterilità	
Semiconserve ittiche	Carica batterica totale	<30.000
	Coliformi totali	<100
	Escherichia coli	<10
	Staphylococcus aureus	<100
	Salmonella / Listeria monocytogenes	Assente/25g
Sughi e primi piatti asciutti – Primi piatti con verdure	Carica batterica totale	<10.000
	Coliformi totali	<500
	Escherichia coli	<10
	Staphylococcus aureus	<50
	Clostridi solfito-riduttori	<10
	Bacillus cereus	<50
	Salmonella / Listeria monocytogenes	Assente/25g
Pasta cotta non condita	Carica batterica totale	<5.000
	Coliformi totali	<100
	Escherichia coli	<10
	Staphylococcus aureus	<10
	Clostridi solfito-riduttori	<10
	Bacillus cereus	<50
	Salmonella / Listeria monocytogenes	Assente/25g
Secondi carni-pesce interi o porzionati	Carica batterica totale	<100.000

	Coliformi totali	<500
	Escherichia coli	<10
	Staphylococcus aureus	<50
	Clostridi solfito-riduttori	<10
	Salmonella / Listeria monocytogenes	Assente/25g
Insalata di pasta o riso Insalata di carne o pesce	Carica batterica totale	<50.000 (pasta o riso)
		<30.000 (carne o pesce)
	Coliformi totali	<1000
	Escherichia coli	<10
	Staphylococcus aureus	<100
	Clostridi solfito-riduttori	<10

SEZIONE III
MODALITA' OPERATIVE

INDICE

Articolo 1	Fasi di approvvigionamento delle derrate
Articolo 2	Fasi di ricevimento e conservazione delle derrate
Articolo 3	Fasi di preparazione e cottura
Articolo 4	Modalità di confezionamento dei pasti
Articolo 5	Comportamenti da attuare in fase di distribuzione dei pasti
Articolo 6	Fase di trasporto dei pasti ai terminali di consumo
Articolo 7	Procedure di somministrazione di diete speciali
Articolo 8	Modalità di allestimento dei cestini freddi

Di seguito sono elencate le modalità operative da seguire rispetto alle diverse fasi di allestimento del menù.

Articolo 1. Fasi di approvvigionamento delle derrate

- Si deve procedere alla selezione di tutti i prodotti necessari all'allestimento del menù verificando l'esatta corrispondenza della scheda tecnica di ciascuno di essi con quanto richiesto nelle tabelle merceologiche.
- Si deve procedere alla selezione dei fornitori dei prodotti alimentari in maniera tale che vengano garantiti e rispettati i quantitativi e gli standard qualitativi richiesti per l'intero anno scolastico.
- Gli ordini devono essere pianificati in modo che le consegne dei prodotti siano effettuate nei tempi utili per l'allestimento delle pietanze.
- Si deve ordinare il quantitativo di derrate sulla base delle previsioni di lavoro in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e da poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.
- Si deve verificare la corrispondenza della merce ricevuta con quanto richiesto nell'ordine e quindi nel capitolato.
- Si deve verificare l'integrità degli imballaggi, la corrispondenza delle confezioni alimentari e dell'etichettatura con quanto richiesto dal capitolato e dalla normativa vigente.
- Si devono verificare date di scadenza e indicazioni relative alla conservazione delle merci in entrata.

Articolo 2. Fasi di ricevimento e conservazione delle derrate

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in ambienti freschi ed asciutti.
- Le derrate devono essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento.
- Disporre tutti i prodotti sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali perfettamente integri e puliti.

- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.
- Verificare lo stato di pulizia e ordine dei magazzini e delle celle frigorifere adibite alla conservazione delle derrate.
- Conservare in celle o frigoriferi distinti le carni, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati.
- Controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando inoltre la formazione di condense o ghiaccio sui frigoriferi.
- Verificare giornalmente le temperature di esercizio delle celle frigorifere.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente, con etichetta identificativa, con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle. I prodotti non deperibili (ad es. pasta, riso ecc.) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura o in sacchetti originali chiusi e riposti in idonei armadi o scaffali.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC (tempo minimo di conservazione) più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana devono essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI. FO. – First In, First Out).
- Le bevande in bottiglia, fusti o altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- Gli alimenti non devono essere introdotti in celle o frigoriferi in maniera promiscua, (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo o semilavorati), in alternativa, è necessario separare adeguatamente gli alimenti tra loro.
- Il pesce surgelato deve essere tolto dal cartone e posto in ulteriori buste per alimenti che abbiano una consistenza tale da garantire il mantenimento del prodotto, avendo cura di apporvi l'etichetta e le indicazioni della scadenza.
- Verificare che tutti i prodotti vengano consegnati in modo che residui dal momento della consegna alla scadenza, un periodo di vita del prodotto non inferiore al 75%.
- I prodotti dietetici per celiaci devono essere conservati separatamente dagli altri alimenti. Le confezioni aperte devono essere riposte in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.
- Le uova devono essere conservati separatamente dagli altri prodotti in un angolo ad esse dedicato all'interno di una delle celle frigorifere.
- I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.
- I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'allegato tecnico n°3, compresi quelli per i quali è decorso il TMC (tempo minimo di conservazione) devono essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi deve essere apposto un cartello con la dicitura (prodotto non conforme", in attesa della resa che deve essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa, i prodotti devono essere obbligatoriamente eliminati.
- I prodotti scaduti devono essere immediatamente eliminati.

Articolo 3. Fasi di preparazione e cottura

- Il processo produttivo delle pietanze dovrà essere monitorato di continuo verificando il rispetto delle ricette, dei tempi di cottura, dei requisiti organolettici e delle grammature richieste.
- I prodotti alimentari devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché, avendo subito numerose manipolazioni nel corso del loro trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, costituiscono un serbatoio di germi ed infestanti che potrebbero diffondere negli ambienti di preparazione, contaminando cibi o attrezzature.
- Tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure.

- I prodotti surgelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.
- Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento.
- Una volta scongelato un prodotto non deve mai essere ricongelato ma sottoposto a cottura entro 24 ore dall'inizio dello scongelamento
- Il personale non deve effettuare contemporaneamente più operazioni al fine di evitare contaminazioni crociate e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione in corso di esecuzione al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
- Le cotture dovranno essere effettuate dal personale in possesso della qualifica di cuoco.
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, è tassativamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.
- Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso ed alle operazioni di confezionamento dei pasti deve indossare guanti e mascherine monouso.
- La porzionatura e la macinatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata. Le operazioni effettuare le operazioni di impanatura nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata del consumo. E' vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
- effettuare le porzionature di salumi e di formaggio nelle ore antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10 °C.
- I legumi secchi devono essere posti a mollo per 24 ore ad eccezione delle lenticchie. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere preparate in modo espresso appena prima del confezionamento e, comunque, evitare la precottura.
- I limoni previsti per i secondi piatti che ne prevedono l'impiego devono essere spremuti ed aggiunti al secondo al momento del servizio.
- In caso di doppi turni, deve essere effettuata la cottura scalare (cotture differenziate) dei primi piatti.
- Gli alimenti crudi e cotti, le carni bianche e rosse devono essere preparate utilizzando piani di lavoro, attrezzature e utensili in parti appositamente dedicate all'interno della cucina, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo procedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati, deve essere effettuata fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno + 75 °C, per un tempo sufficiente ad uccidere eventuali germi patogeni.
- La frutta e la verdura devono essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo.
- La verdura deve essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta. Tale operazione dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
- Tutte le pietanze calde, che devono mantenere la temperatura fino alla distribuzione, devono essere riposte nei mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi.
- Tutte le pietanze fredde devono essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.
- Non si devono effettuare ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

- Non si devono raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione con acqua.
- I prodotti cotti devono conservare solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- E' vietato utilizzare recipienti in alluminio.
- Verificare lo stato e la pulizia di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione delle pietanze prima dell'inizio della fase di produzione delle stesse.
- Verificare l'adeguato confezionamento delle pietanze nei piatti, l'adeguata distribuzione dei piatti all'interno dei contenitori termici e successivamente dei mezzi di trasporto con i quali i piatti vengono conferiti ai plessi scolastici.
- Verificare l'igiene, lo stato di salute e l'abbigliamento di tutto il personale addetto alla preparazione e al confezionamento delle pietanze.
- Monitorare sul divieto di fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti.

