

CITTA' DI POTENZA

Unità di Direzione “Servizi alla Persona”

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO: ALLEGATO E

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

SONO DA PRIVILEGIARE I PRODOTTI BIOLOGICI TIPICI, E TRADIZIONALI E QUELLI A DENOMINAZIONE PROTETTA

Art.59 comma 4 della Legge 488/99 Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità
(finanziaria anno 2000)

Pane comune ed integrale a ridotto contenuto di sale

Pane di farina tipo "0", tipo "1" e integrale di pezzatura da 40/50 a 500g

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0, **acqua, sale**, (contenuto non superiore all'1,8%- 1,7% riferito alla farina), **lievito vivo** (in quantità non superiore all'1%), preferibilmente con pasta a lunga fermentazione, senza aggiunta di condimenti latte, fecola di patate, olio. Il pane dovrà avere le caratteristiche prescritte dalla legge vigente, privo di additivi e grassi aggiunti (strutto, grassi idrogenati, margarina, burro e qualsiasi altro tipo di grasso).

Deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa ;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.

Se si utilizza pane integrale, questo deve essere con lievito vivo prodotto con farine derivate da frumento. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci e additivi. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla Legge, art. 7-9 legge n. 580/67. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il metodo biologico di coltura deve rispondere al Regolamento CEE n. 2092/91.

Approvvigionamento

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

Il pane deve essere trasportato in recipienti puliti, lavabili e muniti di copertura e chiusura (art. 26 Legge n° 580/67), in modo che risulti al riparo da polveri ed altri fonti di inquinamento.

Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

Caratteristiche nutrizionali: come tutti gli alimenti a base di cereali, il pane fornisce prevalentemente carboidrati complessi, mentre la presenza di altri principi nutritivi varia a seconda del tipo. Il più valido dal punto di vista nutrizionale il pane è il prodotto con farina integrale, biologica, macinata a pietra e lievitato con pasta acida. Ricco di vitamine del gruppo B, minerali e fibre. I pani con aggiunta di grassi sono da consumare solo occasionalmente per via dell'elevato contenuto di grassi. E' sconsigliabile utilizzare abitualmente pani conservati (pan carrè).

Farina di grano tenero

Caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n°580/67 e successive

modificazioni.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e muffe. Le confezioni devono essere sigillate e senza difetti rotture o altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L.vo 109/92.

Confezioni da Kg.1. La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 6 mesi di conservazione.

Farina di mais

Ottenuta dalla macinazione del mais, dovrà provenire dall'ultimo raccolto. Non deve contenere parassiti animali né sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Dovrà essere ben conservata in sacchetti chiusi sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza e il numero di lotto. Non é ammesso l'uso di farina precotta. Confezioni sigillate da Kg. 1, 5, 10, 20. La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 6 mesi di conservazione.

***Caratteristiche nutrizionali:** la farina di mais è una buona fonte di amido ed è adatta per le diete senza glutine perché il mais non ne contiene.*

Paste alimentari

Pasta e semola di grano duro

La pasta deve essere di prima qualità ottenuta da raffinazione, laminatura e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro e acqua. Se di tipo integrale deve essere prodotta con grano duro di provenienza biologica.

Deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nelle preparazioni dei singoli pasti. La consegna deve essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura
- b) resa (aumento del peso con la cottura)
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenza di spaccature.

Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente. Non deve mostrare, inoltre, in modo diffuso, presenza di macchie bianche o nere, bolle d'acqua, spezzature o tagli.

Quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina.

Deve resistere alla cottura per circa 15', senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura. I formati devono essere vari ed adeguati al tipo di preparazione. L'approvvigionamento previsto presso la cucina deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

Utilizzo

La pasta tende a continuare la cottura, anche dopo scolata, diventando scotta e collosa; quindi nel caso di pasto trasportato in contenitori termici, controllare molto bene i tempi di cottura e di trasporto, per ridurre i problemi di accettabilità.

Pasta per lasagne

Si richiede un prodotto con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.

La pasta per lasagne deve essere esente da additivi chimici ed in particolare da conservanti e

coloranti.

Può essere surgelata o secca.

È consigliato l'utilizzo di pasta secca per la sua minore deperibilità che permette la conservazione in ambiente non refrigerato, purché fresco e asciutto.

Anche il prodotto surgelato da buoni risultati, ponendo però attenzione alla temperatura di conservazione (-18°C).

