



# **CITTÀ DI ALGHERO**

---

**Provincia di Sassari**

***PUBBLICA ISTRUZIONE***

**ALLEGATO N°3**

*Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti e all'igiene degli alimenti.  
Modalità operative*

**ANNI SCOLASTICI 2010/2011- 2014/2015**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E LE  
SCUOLE PRIMARIE**

**CARATTERISTICHE E REQUISITI IGIENICO - SANITARI DEI PRODOTTI  
UTILIZZATI**

## PER CONFEZIONARE I PASTI

### **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

Ingredienti: semola di grano duro e acqua.

La pasta deve rispondere ai requisiti della L 580/67 e successive modifiche.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art.3 e 22 del D.Lgs. 27-01-92 n° 109.

Deve essere indicata in modo ben visibile la data di scadenza. La pasta deve avere odore e sapore gradevole, colore giallognolo, aspetto omogeneo, fattura vitrea, essere priva di coloranti ed altre sostanze estranee di varia natura ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione.

Non deve essere acida né ammuffita, né alterata od invasa da acari, tonchi, altri insetti o larve o da qualsiasi altro parassita. Inoltre non deve presentare in modo diffuso difetti tipo macchie, pezzature o tagli, bollature o bolle d'aria.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati nelle tabelle dietetiche. Per ogni tipo di pasta devono essere specificati:

« tempo di cottura

« resa (aumento di peso con la cottura)

« tempo massimo di mantenimento, delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità).

« tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenze di spaccature.

### **RISO**

Deve essere classificato come superfino che abbia subito un trattamento autorizzato di tipo "parboleid", diretto a conservare al riso le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve rispondere ai requisiti della L. 18-3-58 n° 325 e della L. 5-6-62 n° 586. Le confezioni sigillate, devono recare la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice, devono essere integre e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 28 del D.Lgs. 27-1-92 n°109.

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, o alterazioni di tipo microbiologico e non deve essere trattato con sostanze non consentite. Non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

### **MINESTRE**

Pasta o riso come sopra descritto, cocktail di verdure surgelate o fresche (fagiolini, patate, carote, cavolfiore, cipolle, bietole, pomodori, zucchine, spinaci).

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado d'integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti.

### **PASTA PER LASAGNE**

La composizione della pasta prodotta con impiego di uova deve rispondere ai requisiti richiesti dalla L. n° 580/1967 (art. 31) e successive modificazioni.

La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

### **PASTA CON RIPIENO**

Si intende pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta (60%) e spinaci (40%) che complessivamente non dovrà essere inferiore al 30%. Di formato quadrato e piccolo, (indicativamente cm. 4 max), deve presentare un'elevata tenuta alla cottura, un basso grado di spappolamento ed a cottura ultimata rimanere integra e ben separata anche dopo sosta al caldo.

Devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe ed altri agenti infestanti compreso alterazioni di tipo microbiologico.

Deve rispettare quanto disposto dall' art. 30 Legge 4 luglio 1967 n°580. Il prodotto confezionato deve avere indicato in etichetta gli elementi compositivi in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso e gli estremi del decreto di autorizzazione degli ingredienti stessi secondo quanto stabilito dal D.Lgs.27.01.1992 n°109.

Se l'impasto contiene carne, la produzione e commercializzazione deve essere conforme al D. L.vo 537/92 e successive modifiche ed integrazioni. Le confezioni originali devono essere sottovuoto o in atmosfera protettiva ai sensi del D.P.C.M. n. 311/97.

### **ORZO PERLATO E FARRO**

Ai sensi della L. n°325 del 18.3.1958, devono essere di prima qualità, mondati, di pezzatura omogenea, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei e uniformemente essiccati. Non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta e deve essere consegnato in confezioni originali.

Le caratteristiche merceologiche richieste per i cereali cotti sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Le confezioni non devono presentare ne' insudiciamento esterno, ne' rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

### **LEGUMI SECCHI**

Devono essere di pezzatura omogenea ( sono ammessi leggeri difetti di forma ) ed uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui all'art 3 del D.Lgs. 27-1 -92 n° 109.

**FAGIOLI** - Cultivar richieste : borlotto o cannellino

**LENTICCHIE** - Cultivar richieste : Pantelleria

**CECI** - Cultivar richieste : comune

I legumi secchi devono essere BIOLOGICI, conformi al regolamento Cee n. 2092/91.

