



## COMUNE DI SASSARI

*Settore Politiche Educative, Giovanili e Sportive*

### CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

*Allegato n°3*

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

## REQUISITI DEGLI ALIMENTI

Si riportano di seguito le percentuali minime dei prodotti biologici che devono essere utilizzati per la preparazione del menù e le indicazioni sulla provenienza dei prodotti ittici.

Tali percentuali e indicazioni sono in linea con quanto disciplinato dall'art. 34 del D.Lsg. 50/2016 e dalle specifiche tecniche contenute nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito CAM) adottati con decreto del Ministro dell'Ambiente della tutela del territorio e del mare (D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 - allegato 1).

- **La frutta, gli ortaggi, i legumi, i cereali e derivati** devono essere biologici per almeno il **50%** in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti.
- **Le uova** devono essere biologiche al **100%**.
- **I salumi e i formaggi** devono essere biologici per almeno il **30%** in peso. Se i prodotti biologici non fossero disponibili si possono utilizzare prodotti a marchio di qualità DOP o IGP o di montagna.
- **Il latte e lo yogurt** devono essere biologici al **100%**.
- **L'olio extravergine di oliva** deve essere biologico per almeno il **40%** in volume.
- **I pelati, la polpa e la passata di pomodoro** devono essere biologici per almeno il **33%** in peso.
- **La carne bovina** deve essere biologica per almeno il **50%** in peso (un **ulteriore 10%** in peso di carne 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), priva di OGM, 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 priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»).
- **La carne suina** deve essere biologica per almeno il **10%** in peso (oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un competente organismo di valutazione della conformità, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici»).
- **La carne avicola** deve essere biologica per almeno il **20%** in peso.

I **prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Allegato 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.

Si precisa inoltre che tutti gli alimenti utilizzati, freschi o conservati, devono avere, al momento della consegna presso i centri di preparazione dei pasti, una vita commerciale utile residua non inferiore all'80% della vita commerciale totale, mentre il pane deve essere fresco di giornata.

## 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 SECCHI
11. RISO RIBE PARBOILED
12. LEGUMI E CEREALI SECCHI BIOLOGICI
13. BASE PER PIZZA
14. COLOMBA, PANETTONE, PANDORO
15. DOLCI TIPICI TRADIZIONALI
16. FRITTELLE E CHIACCHIERE
17. PRODOTTI SENZA GLUTINE

### 1) FARINA

#### Requisiti qualitativi

La farina di grano tenero di tipo 0 o 00 deve avere le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580 del 4/07/67 e s.m.i. e dal D.P.R. 187 del 9/2/2001. Non deve contenere imbiancanti o altre sostanze estranee e/o farine di altri cereali. Non devono essere presenti parassiti, larve, frammenti d' insetti, muffe o altri infestanti.

#### Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni devono essere sigillate, prive di difetti o rotture e devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome dell'operatore del settore alimentare (OSA) ed il luogo di produzione, la data preferibile di consumo e tutte le ulteriori informazioni previste dalle normative vigenti.

### 2) SEMOLA E SEMOLATI DI GRANO DURO

#### Requisiti qualitativi

Devono essere granulari a spigolo vivo, ottenuti dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano duro coltivato in Sardegna, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Non devono presentare alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o invasioni da parassiti animali o vegetali nel rispetto delle vigenti normative nazionali e CE.

#### Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni devono essere sigillate, prive di difetti, rotture o altro e devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome dell'operatore del settore alimentare (OSA) ed il luogo di produzione, la data preferibile di consumo e tutte le ulteriori informazioni previste dalle normative vigenti.

### 3) PANE

#### Requisiti qualitativi

Il pane deve essere ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano tenero o grano duro, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune. Gli ingredienti utilizzati in fase di produzione e il prodotto finito devono essere privi di additivi, coadiuvanti tecnologici, miglioratori e aromi.

La lievitazione deve essere naturale con l'impiego di lievito per la panificazione (*Saccharomyces cerevisiae*). E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane precotto, riscaldato, rigenerato o surgelato.