Semolino

È il prodotto che si ottiene macinando i grani duri di frumento. Si differenzia dalla farina perché i granuli hanno un aspetto più grande. È ricco di glutine.

Deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportati nella legge n. 580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440/71. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, e devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Gnocchi di patate

La confezione di gnocchi, sotto vuoto o congelati, dovrà riportare la dicitura "gnocchi di patate", preferibilmente con la percentuale di almeno il 60% di patate o 70% di purea.

Non dovranno essere presenti **latte ed uova** (allergie).

La composizione indicativa è la seguente: acqua, farina di grano tenero, patate (fiocchi o purea) fecola di patate, sale, acido sorbico.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a 10°C.

Le confezioni dovranno essere composte da un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Inoltre le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 30 giorni di conservazione.

È possibile l'utilizzo di gnocchi preparati anche con l'aggiunta di verdure (zucca, spinaci etc)

È vietato l'uso di preparati in polvere per il confezionamento di gnocchi di patate.

Utilizzo

Gli gnocchi tendono facilmente ad attaccarsi tra loro; è preferibile utilizzarli quando il numero di pasti non è elevato e i tempi di trasporto ridotti al minimo.

Pasta per pizza

Preparata con farina di frumento tenero tipo "0" o "1", , acqua, sale e lievito di birra, senza aggiunta di oli diversi dall'olio extra vergine di oliva, di grassi e additivi.

Il trasporto della pasta lievitata, qualora acquistata da panificio, deve avvenire in recipienti idonei chiusi non ermeticamente.

Riso

Appartenente al gruppo "fino" o "super fino" e "parboiled". Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n. 325. È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Alla consegna il riso dovrà avere ancora 1 anno di conservazione.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Farro, miglio ed orzo

Farro e miglio decorticati, orzo perlato devono presentarsi con grani uniformi, integri, puliti; non devono esserci tracce di semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei.

Approvvigionamento

Le confezioni (in sacchi o in sacchetti) devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi.

È meglio evitare di acquistare sacchi di grosse pezzature per non tenere troppo tempo il prodotto in confezioni aperte.

Utilizzo

Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe...

Se si consumano cereali di tipo integrale, scegliere quelli provenienti da coltivazioni biologiche.

Crackers non salati in superficie all'olio d'oliva

Caratteristiche

Sono prodotti che dopo lievitazione e cottura, si presentano friabili e croccanti; per la bassa presenza di acqua mantengono le caratteristiche ottimali fino a tre-quattro mesi.

Prodotti in conformità alle norme vigenti, D.P.R. 283 del 23/06/93, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti. Il condimento impiegato deve essere olio extra vergine d'oliva.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

Per la refezione scolastica vengono confezionati solitamente in monoporzioni con sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Utilizzo

Nella refezione scolastica sono da utilizzare per la merenda o lo spuntino, non come sostitutivo del pane.

Caratteristiche nutrizionali: il valore calorico dei crackers è molto più elevato di quello del pane perché provvisto di una percentuale di acqua molto scarsa.

Grissini

Si richiedono prodotti con la seguente composizione: farina di grano tenero 0 o 1 o integrale, olio d'oliva, lievito di birra, malto, sale. Gli ingredienti dovranno essere presenti anche secondo l'ordine citato.

Utilizzo

Nella refezione scolastica sono da utilizzare per la merenda, non come sostitutivo del pane.

Caratteristiche nutrizionali: come i crackers contengono una percentuale molto bassa di umidità, forniscono più calorie del pane.

N.B. sono ammessi anche grissini preparati con farina di grano tenero 0 o 1 o integrale, lievito di birra, malto, sale.

Carni fresche refrigerate di cavallo, suino, vitellone

Le forniture dovranno provenire da macelli e laboratori nazionali (impianti CEE) autorizzati ai sensi degli art. 3 e 4 (prescrizioni generali e specifiche di macelli, laboratori di sezionamento e depositi) e del D. Lgs. 286/94 e riconosciuti ai sensi dell'art. 13 del medesimo Decreto. Bollate ai sensi del D.M. 23/11/95 allegato A cap. XI punti 49/50. la carne bovina deve provenire da animali di età compresa tra 10 e 22 mesi, nati nella comunità europea e allevati sul territorio nazionale a partire da un'età non superiore ai 10 mesi. L'etichettatura deve essere conforme agli art. 3/10 del D. M. agosto 2000 che forniscono indicazioni e modalità applicative del Regolamento CE 1760/2000. dovranno essere rispettate le disposizioni fornite dal D. Lgs. Del 14 aprile n. 286 e successive integrazioni e modificazioni.