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi.

### **PIZZA MARGHERITA**

Prodotta con semolato rimacinato di grano duro, a lievitazione naturale, cotta in forno. Se in confezione, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. n° 109 del 27.01.1992.

## **PANE FRESCO**

Secondo la legge n. 580 del 4 luglio 1967 e successive modificazioni, è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune e fornito nelle pezzature richieste.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi. E' implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere. Per la spalmatura eventuale si richiede l'utilizzo esclusivo di olio extravergine d'oliva.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, la mollica morbida ma non collosa.

Deve essere garantito di produzione giornaliera, non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Deve essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

Il trasporto deve avvenire secondo le condizioni indicate dall'art. 26 della L. n° 580 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento".

Nel caso di contenitori rigidi o altri contenitori (es. sacchi di carta) questi devono rispondere ai requisiti specifici previsti dal D.M. 31.7.1973 e successive integrazioni e/o modificazioni.

Confezionamento: con pellicola perforata per alimenti riportante, ben visibile la data di confezionamento.

## **YOGURT ALLA FRUTTA**

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaris* e *Streptococcus termophilus*) in determinate condizioni. Deve avere l'85% in peso di latte ed i fermenti lattici vivi, l'acidità e l'alcool etilico devono essere presenti nelle percentuali corrispondenti ad un prodotto di ottima qualità e giusto grado di freschezza.

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente scremato, il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato e deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati e in particolare, non deve contenere caglio.

Non deve contenere coloranti, né conservanti chimici.

Lo yogurt alla frutta deve essere completamente omogeneizzato in maniera tale da non percepire pezzi e filamenti. I gusti richiesti di yogurt alla frutta sono i seguenti: banana, fragola, frutti di bosco. Non deve contenere coloranti, antifermentativi o altri conservanti chimici. Dovrà avere una data di scadenza di almeno 24 giorni posteriore alla data di consegna.

## **FORMAGGI**

Tutti i prodotti lattiero – caseari devono provenire da stabilimenti autorizzati CEE a norma del D.P.R. 54 del 14/1/1997. L' etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dall'art. 23 del D. L. 27/1/1992 n° 109.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, sia nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- > tipo di formaggio;
- > nome del produttore;
- > luogo di produzione;
- > nome del venditore;
- > eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27/02/1986 n. 209, e successive modifiche (decreto n.250/98),
- > peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte, non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno o all'esterno.

Ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola), non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore dei formaggi maturi.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà dei formaggi ed in ogni caso corrispondere a tutti i requisiti, prescritti dalle vigenti disposizioni di legge.

Per l'etichettatura si richiede quanto previsto dell'art. 5 del Reg. CEE 2092 / 91 e successive modifiche ed integrazioni. I formaggi a denominazione di origine tipici possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate; sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

## **BURRO**

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato con massa pastosa compatta di odore e sapore gradevole, aroma delicato, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie. Deve provenire da stabilimenti autorizzati con bollo CE. Per la produzione, composizione e qualità merceologica deve rispondere a quanto previsto dalle L.1525 del '56 , L. 202 del '83, 142 del '92 e D.P.R. n.54 del '97.

## **PARMIGIANO REGGIANO**

Deve essere sempre di prima qualità, deve avere una stagionatura di almeno 18 mesi e deve essere idoneo ad essere grattugiato. Il formaggio da consegnare deve essere prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore.

## **FORMAGGIO TIPO DOLCE SARDO**

Il Dolce Sardo è un formaggio di latte vaccino fresco da tavola.

### **FORMAGGIO TIPO PERETTA SARDA**

La peretta sarda è prodotta con latte vaccino, è un formaggio a pasta filata molto gustoso. Ha una crosta liscia dal colore giallo-paglierino; la pasta è gialla leggermente elastica con un'occhiatura omogenea. All'olfatto ricorda una certa burrosità unita a profumi vegetali.

### **FORMAGGIO PECORINO SARDO DOLCE**

Deve possedere i requisiti che contraddistinguono il prodotto sardo.

### **MOZZARELLA DI MUCCA**

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino intero, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione, deve essere a forma di bocconcino del peso medio di 120/130 g. Si richiede anche la fornitura in formato "CILIEGINA" da 15/20g.