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 o di pasta cruda o 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 alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

#### Confezionamento

Il pane deve essere confezionato con pellicola perforata in monoporzioni della grammatura richiesta. Le indicazioni quali denominazione legale di vendita, ingredienti, data di produzione e numero di lotto, devono essere riportate nei documenti giornalieri di consegna del pane.

#### Trasporto

Il trasporto deve avvenire in recipienti lavabili e muniti di copertura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura, che presso i terminali di distribuzione.

### 4) PANI TRADIZIONALI

#### A) PANE CARASAU

##### Requisiti qualitativi

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 autorizzati siti nel territorio regionale.

##### 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

##### Requisiti qualitativi

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 e acqua. La lavorazione e il confezionamento dovranno avvenire in stabilimenti autorizzati siti nel territorio regionale.

##### Confezionamento ed etichettatura

Devono essere impiegate confezioni per alimenti prodotte secondo le normative vigenti ed opportunamente etichettate, i gas presenti nella confezione non dovranno essere manipolati (ATM) o trattati con alcool etilico.

## 5) PANE GRATTUGIATO

### Requisiti qualitativi

Il pane grattugiato deve essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane di farina di grano tenero e/o grano duro, proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero e/o duro, acqua, lievito e/o sale, senza aggiunta di pani speciali, grassi emulsionati, strutto e/o additivi.

### Confezionamento ed etichettatura

Deve essere consegnato in confezioni originali ermeticamente sigillate ed etichettate secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

## 6) PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

### Requisiti qualitativi

La pasta deve essere ottenuta da semola di grano duro coltivato in Sardegna ed acqua, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

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

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.

### 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, se possibile, la 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 con semola di grano duro, secondo le indicazioni previste dalla normativa vigente, con l'aggiunta di uova intere di gallina di categoria A provenienti da allevamenti all'aperto o in alternativa a terra, 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

La pasta fresca deve avere confezioni realizzate in atmosfera modificata o sottovuoto chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, tutte le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente.

## 8) TORTELLINI

### Requisiti qualitativi

I tortellini devono essere freschi e 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 vigente normativa. 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.

### Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata devono avere una etichettatura conforme alla normativa vigente e devono essere conservate sino al momento dell'utilizzo a temperatura di refrigerazione non superiore a +3 °C.

## 9) RAVIOLI

### Requisiti qualitativi

I ravioli devono essere prodotti in stabilimenti autorizzati operanti in Sardegna, freschi e 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 e il ripieno deve essere composto da ricotta di vacca o pecora, ottenuta da latte proveniente da allevamenti sardi (40% sul totale), spinaci, sale, eventuale miscela di spezie.

### Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e devono essere conservate sino al momento all'utilizzo a temperatura di refrigerazione non superiore a +3 °C.

## 10) GNOCCHETTI SARDI SECCHI

### Requisiti qualitativi

Gli gnocchetti sardi sono una pasta a forma di conchiglia, ovale, vuota, con il dorso caratterizzato da rilievi paralleli, ottenuta da semola di grano duro coltivato esclusivamente in Sardegna, acqua ed eventuale aggiunta di zafferano puro. La lavorazione del prodotto deve avvenire in stabilimenti siti nel territorio regionale.

### Confezionamento ed etichettatura

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 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 spappolamento. Deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge, non deve avere odore di muffa e non deve contenere oltre i limiti di tolleranza, stabiliti annualmente (dal relativo decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali), grani striati di rosso o grani rotti o vaiolati o ambrati o corpi estranei o impurità varie.

### 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 della normativa vigente.

### 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.

### 13) BASE PER PIZZA

#### Requisiti qualitativi

E' un prodotto fresco da forno, parzialmente cotto preparato con farina di tipo "0" o "00", acqua, sale, olio extravergine di oliva e lievito di birra che deve essere conservato a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C sino al momento della farcitura e cottura.

