



**CAPITOLATO D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI
OCCHIEPPO INFERIORE
ANNI SCOLASTICI 2026/2027 – 2027/2028 CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER
ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI 2028/2029 E 2029/2030**

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

PREMESSA

Le specifiche tecniche di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù da servire agli utenti.

Si sottintende che tutti i prodotti alimentari devono, al momento della consegna, rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche.

1) NORME GENERALI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MENU'

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti nonché le indicazioni relative alla stesura dei menù e le frequenze di consumo degli alimenti. Nella stesura delle seguenti indicazioni si è fatto riferimento, in particolare, alla seguente normativa di settore:

- “Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte”, marzo 2024;

I menu proposti per gli alunni delle scuole d'infanzia, primarie e secondarie, dovranno essere predisposti avendo riguardo alle seguenti indicazioni minime inderogabili:

- rotazione su almeno quattro settimane e diversificati tra autunno/inverno e primavera/estate;
- debbono ispirarsi alla dieta mediterranea, con presenza di cereali, legumi, verdura, pesce, erbe aromatiche e spezie;
- le ricette debbono rispettare gli standard nutrizionali nazionali;
- i menù proposti dovranno attenersi alle seguenti frequenze di consumo degli alimenti:

FREQUENZE DI CONSUMO RACCOMANDATA DEGLI ALIMENTI SULLA SETTIMANA SCOLASTICA (5 pranzi/settimana scolastica)	
ALIMENTO	FREQUENZA DI CONSUMO
Cereali: (pasta, riso, orzo, mais ecc.)	Una porzione tutti i giorni da variare come primo piatto. A rotazione tutte le diverse tipologie di cereali. Primi piatti asciutti (frequenze 3-4 volte a settimana). Primi piatti non asciutti frequenza 1-2 volte a settimana (nel periodo estivo è possibile ridurre la frequenza a 1-2 volte al mese)
Carne	1 - 2 volte a settimana (alternando la carne bianca alla rossa)
Pesce fresco o surgelato	1 - 2 volte a settimana
Legumi	1 - 2 volte a settimana (anche all'interno dei primi piatti come piatto unico)
Uova	1 volta a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	al massimo 1-2 volte al mese in sostituzione della carne
Verdura ed Ortaggi	1 porzione per pasto
Frutta fresca di stagione	1 porzione a pasto a fine pasto. E' possibile con una frequenza massima di 1 volta a settimana, se richiesto, sostituire la frutta fresca di stagione con un dessert preferibilmente a base di latte (es. yogurt, gelato ecc).
Pane fresco	1 porzione a pasto.
Parmigiano Reggiano o Grana Padano	aggiunto ai primi piatti



- per quanto riguarda, nello specifico le grammature per le diverse fasce d'età, la conversione crudo-cotto e le indicazioni specifiche per una corretta valutazione/autovalutazione di un menù, sulla base dei requisiti nutrizionali, si fa richiamo espresso alle Nuove "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte", marzo 2024 e relativi allegati.
-

➤ **ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

- a) un primo piatto a basso contenuto proteico (condito con verdure, in bianco, in brodo di carne) con un secondo piatto di carne o pesce o uovo. Oppure un primo piatto a basso contenuto proteico con un secondo di legumi.
- b) un primo piatto a medio contenuto proteico (pasta e legumi) con un secondo a base di formaggio o uova. Per favorire il consumo del pasto, saltuariamente può essere necessario abbinarlo a un secondo piatto di pesce o carne.
- c) un primo piatto ad elevato contenuto proteico (pasta di semola o all'uovo condita con ragù di carne o pesce o con besciamella o formaggio) con un secondo piatto a base di formaggio o uova e verdure (es. sformati, tortini di patate).

La qualità della pasta deve essere tale da mantenere un buon grado di cottura per tutto il periodo che intercorre dal momento della preparazione a quello della somministrazione.

I primi piatti devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal formaggio grattugiato. L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo, così come per i contorni freddi per i quali l'appaltatore deve fornire l'occorrente per il condimento: olio, aceto e/o limone, e sale.

➤ **frutta e verdura:** deve essere rispettata la stagionalità.

La frutta potrà essere somministrata intera, grattugiata, in macedonia, talvolta cotta al forno senza zucchero. Proporre anche la frutta secca (noci, nocciole, mandorle ecc.) al naturale o come ingrediente delle preparazioni.

