

**COMUNE DI SCANDICCI**  
**SETTORE 1 SERVIZI ALLA PERSONA**

**ALLEGATO N. 3**  
**CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

## PREMESSA

La Stazione appaltante – Comune di Scandicci – richiede che per la gestione della Cucina centralizzata comunale e delle cucine degli asili nido per il servizio di refezione la Ditta Aggiudicatrice rispetti quanto previsto dai Criteri Minimi Ambientali DM 65 del 10.03.2020 e dalla vigente normativa di settore.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche qui indicate.

Il dettaglio che segue costituisce un elenco esemplificativo delle derrate che di norma compongono il menù della refezione scolastica; qualora venissero richiesti menù per i quali sono necessarie derrate che non sono comprese nel dettaglio (esempio: menù etnici, regionali, ecc), sarà cura dell'Ufficio Refezione Scolastica comunale fornire le caratteristiche merceologiche di tali prodotti.

Per i pasti oggetto del servizio non possono essere utilizzati generi liofilizzati, tranne che per gli asili nido.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (Organismo Geneticamente Modificato).

I prodotti da fornire surgelati/congelati sono indicati nel menù.

In considerazione di particolari esigenze di servizio, previa autorizzazione in deroga con l'Ufficio Refezione Scolastica, potranno essere fornite derrate surgelate/congelate o confezionate in ATM , in alternativa a quelle fresche previste dal menù.

I prodotti alimentari presenti nella Cucina centralizzata e nelle cucine dei nidi e delle sezioni nido dei centri integrati comunali devono essere esclusivamente quelli previsti per la preparazione del menù.

La provenienza dei prodotti dovrà risultare dal documento di trasporto e/o dall'imballo originale; in particolare per quanto concerne i prodotti ortofrutticoli, gli stessi devono essere consegnati nelle confezioni originali.

L'AC si riserva la facoltà di richiedere una dichiarazione del legale rappresentante dell'azienda fornitrice dei prodotti offerti che attesti la loro provenienza.

I prodotti "biologici" dovranno rispondere a tutti i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia (Reg. CE n. 834/2007 e n. 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni).

I prodotti devono arrivare nelle cucine in confezioni originali, munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornita da uno degli Organismi di Controllo a ciò autorizzati. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo.

E' consentita la variazione dei menù nei casi ed alle condizioni previste nel Capitolato.

## **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **Punto 1: CARNI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

#### **1.1 - Carni bovine fresche**

Le carni fornite devono essere di norma di provenienza nazionale, conformi ai requisiti del Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico-sanitarie previste da dette norme.

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti del Reg. CE 852/2004 e 853/2004, e possedere le caratteristiche igienico-sanitarie previste da dette norme.

Le carni devono presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 854/2004, confezionate sottovuoto, appartenere rispettivamente a vitelloni in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento, presentate nei seguenti tagli anatomici:

- per il vitellone posteriore: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, girello;
- per il vitellone anteriore: fesone o sodo di spalla, reale, sorra o cappello del prete.

Per gli hamburger, le polpette o il polpettone devono essere utilizzati pezzi di carne magra provenienti da tagli di anteriore.

Qualora detti tagli non fossero disponibili, potranno essere utilizzati anche altri tipi di tagli, da concordare preventivamente con l'Ufficio Refezione Scolastica.

I pezzi da utilizzare devono arrivare alla Cucina centralizzata e alle cucine dei nidi interi ed essere lavorati sul posto non prima di 24 ore dal consumo.

La carne di vitellone deve essere fresca, né congelata, né scongelata, in confezioni sottovuoto, priva di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica, porzionata in pezzi anatomici, proveniente da animali in ottime condizioni di salute.

Le carni di vitellone fresche devono avere un sistema muscolare ben carnoso di colore rosso - rosa; consistenza delle carni soda a grana fine o quasi fine con venatura; grasso esterno bianco, sottile in strato, compatto, uniforme e ben distribuito. Le carni di vitellone, conformi alle normative vigenti nazionali e comunitarie, devono provenire da bovino maschio oppure da femmina che non abbia partorito e non sia gravida, di età non superiore a 24 mesi.

#### **1.2. Carni suine fresche**

Le carni di suino fresche devono provenire, di norma, da animali allevati e macellati in Italia, confezionati sottovuoto nel seguente taglio: lombo disossato (filoni) taglio "Bologna".

