



## **COMUNE DI PALERMO**

*Area dell'educazione, Formazione e Politiche Giovanili  
Servizio Attività rivolte alle Scuole dell'Obbligo*

### **PRINCIPALI PRODOTTI/ALIMENTI IMPIEGATI O DI POSSIBILE IMPIEGO**

Allegato n. 2

## **CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME**

Il menù deve essere realizzato con materie prime che devono essere di “qualità superiore” (qualità intesa come qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica), in quanto destinate alla confezione di pasti per bambini e ragazzi.

I parametri generali cui fare riferimento nell’acquisto delle derrate sono:

- composizione e qualità conforme ai requisiti igienico sanitari previsti, per ciascuna categoria merceologica, dalla normativa vigente
- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato, dal punto C.a.1. del DM n. 65 del 10 marzo 2020 e dall’offerta tecnica
- etichettatura il più possibile esaustiva, assolutamente conforme a quanto previsto dalla normativa vigente
- data di scadenza o termine minimo di conservazione, ben visibili, su ogni confezione e/o cartone
- imballaggi costituiti da materiali conformi alla normativa vigente senza alterazioni manifeste, scatolame non bombato, non arrugginito, né ammaccato, cartoni non lacerati, ecc.
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.)
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell’alimento
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente
- modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idonei alle derrate immagazzinate.

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo la normativa vigente.

La ditta deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.)

## **REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA**

Gli alimenti devono possedere i requisiti caratteristici propri di ciascuna categoria merceologica ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l’odore, il gusto e lo stato fisico.

I prodotti biologici, ossia derivati da agricoltura biologica certificata secondo la normativa comunitaria vigente, devono rispettare i sistemi e i cicli naturali, mantenere e migliorare la salute dei suoli, delle acque, delle piante e degli animali e l’equilibrio tra di essi, rispettare i criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfare, in particolare, le specifiche esigenze comportamentali degli animali secondo la specie.

Le materie prime impiegate devono essere tali da garantire la somministrazione di pasti nel rispetto dei requisiti di cui al punto C.a.1. del DM n. 65 del 10 marzo 2020 di seguito riportati.

### **Carni**

Le carni devono essere fresche e di prima qualità, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia, prive di additivi, di estrogeni e sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

Le carni devono essere in perfetto stato di conservazione, devono presentare una struttura compatta, consistente e non viscida, essere di odore gradevole, non rancido, tagliarsi facilmente.

Le carni in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate, la data di

confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scartomassimo del 6 – 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione. Il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie, l'odore deve essere tipico del prodotto fresco. L'involucro deve essere ben aderente alla carne.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche: involucro integro, ben aderente alla carne e indice della presenza di sottovuoto; etichetta conforme alla normativa vigente.

Le carni non devono essere congelate, né surgelate.

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, la specie, il taglio, il peso. L'etichettatura, deve tener presente la normativa nazionale che regola l'etichettatura della categoria di prodotto.

Le etichette devono essere applicate sulle singole confezioni pronte per la vendita al dettaglio e devono contenere le indicazioni relative al metodo di produzione e quelle presenti sull'attestato di macellazione che riguardano la marca auricolare dell'animale, il sesso, l'età di macellazione, il peso della carcassa, l'allevamento di provenienza, il luogo in cui è avvenuta la macellazione e la data della stessa.

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, devono, cioè, rispondere ai requisiti della normativa vigente.

La carne dovrà essere conservata e trasportata ad una temperatura compresa fra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ .

Carne bovina - biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».

La carne deve provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina, di età superiore ai 18 mesi, regolarmente macellati ed essere regolarmente bollata in modo da attestare l'avvenuta visita sanitaria che rende la carne idonea al consumo.

Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il predetto organismo deve possedere almeno le seguenti caratteristiche: essere autorizzato dal MIPAAF per effettuare verifiche di conformità sulla base di disciplinari relativi a prodotti agroalimentari ed essere in possesso di accreditamenti Accredia per rilasciare certificazioni su prodotti agroalimentari (Rif. ISO 16065). Qualora venisse istituito uno schema di certificazione ed etichettatura equivalente a livello istituzionale, lo stesso prevarrà come riferimento.

Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (*free range*) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

I **polli** devono essere di prima qualità, sani, con una buona conformazione e ottimo stato di nutrizione, presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. La carne dovrà presentarsi completamente dissanguata, di colore bianco rosato e di consistenza soda.

Il pollame dovrà essere di età inferiore alle 10 settimane, di ambo i sessi, con carni molto tenere. La **fesa di tacchino** deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, di età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi con peso di circa 5 kg e di recente macellazione (compresa fra i 2 ed i 5 giorni) seguita da raffreddamento rapido. Non devono essere trattati con antibiotici, devono presentare carni color rosa pallido, cartilagine sternale molto flessibile. Devono essere completamente disossati.

Non è consentita la somministrazione di carne ricomposta, né prefritta, né preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario

### **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)**

Deve essere data la preferenza a filetti o tranci (del tipo di pesce surgelato menzionato nel presente allegato) surgelati individualmente o interfogliati.

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (*sub C*, lettera *b*), punto 5 del DM 10/03/2020). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Non è consentita la somministrazione di pesce ricomposto, né prefritto, né preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario

### **Formaggi e salumi**

Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

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, 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.

I formaggi devono essere esenti da polifosfati aggiunti e conservanti; evitare l'uso di formaggi fusi.

I **salumi** somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Prosciutto cotto di alta qualità: prodotto con cosce refrigerate di produzione nazionale o regionale, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia, esaltatori di sapidità (glutammato di sodio). Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali e nitriti. Inoltre, i prodotti di salumeria devono essere **esenti da fonti di glutine**.

Prosciutto crudo con disciplinare DOP

Bresaola punta d'anca della Valtellina IGP

Speck IGP da utilizzare come ingrediente Il prosciutto cotto fornito deve essere privato del grasso periferico.

### **Latte e yogurt**

Il latte, anche in polvere per asili nido, e gli yogurt devono essere biologici.

Il latte, intero o parzialmente scremato, a lunga conservazione (UHT), deve provenire da allevamenti conformi alla normativa vigente e alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC, deve essere pari ad almeno 75 giorni.

Per yogurt si intende il prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino di produzione biologica in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaris* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente 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 ed, in particolare, non deve contenere caglio. Non deve contenere coloranti, né conservanti chimici.

Il prodotto fornito deve avere un intervallo minimo dalla scadenza di almeno 15 gg.

### **Olio**

Come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. L'olio deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici che non causino alterazioni del prodotto.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto gradevole e l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0,8%) ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione preferibilmente nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo"

Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

*Evitare l'utilizzo di oli di semi.* L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture.

### **Burro**

E' ammesso solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta, e comunque, esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

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

### **Pelati, polpa e passata di pomodoro**

Per almeno il 33% in peso devono essere biologici.

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

I pomodori pelati devono essere ricavati 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, 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.

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

La **passata di pomodori**, lavati, tritati e poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C, deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi, aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, nel rispetto della vigente normativa sanitaria.

### **Succhi di frutta o nettali di frutta**

Devono essere biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

### **Acqua**

Deve essere di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

### **Uova**

Per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali.

Le uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio) devono essere biologiche.

Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

Le uova devono essere di categoria A, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione.

Le uova devono provenire da galline ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Gli allevamenti da cui provengono le uova devono essere certificati secondo la normativa vigente.

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

La consegna deve avvenire almeno entro il termine di 14 giorni dalla data di deposizione (o dalla data del TMC).

***Assoluto divieto di preparazioni a base di uova crude.***

### **Pane e prodotti da forno**

Il pane è 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. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione. 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.

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

Il pane dovrà 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; non è previsto l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato; deve essere di pezzatura idonea all'utenza, con diversi formati e deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta

friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro..

È richiesta la fornitura di “pane di rimacino” (*preparato con farina di semola rimacinata di grano duro*) di varie pezzature.

Le modalità di produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione, devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.

### **Pasta e riso**

Deve essere di semola di grano duro, o pasta fresca speciale (ripiena). È richiesta la fornitura di vari formati per soddisfare sia le esigenze di preparazione dei diversi primi piatti che il gusto degli utenti.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bollature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri e non deve presentare alcun grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura.

La pasta non deve presentare infestazioni da parassiti.