#### 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 previste dalla normativa vigente.

### 14) COLOMBA, PANETTONE, PANDORO

#### Requisiti qualitativi

Devono essere prodotti secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

#### Confezionamento ed etichettatura

La pezzatura sarà 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.

### 15) 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.

### 16) FRITTELLE E CHIACCHIERE

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

#### Requisiti qualitativi

Come prodotti dietetici necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Salute, devono rispondere a quanto previsto dalla normativa vigente 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 dal menù comune.

#### Confezionamento ed etichettatura

A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio "spiga sbarrata", 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 BIOLOGICA
- 2) DA AGRICOLTURA INTEGRATA

### 1) DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

#### Requisiti qualitativi

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 antigerminativi (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, abrasioni, maculosità bruna della polpa. La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto della normativa vigente.

#### Confezionamento ed etichettatura

Le patate devono essere contenute in sacchi, in cassette o altro secondo richiesta, con riportate tutte le indicazioni previste per legge con l'aggiunta di quanto indicato dal disciplinare di riferimento.

### 2) DA AGRICOLTURA INTEGRATA

#### Requisiti qualitativi

I requisiti richiesti sono gli stessi elencati per il prodotto da agricoltura biologica. In questo caso la produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata così come previsto dalla normativa vigente.

#### Confezionamento ed etichettatura

Le patate devono essere contenute in sacchi, in cassette o altro secondo richiesta, con riportate tutte le indicazioni previste per legge con l'aggiunta di quanto indicato dal disciplinare di riferimento.



## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

### Requisiti qualitativi

I prodotti ortofrutticoli freschi devono essere di stagione, preferibilmente di provenienza regionale, di 1<sup>a</sup> categoria extra o 1<sup>a</sup> categoria.

Per gli ortofrutticoli biologici, da agricoltura integrata e tradizionali, qualora non fossero disponibili i prodotti di 1<sup>a</sup> categoria extra o 1<sup>a</sup> categoria, è ammessa in deroga la 2<sup>a</sup> categoria.

Anche per i prodotti di provenienza regionale, qualora non fossero disponibili i prodotti di 1<sup>a</sup> categoria extra o 1<sup>a</sup> categoria, è ammessa in deroga la 2<sup>a</sup> categoria.

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, deve essere di pezzatura uniforme esente da difetti visibili e da sapori o odori estranei.

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

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

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

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

I prodotti ortofrutticoli devono essere distribuiti seguendo il calendario della stagionalità.

### Confezionamento ed etichettatura

I materiali utilizzati per l'imballaggio devono essere 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.

Gli imballaggi devono recare, in caratteri raggruppati nello stesso campo visivo, leggibili e visibili dall'esterno, tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

\* le banane biologiche o provenienti dal Commercio Equo e Solidale 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 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 mazzatura 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, etichettatura e trasporto

Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sottovuoto, 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 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 riconosciuti per legge e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n.283 del 30.4.62 e s.m.i.

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, etichettatura e trasporto

Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sottovuoto, 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 e garantire la loro conservazione ad un'adeguata temperatura (<7 °C) per tutta la durata del trasporto.

### 3) CARNI AVICOLE

#### Requisiti qualitativi

Le carni dovranno essere fresche di classe A ai sensi del regolamento CEE 1906/90, provenienti da allevamenti all'aperto o in alternativa a terra e lavorate in uno stabilimento autorizzato ai sensi del D.P.R. 495/97.

Le carni devono essere di colorito bianco roseo tendente al giallo, di consistenza elastica e compatta, asciutte alla palpazione digitale, esenti da fratture, edemi, ematomi. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica, il grasso sottocutaneo deve essere uniformemente distribuito.

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzate esclusivamente le seguenti parti:

- petti di pollo aventi un peso complessivo singolo di circa 350g compreso il filetto, privati della pelle e dei grassi,
- cosce di pollo con anca di pezzatura omogenea e peso uniforme pari a circa 130 - 150g, 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, senza pelle né struttura ossea, di colorito leggermente rosato, con carni compatte, senza macchie emorragiche.