Le carni devono essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere fresche né congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, ivi compreso il divieto di somministrare estrogeni e farine di origine animale. Per quanto riguarda le caratteristiche igienico-sanitarie si fa riferimento alle carni di vitellone.

Le carni bovine e suine devono corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e devono essere accompagnate da fotocopia del documento commerciale-sanitario di origine. Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame, o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate o alterate.

Alla consegna, i tagli di carne confezionati sottovuoto non devono avere una shelf-life superiore di 1/3. L'etichetta deve essere conforme alle vigenti disposizioni di legge.

#### **1.3 Pollame**

Le carni avicunicole devono essere sempre fresche, confezionate sotto vuoto o in atmosfera protettiva, appartenenti alla classe A (Reg. CEE 1906/90 e reg. CE 1234/2007 e s.m.i.), esclusivamente allevate a terra. Le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività batterica o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg. CE/UE 270/97-D.L. 118/92 s.m.i.) né residui di antiparassitari; la conservazione non deve essere trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici, conservanti chimici.

Le carni avicunicole devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali allevati, di norma, su territorio nazionale.

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni devono presentare il bollo sanitario in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 854/2004. Gli animali devono offrire garanzie dal punto di vista sanitario, nutriti con mangimi vegetali no O.G.M.. I tessuti muscolari devono avere colorito bianco-rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo.

Fuso di Pollo: parte dell'arto posteriore costituito da tibia e fibula e dalla muscolatura ben aderente all'osso che non deve presentare fratture; ottenuto da sezionamento di polli allevati nel rispetto delle caratteristiche richieste.

Petti di pollo: corrispondenti ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale, con un peso complessivo singolo di circa gr. 350 compreso il filetto, devono essere privati della pelle e dei grassi.

Petto di tacchino: è accettata solo la parte chiamata "fesa di tacchino senza ala" appartenente alla classe A (reg. CE 1906/90 e succ.), corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea in corrispondenza della carena dello sterno, può residuare una lamina fibro-cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. Il colorito deve essere solo lievemente rosato, con carni compatte, senza soffiature emorragiche.

I sistemi di imballaggio usati nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della fornitura devono risultare idonei per il trasporto e garantire il mantenimento dei requisiti igienico-sanitari nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004. All'interno delle confezioni non devono essere presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto.

Ogni contenitore deve riportare l'indicazione della data del giorno di macellazione e il contrassegno della visita sanitaria, nel rispetto della relativa vigente normativa igienico sanitaria e commerciale. Sono esclusi dalla somministrazione i polli e tacchini congelati.

#### **1.4 Prosciutto cotto e fesa di tacchino arrosto senza glutine e polifosfati**

I prodotti devono essere conformi al Reg. CE 853/2004, per l'etichettatura ai sensi del D.Lgs 109/1992.

Tutti i prodotti devono essere conformi alla normativa vigente secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T.1878/11.

I prodotti devono essere, di norma, di provenienza nazionale (origine delle carni e lavorazione), rispondente al D.M. 2109/2005, confezionati sottovuoto, senza aggiunta di conservanti, glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non devono contenere fonti di glutine. Shelf life minima al momento della consegna: entro 1/3 della vita dei prodotti.

Prosciutto cotto di alta qualità, non ricomposto, di sapore gradevole e soltanto proveniente da cosce di peso compreso fra i kg. 6-8 circa, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle), rammollimenti e sacche di gelatina, deve avere carne di colore rosa chiaro, e compatta.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo. La fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale. Non deve essere usato prosciutto pre affettato, confezionato sottovuoto.

Fesa di Tacchino Arrosto deve essere di buona qualità, senza polifosfati, la carne deve presentare consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Richiesta pezzatura intera.

#### **1.5 Uova fresche biologiche**

Le uova da fornire devono essere fresche, di guscio scuro, di categoria A, con i requisiti previsti dalla normativa vigente.

#### **1.6 Uova intere pastorizzate biologiche**

Le uova da usare per le preparazioni devono essere del tipo pastorizzato. Le confezioni devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Il prodotto deve essere ricavato da uova di gallina di categoria A, intere, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, privo di ulteriori aggiunte, in confezioni da gr. 500/1000 circa.

## **Punto 2: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E LEGUMI SECCHI**

Tutti i prodotti devono essere conformi alla normativa vigente, in particolare: D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono essere trasportati e mantenuti nel rispetto della normativa vigente.