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, prive di umidità, ammuffimenti, insudiciamenti ed insetti.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Alla consegna, le confezioni originali e sigillate devono avere un intervallo minimo dal TMC (termine minimo di conservazione) di almeno 18 mesi.

Può essere richiesta la fornitura anche di pasta apteica e di pasta senza glutine per menù standard per dieta speciale (morbo celiaco).

Il prodotto utilizzato deve essere conforme a quanto previsto dalla specifica normativa vigente in materia di alimenti per soggetti intolleranti al glutine.

Deve possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Alla consegna, le confezioni originali e sigillate devono avere un intervallo minimo dal TMC (termine minimo di conservazione) di almeno 18 mesi

Il riso deve essere Parboiled, in chicchi interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di 1° qualità; deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee; resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture.

Alla consegna le confezioni devono avere un intervallo minimo dal TMC (termine minimo di conservazione) di almeno 1 anno.

### **Ortaggi, frutta, legumi e cereali**

Devono essere biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario regionale. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

Gli ortaggi hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali; devono essere utilizzati i prodotti di stagione, o i prodotti surgelati opportunamente variati.

Gli ortaggi devono avere chiaramente indicata la provenienza; presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste; essere di recente raccolta, asciutti e privi di terriccio,

sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari; essere privi di umidità esterna anormale, privi di insetti infestanti; essere omogenei nella maturazione, freschezza e pezzatura, esenti da difetti di qualsiasi origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi. Inoltre, patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma.

Per salvaguardare i nutrienti, i prodotti orticoli devono essere cotti a vapore o in poca acqua.

Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei giovani utenti, si suggerisce di curare, in generale, la presentazione delle preparazioni sotto l'aspetto gustativo, olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) e visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

La frutta ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi, deve essere presente ogni giorno; dovrà essere utilizzata frutta di stagione.

La scelta della frutta deve essere effettuata tra la frutta di stagione di qualità extra e prima ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti: essere di recente raccolta, recare 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 e 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.

Anche la *macedonia* dovrà essere preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della consegna e quindi, della somministrazione.

I **legumi** se consumati assieme ai cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità, analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

I semi dei legumi secchi (fagioli, lenticchie, fave, piselli, ceci, miscela di legumi, soia) devono essere uniformemente essiccati, puliti, perfettamente integri, di pezzatura omogenea (saranno ammessi leggeri difetti di forma), privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.), sani e quindi privi di muffe, di insetti, di attacchi da parassiti vegetali o animali (sono da considerarsi parassiti anche i frammenti del prodotto e qualsiasi parzializzazione organica di essi).

Alla consegna le confezioni devono avere un intervallo minimo dal TMC (termine minimo di conservazione) di almeno 12 mesi

### **Purè di patate**

Deve essere preparato con patate fresche.

### **Dolci**

Orientare la scelta sui dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta o di marmellata, torte di mele o altri prodotti da forno, quali i biscotti secchi.

### **Gelato**

E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

### **Dessert**

Se preparato presso il centro pasti, deve essere di produzione giornaliera.

### **Aromi**

È preferibile, quando possibile, utilizzare aromi freschi (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.). *Non devono essere utilizzati peperoncino e salse piccanti.*



## **Sale**

Deve essere utilizzato in quantità moderata e il tipo iodurato/iodato, in coerenza con le linee guida della campagna del Ministero della Salute per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

*Si precisa che il sale, nel presente capitolato, non è considerato tra gli ingredienti delle ricette riportate nell'allegato n. 5 in quanto il suo utilizzo è sottointeso, purché sempre in dose moderata. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.*

Sono da escludere gli estratti di brodo a base di glutammato monosodico.

## **Besciamella**

Nella preparazione della besciamella è preferibile l'utilizzo dell'olio extravergine di oliva in sostituzione del burro

Nella formulazione dei menu sono previsti anche i seguenti prodotti derivati dalla soia e dal frumento:

**Tempeh:** prodotto ottenuto dalla Soia biologica decorticata

**Seitan:** prodotto ottenuto dal Glutine di Frumento bio

**Tofu fresco:** prodotto ottenuto dalla cagliatura, con il nigari, del succo estratto dai semi di soia biologici e dalla necessaria pressatura in forme.