Il trasporto deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie così come per il personale che provvede al trasporto.

Le temperature di trasporto dovranno variare tra 0° e + 7°C come da D. P. R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche..

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto e possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

Le confezioni dovranno avere le seguenti caratteristiche:

involucro integro, ben aderente alla carne

etichettatura conforme al D.L. 109/92

i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973, aggiornato dal D.M. 22 luglio 1998 n. 338.

Sono ammessi tagli di carni surgelate provenienti da ditte autorizzate e recanti la dicitura "carni surgelate", il loro trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili in rispetto delle temperature indicate a norma di legge.

La consegna dovrà essere composta da prodotto congelato da non oltre 6 mesi.

Tipologia dei tagli

I tagli suggeriti per le varie preparazioni:

carni bovine: noce e rosa per scaloppine e arrosti; scamone, contro girello o fesa di mezzo per scaloppine, carne alla pizzaiola, spezzatini e carne da macinare; fesone di spalla per carne alla pizzaiola, brasato, spezzatini e da macinare

carne di maiale: lonza

carne di cavallo: noce, sottofesa, fesa francese.

Utilizzo

Lo **scongelamento** dovrà avvenire in cella frigorifera a +0°, +4°C, nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni ma comunque non oltre le 24 ore.

A completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura e al consumo.

La **cottura** dovrà essere prolungata sino ad ottenere la temperatura adeguata anche al centro della carne (*la carne ben cotta perde il colore rosso assumendo la tinta grigiastra*).

I tagli suggeriti per le varie preparazioni di carni bovine sono: noce e rosa per scaloppine e arrosti; scamone, contro girello o fesa di mezzo per scaloppine, carne alla pizzaiola, spezzatini e carne da macinare; fesone di spalla per carne alla pizzaiola, brasato, spezzatini e da macinare.

La carne di maiale non dovrà presentare striature di grasso e verrà utilizzato per le preparazioni il taglio lonza.

Tra le carni di cavallo scegliere: la noce, la sottofesa, la fesa francese.

Nel caso di utilizzo di carne fresca macinata, questa operazione deve avvenire esclusivamente in loco cucina e solo se sono disponibili idonee attrezzature.

Carni refrigerate fresche di pollo, tacchino e coniglio

Si dovranno accettare forniture provenienti preferibilmente da allevamenti "a terra" nazionali, per pollo e tacchino, inoltre dovranno recare bollatura sanitaria conformità al capitolo XII dell'allegato n° I del D.P.R. 10.12.1997, n.495 e successive modifiche.

Per forniture di coscia (fusi), sottocoscia e petto le confezioni dovranno recare bollo sanitario conformemente al D.P.R. citato.

Le confezioni dovranno avere in chiaro la data di scadenza. Si richiedono garanzie analitiche circa l'assenza nelle carni di residui di estrogeni e di antibatterici, oltre che l'assenza di Salmonella.

Per le carni di coniglio dovranno essere rispettate le disposizioni fornite dal D.P.R.30/12/92 n.559 e successive integrazioni e modificazioni. Scegliere conigli disossati con "marchio coniglio italiano" Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura inferiore o uguale a +4°C.

Il consumo dovrà essere effettuato entro e non oltre 2 giorni dalla data di consegna.

E' consentito l'utilizzo di prodotto surgelato purché effettuato da aziende autorizzate e a norma di legge con data di confezionamento non superiore ai tre mesi. Le forniture di tutte le carni dovranno essere di grammature da usarsi totalmente in giornata; è vietato decongelare parzialmente per tagliare un pezzo grande di carne e riporre in congelatore.

Utilizzo

Lo **scongelamento** dovrà avvenire in cella frigorifera a +0°, +4°C, nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario

proporzionato alle dimensioni delle confezioni ma comunque non oltre le 24 ore.

A completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura e consumo.

La **cottura** dovrà essere prolungata sino ad ottenere la temperatura adeguata anche al centro della carne (*la carne ben cotta perde il colore rossastro assumendo la tinta bianca*)

Le forniture di tutte le carni dovranno essere di grammature da usarsi totalmente in giornata, è vietato decongelare parzialmente per tagliare un pezzo grande di carne e riporre in congelatore.

N.B.: non è consentito l'uso di prodotti carnei preconfezionati (aggiunte di aromi, glutammati) e precotti (cotolette).