I prodotti ortofrutticoli offerti devono essere di provenienza nazionale, fatta esclusione per le banane e l'ananas.

I prodotti devono essere di stagione, di prima categoria, al giusto grado di maturazione.

In caso di irreperibilità dei prodotti le deroghe devono sempre essere concordate con l'Ufficio Refezione Scolastica.

### **2.1 Frutta fresca ed agrumi**

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;  
avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;

all'esterno dell'imballaggio devono essere ben visibili le indicazioni di tara e di peso netto;  
essere omogenei e uniformi e le partite devono composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;  
essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico.

In particolare:

- Mele (es. di varietà Golden, Delicious, Royal, Stark ecc) devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, esenti da danni alla polpa da disidratazione o gelo, raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

- Pere (es. varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, Coscia, Decana, ecc) devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele".

- Agrumi: i frutti devono essere interi, sani, puliti, esenti da danni alla polpa causati da parassiti, da danni da essiccamento, disidratazione o gelo, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei. Sono richiesti requisiti minimi di maturazione definiti dal contenuto in succo e colorazione tipici delle varietà. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

- Arance (es. varietà Navel, Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale, ecc );

- Limoni, in alternativa ai limoni può essere previsto l'impiego di succo di limone pastorizzato;

- Mandarini o Clementini;

- Mapo o Mikawa;

- Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali tipiche delle varietà;

- Uva (es. varietà Regina, Italia, ecc): deve essere costituita da grappoli aventi acini sani, puliti, privi di attacchi di parassiti o malattie, ben formati;

- Pesche (varietà a pasta gialla, pasta bianca e nettarina): devono possedere le caratteristiche generali delle varietà;

- Albicocche: devono possedere le caratteristiche generali delle varietà;

- Susine - Prugne: devono possedere le caratteristiche generali delle varietà;

- Fragole: provviste di calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato;

- Angurie e Meloni: i frutti devono presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza profumata e saporita;

- Ananas: devono avere le caratteristiche tipiche delle specie.

La frutta, qualora superi la grammatura pro capite (gr. 150), deve essere comunque garantita in un frutto a persona.

Prima di essere servita, la frutta deve essere sottoposta ad accurato lavaggio.

Tutte le derrate devono avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti C.E.E. riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli.

Gli imballaggi devono rispettare tutte le norme vigenti in materia.

Il prodotto confezionato deve essere etichettato e conservato secondo la normativa vigente.

## 2.2 Banane

Le banane devono essere biologiche oppure provenienti da commercio equo e solidale, possedere le caratteristiche tipiche della varietà, al giusto grado di maturazione ed esenti da difetti.

## 2.3 Frutta di IV gamma

Solo previa richiesta dell'Ufficio Refezione, giustificata da particolari necessità, può essere fornita frutta di IV gamma da agricoltura biologica o convenzionale, limitatamente alla seguente tipologia: mela rossa a spicchi e/o mela gialla a spicchi e/o mela verde a spicchi. Il prodotto, in confezioni integre e monodose, deve essere etichettato secondo la normativa vigente e deve essere conservato a temperatura compresa fra +2°C e +4°C.

## 2.4 Verdura

Le verdure devono essere:

- fresche (disponibili secondo stagione) e devono presentare le specifiche caratteristiche merceologiche della specie, nel rispetto delle normative vigenti in materia di produzione e commercializzazione;
- di "prima" categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili.

In particolare devono:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- avere raggiunto una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutte, prive di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi estranei;
- in relazione alle specie e alle cultivar ordinate, appartenere alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- essere omogenee per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie e cultivar; essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Gli imballaggi devono essere in materiale idoneo secondo la normativa vigente in materia, comunque solidi, in modo da assicurare, fino alla consegna, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

In particolare:

- **Patate** (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia il più possibile uniforme, selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola varietà (cultivar). Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di parassiti e lesioni esterne. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, e retrogusti di qualunque origine.
- **Carote**: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere, di aspetto fresco.
- **Agli e cipolle**: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto. I bulbi devono essere resistenti e compatti non germogliati.
- **Porri**: il bulbo deve essere bianco con foglie di colore verde intenso, la parte bianca deve costituire 1/3 della lunghezza totale.
- **Pomodori**: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa consistente, senza ammaccature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti alla preparazione prevista.
- **Cetrioli**: devono essere interi, di aspetto fresco, sani, esenti da marciume e danni provocati da insetti o parassiti, puliti, senza sapore amaro, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e sapore estranei. Devono aver raggiunto il giusto grado di maturazione.