#### Confezionamento ed etichettatura

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

### 4) CARNE FRESCA DI AGNELLO DI SARDEGNA IGP

#### Requisiti qualitativi

La carne deve 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 devono 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.

### 1) 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 suini nati, allevati e macellati in Italia senza l'utilizzo di additivi, estrogeni e/o di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti). Deve essere privo di polifosfati e di glutammato monosodico.

#### Confezionamento ed etichettatura

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

### 2) PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO DI PARMA D.O.P.

#### Requisiti qualitativi

Deve essere ottenuto dalla 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 deve presentarsi di colore e odore caratteristico, di sapore piacevole, sano all'ago ed immune da difetti esterni ed interni. Fra le masse muscolari non devono essere presenti nervature e le infiltrazioni di grasso candido devono essere lievissime. Deve essere morbido, succulento e compatto al taglio.

#### 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 GRATTUGIA PRODOTTO CON LATTE DI PECORA SARDO
- 5) FORMAGGIO DOLCE SARDO
- 6) FORMAGGIO TIPO PERETTA SARDA
- 7) FORMAGGIO PECORINO SARDO DOLCE DOP
- 8) MOZZARELLA DI VACCA
- 9) RICOTTA DI VACCA
- 10) RICOTTA DI PECORA
- 11) BURRO
- 12) BESCAMELLA UHT
- 13) BUDINO

### 1) LATTE

#### Requisiti qualitativi

Il prodotto deve essere di vacca intero UHT a lunga conservazione, parzialmente scremato UHT a lunga conservazione, scremato UHT a lunga conservazione. Deve provenire da allevamenti situati in Sardegna e i trattamenti e il confezionamento devono essere effettuati in stabilimenti sardi autorizzati ai sensi della normativa vigente.

#### Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere confezionato in contenitori idonei e deve riportare sulla confezione tutte le indicazioni richieste dalla normativa vigente.

### 2) YOGURT

#### Requisiti qualitativi

Deve essere prodotto e confezionato 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.

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

#### Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni monodose da 125g devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente.

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

#### Requisiti qualitativi

I prodotti devono avere tutti i requisiti che contraddistinguono il marchio D.O.P. e una stagionatura compresa tra 18 e 24 mesi.

#### 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 o grattugiati 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

Deve essere prodotto in Sardegna con latte di pecora sardo parzialmente scremato, coagulato con caglio di vitello. Deve avere una stagionatura minima di 6 mesi. La pasta deve essere biancopaglierina 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 confezionato ed etichettato secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

#### 5) FORMAGGIO DOLCE SARDO

##### Requisiti qualitativi

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

La pasta, pur essendo molto compatta, deve essere morbida e burrosa, di colore bianco tendente al giallo tenue, con una patina ruvida sulla superficie esterna della forma che deve essere eliminata nel corso della porzionatura. Il gusto deve essere dolce, delicato ed aromatico.

##### Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere fornito in forme regolari a "cilindro schiacciato" del peso di circa 1-1,3kg. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

#### 6) FORMAGGIO TIPO PERETTA SARDA

##### Requisiti qualitativi

Il prodotto a pasta filata deve essere prodotto con latte vaccino proveniente da allevamenti della Sardegna. La produzione e trasformazione deve essere stata effettuata in stabilimenti autorizzati operanti nel territorio sardo. La crosta deve essere liscia dal colore giallo-paglierino, la pasta deve essere di colore giallo, 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 D.O.P. 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 dalla normativa vigente.

#### 8) MOZZARELLA DI VACCA

##### Requisiti qualitativi

E' un formaggio prodotto con latte fresco pastorizzato di Alta Qualità 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 deve avere sapore gradevole, tipicamente burroso e non acido e deve essere immerso in latte liquido.