Nella scuola dell'infanzia la frutta a buccia va servita accuratamente sbucciata immediatamente prima della distribuzione al fine di evitare processi ossidativi.

Le verdure crude devono essere preparate il giorno stesso del consumo.

Per favorire il necessario consumo di verdura e legumi, prevedere settimanalmente una minestra o minestrone vegetale, preferibilmente in forma di passato o crema da completare con pasta o crostini di pane croccanti.

Le verdure, cotte o crude, vanno presentate in modo accattivante ed innovativo, con modalità che ne facilitino l'assunzione. Ad esempio le verdure cotte potranno essere passate a purea od aggiunte a frittate e sformati, tagliate a rondelle o gratinate al forno; quelle crude tagliate a julienne o come insalate miste con ortaggi di colori diversi e variabili nella consistenza e nella tipologia.

Utilizzare durante la cottura della verdura gli opportuni accorgimenti per ridurre la perdita di vitamine e sali minerali.

Non è consentito l'utilizzo di frutta e verdura in scatola (ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia).

Le patate come contorno vanno preparate lessate, al vapore, al forno, in purè e servite non più di una volta a settimana.

Il consumo di legumi (ceci, fave, lenticchie, fagioli, piselli ecc.) è raccomandato, prevedendolo almeno 1-2 volte alla settimana come primo piatto, piatto unico o contorno. Per un apporto ottimale in aminoacidi essenziali, i legumi devono essere preferibilmente accompagnati da cereali.

Su richiesta del committente e/o della commissione mensa, il contorno potrà essere consumato anche all'inizio del pasto.

Ogni pasto deve comprendere una porzione di pane, preferibilmente integrale, non addizionato di grassi e povero di sale.



L'acqua è da servire ai tavoli attingendola con idonee caraffe all'erogatore di acqua di rete microfiltrata presente nel refettorio.

Secondi piatti impanati possono essere previsti al massimo ogni 15 giorni, lontano da pasti che contemplino uova (frittata, uova sode, pasta all'uovo, ravioli, polpette, ecc.), utilizzando materia prima fresca o surgelata, successivamente impanata e cotta al forno.

Deve essere limitato l'uso del sale nelle preparazioni; va utilizzato esclusivamente sale iodato.

I surgelati non devono essere scongelati prima della cottura.

Vanno preferiti metodi di cottura che preservino in maggior misura le proprietà nutritive ed organolettiche, quali le cotture al forno o al vapore con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura.

Si raccomanda di utilizzare olio extra vergine d'oliva a crudo e di limitare l'impiego di burro a poche preparazioni che ne prevedano espressamente in ricetta l'impiego.

Sono assolutamente escluse le preparazioni preimpanate ed i cibi precotti o prefritti (bastoncini, crocchette, ecc.).

Vanno tassativamente esclusi tutti i formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.).

Come da indicazione delle nuove linee guida regionali, vanno escluse le carni conservate (affettati, salumi ecc.).

E' escluso l'impiego di insaporitori quali il dado da brodo, da sostituire con brodo vegetale o di carne o erbe aromatiche o spezie per insaporire le pietanze.

E' escluso l'uso di strutto, lardo, grassi idrogenati e prodotti contenenti grassi vegetali, oli vegetali, margarine anche se vegetali.

E' escluso l'uso di semilavorati di IV e V gamma, freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:

- fiocchi di patate, patate già addizionate di oli/grassi

- basi di pasta precotta/preformata per pizza e focaccia e/o pizza focaccia precotta/preformata.

➤ **diete speciali per motivi etici, culturali o religiosi:**

per l'astensione delle sole carni di maiale si devono prevedere sostituzioni con altri tipi di carne come vitello, manzo, pollo, tacchino, agnello, coniglio o pesce garantendo il medesimo apporto nutrizionale

per l'astensione di tutti i tipi di carne, si devono prevedere sostituzioni con pesce, uova, formaggio e legumi variandoli nella settimana garantendo il medesimo apporto nutrizionale

QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

L'Appaltatore, per favorire il conseguimento degli obiettivi ambientali nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall'art. 34 del D. Lgs. 50/2016 e sue successive modifiche ed integrazioni e adegua il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, lett. C) (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica) al Decreto 10 marzo 2020, garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza. Nello specifico, le caratteristiche delle derrate alimentari e delle bevande nonché le percentuali minime di alimenti biologici o altrimenti qualificati sono meglio descritte nel capitolato speciale d'appalto.