Requisiti richiesti:

>grasso minimo sulla sostanza secca 44%;

>non presentare macchie o colore giallognolo;

>avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;

>non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido;

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

### **BESCIAMELLA U.H.T.**

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione devono essere latte vaccino intero, burro, farina di grano tipo 00, sale. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE ed essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo U.H.T. a lunga conservazione e confezionato in contenitori sigillati Tetra Pack asettici da 500 ml o da 200 ml.

Le dichiarazioni in etichetta su ogni singola confezione devono rispondere ai requisiti Previsti dal D.Lgs 109 / 92 e successive modifiche. Il prodotto non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti nel rispetto del D.M. del 27 Febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98). Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

### **CARNI**

La carne bovina, di pollo, di tacchino, di agnello e di maiale deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

Le carni devono essere in perfetto stato di conservazione; presentare una struttura compatta, consistente e non viscida, essere di odore gradevole, non rancido, tagliarsi facilmente, dovranno inoltre avere colore rosso vivo se di vitellone, rosso-bianco se di agnello o maiale.

Le carni devono essere confezionate in atmosfera modificata o sottovuoto con scadenza di almeno 7 (sette) giorni. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale; le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Il colore della carne, rosso scuro, finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6 – 7%. La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

> involucro integro, ben aderente alla carne e indice della presenza di sottovuoto;

> etichetta conforme al D.L. 109/92 e successive modifiche;

>La carne non deve essere stata congelata o scongelata.

Le confezioni devono riportare:

>Un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne, il peso.

I materiali di imballaggio devono essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

La carne dovrà essere conservata e trasportata ad una temperatura compresa fra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$  (D.P.R. 327/80 – D.P.R. 503/82).

## **CARNI BOVINE**

Le carni di vitellone devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa CEE (L. 29.11.71 n° 1073 e s.m.i.).

Devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali.

La carne deve essere conforme alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione della malattia Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) D.M. 29/09/2000. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì:

>provenire da allevamenti nazionali;

>essere specificata la provenienza;

>presentare grana fine, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto ;

>presentare caratteristiche igieniche ottime ( pH non superiore a 6 ) assenza di contaminazioni microbiche e fungine;

>essere disossata e con frollatura di almeno 10 giorni.

Tipologia dei tagli:

>Noce: parte centrale della coscia compresa tra il girello e controgirello esternamente e la fesa internamente;

>Sottonoce: situata accanto alla noce

>Rosa o fesa: taglio grosso e lungo che ricopre quasi tutta la parte interna della coscia.

## **CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE**

Devono presentare in ogni loro parte il marchio della visita sanitaria e di classifica e tenere presente le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283 del 30/04/1962 e successive modifiche ed integrazioni.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali.

Dal punto di vista organolettico le carni devono presentare:

colore rosato, omogeneo senza zone di sbiadimento consistenti;

>aspetto vellutato;

>grana molto fine;

>tessitura compatta;

>consistenza pastosa al tatto;

>venatura scarsa.

Tipologia dei tagli:

>carrè disossato

>fesa

>arista

## **POLLAME**

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi Del D.P.R. 8.6.1982 n°503, D. Lgs. n°109 e n°118 del 27.1.1992, D.P.R. 30.12.1992 n°559.

I macelli ed i laboratori di sezionamento da cui provengono le carni dovranno essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per tutta la durata della fornitura, dei bolli C.E.E.

Il prodotto deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra 2 e 5 giorni) e conservato a temperatura di refrigerazione;

>essere rigorosamente fresco, non surgelato;

>non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;

>per la conservazione non deve essere stato trattato con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici.

Le confezioni non devono contenere liquidi di sgocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile, indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto U.E., l'A.S.L. territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

I tagli richiesti sono:

> cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia) e petto di pollo.

## **FESA DI TACCHINO**

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i 2 ed i 5 giorni) seguita da raffreddamento rapido; esclusivamente di tacchino maschio con età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi con peso di circa 5 kg.

Non devono essere trattati con antibiotici, devono presentare carni color rosa pallido, cartilagine sternale molto flessibile. Devono essere completamente disossati e il sezionamento del petto dovrà essere fatto da animali di recente macellazione.