##### Confezionamento ed etichettatura

Deve 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

E' un prodotto ottenuto da latte di vacca proveniente da allevamenti della Sardegna, a base di siero di latte pastorizzato e sale, con tenore di grasso di ca. 5 g/100g 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 3Kg deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

#### 10) RICOTTA DI PECORA

##### Requisiti qualitativi

Deve essere ottenuta da latte di pecora proveniente da allevamenti della Sardegna, a base di siero di latte pastorizzato e sale, con tenore di grasso di ca.18g/100g 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 3Kg deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

#### 11) BURRO

##### Requisiti qualitativi

Deve essere ottenuto, in stabilimenti autorizzati, per centrifugazione dalla panna del latte di vacca a bassa acidità 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.

##### Confezionamento ed etichettatura

La confezione, di peso variabile da 250 a 500g deve riportare in etichetta quanto previsto dalla normativa vigente.

#### 12) BESCIAMELLA 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 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 500ml con riportato in etichetta quanto previsto dalla normativa vigente.

#### 13) BUDINO

##### Requisiti qualitativi

Il budino deve essere prodotto 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

Le confezioni monodose da 125g devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente.

## UOVA

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

### 1) UOVA FRESCHE BIOLOGICHE

#### Requisiti qualitativi

Le uova intere di gallina di categoria A provenienti da allevamenti all'aperto o in alternativa a terra, devono essere di provenienza regionale e in subordine nazionale e devono essere prodotte in stabilimenti autorizzati, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente. Devono essere esenti da odori, rotture, incrinature e imbrattamento.

#### Confezionamento ed etichettatura

Le confezioni opportunamente etichettate, nel rispetto della normativa vigente, devono essere conservate in luogo fresco e asciutto, evitando la promiscuità con altri alimenti.

### 2) TUORLO D'UOVO BIOLOGICO PASTORIZZATO E REFRIGERATO

#### Requisiti qualitativi

Il prodotto deve essere stato preparato e trattato in stabilimenti autorizzati. Il prodotto dovrà essere ottenuto da uova di gallina di categoria A provenienti da allevamenti all'aperto o in alternativa a terra, essere privo di impurità e frammenti di guscio e 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, etichettatura e trasporto

Il prodotto deve essere fornito in contenitori sigillati Tetra Pack asettici 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 D'OLIVA
- 2) POMODORI PELATI IN SCATOLA
- 3) PASSATA DI POMODORO
- 4) TONNO AL NATURALE
- 5) PESTO PRONTO BIOLOGICO
- 6) SALE IODATO
- 7) PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

### 1) OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

#### Requisiti qualitativi

L'olio deve essere ottenuto in stabilimenti sardi da olive di esclusiva produzione regionale, preferibilmente con filiera tracciata, prodotto durante l'ultima campagna olearia ed "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 o inferiore 0,8g/100g.

#### Confezionamento ed etichettatura

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

### 2) POMODORI PELATI IN SCATOLA

#### Requisiti qualitativi

Devono essere ottenuti da varietà di pomodoro di selezione regionale (con divieto di utilizzo di varietà transgeniche) coltivate e lavorate in Sardegna.

Devono essere ricavati da frutti freschi, maturi, sani e ben lavati, di media grandezza, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, senza aggiunta di condimenti grassi e che non abbiano subito manipolazioni prima dell'inscatolamento ad eccezione della scottatura e della 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 anomali, né parti verdi, giallastre, né frammenti di buccia. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

#### Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere fornito in idonei contenitori per alimenti privi di difetti (ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti ecc.) con riportate tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

### 3) PASSATA DI POMODORO

#### Requisiti qualitativi

Deve essere ottenuta da varietà di pomodoro di selezione regionale (con divieto di utilizzo di varietà transgeniche) coltivate e lavorate in Sardegna.