- **Zucchine:** devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere il più possibile omogenea.
- **Zucca gialla:** deve essere di aspetto fresco, resistente, consistente, sana, pulita, priva di sostanze estranee, priva di odore e/o sapore estraneo e marciume, con presenza di picciolo e di aspetto tipico della specie.
- **Melanzane:** devono essere di morfologia uniforme, forma globosa, consistenti, munite di calice e peduncolo, sane e prive di marciume.
- **Ortaggi a foglia verde:** 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, con caratteristiche tipiche delle specie. Sono previsti i seguenti tipi: prezzemolo, basilico, sedano, lattughe, scarole, radicchi, spinaci, biette, cavolo cappuccio, cavolo nero, verze.
- **Broccoli e cavolfiore:** infiorescenze ben formate, resistenti, compatte e in boccio, foglie fresche se presenti.
- **Finocchi:** devono essere sani e interi, privi di escoriazioni e marcescenze, privi di foglie, non avvizziti e disseccati, con cuore e brattee bianche, steli recisi in maniera uniforme, con taglio fresco e privi di germogli, la maturazione deve essere sufficiente.
- **Piselli e fagiolini:** devono essere interi, di aspetto fresco, di sufficiente sviluppo, puliti, esenti da ogni impurità o residuo da antiparassitario, sani, con odore e sapore tipici della specie. Devono essere di prima categoria.
- **Peperoni (giallo, rosso e verde):** devono essere di ottima qualità, sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà vegetale, esenti da macchie ed alterazioni superficiali consistenti, esenti da malattie.
- **Erbe aromatiche:** fanno parte di questa categoria: salvia, rosmarino, origano, ecc ...con caratteristiche tipiche delle specie.
- **Spezie e aromi:** fanno parte di questa categoria: noce moscata, zafferano, ecc.. con caratteristiche tipiche delle specie.

## 2.5 Legumi

I legumi secchi (fagioli varietà cannellini, ceci, lenticchie, soia, ecc), anche sotto forma di farine, devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio.

## 2.6 Frutta secca

I frutti devono essere sani, esenti da marciume e alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, privi di odore e sapore estranei, esenti da muffe, privi di frammenti di gusci, non trattati con anidride solforosa. Devono essere confezionati ed etichettati secondo la normativa vigente.

## PUNTO 3: PANE, PASTA, CEREALI E DERIVATI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11. Devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Devono riportare l'etichettatura confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni.

Devono essere indenni da infestanti, parassiti, larve, muffe e insetti o altri agenti infestanti, non devono contenere corpi estranei e alterazioni di tipo microbiologico.

### **3.1 Pane fresco**

Il pane da fornire deve essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0" o "00" o del tipo "integrale" o del tipo "1" di provenienza nazionale, con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (Legge 04/07/67 n. 580 e seguenti).

Deve essere prodotto esclusivamente con un impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale, lievito.

Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non deve essere superiore ai limiti fissati per legge.

Deve essere fresco e riportare in etichetta la data di confezionamento. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere trasportato in contenitori nel rispetto dell'art. 26 della Legge 04/07/1967 n. 580.

Deve essere confezionato in filoni del tipo "toscano" da Kg 1 circa oppure in confezioni da Kg 0,5 affettato.

### **3.2 Crostini di pane**

Il pane deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, e con eventuale aggiunta di olio e.v.o. malto, sale.

Ingredienti: farina di grano tenero "0" o "00" o integrale, acqua, olio e.v.o., sale., malto, lievito; confezionati in sacchetti per alimenti, etichettati a norma di legge.

### **3.3 Farina tipo "0" o "00"**

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n°580/67. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L. 27/01/1992 n°109. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

### **3.4 Crostate e crostatine con confettura biologica**

Crostate e crostatine di confettura biologica realizzate con pasta frolla e farcitura di albicocca o frutti di bosco, confezionate ed etichettate secondo la normativa vigente

### **3.5 Pane grattugiato**

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane essiccato, assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n. 580. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992. Le confezioni devono riportare le diciture previste dalle leggi vigenti.

### **3.6 Farina di mais**

La farina deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi estranei, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.