La carne dovrà essere in perfetto stato di conservazione, chiara, tenera, profumata e saporita, priva di qualunque odore e sapore anormale e/o disgustoso, recante i caratteri organolettici tipici delle carni di prima categoria commerciale, dovrà essere spellata e pronta per l'uso; confezionata ed etichettata ai sensi del D.Lvo 27.1.1992 n.109.

### **CARNE FRESCA DI AGNELLO SARDO IGP**

Deve essere di 1° qualità e di provenienza regionale. La provenienza e lo stabilimento di confezionamento dovranno essere autorizzati e controllati ai sensi della normativa vigente.

### **SALUMI**

Le norme sanitarie generali stabiliscono che i prosciutti provengano da allevamenti la cui carne risulti priva di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti).

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.

Tipologie richieste:

- >prosciutto crudo magro dolce tipo Parma;
- >prosciutto cotto senza proteine del latte
- >bresaola

**PROSCIUTTO CRUDO**, di coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione deve essere del peso medio di 7 kg. con oscillazione di g. 500. La stagionatura non deve essere inferiore a mesi 12, le umidità sulla parte magra e la porzione di grasso devono essere molto ridotte; il grasso non deve essere di colore giallo o essere rancido. La sezione dovrà presentarsi di colore e odore caratteristico, di sapore piacevole, sano all'ago ed immune da difetti esterni ed interni. Fra le masse muscolari non dovranno essere presenti nervature e le infiltrazioni di grasso candido dovranno essere lievissime. Deve essere affettato in giornata.

**PROSCIUTTO COTTO**, deve essere di 1<sup>a</sup> qualità, ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca del suino del peso compreso fra 6 e 7 kg. Deve essere privo di polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta dovranno essere presenti nelle quantità minime consentite dalla vigente normativa. Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido. Il grasso deve essere scarso e quello interstiziale di preferenza basso. Non deve presentare alterazioni di odore, sapore, o colore, né iridescenze, picchiettature, alveolature o altri difetti.

L'umidità sulla parte magra deve oscillare indicativamente sul 58 -62%. Dovrà essere morbido succulento e compatto al taglio ma non acquoso. Il prodotto deve essere Confezionato ai sensi del D.M. 21.3.1973 e successive modificazioni. Deve essere affettato in giornata.

**BRESAOLA**, di carne di manzo, salata e affumicata tipico prodotto della Valtellina. La sezione dovrà presentarsi di colore e odore caratteristico, di sapore piacevole, sano all'ago ed immune da difetti esterni ed interni. Deve essere affettato in giornata.

### **UOVA**

Le uova devono essere di categoria A e conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, devono inoltre essere conformi al Regolamento CEE 1907/90 e successive modifiche.

Le uova devono provenire da galline ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. A partire dal 24/08/2000 gli allevamenti da cui provengono le uova devono essere certificati secondo il Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i..

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali.

### **TUORLO D'UOVO, PASTORIZZATO E REFRIGERATO IN BRIK DA KG 1**

I prodotti devono essere conformi a quanto prescritto dal D. L. 4/02/1993 n° 65.

Devono essere stati preparati e trattati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti 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. I veicoli ed i contenitori per il trasporto, devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante tutto il trasporto. Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di 4 °C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D. L. 65/1993 e dal D. L. 109/1992.

Dovrà avere odore e sapore tipici delle uova fresche; il prodotto dovrà essere privo di impurità e frammenti di guscio.

### **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**

L'olio deve essere ottenuto dalle olive durante l'ultima campagna olearia mediante "spremitura a freddo", non deve essere manipolato chimicamente ma soltanto lavato, sedimentato e filtrato. Deve avere sapore e odore gradevole con acidità espressa in acido oleico non superiore all' 80%; deve essere realizzato senza utilizzo di OGM.; il numero di perossidi risultante dall'esame bromatologico deve rientrare nei parametri di ottima qualità e non al limite consentito dalla normativa. Non dovrà rilevare odori sgradevoli: di rancido, di putrido, di fumo, ecc.

Deve essere conforme con quanto previsto dal Regolamento CEE 2092 del 1991, inerente le norme obbligatorie per la produzione, trasformazione, etichettatura, importazione e distribuzione.