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

#### Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere fornito in contenitori di vetro o in contenitori sigillati Tetra Pack aseptici con riportate tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

#### 4) TONNO AL NATURALE

##### Requisiti qualitativi

Il prodotto deve appartenere al tipo “pinna gialla” (*Thunnus alalunga*) di prima scelta, pescato nelle zone FAO 37 e FAO 27, deve avere carni tenere 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 deve essere confezionato in idonei contenitori sui quali devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

#### 5) PESTO PRONTO BIOLOGICO

##### Requisiti qualitativi

Il pesto deve essere prodotto e confezionato in Italia nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia di produzione biologica, deve avere un contenuto di basilico non inferiore al 25%, deve presentarsi morbido e omogeneo con odore, sapore e colore caratteristici.

Il prodotto destinato alle diete per celiaci deve avere le caratteristiche sopra descritte ed essere certificato privo di glutine.

##### Confezionamento ed etichettatura

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

#### 6) SALE IODATO

##### Requisiti qualitativi

Il sale iodato grosso e fino deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. n.255 del 01/08/90.

##### Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere adeguatamente confezionato ed etichettato con riportate tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

#### 7) PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

##### Requisiti qualitativi

Sono i prodotti destinati all'alimentazione dei bambini di età compresa tra 0 e 3 anni. Le tipologie richieste sono: latti per neonati e di proseguimento secondo le prescrizioni dal pediatra, biscotti, pastine, creme di riso di mais e tapioca e multicereali, semolini, liofilizzati, omogeneizzati.

##### Confezionamento ed etichettatura

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere prodotti, confezionati ed etichettati secondo quanto previsto dal Ministero della Salute e dalla legislazione vigente.

## PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti.

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  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  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  $0 + 4\text{ }^{\circ}\text{C}$  nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni). L'operatore dovrà dare evidenza documentale dello scongelamento.

### PRODOTTI ORTICOLI BIO SURGELATI E CONGELATI

#### Requisiti qualitativi

Sono ammessi esclusivamente fagiolini, spinaci e bieta lavorati nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente in materia di prodotti biologici.

#### Confezionamento ed etichettatura

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

### CARATTERISTICHE GENERALI DI TUTTI I PRODOTTI ITTICI

Sia freschi che surgelati devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'allegato 3 del regolamento CE 1967/2006.

I prodotti accuratamente puliti e privati di spine, cartilagini e pelle non devono essere stati sottoposti a trattamento con antibiotici o antisettici e non devono aver subito fenomeni di scongelamento. La pezzatura deve essere corrispondente a quella richiesta, omogenea e costante.

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

La contaminazione da mercurio deve essere inferiore ai limiti previsti dalla normativa vigente.

Non è consentito l'utilizzo di pesce prefritto, preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

La confezione deve garantire un'adeguata protezione del prodotto e deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

#### A) FILETTI DI MERLUZZO E NASELLO

##### Requisiti qualitativi

I filetti devono essere ottenuti dalla lavorazione di merluzzo o nasello proveniente dalle suindicate zone FAO, mediante l'asportazione delle estremità e devono essere definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" (ricavati dalla parte centrale dei filetti).

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.

##### Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

#### B) FILETTI DI PLATESSA

##### Requisiti qualitativi

I filetti di platessa ottenuti dalla specie *Pleuroctones platessa* proveniente dalle suindicate zone FAO, 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 deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo non superiore al 10%.

Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

C) FILETTI DI SOGLIOLA

Requisiti qualitativi

I filetti di platessa ottenuti dalla specie *Solea solea*, proveniente dalle suindicate zone FAO, devono avere colore bianco ed essere in pezzatura unica di 100 – 120g glassatura esclusa. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo non superiore al 10%.

Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto deve essere confezionato in busta impermeabile, protettiva, termosaldata, completa di etichettatura a norma di legge.

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

## 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.

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 vigenti.