Caratteristiche nutrizionali: è preferibile alternare nell'arco della settimana le varie specie. Le carni di pollo e di tacchino appartengono alla categoria delle carni bianche, scarse di tessuto connettivo e quindi maggiormente digeribili. Non esistono differenze tra le proteine delle carni di pollo e le carni bovine. Anche la lonza appartiene alla categoria delle carni bianche.

Pesce surgelato

Si potrà scegliere tra filetti di

tranci di pesce spada (*Xiphias gladius*);

platessa (*Pleuronectes platessa*);

halibut (*Hippoglossus hippoglossus*);

tranci di smeriglio, tranci di palombo (*Mustelus mustelus*);

nasello o merluzzo argentato (*Merluccius merluccius*);

pollack d'Alaska (*Theragra chalcogramma*);

limanda (*Limanda limanda*).

filetti di tonno **fresco o surgelato** (*Thunnus thynnus*);

I filetti o i tranci non devono presentare: frammenti di visceri, macchie di sangue localizzate, spine, frammenti di pelle, odore e colori anomali, caratteristiche organolettiche alterate.

Il pesce dovrà risultare perfettamente deliscato.

Deve essere esente da additivi.

Evitare pesce surgelato impanato (bastoncini).

La glassatura non deve essere superiore al 20% per la platessa e al 12 % per il merluzzo, il nasello e gli altri pesci indicati.

Le forniture dovranno provenire da impianti riconosciuti in ambito CEE.

Oltre al nome commerciale, sulla confezione è indicata obbligatoriamente la zona di cattura o di allevamento. Si consiglia di scegliere i prodotti riportanti le seguenti zone di cattura.

ZONE DI CATTURA DEFINIZIONE DELLA ZONA

Atlantico nord-orientale (Mar Baltico escluso) Zona FAO n. 27

Mar Baltico Zona FAO n. 27 III d

Atlantico sud-occidentale Zona FAO n. 41

Atlantico sud-orientale Zona FAO n. 47

Mar Mediterraneo Zona FAO 37.1, 37.2 e 37.3

Le forniture dovranno essere di grammatura tale da usarsi totalmente in giornata.

Ogni fornitura dovrà riportare ben in chiaro la data di scadenza e dovrà essere comunque oltre un anno dal giorno della consegna.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a -18°C.

Utilizzo

Lo **scongelamento** dovrà avvenire in cella frigorifera a +0°, +4°C, nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni ma comunque non oltre le 24 ore. Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

A completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura e consumo.

Caratteristiche nutrizionali: *i prodotti della pesca sono altamente nutritivi dal punto di vista proteico e sono assai digeribili. Anche il contenuto lipidico ha un notevole rilievo (1% nel merluzzo e nel palombo; circa il 24 % nel tonno). Il contenuto vitaminico dei pesci marini è costituito dalle vitamine del gruppo B, vitamina E e tracce di vitamina A. Infine, i più importanti sali minerali presenti nei pesci sono il potassio e il fosforo. Il consumo di pesce può aiutare a prevenire l'insorgenza di malattie cardiocircolatorie essendo ricco di acidi grassi polinsaturi della famiglia omega3. Una dieta bilanciata ne consiglia il consumo almeno due o tre volte alla settimana.*

Uova

Le uova dovranno provenire da centri di imballaggio specificamente autorizzati. Devono essere conformi al Reg. CEE 1907/90 e successivi aggiornamenti.

Dovranno essere di categoria "Extra" o "A" di peso compreso tra i 60 e i 65 grammi e dovranno presentare almeno le seguenti caratteristiche:

guscio pulito, intatto (*)

cuticola intatta

camera d'aria non superiore a 4 mm immobile

albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa macchie e/o corpi estranei assenti

odore privo di odori estranei

macula germinativa appena percettibile.

Gli imballaggi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:

nome o ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato la merce

il numero distintivo del centro di imballaggio

la categoria di qualità e di peso

il numero delle uova imballate

la durata minima con le indicazioni di conservazione e utilizzo.

Le uova una volta sgusciate e poste su un piatto dovranno presentare:

tuorlo centrale, tondeggiante non appiattito

albume in due fasi ben evidenti e separate.

In acqua l'uovo deve adagiarsi sul fondo.

Rispetto al peso scelto si può tollerare il 5% di carenza di peso e di difettosità.

Uova categoria "a" extra

La consegna dovrà avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento e il consumo dovrà avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna.