### **3.7 Riso parboiled**

Deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere del tipo fino nelle varietà ribe, arborio, roma.

Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino.

### **3.8 Farro e orzo perlato**

I chicchi devono essere indenni e puliti, privi di infestanti e corpi estranei, l'imballaggio deve garantire il rispetto dei requisiti igienici previsti dalla normativa vigente. L'etichettatura deve essere conforme alle norme di legge.

### **3.9 Basi per pizza**

Prodotto da forno fresco parzialmente cotto, di buona lievitazione, altezza della sfoglia omogenea, entro i 2 cm, dimensioni indicative cm 40x60 e peso circa 1 Kg circa. Prodotte con: farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito.

Ogni base deve essere confezionata singolarmente.

Le basi possono essere parzialmente condite con pomodoro.



### **3.10 Basi per focaccia**

Prodotto da forno fresco parzialmente cotto, di buona lievitazione, di consistenza morbida, dimensioni indicative cm 40x60 e peso 1 Kg circa. Prodotte con: farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua, olio extra vergine d'oliva, zucchero, sale, lievito.

Ogni base deve essere confezionata singolarmente.

### **3.11 Gnocchi di patate**

Gli gnocchi di patate devono essere preparati con buona tecnica di fabbricazione, esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione, buone caratteristiche microbiche, etichettatura conforme al D.L. 109 del 27/01/1992. Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alle vigenti normative; gli gnocchi non devono contenere latticini e/o derivati.

### **3.12 Pasta ripiena**

I sotto indicati prodotti devono essere confezionati con pasta fresca all'uovo conforme a tutti i requisiti richiesti dalla Legge 4/7/1967 n. 580 e dal D.M. 27/9/1967. La pasta dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica.

Ravioli: pasta fresca all'uovo, con ripieno composto da ricotta, spinaci e aromi, non devono essere presenti conservanti.

Tortellini: pasta fresca all'uovo, con ripieno composto da carni suine, prosciutto cotto e crudo, parmigiano reggiano, uova, aromi, non devono essere presenti conservanti.

Tortelli di patate: il ripieno deve essere composto da fiocchi di patate, formaggio grana, acqua, sale e aromi. Non devono essere presenti conservanti.

Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le quantità giornaliere richieste, senza che avanzi parte del prodotto sfuso.

### **3.13 Pasta all'uovo**

Prodotto in sfoglia con spessore sottile con superficie ruvida e porosa, ottenuta con semola di grano duro ed uova di gallina intere, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate. Assenza di OGM - Reg.C:E: 1829/2003 e 1930/2003.

### **3.14 Pasta di semola**

La pasta di semola di grano duro (anche integrale) deve essere sempre di prima qualità e prodotta in conformità a tutte le prescrizioni della Legge 04/07/1967 n. 580 e successive modificazioni e/o integrazioni.

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto.

Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo. Qualora la pasta fornita non risulti gradita potrà essere richiesta la sostituzione con un'altra che corrisponda ai requisiti.

## **Punto 4: OLIO E PRODOTTI CONSERVATI**

### **4.1 Olio extra vergine oliva (EVO)**

L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione e cottura deve essere quello "extra vergine di oliva" come definito nella legge 13/11/1960 n. 1407 e D.M. 31/10/1987 n. 509 e s.m.i.. Esso deve essere purissimo, non alterato, sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana, deve corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia. L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 gr. ogni 100 gr., in conformità alla vigente normativa europea.

### **4.2 Pomodori pelati- polpa di pomodoro-passata**

I prodotti di origine nazionale devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Devono presentare colore rosso e odore caratteristico, privi di coloranti e conservanti (concesso acido citrico), additivi e aromatizzanti artificiali, di sapore dolce non acido. Devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

I pelati e la polpa di pomodoro devono essere di qualità superiore con le caratteristiche previste dalle norme vigenti. La "passata di pomodoro" è ottenuta dalla trasformazione del pomodoro mediante spremitura diretta del prodotto fresco e deve risultare priva di bucce e semi. Il confezionamento deve essere in barattoli in banda stagnata o tetrapack; le confezioni devono risultare pulite e integre.

#### **4.3 Olive nere e verdi in salamoia snocciolate**

Il contenuto deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere intatte.

#### **4.4 Capperi**

Il prodotto deve essere fresco, privo di infestanti e difetti dovuti a malattie, deve presentare il caratteristico odore, colore e sapore.