### **MAIS DOLCE IN SCATOLA**

Deve essere ottenuto da grani di mais freschi e a giusta maturazione.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui all'art 3 del D.Lgs. 27-1-92 n°109 e conformi a quanto riportato nella Legge Regionale n. 15 del 24 novembre 2001.

## **PRODOTTI SURGELATI**

Devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.6.1971.

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.6.1971, D.M. 1.3.1972 e successive modificazioni, D. Lgs. 110/92; D.M. n° 493 del 25.9.1995).

In particolare le confezioni devono:

>avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione dei caratteri organolettici qualitativi del prodotto;

>proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;

>impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;

>non cedere al prodotto sostanze ad esse estranee;

>i materiali devono avere i requisiti previsti dalla L. n°283 del 30.4.1962 e successive modificazioni,

>sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la curabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, la modalità di conservazione come dal D.P.R. 26.03.1980 n° 327 art.65 Allegato B e dal D.P.R. 18.5.1982 n°322. il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati.

Tutti i prodotti devono presentarsi senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata e le perdite da sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5% o altra % minima prevista nel normale processo produttivo di ogni specifico prodotto, salvo quelli per cui è già indicata una % di glassatura,

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione.

In particolare spinaci e bietole surgelati in pani, devono essere costituiti da foglie della stessa varietà, sane e di colore intenso o comunque non alterato da colorazioni tendenti al giallo; devono essere surgelati con il sistema rapido.

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

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

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°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

## **PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI**

I prodotti devono essere conformi alle norme dell'Unione Europea per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

I prodotti di provenienza nazionale od estera devono:

>essere accuratamente privati dalle spine, cartilagini e pelle;

>non sottoposti a trattamento con antibiotici o antisettici;

>non presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

>non presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione.

I prodotti della pesca surgelati allo scongelamento non devono sviluppare odore di rancido e le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%.

La pezzatura deve essere omogenea e costante.

Tipologie richieste:

>bastoncini di merluzzo in croccante panatura;

>filetti di merluzzo.

Per i bastoncini le specie di merluzzo richieste sono: Merluzzo del Pacifico (*Merluccius Gayi* e *Merluccius Productus*) pescato nei mari dell'Oceano Pacifico (zona denominata FAO) e Merluzzo Atlantico (*Merluccius Hubbsi*) pescato nei mari dell'Atlantico del Sud Ovest (zona denominata FAO).

I filetti di merluzzo devono essere costituiti da Merluzzo Atlantico (*Merluccius hubbsi*) pescato nell'Atlantico del Sud Ovest o Merluzzo Sudafricano e/o Merluzzo dell'Oceano Indiano (*Merluccius capensis* e/o *Merluccius paradoxus*) pescato nell'Atlantico del Sud Est.

## **TONNO AL NATURALE**

Il prodotto deve appartenere al tipo Tonno alalunga (*Thunnus alalunga*) di prima scelta, confezionato in scatole ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D. L.vo n. 108/92 .

Il prodotto deve rispondere ai seguenti requisiti di qualità: carni tenere, di colore rosa chiaro, poco grasse e poco salate, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stoppose, compatte, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce e con assenza di parti estranee e di acqua.

I livelli di contaminazione chimica devono essere conformi a quanto stabilito nel D.L.vo n. 531/92. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09 dicembre 1993 ovvero 1 mg/Kg; si richiede in merito un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

La confezione deve essere conforme all'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n° 283 e successivi aggiornamenti. Per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno – piombo, si faccia riferimento al D.M. 18 /2/84 e D.M. n°405 del 13/7/95.

## **POMODORI PELATI**

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione regionale e nazionale tradizionale, da escludere le varietà ibride e vietate quelle transgeniche.

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

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

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

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- >denominazione e tipo di prodotto;
- >peso netto, peso sgocciolato;
- >identificazione della ditta produttrice e del laboratorio di confezionamento;
- >termine minimo di conservazione;
- > luogo di produzione;
- >ente certificatore;
- >consigli per l'immagazzinamento.

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti.

### **PASSATA DI POMODORO**

La passata deve essere preferibilmente preparata utilizzando prodotti freschi di provenienza regionale o nazionale, sani, integri, privi di additivi, aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, nel rispetto del decreto del Ministero della Sanità del 27/02/1966, n. 209 e successive modifiche (decreto n. 250/98).