Inoltre, per la formulazione dei menù:

- la gran parte dei prodotti impiegati dovrà essere di provenienza siciliana, pertanto l'approvvigionamento delle derrate deve tener conto della zona di produzione, nel senso che deve essere data priorità ai prodotti regionali, poi nazionali e, nel caso di impossibilità di reperire tali prodotti, possono essere utilizzati quelli di provenienza comunitaria
- non possono essere utilizzati prodotti di provenienza extracomunitaria (fatta eccezione per spezie come la "cannella" e frutta come le "banane")
- le derrate utilizzate devono essere prodotte da aziende di primaria rilevanza commerciale sul territorio nazionale e regionale
- è assolutamente vietato l'impiego di materie prime o di prodotti composti da materie prime geneticamente modificate (OGM) o derivate da trattamenti transgenici
- le derrate alimentari utilizzate devono essere consegnate in date antecedenti la data di scadenza o il termine minimo di conservazione (TMC\*), quest'ultimo espresso in etichetta come "da consumarsi preferibilmente", e avere una shelf life\*\* residua alla consegna conforme a quanto spesso specificato per singole tipologie di prodotto nel presente allegato.

Infine, per l'approvvigionamento delle derrate che richiedono regimi di temperatura controllata devono essere garantite, durante il trasporto, condizioni adeguate di temperatura, come riportato nella seguente tabella (Tab. 1):

**Tab. 1 Temperature di trasporto**

	Temperatura di trasporto (in °C)	Massimo (in °C) tollerabile alla consegna
<i>Prodotti surgelati</i>	- 18	- 15
<b>Prodotti refrigerati</b>		
<i>formaggi freschi</i>	da 0 a +4	+14
<i>ricotta</i>	da 0 a +4	+9
<i>mozzarella</i>	da 0 a +4	+9
<i>burro</i>	da +1 a +6	+14
<i>yogurt</i>	da 0 a +4	+14
<i>salumi e formaggi stagionati</i>	+9	+14

\*TMC: termine minimo di conservazione (“da consumarsi preferibilmente”)

\*\*shelf life: (“vita di scaffale”): è il periodo entro il quale il prodotto, in condizioni di conservazione definite, dopo la produzione e/o il confezionamento, risponde alle specifiche organolettiche, nutritive, di composizione e di sicurezza alimentare

Per quanto riguarda i parametri microbiologici, si fa riferimento alla normativa vigente.

Per tutte le produzioni alimentari, l’Impresa dovrà garantire e documentare la “Rintracciabilità di Filiera” cioè la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l’alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale.

Inoltre, si dovrà prevedere l’impiego di modalità di cottura idonee quali la bollitura, al vapore, al forno, ai ferri (senza bruciature) con l’esclusione dei fritti per evitare la formazione di sostanze tossiche (acroleina, ecc). La soffrittura deve essere sostituita con la semplice tostatura in poca acqua o brodo. Solo in occasione della festività di Santa Lucia, per la cottura delle arancine potrà essere utilizzata la frittura, purché sia effettuata in olio extravergine di oliva portato a temperatura che non superi i 180° C.

Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d’acquisto dei prodotti alimentari utilizzati che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi.

È importante, quindi, evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (esempio aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.

## **ATTREZZATURA DA FORNIRE ad ogni centro di refezione:**

<b>Attrezzature da fornire per il mantenimento della temperatura idonea</b>	Attrezzature per il mantenimento dell'idonea temperatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in conformità alle linee guida (banchi raffreddati o riscaldati, carrelli termici, contenitori isotermici attivi o passivi, piastre eutettiche).
<b>Mestolame da servizio, tovaglie, caraffe, stoviglie, contenitori per la conservazione degli alimenti</b>	<p>Mestoli, palette e schiumarole, completamente in acciaio inox 18/10, con evidenza della capacità in cl. per ben determinare, in maniera conforme all'età degli utenti, le grammature dei pasti da distribuire, appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce e garantire la porzione idonea con una sola presa.</p> <p>Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.</p> <p>Caraffe per l'acqua e stoviglie riutilizzabili per la somministrazione del pasto e dell'acqua (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).</p> <p>Nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.</p> <p>I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili;</p> <p>Per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.</p>