Si ricorda che categoria merceologica deve comunque essere certificata ad ogni consegna e deve essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

Per quanto concerne le norme da rispettare in tema di approvvigionamento e ricevimento delle derrate alimentari, rintracciabilità e conservazione si fa espresso richiamo a quanto previsto nel capitolato speciale d'appalto.

Le caratteristiche chimico - fisiche di ciascuna categoria merceologica devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge vigente. La categoria merceologica deve comunque essere certificata ad ogni consegna e deve essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.



Procedure di gestione delle materie prime

Mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo.

Le operazioni che precedono la cottura dei cibi devono essere eseguite.

Congelamento Il congelamento di materie prime acquistate fresche è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative comunemente accettate e formalmente comunicate all'ASL. Il piano HACCP documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali materie prime. Possono costituire riferimento i Manuali di Corretta Prassi Igienica (M.C.P.I.) o le raccomandazioni regionali elaborate in sede di Commissioni tecniche.

Esclusione dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.

Razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Per i prodotti deperibili si devono organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La calendarizzazione degli acquisti deve essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua che la merce deve garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opererà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste devono essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.

Prodotti biologici, a denominazione d'origine protetta (D.O.P.), ad indicazione geografica protetta (I.G.P.)

1. Si intende per prodotto biologico un prodotto fresco o trasformato ottenuto attraverso pratiche agricole o tecniche di allevamento/coltivazione che non utilizzano prodotti di sintesi chimica e rispettano l'ambiente naturale.

2. Si intende per prodotto a denominazione d'origine protetta (D.O.P.) un prodotto agricolo o alimentare designato dal nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e le sue qualità o caratteristiche devono essere dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la sua produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nell'area geografica delimitata.

3. Si intende per prodotto ad indicazione geografica protetta (I.G.P.) un prodotto agricolo o alimentare designato dal nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e deve possedere una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica che possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti si rimanda a quanto stabilito dagli specifici Regolamenti CEE.

Prodotti a chilometro zero e filiera corta

1. Per prodotti agricoli e alimentari a **chilometro zero** o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile», si intendono, ai sensi della legge 6 ottobre 2017 n. 158, i prodotti provenienti da un luogo di produzione, coltivazione o allevamento situato entro un raggio di 70 chilometri dal centro di cottura, nonché i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale

2. Per **filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario, e centro di preparazione



del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km zero (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come definito al punto precedente. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il produttore è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime, o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km zero)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

N.b.: Ove non espressamente indicato, si richiamano le prescrizioni dettate agli artt. 4 e 5 del capitolato.

Sia le materie prime che gli alimenti pronti non devono contenere o derivare da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

FARINE

FARINA BIANCA

- Tipo "0" (da preferire)
- Tipo "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (L.580/1967 e s. m.).

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art. 64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982).

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti. BBBLa farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m.i.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

MAIS AL NATURALE

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE

Pane: fresco, fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre otto ore prima della consegna.

E' escluso 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.

Tipologie:

- pane comune di tipo "00", "0", pane tipo integrale, pane di semola, pane di semolato, pane ai cereali; ingredienti rispettivamente: farina di grano tipo "0", "00" o integrale, semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito, acqua, sale;
- pane speciale al latte, all'olio (esclusivamente olio extra vergine di oliva) o con aggiunta di semi anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive;
- pane delle tipologie sopraindicate a ridotto contenuto di sale.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato.

Deve essere trasportato confezionato in sacchi di carta ad uso alimentare posti in contenitori di materiale per alimenti, lavabili e con adeguata copertura. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione.

PANE GRATTUGIATO

Prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate.

CROSTINI DI PANE

I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari. Ammesso solo olio di oliva.

Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

PAN CARRE'

Dovrà essere prodotto con farine "0" e "00" ed il gusto e l'aroma non dovranno presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

L'alcool etilico dovrà risultare inferiore al 2% s.s. +/- 3%. Confezioni di peso non superiore a 0,5 kg.