Uova categoria "a"

Alla consegna il prodotto dovrà avere 20 giorni dalla scadenza e il consumo dovrà avvenire entro i 5 giorni successivi alla consegna

Le uova dopo la consegna devono essere riposte in ambiente refrigerato (+4°C).

(*) E' consigliabile l'utilizzo di ovoprodotti freschi pastorizzati limitatamente alla preparazione di frittate o per impanatura.

Uova intere emulsionate e pastorizzate: misto ottenuto dall'emulsione di tuorlo di uova nazionali, sgusciate fresche. Deve essere di colore giallo chiaro, pastorizzata e refrigerata in brick o contenitori sigillati a perdere, con chiusura a effrazione nelle pezzature da kg 0,500 o 1 e conformi al D.L. n.65 del 4/2/93

Caratteristiche nutrizionali: *l'uovo è costituito per il 66% da albume o bianco d'uovo, il resto è rappresentato dal tuorlo o rosso d'uovo. Un uovo pesa circa 58 grammi e contiene circa 6 grammi di proteine e 5 grammi di grassi.*

L'uovo è un'eccellente fonte di proteine che ugualmente ripartite fra albume e tuorlo sono le meglio utilizzate dall'organismo umano.

Il contenuto in colesterolo di un uovo è di circa 250 mg. (l'apporto giornaliero di colesterolo

consigliato per l'adulto è di 300 mg al giorno, mentre per il bambino in età scolare è di 100mg/100Kcal). Le uova sono ricche anche di vitamine del gruppo B e nel tuorlo sono presenti vitamina A, D, ed E, i cui valori sono però influenzati dalla composizione del mangime). Buono è anche il contenuto in minerali: Fosforo, calcio, potassio, sodio, zolfo, rame, zinco e ferro.

Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati né caseinati

Dovranno essere prosciutti di produzione nazionale.

Le forniture dovranno risultare composte da prosciutti provenienti da carni di cosce suine intere della migliore qualità **con assenza di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati** (E 620, E 621, E 622, E 623); non sono consentiti prosciutti ricostituiti.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce devono essere effettuate a norma di legge ed, in particolare, in conformità alle normative CEE.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 60 giorni di conservazione.

All'esame organolettico non deve presentare patine esterne né odore sgradevole. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore né idirescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Utilizzo

Eliminare il grasso visibile.

Prosciutto crudo magro

Provenienti da stabilimenti CEE nazionali, con caratteristiche conformi al D.L. vo 537/92. Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce suine ben mature. La stagionatura non deve essere inferiore ai 10 - 12 mesi e non superiore ai 18 mesi. Se disossato dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto, di peso non inferiore ai 6 Kg. Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, l'aroma fragrante e privo di odori sgradevoli o anormali.

Utilizzo

Non consumare il grasso visibile.

Caratteristiche nutrizionali: *la digeribilità del prosciutto crudo comincia ad essere discreta dopo una stagionatura di almeno 8 mesi e diviene ottima tra i 12 ed i 18 mesi per diventare mediocre dopo tale periodo.*

Bresaola (di manzo e di cavallo)

La bresaola deve essere ottenuta dalla fesa salata, asciugata e stagionata.

Dovrà provenire da animali di allevamento nazionale o comunitario conformemente al D.L. 537/92. Affinché si sviluppino gli aromi tipici, la stagionatura si deve protrarre per circa uno-due mesi; il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini e grasso.

Dovrà essere esente da difetti di conservazione sia superficiali che profondi e non dovrà avere odore o sapore sgradevoli. Dalla composizione dovranno risultare assenti: qualsiasi componente del latte e glutammati. I residui di nitriti e nitrati devono essere nei limiti di legge. Sull'etichetta dovranno essere dichiarati le date di inizio e del termine della stagionatura, che dovrà essere di almeno un mese.

Caratteristiche nutrizionali: *rispetto al prosciutto crudo è meno calorica e contiene meno grassi. Essendo un prodotto conservato con sale è sconsigliato l'uso frequente.*

Latte

Dovrà provenire da stabilimenti posti sotto il controllo del S.S.N.; i contenitori dovranno esporre l'apposito "bollo CEE".

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore di +4° C. per il prodotto fresco pastorizzato.

Per il consumo in preparazioni culinarie, potrà essere utilizzato latte a lunga conservazione (UHT)

parzialmente scremato o fresco pastorizzato omogeneizzato parzialmente scremato. Per le merende dovrà invece essere utilizzato latte fresco intero pastorizzato di alta qualità.