Articolo 4. Modalità di confezionamento dei pasti

- I cibi pronti devono essere confezionati secondo le vigenti normative ed in ottimali condizioni igieniche, avendo cura che non rimangano parti di alimenti sulla sigillatura della vaschetta monoporzione.
- La sigillatura delle vaschette deve avvenire mediante apposite macchine sigillatrici automatiche o semiautomatiche aventi capacità produttiva sufficiente ad assicurare una rapida esecuzione delle operazioni di sigillatura ed una variazione della temperatura degli alimenti entro limiti piuttosto ridotti.
- Qualora fosse necessario, il centro deve essere dotato di apposite attrezzature/macchine per il rapido ripristino delle temperature prescritte dalla legge per ciascuna tipologia di alimenti.
- Il posizionamento delle vaschette nei contenitori isotermitici, deve essere condotto in modo da evitare rotture nella confezione: eventuali confezioni danneggiate o sigillate in modo incompleto non devono essere predisposte per l'invio.
- Ciascun contenitore termico deve essere chiuso immediatamente dopo il riempimento con le confezioni monoporzione.

Articolo 5. Comportamenti da attuare in fase di distribuzione dei pasti

Gli addetti al porzionamento ed alla distribuzione dei cibi nei refettori, dovranno osservare le seguenti norme:

- essere muniti di libretto di idoneità sanitaria e svolgere la loro attività nel pieno rispetto delle norme igieniche vigenti, al fine di evitare qualsiasi tipo di contaminazione;
- indossare un camice bianco sempre pulito e riportare un cartellino di riconoscimento dell'addetto ed il nome dell'impresa, raccogliere i capelli in una cuffia ed utilizzare i guanti in lattice monouso idonei per alimenti;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala del refettorio e prima di effettuare la distribuzione;
- indossare i guanti per alimenti appena prima dell'inizio dell'apertura dei pasti, della porzionatura e della distribuzione;
- Le operazioni di apertura dei pasti, porzionatura e distribuzione andranno effettuate facendo in modo di evitare il più possibile la dispersione del calore dei cibi avendo cura di lasciare chiusi i contenitori termici quando non avvenga la distribuzione;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- è vietato disporre le pietanze sui tavoli prima che i bambini siano arrivati in sala mensa;
- essere cortesi e disponibili nei confronti del personale scolastico;
- il formaggio grattugiato ed eventuali altri condimenti, andranno distribuiti dagli addetti al momento del consumo;
- in nessun caso dovrà essere messa fretta nel consumo dei i pasti;

- i piatti non aperti, le rimanenze e i rifiuti dovranno essere gestiti secondo quanto previsto dal capitolato.

Articolo 6. Fase di trasporto dei pasti ai terminali di consumo

- I primi, i secondi e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti ad eccezione dei casi nei quali la preparazione non richieda diversamente.
- Il formaggio di condimento già grattugiato deve essere trasportato in contenitori termici separati da quelli dei piatti e deve essere unito solo al momento della distribuzione.
- La frutta perfettamente pulita, sanificata ed asciugata deve essere trasportata in contenitori chiusi separata dalle altre pietanze.
- I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico - sanitari di cui alle norme vigenti in materia che si intendono tutte richiamate.
- Giornalmente la pulizia ed la sanificazione dei mezzi di trasporto deve essere effettuata in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione dei pasti trasportati.
- il piano dei trasporti e gli orari di consegna delle pietanze deve essere rispettato e conforme a quanto disciplinato dal capitolato.

Articolo 7. Procedure di somministrazione di diete speciali

- Tutte le diete speciali devono essere confezionate e veicolate in monoporzione debitamente sigillata, riportante un'etichetta con riportato codice identificativo, scuola e tipologia di pasto.
- Le diete speciali devono essere veicolate, preferibilmente, in contenitori termici appositamente dedicati, distinti dalle altre preparazioni.
- E' vietato aprire le monoporzioni delle diete speciali e lasciarle aperte a temperatura ambiente o nel contenitore di trasporto.
- Per la preparazione delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati, tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati e separati rispetto agli altri utensili.

Articolo 8. Modalità di allestimento dei cestini freddi

- I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di materiale biodegradabile, compattabile, riciclabile e dotati di manico.
- I panini devono essere avvolti singolarmente con carta idonea.