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI O FRESCHI

Conditi esclusivamente con olio extra-vergine di oliva, di mais, di girasole, di sesamo, tipologie:

- gallette di mais, riso, farro e di altri cereali;
- fette biscottate, grissini, crackers, pane biscottato e simili;
- biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo "0", "00", integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova, frutta fresca, frutta disidratata, frutta secca e oleosa, yogurt, cacao, amido di frumento, malto, glucosio, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali, acido ascorbico E300 – E304, tocoferoli E306 – E309, lecitine E322, acido citrico E330 – E333, (assenti altri tipi di grassi non specificati e altri additivi).

Indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

PASTE ALIMENTARI E RISO

PASTA

Di semola di grano duro, integrale e paste speciali di semola di grano duro e altri cereali, provenienza preferibilmente da coltivazioni biologiche.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore rispondente alla tipologia specifica, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione.



Resistenza alla cottura: cuocendo 50 grammi di pasta in ½ litro di acqua salata, per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso.

Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta secca all'uovo: dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta fresca e pasta fresca all'uovo: prodotta esclusivamente con semola, oppure nel caso della pasta fresca all'uovo prodotta esclusivamente con semola e uova intere, in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi.

Pasta fresca ripiena: in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno dovrà essere di spinaci o qualsiasi altra verdura, ricotta, formaggio parmigiano reggiano e lo stesso ripieno non dovrà essere inferiore al 25% di peso totale del prodotto.

Per ogni tipo di pasta deve essere riportato sulla confezione il tempo di cottura.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Al momento della somministrazione la pasta deve avere consistenza ed elasticità. Deve essere conservata, sollevata dal suolo, in luogo fresco ed asciutto.

PASTA LIEVITATA

Preparata con farina tipo "0" e/o integrale, acqua, sale, e lievito di birra, unico grasso ammesso: olio di oliva extra vergine. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione. Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno.

RISO (è richiesta la fornitura di prodotto nazionale)

Per il servizio di ristorazione scolastica, è richiesto di tipo parboiled, da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Ribe, Gladio) e insalate di riso e non parboiled (ad es. per minestre). Se non parboiled, deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

Il prodotto deve essere sano, secco, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico, non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Deve risultare di ultimo raccolto, essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto.

Deve essere conservato in luogo idoneo sollevato dal suolo, fresco ed asciutto.

Al momento della somministrazione i grani devono presentarsi cotti uniformi, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora un anno di conservazione.

GNOCCHI

Gnocchi di patate: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con i seguenti ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: patate (70% minimo, nel caso di gnocchi di sole patate), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio di semi di girasole, sesamo o mais, preparati anche con spinaci, zucca, radicchi.

Gnocchi di semolino: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con i seguenti ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: semolino, latte, acqua o brodo, sale.



COUS-COUS PRECOTTO

Prodotti con farine di grano duro, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi del Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi

FARRO DECORTICATO

Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

MIGLIO DECORTICATO

Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

LEGUMI SECCHI (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE)

I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli).

Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

ALTRI CEREALI

Segale, avena ecc. in diversi gradi di raffinazione.

Devono avere granella uniforme, integra e pulita; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora un anno di conservazione.



ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Per la conservazione delle carni deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni.

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 scarto massimo del 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.

Per la carne trita devono essere utilizzati tagli di carni bovine fresche e le operazioni di tritatura devono essere eseguite nel centro di cottura al momento dell'utilizzo.

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire preferibilmente da allevamenti che praticano l'allevamento all'aperto secondo i principi del benessere animale, da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, essere di grana fine o quasi fine, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa, tessitura abbastanza compatta, con stato di ingrassamento 1 – molto scarso oppure 2 – scarso (secondo la griglia CE).

Tagli anatomici:

- ✓ per arrosto: fesa esterna, filetto, lombata, scamone;
- ✓ per fettine / bistecche: fesone di spalla, filetto, girello, lombata, roast beef, scamone;
- ✓ per spezzatino: fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla;
- ✓ per brasato: girello, noce, scamone;
- ✓ per polpette: reale, spalla;
- ✓ per hamburger: reale spalla;
- ✓ per carne macinata (i pezzi da utilizzare arriveranno interi, dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 ore dal consumo): biancostato, reale, spalla, punta di petto;
- ✓ per bollito: cappello del prete, reale;
- ✓ scaloppe: noce, scamone/fesa, fesa;
- ✓ roast beef: controfiletto.