Latte UHT

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 2 mesi di conservazione. Deve essere utilizzato esclusivamente come ingrediente nella preparazione dei pasti.

Yogurt

È ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

I conservanti e gli inibenti dovranno essere assenti e **tale caratteristica dovrà essere presente in etichetta**.

L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0,8%.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2° +4°C.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 15 giorni di conservazione.

Utilizzare solo yogurt bianco intero con fermenti lattici vivi, senza aggiunta di zuccheri o zuccheri d'uva; per il consumo di yogurt alla frutta acquistare yogurt al naturale a cui si aggiungerà frutta fresca di stagione. Non sono ammessi additivi né aromi naturali o artificiali. L'acquisto deve essere nella settimana del consumo; eventuali avanzi di confezioni aperte non vanno conservate per utilizzi successivi.

Formaggi stagionati

Si consigliano i formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione.

FONTAL prodotto con latte intero, ASIAGO prodotto con latte intero, TALEGGIO prodotto con latte intero, EMMENTHAL BAVARESE prodotto con latte intero, BRANZI prodotto con latte intero, ROBIOLO prodotto con latte intero.

Crescenza

La crescenza dovrà essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale e con dichiarazione "**senza conservanti**".

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

La consegna dovrà essere composta da prodotto avente ancora almeno 15 giorni di conservazione.

Mozzarella/fiordilatte

Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio sale e con dichiarazione "**senza conservanti**".

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

Le confezioni dovranno portare ben leggibile la data di scadenza.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 15 giorni di conservazione.

Ricotta

È il prodotto ottenuto dalla coagulazione del siero di latte vaccino.

I conservanti dovranno essere assenti.

L'umidità non dovrà essere superiore a 60-65%.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 15 giorni di conservazione.

Non utilizzare formaggi fusi

I formaggi devono indicare in etichetta quali ingredienti: latte, caglio e eventuale sale aggiunto.

Parmigiano Reggiano (per secondo piatto e condimento)

Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano"

Deve essere stagionato almeno 18 mesi ed avere dichiarazione che confermi la stagionatura.

Burro

Si dovranno accettare forniture di solo burro proveniente da crema ricavata dal latte di vacca, sottoposto a pastorizzazione con aggiunta solamente di sale da cucina e non dovrà contenere né additivi né coloranti.

All'esame organolettico dovrà risultare di odore e sapore senza difetti, la struttura dovrà essere di buona consistenza e spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 2 mesi di conservazione.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a +2° +6°C.

Non è consentito l'utilizzo di margarina.

Olio extra vergine di oliva

Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito da Regolamento CEE 2568/91 dell' 11 luglio 1991 e successive modifiche.

Il grado di acidità non deve superare l' 1% del peso.

Si consiglia l'utilizzo dell'olio extra vergine d'oliva **spremuta a freddo**.

Le confezioni potranno essere da litro, dotate di buona chiusura o da 5 litri.

Si dovranno prendere delle precauzioni di stoccaggio, esempio:

- conservare l'olio al riparo da fonti di calore

- al riparo da luce diretta

- in luogo fresco

- mantenere sempre chiusa la bottiglia o la lattina se la confezione è stata parzialmente consumata

- in caso di utilizzo di lattine da 5 litri, il travaso deve essere effettuato in bottiglie in vetro scuro di buona chiusura.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione.

Ortaggi e frutta

Devono essere di produzione **nazionale e di stagione**.

Non sono consentite né primizie né tardizie, né prodotti provenienti da paesi extraeuropei.

I limiti dei fitosanitari devono essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente, e si dovrà inoltre richiedere al fornitore certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

Le patate, comuni e novelle, non devono presentare tracce di verde e di germinazione incipiente, essere immuni da virus, funghi o parassiti ed esenti da odori.

I pomodori da insalata devono essere maturi in modo omogeneo non devono risultare mai completamente rossi o completamente verdi e adatti a essere consumati nello spazio di due o tre giorni.

La frutta deve essere intera, pulita, al giusto punto di maturazione e non presentare muffe o grinzosità della pelle.

Le mele, Golden, Delicious, Stark devono essere di peso compreso fra i 150 e i 180 grammi,

Le pere devono essere di varietà Williams, Abate, Kaiser e di peso compreso fra 150 e 180 grammi.