#### **4.5 Tonno all'olio di oliva**

Il tonno deve essere ottenuto dalla lavorazione di specie ittiche consentite dalle vigenti disposizioni in materia. In particolare le carni di tonno devono essere di prima qualità (VARIETA' YELLOWFINN o ALALUNGA) in olio di oliva e sale conforme ai requisiti richiesti dalla vigente normativa in materia. Il colore deve essere rosato uniformemente, senza macchie scure. Il prodotto deve presentarsi consistente, senza essere né stopposo, né fibroso, obbligatoriamente a trancio intero, senza briciole. La grammatura prevista nel menù è riferita al prodotto sgocciolato. Il tonno può anche essere richiesto al naturale.

#### **4.6 Mais dolce in barattolo di provenienza nazionale o produzione biologica**

Mais di provenienza nazionale o biologico in Agricoltura UE, se non reperibile sul territorio nazionale, tenero e croccante, dal colore dorato e dal sapore naturalmente dolce, senza zuccheri aggiunti. Senza conservanti e cotto al vapore.. Ingredienti: mais dolce, acqua, sale.

### **Punto 5: LATTE E LATTICINI**

#### **5.1 Latte intero UHT biologico**

Deve essere di produzione nazionale in confezioni da 1 lt in tetrapack o bottiglie, in conformità alle normative vigenti.

#### **5.2 Parmigiano reggiano**

Il formaggio da fornire deve essere Parmigiano-Reggiano Dop, ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. 30.10.1955 n. 1269, modificato dal DPR 09/02/90 e s.m.i. Il formaggio deve avere almeno 24 mesi di stagionatura, essere di prima scelta, avere ottimo sapore e profumo.

#### **5.3 Formaggi vari**

I formaggi da somministrare devono essere prodotti e confezionati in osservanza delle norme vigenti.

Devono essere tutti di prima scelta, devono essere avvolti in carta od altri materiali e contenitori che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente. Non devono presentare alterazioni esterne o interne.

Il trasporto avviene con mezzi idonei ed i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura tra 0° e 4°.

I tipi di formaggio da somministrare sono i seguenti:

- mozzarella fiordilatte in confezioni da gr. 30, 100, 125 e mozzarella filata per pizza in confezioni da kg. 0,5/1000;
- crescenza o stracchino in confezioni da gr. 100 fino a gr.1000;
- caciotta, casatella di latte vaccino, ricotta di latte vaccino, etc.;
- edamer in formato da 2,5 Kg c i r c a ;
- parmigiano reggiano Dop, con almeno 24 mesi di stagionatura, in confezioni monoporzione.

#### **5.4 Burro biologico**

Prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia. Deve essere di prima qualità, ottenuto da crema di latte vaccino di provenienza italiana, con percentuale di grasso superiore all'80%, senza additivi. Deve essere compatto, di colore paglierino naturale, caratterizzato da buon sapore ed odore gradevole. Le confezioni devono essere originali e sigillate a norma di legge.

#### **5.5 Yogurt bianco o alla frutta biologico**

Lo yogurt deve provenire da latte vaccino intero biologico e frutta biologica. Deve avere le caratteristiche qualitative, di lavorazione, di conservazione prescritte dalle normative vigenti in materia, senza coloranti e conservanti. Lo yogurt bianco deve avere un sapore acidulo, mentre quello alla frutta deve avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula. Di aspetto deve essere denso ed omogeneo, con presenza di pezzetti di frutta nella varietà richiesta.

### **Punto 6: PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI**

**6.1 Filetti di merluzzo/nasello (appartenenti al genere "Gadus" e/o "Merluccius) surgelati** definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" o "porzioni preformate" ecc. - comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti - con un peso medio per filetto di circa 100 gr, senza pelle e deliscati, possono essere confezionati anche allo stato sfuso in cartoni sigillati di max 5 kg. La glassatura non deve essere superiore al 5% del peso totale lordo.

**6.2 Filetti di platessa** (famiglia Pleuronectes platessa): devono avere colore bianco, senza pelle ed essere catalogati con un sistema di numerazione commerciale cui corrisponde un equivalente qualità: 3 = filetto di platessa in pezzatura unica di gr. 100 - 120 glassatura esclusa. Non sono accettati filetti di platessa con intensa colorazione gialla.