Carni fresche di suino

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire preferibilmente da allevamenti che praticano l'allevamento all'aperto secondo i principi del benessere animale, da suini di prima qualità, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Tagli anatomici: carré, filetto, lonza, polpa di coscia.

Carni avicunicole fresche refrigerate

Le carni devono provenire preferibilmente da allevamenti che praticano l'allevamento all'aperto secondo i principi del benessere animale, con alimentazione vegetale e senza uso di antibiotici.



I tagli delle carni avicunicole, sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco – rosa (carne avicole) e rosato tendente al rosso (carne cunicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Tagli anatomici:

Pollo: cosce (ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre), petto con forcilla, petto senza pelle con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno;

Tacchino: fesa (petto intero, spellato, senza sterno e costole);

Coniglio: busto con cosci disossati.

PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDI O COTTI - SALUMI

Le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate per le materie prime da cui derivano.

Sono esclusi i salumi pre affettati.

Prosciutto cotto – alta qualità: solo di alta qualità, prodotto con cosce refrigerate, 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.

Composizione: carne suina fresca di provenienza italiana, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, preferibilmente senza nitrati.

Prosciutto crudo DOP : stagionatura minima 12 mesi

Bresaola punta d'anca della Valtellina IGP: stagionatura minima 45 giorni

Fesa di tacchino arrosto: Il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%, il prodotto deve essere privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni.

Mortadella di Bologna IGP, Speck, Pancetta (ottenuta da pancette selezionate di suino adulto nazionale, confezionata sottovuoto, stagionatura di almeno 30 giorni, contenuto di grassi non superiore al 30%), altri insaccati: da utilizzarsi esclusivamente come ingredienti.

PRODOTTI ITTICI

In conformità ai “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (CAM) adottati con decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare, le specie di prodotti ittici ammesse sono, ad esempio:

Prodotti ittici da pesca in mare: muggini (cefalo, Mugil spp.), sarde (*Sardina pilchardus*), sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), sugaro (*Trachurus mediterraneus*), palamita (*Sarda sarda*), spatola (*Lepidopus caudatus*), platessa (*Pleuronectes platessa*), merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), mormora (*Lithognathus mormyrus*), tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), totani (*Todarodes sagittatus*).

Pesce d'acqua dolce: trota (*Oncorhynchus mykiss*), coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Filetti o tranci di pesce surgelati: devono essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, residui di membrane/parete addominale, pinne o resti di pinne. La glassatura deve essere monostratificata non superiore al 20%, la temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella



tipica della specie. L' odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata.

Bastoncini di pesce surgelati non preimpanati o prefritti: devono esser preparati esclusivamente con tranci di merluzzo, di pezzatura omogenea, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.

Tonno o sgombrò al naturale o all'olio di oliva: poco salato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore chiaro e omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua, l'olio di governo deve essere di oliva o extravergine di oliva. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO INTERO (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE)

Origine del latte: Italia.

Per le merende eventualmente previste dai menù, il latte deve essere intero, fresco, pastorizzato di Alta Qualità, così come definito dalla vigente normativa.

Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro.

Per diete particolari può essere richiesto latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE)

Origine del latte: Italia.

Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da litro o mezzo litro.

Il prodotto deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO

Per le diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino come ad esempio quello delattosato. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

LATTI NON VACCINI

Origine del latte: Italia.

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri. Dovranno essere consegnati nelle confezioni di pezzatura minima presenti sul mercato.

YOGURT (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE)

Origine del latte: Italia.

Lo yogurt deve essere intero, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a 106/g, con acidità non inferiore a 0,8%. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi di sintesi. Le confezioni dovranno essere da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza. Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.



YOGURT DI SOIA

Ingredienti: estratto di soia (70 % circa), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar), aromi.

BURRO

Le modalità di produzione (Origine del latte: Italia), la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.

Non deve essere microbiologicamente contaminato.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.

Dovrà essere fornito in panetti da g 125, g 250 e g 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

BUDINO

Il budino deve essere pastorizzato (NON sterilizzato, salvo diversa indicazione dell'A.C.), del tipo da conservare in frigorifero a +4°C, fornito nei gusti cacao, nocciola, fior di latte, vaniglia e *creme caramel*. Le confezioni dovranno essere monodose da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere *shelf life* residua di almeno 10 giorni.