Le pesche, a pasta bianca e gialla, devono avere lo stesso peso di mele e pere.

Le banane devono essere intere e al giusto punto di maturazione.

Le albicocche e le prugne devono pesare tra i 60 e i 70 grammi.

I kiwi devono essere nazionali.

Le arance devono essere facilmente sbucciabili e pesare fra i 150 e i 180 grammi e avere minimo in succo fra il 30 e il 35%.

I mandaranci devono essere di peso compreso fra 60 e 70 grammi.

Ortaggi e legumi surgelati

Le forniture dovranno provenire da produttori nazionali presentare requisiti di antiparassitari entro i termini di legge ed un tenore di nitriti non oltre 5ppm.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate ed in grammatura tale da essere consumate totalmente in giornata.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a meno 18°C.

Lo scongelamento dovrà avvenire in cella frigorifera a +0°, +4°C, nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni ma comunque non oltre le 24 ore.

A completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura.

Pomodori pelati

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno essere provenienti dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 2 anni di conservazione.

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice, impresso sul fondello, leggibile. Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.

Per quanto riguarda i parametri chimici dovranno essere rispettati i limiti fissati dalla legge vigente con particolare riguardo alla quantità di buccia, interezza, presenza di parti vegetali estranee, marciumi e limite di muffe.

Legumi secchi

Dovranno provenire dall'ultimo raccolto, essere puliti, di pezzatura omogenea, sani, privi di insetti, muffe e altri corpi estranei (come frammenti di pietrisco, steli ecc.).

Dovranno essere assolutamente privi di residui di pesticidi.

Confezioni da 500g o 1 Kg.

Gelato alla frutta (sorbetti)

Gelato industriale alla frutta senza coloranti, additivi o grassi idrogenati e con limitato tenore di zuccheri aggiunti.

Approvvigionamento

Dovranno essere confezionati in coppette da g 50-60, corredate da cucchiaino; per i gelati alla frutta il trasporto dovrà avvenire alla temperatura di -10°C.

Alla consegna il prodotto dovrà avere ancora almeno 90 gg. di conservazione.

Utilizzo

I gelati vengono utilizzati soprattutto per le merende o a fine pasto d'estate NON in alternativa alla frutta.

Caratteristiche nutrizionali: *il contenuto in grassi del gelato può essere anche molto elevato.*

Quelli più ricchi contengono panna, crema, ecc, quelli a più basso contenuto di grassi sono quelli alla frutta. Dal punto di vista igienico i gelati di provenienza industriale presentano maggiori garanzie, anche se a differenza di quelli artigianali (antiossidanti, addensanti, coloranti, aromatizzanti). L'ora della merenda pomeridiana è la più indicata per gustare il gelato.

Acqua minerale

Acqua minerale naturale confezionata.

Caratteristiche :

residuo fisso compreso tra 50 e 500 mg per litro nitrati espresso come ione nitrico = assente, o comunque inferiore a 15 mg per litro.

Si dovranno prendere delle precauzioni di stoccaggio, esempio:

- conservare le bottiglie al riparo da fonti di calore
- poste su idonei ripiani

in luogo fresco

Sale da cucina, aromatizzanti, preparati per brodo

Sale marino iodato o sale addizionato con iodio.

Erbe aromatiche essiccate senza sale aggiunto.

Non utilizzare spezie.

Per quanto concerne gli alimenti non compresi in questo elenco si rimanda a quanto previsto dalle “Direttive della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica” - n. 4/44198 del 27 giugno 1989, n. 6/37435 del 17/7/1998, alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica ed alle norme legislative vigenti ed Per eventuali richieste o proposte di altri prodotti da utilizzare per le preparazioni contattare l’ A.S.L. di Bergamo, rivolgendosi al personale incaricato della Vigilanza Nutrizionale nelle refezioni scolastiche.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO

Area Igiene degli Alimenti e della Sicurezza Nutrizionale

- DERRATE ALIMENTARI PER ASILI NIDO

(note aggiuntive)

-

.....SONO DA PRIVILEGIARE I PRODOTTI BIOLOGICI TIPICI, E TRADIZIONALI E QUELLI A DENOMINAZIONE PROTETTA,.....

Art.59 comma 4 della Legge 488/99 Sviluppo dell’agricoltura biologica e di qualità (finanziaria anno 2000)

Questa parte del documento integra e ridefinisce alcuni aspetti dell’approvvigionamento alimentare relativo ai soli asili nido.