**6.3 Filetti di halibut (appartenente al genere Hippoglossum-Hippoglossum)** filetti interi privi di pelle e deliscati. La glassatura deve essere considerata percentuale di tara. La confezione deve determinare il termine minimo di conservazione. Confezioni in cartoni sigillati max 5kg.

#### **6.4 Bastoncini di merluzzo (deroga CAM)**

I bastoncini di filetti di merluzzo impanati, prefritti e surgelati devono essere fatti con 100% di filetti di Merluzzo da pesca sostenibile e certificata MSC. Senza conservanti aggiunti come per legge

Ingredienti: Merluzzo, pangrattato, acqua, olio vegetale, farina di grano tenero, sale, aromi naturali. Il prodotto deve essere privo di latte e derivati del latte, con un impanatura non superiore al 35/40 %. Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione e impedirne la disidratazione.

A richiesta del Comune, la Ditta aggiudicatrice deve esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

I prodotti ittici congelati e surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti. Tutti i prodotti ittici congelati debbono essere sottoposti al processo di congelazione freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.

I prodotti ittici surgelati/congelati devono provenire dalle seguenti ZoneFao:

FAO37, FAO27

Non sono ammesse deroghe per altre zone FAO.

#### **6.5 Verdure surgelate biologiche**

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere di provenienza nazionale.

I prodotti biologici devono rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria in materia di produzione, trasformazione, etichettature e devono rispondere alle norme previste in materia di trasporti di derrate deperibili a temperatura controllata (catena del freddo).

I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata, devono presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppati, di grandezza uniforme, interi, turgidi e ben formati, con colorazione caratteristica della specie.

La verdura deve essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti

I fagiolini ed i piselli dovranno essere del tipo fini/finissimi.

## **Punto 7: PRODOTTI VARI**

### **7.1 Sale**

Il sale utilizzato (grosso e fine) dovrà essere del tipo "iodato".

### **7.2 Aceto**

Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica, provocata da microrganismi del genere aceto bacter. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

### **7.3 Acqua Minerale**

L'acqua minerale da somministrare (per cestini da viaggio o in caso di mancata/irregolare erogazione dell'acqua di rubinetto) sarà del tipo: "acqua minerale naturale", non addizionata di anidride carbonica. In particolare la presenza dei nitrati deve essere nei limiti della normativa per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia.

L'acqua deve essere contenuta in confezioni da lt. 0,5.

### **7.4 Succo di frutta BIOLOGICO**

I succhi di frutta devono avere una percentuale di polpa di frutta non inferiore al 70%.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dalle normative vigenti in materia.

Non deve contenere dolcificanti artificiali o aromi non naturali. Deve essere confezionato in tetrapak da 200 ml.

I suddetti prodotti possono essere usati, previo accordo con l'Ufficio Refezione Scolastica, come sostituzione della frutta fresca.

### **7.5 Pesto genovese biologico (deroga CAM)**

Salsa cremosa di colore verde brillante con odore e sapore tipico del basilico. Ottenuto dalla lavorazione di: basilico, olio e.v.o., pinoli, parmigiano reggiano. In vasetti da 500/1000 gr in vetro o pet.

L'Ufficio Refezione Scolastica si riserva, durante l'anno scolastico, di richiedere la sostituzione del prodotto in base al riscontro oggettivo di gradibilità da parte degli utenti.

### **7.6 Marmellata biologica**

La marmellata deve presentarsi come una massa omogenea con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e translucida e deve essere composta da una sola specie di frutta. Non sono ammessi coloranti e conservanti aggiunti. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Fornitura in confezioni di vetro da gr. 250 e, se richieste, in monoporzioni.

### **7.7 Thé deteinato (filtri)**

Il prodotto deve presentare le caratteristiche tipiche secondo la normativa vigente. Le confezioni devono essere integre ed intatte.

### **7.8 Zucchero semolato:**

Lo zucchero deve avere i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

### **7.9 Zafferano:**

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti le indicazioni come previsto dalla normativa vigente in materia.

### **7.10 Lievito per dolci:**

Composto da cremortartaro, bicarbonato di sodio, amido. Si richiedono bustine monodose. Il prodotto e la relativa etichettatura devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

### **7.11 Tavolette di cioccolata:**

Cioccolata al latte o fondente in porzioni singole gr. 25/30 del mercato equo e solidale

### **7.12 Miele**

“Millefiori”, “acacia”, o altri di produzione locale o nazionale dell’anno, dell’ultima produzione, deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente. Il prodotto deve essere confezionato secondo le normative vigenti in materia in contenitori chiusi.