## MODALITÀ' OPERATIVE

Di seguito sono elencate e descritte le modalità operative relative alle diverse fasi del servizio:

- 1) Approvvigionamento delle derrate
- 2) Ricevimento e conservazione delle derrate
- 3) Preparazione e cottura
- 4) Modalità di confezionamento dei pasti
- 5) Comportamenti da attuare in fase di distribuzione dei pasti
- 6) Trasporto dei pasti ai terminali di consumo
- 7) Somministrazione delle diete speciali
- 8) Preparazione dei cestini freddi

### **1) Approvvigionamento delle derrate**

- Procedere alla selezione dei prodotti necessari all'allestimento del menù verificando l'esatta corrispondenza della scheda tecnica di ciascuno di essi con quanto richiesto nelle tabelle merceologiche.
- 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.
- Pianificare gli ordini in modo che le consegne dei prodotti siano effettuate nei tempi utili per l'allestimento delle pietanze.
- 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.
- Verificare l'integrità degli imballaggi, la corrispondenza delle confezioni alimentari e dell'etichettatura con quanto richiesto dal Capitolato e dalla normativa vigente.
- Verificare date di scadenza e indicazioni relative alla conservazione delle merci in entrata.

### **2) Ricevimento e conservazione delle derrate**

- Stoccare i prodotti non deperibili in ambienti freschi ed asciutti.
- Riporre le derrate 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.
- Trasferire i prodotti deperibili, immediatamente dopo la consegna, in frigorifero o in cella.
- 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 e/o congelamento, evitando che si formino condense o ghiaccio sui refrigeratori.
- Verificare giornalmente le temperature di esercizio delle celle frigorifere.
- Richiudere adeguatamente le confezioni aperte e non totalmente utilizzate sia di merci deperibili (ancora congelati/surgelati), che non deperibili e riporli nelle celle frigo o nel magazzino dotandoli di idonea etichetta.
- Sistemare i prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) sulla base del TMC (tempo minimo di conservazione) posizionando le merci con scadenza più lontana sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI. FO. – First In, First Out).
- Conservare tutte le merci al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- Non introdurre gli alimenti in celle o frigoriferi in maniera promiscua, (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo o semilavorati).
- Conservare i prodotti dietetici per celiaci separatamente dagli altri alimenti. Le confezioni aperte devono essere riposte in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

- Conservare le uova separatamente dagli altri prodotti in un angolo ad esse dedicato all'interno di una delle celle frigorifere.
- Stoccare i prodotti sanificanti in locali o armadi chiusi e mai in modo promiscuo con alimenti.
- Custodire i prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui al presente allegato, compresi quelli per i quali è decorso il TMC (tempo minimo di conservazione) in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate e apporre sugli stessi 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.

### 3) **Preparazione e cottura**

- Monitorare di continuo il processo produttivo delle pietanze verificando il rispetto delle ricette, dei tempi di cottura, dei requisiti organolettici e delle grammature richieste.
- Scongellare i prodotti (ad eccezione delle verdure) prima della cottura in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua. I prodotti in fase di scongelamento devono essere posti in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo. Sottoporre i prodotti a cottura entro 24 ore dall'inizio dello scongelamento.
- Non effettuare contemporaneamente più operazioni al fine di evitare contaminazioni crociate e, prima di dedicarsi ad altre attività, concludere l'operazione in corso di esecuzione.
- Indossare guanti e mascherine monouso per la preparazione di piatti freddi, o per effettuare il taglio di arrostiti, lessi o altre preparazioni di carni, insalate di riso e per il confezionamento dei piatti.
- Effettuare il taglio e la macinatura delle carni crude nella stessa giornata in cui viene consumata.
- Effettuare le operazioni di impanatura nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Preparare il formaggio grattugiato nella stessa giornata del consumo. E' vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
- Effettuato il lavaggio e il taglio della verdura 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.
- Tenere i legumi secchi (ad eccezione delle lenticchie) in acqua per 24 ore prima della cottura. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- Preparare le paste che non richiedono particolari manipolazioni in modo espresso appena prima del confezionamento evitando in maniera tassativa la precottura.
- Effettuare la cottura scalare (cotte differenziate) dei primi piatti in caso di doppi turni.
- Preparare gli alimenti crudi e cotti, le carni bianche e rosse utilizzando piani di lavoro, attrezzature e utensili in parti della cucina appositamente dedicate, oppure effettuare tali lavorazioni in tempi diversi, facendo procedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- Tenere le finestre chiuse durante tutte le operazioni di produzione e mantenere in funzione l'impianto di estrazione d'aria.
- Effettuare la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati, fino al raggiungimento di una temperatura al cuore del prodotto di almeno + 75 °C, per un tempo sufficiente ad uccidere eventuali germi patogeni.
- Sottoporre la frutta e la verdura ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo.
- Riporre tutte le pietanze calde, che devono mantenere la temperatura fino alla distribuzione, nei mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi.