La passata deriva da pomodori lavati e tritati e poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C. Si richiedono conserve in contenitori di vetro.

Ogni contenitore deve riportare:

- >denominazione e tipo di prodotto;
- >nome della ditta produttrice e confezionatrice;
- >termine minimo di conservazione;
- >luogo di produzione;
- >ente certificatore;
- >consigli per l'immagazzinamento.

### **SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO**

Come alimento biologico si intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate secondo il regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- >essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi ( concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, etc.), nel rispetto del regolamento CEE n.2092/91 del 24/06/1991;
- >essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni e più specificamente, per le aziende italiane, ci si riferisce al D.Lgs.. 220 del 17/03/1995 ed ai controlli da parte di uno degli Enti autorizzati.

Tutti i prodotti di provenienza extra comunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità della normativa comunitaria sulla produzione biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'art. 11 del regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni, nonché dai regolamenti CEE n. 94/92, 3457/92 e 529/95.

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'art.5 del reg. CEE n. 2092/91, modificato dal reg. CEE n.1935/95.

Sull'etichetta deve essere indicato:

- >Lotto, o partita del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori si possano rintracciare i produttori delle materie prime;
- >Produttore e luogo di produzione, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- >Ente certificatore con sigla di riconoscimento, come previsto dalle normative;
- >Codice del produttore o del diverso operatore;
- >Numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- >Descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume;
- >Data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge.

Per le ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di soli prodotti certificati ai sensi del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni, le informazioni di cui sopra, in caso di partite all'ingrosso, possono essere sostituite da un'autocertificazione, con la quale il titolare o rappresentante legale, afferma che tutto il ciclo della produzione o trasformazione è sottoposto a verifica degli organismi di controllo.

I prodotti biologici, come previsto dalla normativa, possono essere trasportati ad altre unità, compresi i grossisti e i dettaglianti, solo in imballaggi, contenitori o veicoli chiusi, in modo che il contenuto non possa essere sostituito se non manipolando o danneggiando i sigilli e a condizione che sia apposta un'etichetta che indichi il nome e l'indirizzo dell'operatore, il nome del prodotto, il nome o il numero di codice dell'organismo o dell'autorità di controllo da cui dipende l'operatore e il codice d'identificazione della partita. Le informazioni di cui sopra possono anche figurare in un documento di accompagnamento che deve inequivocabilmente corrispondere all'imballaggio, al contenitore o al mezzo di trasporto del prodotto.

L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo a norma del G.L. n.842 del 27 aprile 1993, anch'esso sotto forma di sigla (tre lettere), il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

I prodotti privi di etichettatura a norma con il regolamento CEE 2092/91 non saranno accettati.

Gli imballaggi devono essere sempre nuovi, integri, senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, nè ammaccate, cartoni non lacerati, etc. e devono essere di materiale riciclabile.

Nel caso di eventi imprevedibili ed eccezionali o di accertata irreperibilità dei Prodotti biologici, sarà consentita la sostituzione con prodotti convenzionali, di ottima qualità, previa autorizzazione del Dirigente responsabile del Comune di Alghero.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI PROVENIENZA BIOLOGICA**

I prodotti ortofrutticoli devono essere di ottima qualità e di recente raccolta, presentare le caratteristiche tipiche della varietà e preferibilmente di provenienza regionale o nazionale. Per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

I prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria (banane) devono essere certificati ed etichettati conformemente alla normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'art.11 del Reg. CEE 2092/91 succ. modif. e integrazione nonché dai Reg. CEE n.94/92,3457/92 e 529/95, ed anche richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dall'Unione europea.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- >abbiano subito una conservazione eccessivamente lunga che abbia pregiudicato i requisiti organolettici;
- >portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, ammaccature e terra;
- >siano attaccati da parassiti animali o vegetali.

## VERDURA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- >avere chiaramente indicata la provenienza;
- >presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- >essere di recente raccolta, asciutta e priva di terriccio;
- >essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- >non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- >essere priva di umidità esterna anormale;
- >essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura richiesta;
- >avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- >essere priva di residui di antiparassitari;
- >essere esenti da difetti di qualsiasi origine che possano alterare i caratteri organolettici della verdura stessa.

Le patate e le cipolle non devono essere trattati mediante raggi gamma e non devono essere germogliati.

