

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità. La Ditta si impegna a fornire prima della stipula del contratto la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari, dal D. Lgs n. 155 del 26.05.1997.

Tutti i prodotti utilizzati dalla Ditta dovranno inoltre riportare sull'etichetta tutte le informazioni previste dalle norme vigenti (D. Lgs 157/2004).

E' fatto divieto assoluto di provvedere a preparazioni o cotture, anche parziali, dei cibi nei giorni antecedenti a quello del consumo.

Le forniture di ogni tipologia di pasto devono rispettare la stagionalità prevista dai menù e relativamente alla frutta e alla verdura, esse devono conformarsi ad un criterio di ampia variabilità e apprezzabilità dei prodotti.

Dovranno essere utilizzati i seguenti alimenti:

Fonti proteiche

E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana.

Latticini

- Formaggi stagionati quali parmigiano reggiano e grana padano entrambi con almeno 12 mesi di stagionatura (interi, a pezzi e grattugiati). il formaggio da condimento deve essere grana padano: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi. Preferire l'uso di formaggi D.O.P.
- Formaggi a pasta molle prodotti da puro latte vaccino senza additivi aggiunti quali: stracchino, robiola, crescenza, taleggio, caciotta fresca e simili, formaggi freschi monodose con fermenti lattici vivi esenti da additivi.
- Formaggi a pasta filata ricavati da latte vaccino intero nella forma di bocconcino (mozzarella).
- Filoni da utilizzare esclusivamente come ingrediente della pizza (unici ingredienti: latte, caglio, sale).
- Formaggi a pasta dura.
- Ricotta di siero di latte vaccino senza aggiunta di latte intero e panna.

Pane/pasta/Riso/Gnocchi/Sfarinati

- Pane comune di tipo "0".
- Pane integrale biologico.
- Orzo perlato extrafino.
- Pasta alimentare di semola di grano duro resistente alla cottura (cuocendo 50 grammi di pasta in ½ litro di acqua salata per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso).
- Gnocchi di patate freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protetta o surgelati, senza aggiunta di additivi e preparati solo con: patate, farina di grano, uova, acqua sale, aromi naturali eventualmente spalmati con olio.
- Riso parboiled.

- Riso integrale.
- Pasta all'uovo ripiena (sottovuoto, in atmosfera modificata o surgelata) esente da qualsiasi conservante o additivo e priva di qualsiasi esaltante. Il ripieno deve essere composto da: ricotta e spinaci (o altre verdure).
- Farina di polenta istantanea.
- Per la pizza: pasta lievitata di pane preparata con farina tipo "O", acqua, olio extravergine di oliva, sale e lievito di birra.

Prodotti ortofrutticoli

Tutti i prodotti ortofrutticoli freschi dovranno possedere le caratteristiche commerciali di categoria "prima" ed "extra", rispondere alle norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli commercializzati all'interno dell'Unione Europea di cui ai relativi regolamenti là dove siano previsti e, in mancanza di questi, secondo le norme di qualità edite dall'ICE (Istituto per il Commercio Estero). Sugli imballaggi dovranno essere apposte le indicazioni relative a: imballatore o speditore, natura del prodotto, origine del prodotto e caratteristiche commerciali (categoria e calibro).

I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale ed inoltre essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberì. La frutta e la verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura.

Verdure fresche, di stagione.

Verdure surgelate (da utilizzare come contorno o come ingrediente) limitate ai seguenti tipi: spinaci, fagiolini, bietola, carciofi, asparagi, preparati per minestroni di verdure. L'Ente appaltante si riserva di escludere verdure surgelate che, pur soddisfacendo requisiti di legge, non rispondono a requisiti organolettici soddisfacenti. Non è consentito l'uso di verdure in scatola.

Per le minestre: legumi secchi quali ceci, fagioli, piselli, lenticchie, legumi misti nonché legumi surgelati quali piselli, fagioli, legumi misti per minestroni (il Comune si riserva di escludere legumi surgelati che, pur soddisfacendo i requisiti di legge, non rispondono a requisiti organolettici soddisfacenti).

Frutta

La scelta dei prodotti dovrà essere effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di provenienza nazionale ed esente da difetti visibili. La macedonia dovrà essere preparata con frutta fresca di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

Condimenti

Sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva
- burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature
- oliomonoseme di arachide, dimais o di girasole.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù, per studenti che devono seguire diete particolari (diete speciali) come meglio precisato all'art 11.

Questi pasti speciali dovranno essere consegnati in monoporzione e recare indicazione dell'alunno destinatario.

Considerando che il servizio della mensa è un momento educativo e di socializzazione per i bambini, si ritiene opportuno accogliere alcune richieste di diete particolari anche per motivi non strettamente sanitari, a scopo di garantirne l'integrazione.

Aromi

Utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Salse ed estratti per brodo

Il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammatomonosodico.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame)

Dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombro ed il salmone dovranno essere al naturale o all'olio d'oliva.

Carne fresca

Tutte le carni dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti, abilitati CEE oppure ad essi equiparati. Deve essere possibile risalire all'allevamento di origine degli animali da cui derivano le carni.

Carni bovine fresche, refrigerate. Devono provenire da bovini adulti di età compresa tra i 18 e i 24 mesi. I tagli consigliati sono: roastbeef, scamone, garretto, noce, fesa, sottofesa, petto, punta di petto, spalla, muscolo del quarto posteriore per il macinato.

Carni suine fresche, refrigerate, eventualmente disossate e confezionate sottovuoto, comunque prive di grasso di copertura. I tagli consigliati sono: filetto, carrè, bracioline, lonza, polpa di coscia.

Carni avicole fresche refrigerate di categoria A: polli eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa e anca di tacchino. Le carni devono essere prive di odori e sapori anomali, la pelle deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Carne conservata

Prosciutto crudo affettato o, su richiesta, intero o in tranci, disossato, confezionato sottovuoto con stagionatura non inferiore a 12 mesi. Alla sezione dovrà presentare rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, privo di odori sgradevoli o anomali.

Prosciutto cotto affettato o, su richiesta, intero senza polifosfati: coscia pressata, confezionata sottovuoto, senza aggiunta di polifosfati, dovrà avere pezzatura media di 6-8 kg, presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Prosciutto cotto con le stesse caratteristiche del precedente ma anche senza aggiunta di proteine o derivati del latte.

Bresaola affettata o, su richiesta, intera prodotta con muscoli di bovino adulto o equino, stagionatura minima 45 giorni.

Prodotti ittici

Qualora sia di facile reperimento si utilizzeranno prodotti freschi e, in alternativa, prodotti surgelati. I prodotti surgelati dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Indicativamente si propongono: filetti surgelati, perfettamente deliscati, in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati di: nasello, merluzzo, platessa/limanda, sogliola, cernia, trota, salmone, dentice; tranci surgelati, in confezioni originali di pesce spada, tonno, cernia, salmone.

Bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di

qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco dal prodotto.
Tonno in scatola all'olio di oliva o al naturale da utilizzare come ingrediente.

Pane

Utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane riscaldato surgelato

Dolci

Preferire dolci semplici quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli preconfezionati.

Budino

Confezionato in giornata e correttamente conservato.

Gelato

Deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Dovrà essere data la preferenza alle preparazioni semplici.

Varie

Dovranno essere garantiti tutti gli elementi da utilizzare per le diete speciali non altrove descritti.