- Riporre tutte le pietanze fredde nei frigoriferi fino al momento della distribuzione. Non effettuare ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti che devono essere conservati 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'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.

#### **4) Modalità di confezionamento dei pasti**

- Confezionare i cibi pronti secondo le vigenti normative ed in ottimali condizioni igieniche, avendo cura che non rimangano parti di alimenti sulla sigillatura della vaschette monoporzione.
- Sigillare le vaschette monoporzione con apposite macchine sigillatrici automatiche o semiautomatiche aventi capacità produttiva sufficiente ad assicurare una rapida esecuzione dell'operazione e una variazione della temperatura degli alimenti entro limiti piuttosto ridotti.
- Posizionare le vaschette nei contenitori isotermici in modo da evitare rotture della confezione, eventuali confezioni danneggiate o sigillate in modo incompleto non devono essere predisposte per l'invio.
- Chiudere ciascun contenitore termico immediatamente dopo il riempimento con le confezioni monoporzione e posizionarlo nei mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi sino al momento del trasporto alla sede di distribuzione.
- Dotare ciascun terminale di distribuzione con gli appositi cavetti con i quali collegare i contenitori termici alla corrente elettrica per il mantenimento della temperatura prevista.

#### **5) Comportamenti da attuare in fase di distribuzione dei pasti**

Gli addetti alla distribuzione e al porzionamento dei cibi nei refettori dovranno:

- essere muniti di libretto di idoneità sanitaria e svolgere la loro attività nel pieno rispetto delle norme igieniche vigenti;
- indossare camici bianchi sempre puliti dotati di cartellino personale di riconoscimento con indicato il proprio nome e quello dell'impresa, raccogliere accuratamente i capelli in una cuffia;
- 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, lasciare chiusi i contenitori termici sino al momento della distribuzione dei piatti per evitare la dispersione del calore, evitare di disporre le pietanze sui tavoli prima che i bambini siano arrivati in sala mensa;
- distribuire al momento del consumo del pasto il formaggio grattugiato ed eventuali altri condimenti (olio e sale);
- essere cortesi e disponibili nei confronti del personale scolastico, non mettere fretta nel consumo dei i pasti;
- gestire i piatti non aperti, le rimanenze e i rifiuti secondo quanto previsto dal Capitolato.

#### **6) Trasporto dei pasti ai terminali di consumo**

- Trasportare il formaggio di condimento già grattugiato in contenitori termici separati da quelli dei piatti e la frutta perfettamente pulita, sanificata ed asciugata in contenitori chiusi separata dalle altre pietanze.
- Effettuare giornalmente la pulizia ed la sanificazione dei mezzi di trasporto d in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione dei pasti trasportati.
- Rispettare il piano dei trasporti e gli orari di consegna delle pietanze conformemente a quanto disciplinato dal Capitolato. 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.



**7) Somministrazione delle diete speciali**

- Preparare le diete speciali nelle zone del centro di cottura espressamente dedicate utilizzando attrezzature ed utensili diversi da quelli normalmente utilizzati, sanificando e conservando tutto il necessario in una zona separata dalle altre attrezzature ed utensili.
- Confezionare e veicolare tutte le diete speciali in monoporzioni debitamente sigillate, etichettate in maniera che l'attribuzione del pasto sia inequivocabile.
- Veicolare le diete speciali 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.

**8) Allestimento dei cestini freddi**

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