I prodotti ortofrutticoli richiesti sono:

- 1) Ortaggi a fusto: finocchi, tuberi;
- 2) Ortaggi a radice: carote;
- 3) Ortaggi a foglia: erbe, spinaci, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico;
- 4) Ortaggi a frutto: pomodori, zucchine, melanzane
- 5) Ortaggi a seme: fagiolini, fagioli, piselli
- 6) Ortaggi a fiore: cavolfiori, carciofi;
- 7) Ortaggi a bulbo: cipolla.

In particolare gli **ortaggi a foglia** devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna, anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CE. **I grumoli dei finocchi** dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi i germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i 10 cm. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi ammaccature e lesioni cicatrizzate tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro non dovrà essere inferiore a 7 cm.. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate senza danneggiare le radici.

**Le carote** devono essere sane, pulite, consistenti, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna. Il calibro minimo della sezione massima dovrà essere di 20 mm.. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

**Le cipolle** dovranno essere non germogliate e prive di ciuffo radicale; i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto, lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a 4 cm.

**I pomodori** da insalata devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che da renderli adatti al consumo entro 2 –3 giorni.

**Le patate** devono essere di morfologia uniforme, devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione; devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde, (solanina), di germogliazione e di parassiti, affette da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo o flaccidità della polpa. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

## **FRUTTA FRESCA**

La scelta della frutta deve essere effettuata tra la frutta di stagione di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

>essere di recente raccolta;

>deve essere indicata chiaramente la provenienza;

>presentare le precise caratteristiche organolettiche delle specie e delle varietà ordinate;

>essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi di parassiti;

>deve essere omogenea per maturazione, freschezza, pezzatura;

>essere indenne da difetti che possano alterare i suoi caratteri organolettici;

>essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere.

I prodotti ortofrutticoli richiesti sono :

>Agrumi: arance da spremuta, mandarini, mandaranci, clementine, limoni,

>Albicocche

- >Banane: i frutti devono avere la buccia di colore gialla, intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di non maturità.
- >Mele: Golden, Deliziose e Renette,
- >Meloni,
- >Pere: William, Abate, Kaiser,
- >Pesche,
- >Fragole,
- >Susine,
- >Angurie,
- >Ciliegie,
- >Nespole.

### **MERENDINE DOLCI PANDORINO**

Si intendono prodotti dolci da forno confezionati con farina di frumento o di mais, burro, ecc. e non devono contenere coloranti artificiali nè additivi.

Il peso deve essere conforme a quello previsto nelle tabelle dietetiche.

Le merende, confezionate ed etichettate conformemente a quanto previsto dal D. L.vo. 27-1-92 n°109, devono essere fresche e presentare odore, sapore e colore gradevoli e propri del prodotto.

### **UOVO DI CIOCCOLATO**

Si intende un prodotto di cioccolato fondente o cioccolato al latte definito dalla L 30- 4-76 n 351-all.to 3, punti 16 e 21 - e contenenti, all'interno, una sorpresa per maschietti o per femminucce.

### **DOLCETTI TIPO CHIACCHIERE**

Il prodotto deve essere preparato con un impasto di farina bianca 00, uova fresche, burro, zucchero e aromi. I dolcetti devono essere fritti in olio extravergine d'oliva e spolverati con zucchero a velo.

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

## MODALITA' OPERATIVE

### 1) Conservazione delle derrate

- Lo stoccaggio dei prodotti deve avvenire in ambienti freschi ed asciutti.
- Tutti i locali devono essere costruiti secondo quanto previsto dalle normative vigenti e mantenuti in buono stato igienico e manutentivo.
- Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, pertanto, una volta aperte e parte del contenuto utilizzata nella lavorazione, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio, oppure bisogna assicurarsi di chiudere bene la confezione originale.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo e, per facilitare questo, si devono sistemare le scorte sugli scaffali, posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima.
- Tutti i prodotti dovranno essere consegnati nel rispetto del periodo commerciale che dovrà residuare dal momento della consegna alla scadenza, la quale non dovrà essere inferiore al 75%.
- Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle 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.
- Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali.
- Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori, vanno conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici e dalla luce diretta per le bottiglie in "PET".
- I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi, devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o cella al momento della consegna durante la loro conservazione.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.
- Le carni, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- E' necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando inoltre la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori.
- Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
- Non introdurre nelle celle/frigoriferi, alimenti in modo promiscuo, (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo) in alternativa proteggerli con opportuna copertura.

