



FONDAZIONE "CASA DI RIPOSO DOTT. GIUSEPPE PARIANI"

QUALITÀ E TIPOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI

E' a carico della ditta esecutrice l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti.

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

E' vietata la fornitura di prodotti ottenuti da tecniche di manipolazione dei DNA con tecniche non convenzionali (OGM).

Le modalità mediante le quali dimostrare il requisito di cui sopra verranno fornite dalla Commissione Tecnica preposta, tenuto conto anche delle disposizioni di legge che andranno via via affermandosi.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione.

E' tassativamente richiesto che sui menù vengano indicati gli allergeni.

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti - qualora previsti - al termine della cottura.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità: - cuocere le verdure al forno o a vapore;

- cuocere i secondi piatti al forno o a vapore;

- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);

- consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri e rispondente alla tabella dietetica; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti i criteri qualitativi:

I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI dovranno:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione commerciale;
- essere acquistati nel periodo di giusta maturazione, rispettando la locale e naturale stagionalità;

- avere provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore;
- essere freschi;
- con riferimento al REG. CE 1221/2008 mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche, pere, peperoni e pomodori devono essere di 1° categoria;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere correttamente etichettati;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla Banca Dati Operatori Ortofrutticoli (tranne per i soggetti e prodotti esonerati) con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

In particolare:

1) gli **ortaggi** debbono:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi; non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma.
- Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea.
- E' tuttavia consentito anche l'impiego di ortaggi surgelati debitamente riconosciuti ed approvati dalla ditta esecutrice. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

2) la **frutta**, deve:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo;
- per le mele calibratura 70 e oltre,
- per le pere calibratura 60 e oltre,
- per le pesche categoria A e oltre,
- per i kiwi grammatura 80 e oltre;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme; essere turgida e non bagnata artificialmente.
- La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo la frutta tropicale (banane, ananas, ecc.) e le pere non di stagione in Italia.

3) i **legumi** secchi dovranno:

- essere preconfezionati preferibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzabili a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

FORMAGGI

Il **formaggio da grattugia** deve essere "Grana Padano" o "Formaggio da grattugia" e dovrà:

- essere di prima scelta;
- avere ottimo sapore e profumo;

- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Il formaggio da pasto deve:

- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura consona al tipo di prodotto ed al rispetto di eventuali disciplinari di produzione;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Tutti i formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, ingredienti, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta esecutrice è tenuta a possedere e presentare, su richiesta dell'ente committente, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

IL BURRO deve:

- essere confezionato a norma di legge;
- essere ottenuto a partire da crema di latte di origine nazionale o comunitaria, ottenuta per centrifugazione;
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi + 4° C;
- avere un contenuto di materia grassa superiore all'80%;
- risultare fresco e non sottoposto a congelamento;
- non contenere conservanti o coloranti;
- non deve in alcun modo essere alterato, avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie e deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, l'identificazione del confezionatore (bollo CEE), il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

E' tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

IL PROSCIUTTO COTTO deve:

- essere confezionato sotto vuoto e pastorizzato;
- essere di coscia per il consumo a crudo;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati, amido, fibre e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- essere prodotto senza glutine e lattosio;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere prosciutto cotto di categoria "scelto" come da DM 26/05/2016;

L'operatore della filiera alimentare è tenuto a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

GLI INSACCATI COTTI devono:

- essere confezionati sotto vuoto;
- essere prodotti con sola carne di suino;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente, committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

GLI INSACCATI CRUDI devono:

- essere prodotti con sola carne di suino
- la bresaola che deve essere di manzo
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- rispettare i parametri di stagionatura definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati o nitriti secondo buona tecnica industriale e comunque entro i limiti di legge;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

IL PANE deve essere:

- prodotto con farina a partire da grano tenero, di tipo "00" oppure con farina integrale da agricoltura a lotta integrata o biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- fresco, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;
- di pezzatura non superiore a 40 grammi.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato. Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

L'OLIO deve essere:

- di oliva di produzione e spremitura nazionale per i condimenti a crudo;
- di ottima qualità e con acidità non superiore all' 1% in peso espressi in acido oleico;
- preconfezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo;
- di semi di arachide o comunque monoseme per le cotture.

L'ACETO utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

LA PASTA deve essere:

- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- prodotta nei seguenti tipi:
 - pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
- esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
- se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni kg. di semola.

La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

LA FARINA deve:

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;
- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;
- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

IL RISO deve:

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- prodotto nell'Unione Europea;
- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

LE UOVA intese quali ingredienti di altri piatti [frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci] dovranno essere pastorizzate.

Per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova, si dovranno usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla categoria A o "Extra" di peso non inferiore a 53 gr
- provenire da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità
- essere confezionati;
- gli ovoprodotti devono essere conservati in modo che la temperatura non superi +4°C;

Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

CARNE BOVINE FRESCA REFRIGERATA/CONGELATA

Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE1760/2000);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C per le carni refrigerate e di -15° per quelle congelate;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CE.

Tipologia delle carni - Le carni saranno di bovino (vitellone) , maschio o femmina, di età inferiore ai 30 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

Caratteristiche merceologiche delle carni - Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla reale) è consentito anche l'utilizzo di carni gelo da paesi aderenti all'Unione Europea;
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale,) è consentito anche l'utilizzo di carni gelo da paesi aderenti all'Unione Europea;
- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto) è consentito anche l'utilizzo di carni gelo da paesi aderenti all'Unione Europea;

CARNE SUINA FRESCA REFRIGERATA/CONGELATA

Le carni di suino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate ed i -15°C per quelle congelate;

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

CARNE AVICUNICOLA FRESCA REFRIGERATA/CONGELATA

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- essere di classe A ai sensi del Reg. 543/08;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate ed i -15°C per quelle congelate;
- essere esenti da salmonelle;

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del REG. CE 853/04;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate ed i -15°C per quelle congelate;
- essere esenti da salmonelle;

Caratteristiche generali - Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali o paesi dell'unione europea.

L'etichettatura dovrà rispettare quanto riportato dall'OM 26/08/05 e successive modifiche ed integrazioni.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- essere etichettati ai sensi dei Reg. (EU) No del 1379/2013;
- essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 20%;
- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Il pesce, deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai -18°C.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

Il tonno in scatola deve:

- essere di colore chiaro e omogeneo;
- provenire da trancio intero di pesce;
- poco salato e di gusto delicato;
- avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotto con olio di oliva o con olio di semi di girasole o al naturale;
- rispettare il rapporto olio tonno definito nella scheda tecnica.

LATTE E YOGURT

Latte U.H.T. intero o parzialmente scremato.

E' consentito l'utilizzo nella preparazione della colazione ed altri usi gastronomici nei quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato, oppure parzialmente scremato a lunga conservazione.

Yogurt

Lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato";
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 10^8 per gr. sia per *Str. Thermophilus*, sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i $+ 4^{\circ}$ C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

SALE

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106. Sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95.

ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti elencati nelle tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

GENERI ALIMENTARI VIETATI

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

La ditta esecutrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate, in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'ente committente intenderà attuare sul menù in uso.