### **7.13 Biscotti secchi**

Devono essere senza coloranti, conservanti e grassi idrogenati.

## **Punto 8: PRODOTTI PER DIETE SPECIALI**

Per la preparazione delle diete speciali, in tutti i casi di prescrizione medica o autocertificazione per motivi etico/religiosi, devono essere utilizzati prodotti specifici, confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Per quanto riguarda l’elenco degli allergeni e l’etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento alla Direttiva 2000/13/CE e successive modifiche, alla Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20/03/2000, all’allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE.

I prodotti per le diete speciali devono avere le caratteristiche merceologiche dei prodotti sopra descritti, compatibilmente con la tipologia della dieta richiesta e le problematiche presentate dal soggetto richiedente.

## **Punto 9: PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA**

Sono richiesti prodotti alimentari destinati ad un’alimentazione particolare che soddisfano le esigenze nutrizionali proprie dei lattanti (soggetti di meno di quindici mesi d’età) e dei bambini (soggetti d’età compresa tra 15 e 36 mesi) della prima infanzia, in buona salute, e destinati ai lattanti nel periodo dello svezzamento ed ai bambini per completare la dieta e per abituarli gradualmente all’alimentazione normale.

Detti prodotti devono essere conformi e soddisfare quanto previsto dalle normative vigenti in materia. Ogni prodotto dietetico necessita dell’autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono riportare: - denominazione di vendita, accompagnata dall’indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari; - elenco degli ingredienti; - elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari; - peso netto, TMC; - modalità di conservazione e di utilizzazione in base alla natura del prodotto; - istruzioni per l’uso; - tenore di nutrienti e valore energetico in Kcal e KJ per 100 gr. o 100 ml di prodotto e - nome, regione sociale, e sede del fabbricante o del confezionatore o di rivenditore stabilito CE; - analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

### **Farine dietetiche e creme di cereali (con e senza glutine)**

I prodotti comprendono quelli indicati all’art. 2 del DPR 7 aprile 1999, n. 128:

a) alimenti a base di cereali suddivisi in quattro categorie:

1) cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o altro liquido nutritivo appropriato (Tipo: crema di riso, crema di riso mais e tapioca, crema di cereali misti, crema d’orzo, crema multicereali vitaminica);

2) cereali con aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituito o da ricostituire con acqua o altri liquidi non contenenti proteine;

- 3) pastina da utilizzare dopo cottura in acqua bollente o in altro liquido adatto;
- 4) biscotti o fette biscottate da utilizzare anche dopo essere stati sbriciolati ed uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti;
- b) alimenti per lattanti e bambini, diversi dagli alimenti a base di cereali.

### **Biscotti primi mesi “indicati a partire dall’età di quattro mesi” interi e granulati**

Destinati agli asili nido, indicati a partire dall’età di quattro mesi nelle forme anche prive di glutine e/o prive di proteine del latte vaccino e/o prive di proteine dell’uovo, devono essere completamente solubili nel biberon e nel frullato. Devono essere di primaria marca e forniti nelle confezioni comunemente in commercio (vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia).

### **Liofilizzati biologici**

Destinati agli asili nido devono essere di primaria marca forniti nelle seguenti tipologie:

- Liofilizzato di agnello, di pollo, di vitello di tacchino, di coniglio. (vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia), senza coloranti, senza conservanti e no OGM.
- Omogeneizzati **biologici**

Destinati agli asili nido devono essere di primaria marca e forniti nelle seguenti tipologie: • Carne: di agnello, di pollo, di vitello, di tacchino, di coniglio, di maiale; • Frutta: di mela, di pera, di banana, di prugne etc; • Pesce: di trota, di salmone, di sogliola; • Formaggio. (vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia), senza coloranti, senza conservanti e no OGM.

- Latte di proseguimento

Destinato agli asili nido deve essere di primaria marca, deve essere considerato sostitutivo del latte materno, la cui composizione deve il più possibile avvicinarsi al latte materno. Può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine. (vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia)

- Latti adattati, idrolisati, speciali

Destinato agli asili nido deve essere di primaria marca, deve essere considerato sostitutivo del latte materno, da somministrare in base alle certificazioni mediche richieste.