## 2) Tecnologie di manipolazione e cottura

- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure, tali lavorazioni devono avvenire in tempi diversi, facendo procedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, dovrà fare uso di guanti e mascherine monouso
- Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché, avendo subito numerose manipolazioni nel corso del loro trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, costituiscono un serbatoio di germi ed infestanti che potrebbero diffondere negli ambienti di preparazione, contaminando cibi o attrezzature.
- Tutti i cibi surgelati/congelati vanno scongelati in celle o frigoriferi appositi, alla temperatura compresa tra 0°C e + 4°C.
- Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata. La carne trita deve essere macinata nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene la cottura nei casi in cui essa sia effettuata in anticipo e solo per quei prodotti autorizzati.
- I legumi secchi devono essere sottoposti ad ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata
  - Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento e, comunque, evitando la precottura.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata.
- La frutta dovrà essere accuratamente lavata ed asciugata.
- La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno + 75°C, per un tempo sufficiente ad uccidere eventuali germi patogeni.
- Sono assolutamente vietati i ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.
- E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione con acqua.
- I prodotti cotti dovranno essere cotti e conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.
- E' tassativamente vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti.
- E' vietata ogni forma di riciclo.

### **3) Tecnologie di preparazione delle derrate semilavorate e modalità di trasporto dei Pasti.**

Per derrate semilavorate si intendono gli alimenti che hanno già subito una prima fase di lavorazione (taglio, lavaggio, porzionamento) e sono pronte al consumo immediato, previa operazioni di condimento e porzionamento, per i prodotti da consumare crudi.

- Le derrate semilavorate dovranno essere consegnate alle diverse strutture nelle quantità e tipologie merceologiche previste dai menù giornalieri.
- Le tecnologie di manipolazione delle derrate semilavorate, effettuate presso il centro di produzione, sono quelle già indicate in precedenza.
- La preparazione di derrate semilavorate dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
- Il confezionamento delle derrate semilavorate dovrà essere effettuato secondo le vigenti normative ed in buone condizioni igieniche, avendo cura che non rimangano parti di alimenti sulla sigillatura della vaschetta monoporzione.
- La sigillatura delle vaschette deve avvenire mediante apposite macchine sigillatrici automatiche o semiautomatiche, dalla capacità produttiva sufficiente ad assicurare una rapida esecuzione delle operazioni di sigillatura ed una variazione della temperatura degli alimenti entro limiti piuttosto ridotti.
- In caso ciò sia necessario, il centro deve essere attrezzato di apposite attrezzature/ macchine per il rapido ripristino delle temperature prescritte dalla legge per ciascuna tipologia di alimenti.
- Il posizionamento delle vaschette nei contenitori isotermini, deve essere condotto in modo da evitare di procurare rotture nella confezione: eventuali confezioni danneggiate o sigillate in modo incompleto non devono essere predisposte per l'invio.
- Ciascun contenitore deve essere chiuso immediatamente dopo il riempimento con le confezioni.
- I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico- sanitari previsti dalle norme vigenti in materia che si intendono tutte richiamate.
- E' fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia ed alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati.

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

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

- svolgere la loro attività nel pieno rispetto delle norme igieniche vigenti, al fine di evitare qualsiasi tipo di contaminazione,
- dovranno indossare un camice bianco sempre pulito e riportare un cartellino di riconoscimento dell'addetto ed il nome dell'impresa, raccogliere i capelli in una cuffia ed utilizzare i guanti in lattice monouso,
- dovranno lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala del refettorio e prima di effettuare la distribuzione,
- ogni operazione andrà effettuata facendo in modo di evitare il più possibile la dispersione del calore dei cibi avendo cura di lasciare chiusi i contenitori termici quando non avvenga la distribuzione. Questa, non dovrà mai essere effettuata prima che i bambini si presentino in sala mensa,

- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza,
- il formaggio grattugiato ed eventuali altri condimenti, andranno distribuiti dagli addetti al momento del consumo,
- in nessun caso dovrà essere messa fretta nel consumo dei i pasti,
- il cibo avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi di rifiuti.