Per una corretta gestione degli acquisti deve pertanto essere consultato tutto il documento

Pane

Lievitazione naturale, non lavorato con grassi o oli aggiunti, ben cotto; formato ciabattine per consentire meglio la realizzazione delle grammature richieste quando viene affettato.

Torte

Esclusivamente confezionate dalla cucina

Pasta

Formati adeguatamente piccoli: farfalline, capelli d'angelo, maccheroncini, gramigna, conchigliette

Farina di mais

Deve provenire da produzione biologica, di grana non grossa, possibilmente integrale e macinata a pietra. E' possibile anche l'utilizzo di farina saracena per polenta mischiata a quella di mais.

Gnocchi di patate

Solo se confezionati dalle cucine da patate fresche e non da preparati per gnocchi.

E' vietato l'utilizzo di polveri o fiocchi di patate per confezionare gnocchi e purè.

Pizza

Solo se impastata e lievitata dalla cucina.

Carni vitellone. lonza. pollo, tacchino

Forniture di carni fresche, possibilmente nella giornata del confezionamento; per il vitellone tagli di filetto.

Pesce surgelato

Forniture di filetti o di cuori di nasello e di merluzzo perfettamente deliscati e garantiti dall'azienda produttrice.

Uova

Utilizzare solo uova "A extra" acquistate nella settimana del consumo.

Prosciutto cotto nazionale

privo di polifosfati e caseinati , proteine di soia e glutammati (E 620, E 621, E 622, E 623); non sono consentiti prosciutti ricostituiti.

Verificare attentamente l'etichetta, per forniture già affettate fare richiesta al salumiere di certificare con etichetta la composizione del prodotto.

Latte

Per il consumo tal quale, dovrà esser utilizzato unicamente latte "fresco pastorizzato intero con definizione di Alta Qualità", acquistato in giornata da fornitura della Centrale del latte della giornata, il latte deve essere aperto e consumato in giornata.

Il latte deve essere utilizzato da confezioni aperte in giornata e completamente consumato o comunque non riutilizzabile in giornate successive.

Formaggi freschi

Devono tutti riportare in etichetta la non presenza di conservanti, la presenza di fermenti vivi (mozzarella e crescenza), la ricotta deve essere in confezioni sigillate dalla casa di produzione

Parmigiano Reggiano

E' l'unico consentito e deve essere di lunga stagionatura; non deve presentare umidità.

Yogurt

E' ottenuto da latte pastorizzato fermentato con Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

I conservanti e gli inibenti dovranno essere assenti e **tale caratteristica dovrà essere presente in etichetta.**

L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0,8%.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2° +4°C.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 15 giorni di conservazione.

Utilizzare solo yogurt bianco intero con fermenti lattici vivi, senza aggiunta di zuccheri o zuccheri d'uva; per il consumo di yogurt alla frutta acquistare yogurt al naturale a cui si aggiungerà frutta fresca di stagione.

L'acquisto deve essere nella settimana del consumo; eventuali avanzi di confezioni aperte non vanno conservate per utilizzi successivi.

Olio di oliva extra vergine

Scegliere oli di olive prodotte ai laghi o in Toscana e Umbria (sono più delicati), possibilmente con spremitura a freddo indicata in etichetta.

Ortaggi e frutta

Le forniture devono essere giornaliere o bisettimanali (lunedì, mercoledì), non devono essere utilizzate verdure a foglie rimaste la settimana precedente in cella frigorifera.

Acqua minerale

Solo ed esclusivamente in bottiglia di vetro, aperta e consumata in giornata. Per le varie età pediatriche consultare il pediatra dell'asilo.

Altri prodotti alimentari

Non utilizzare dadi, prodotti industriali per confezionare brodi; devono essere preparati esclusivamente dalla cucina da verdure fresche e/o surgelate.

Biscotti per la prima infanzia, preferibilmente confezionati con grano proveniente da produzioni biologiche, se richiesti biscotti senza latte e uovo.

Per i piccoli al di sotto di 12 mesi deve essere considerata la disponibilità di tutta la gamma di prodotti alimentari per la prima infanzia (farine senza glutine, cereali precotti, omogeneizzati, liofilizzati di carne, latti di proseguimento, camomilla, tisane,...) su richiesta specifica del pediatra dell'asilo.

Marmellata

Confettura di frutta qualità extra con il minimo di presenza del 60% di frutta. La dicitura: confettura extra dovrà essere visibile sull'etichetta.