DESSERT (ad esclusione del "budino", già precedentemente descritto)

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, da 80g / 100g.
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal Reg. UE 1169/2011.
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

FORMAGGIO

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Ricotta: di vacca, di capra, di pecora, rispettivamente da siero di latte vaccino, caprino, ovino, senza aggiunta di panna e latte intero.

Formaggi a pasta molle: caciotta fresca, crescenza, robiola, stracchino, taleggio.

Formaggi a pasta filata: mozzarella vaccina anche in filoni, provola, provolone, scamorza.

Formaggi a pasta dura: asiago DOP, fontina DOP, Toma Biellese (DOP), (Montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, latteria 60 giorni di stagionatura, pecorino e caprino fresco.



Formaggi stagionati: grana padano DOP, parmigiano reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi. altri formaggi a lenta maturazione, in relazione ai menù. La stagionatura deve rispettare i tempi minimi di tutela previsti dai relativi consorzi.

Potranno essere utilizzati formaggi freschi prodotti a partire da latte vaccino fresco, caglio, e fermenti vivi, senza aggiunta di acidi inorganici o altro (polifosfati aggiunti).

Non è consentito l'utilizzo di formaggi fusi.

I prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0 e 4°C.

Ricotta e formaggi freschi: devono essere prodotti in buone condizioni igieniche, non devono presentare sapore, odore o colorazioni anomale, devono avere durata massima di 7-10 giorni. Il prodotto deve essere fornito in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, alla consegna deve avere almeno ancora 6-9 giorni dalla scadenza.

GELATO

Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 50-70 grammi con cucchiaino a perdere, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior di panna, fragola).

CIOCCOLATO IN BARRETTA (prodotto del commercio Equo e Solidale)

Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto. Potrà essere richiesta crema di cioccolato spalmabile in monodose o in vasi.

UOVA

Devono essere utilizzate uova fresche di categoria A italiane, provenienti da galline alimentate con mangimi di origine vegetale, in allevamenti all'aperto e senza uso di antibiotici.

Per preparazione alimentari che richiedano operazioni di sgusciatura a crudo, ove possibile si opterà per prodotti pastorizzati in confezioni originali idonee al consumo giornaliero; non possono essere usati residui da confezioni precedentemente aperte. Il prodotto deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

È da evitare il consumo di uova non completamente cotte.

La conservazione deve avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

LEGUMI FRESCHI, SECCHI O SURGELATI

Le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata. Devono essere mondati, non presentare corpi e semi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Legumi freschi: fagioli, piselli, fave.

Legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti. Legumi surgelati: piselli, legumi misti, fagioli.

Legumi surgelati: piselli, legumi misti, fagioli.



PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Le forniture dovranno rispettare il calendario della stagionalità di seguito riportato.

Qualora gli ortaggi siano classificati dalla normativa comunitaria, dovranno appartenere a tutte le categorie tranne quella di qualità inferiore.

I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, essere di recente raccolta, integri delle loro qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare. Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie al fine di consentire il trasporto, una discreta conservazione a temperatura ambiente e le operazioni connesse.

Devono essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuber. Patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma.

La cadenza delle forniture deve essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Lo stesso tipo di verdura non deve essere servito per più di una volta nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La fornitura confezionata deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e dall'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti nella confezione.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Le verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti organolettici soddisfacenti, l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, e il grado di integrità, con pezzi separati senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione. L'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità, utilizzandola al massimo una volta per settimana come contorno e una volta a settimana come ingrediente (ad esempio a integrazione nelle minestre).

POMODORI PELATI - PASSATA DI POMODORO - POLPA DI POMODORO

Pomodori pelati tipo San Marzano ed altre varietà di selezione tradizionale, provenienti dall'ultimo raccolto.

I prodotti devono presentare colore rosso, interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privi di odore e sapore estranei.

In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto.

Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali.

FRUTTA SECCA

Noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi.

Senza conservanti.

FRUTTA ESSICCATA

Fichi, prugne, albicocche, uvetta.

Senza conservanti.

CALENDARIO STAGIONALITA' ORTAGGI E FRUTTA

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana e km0.

Gennaio



- Arance, Clementine, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi;
- Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche, Porri.

Febbraio

- Arance, Clementine, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi;
- Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche, Porri.

Marzo

- Arance, Kiwi, Limoni, Mele, Pere, Pompelmi;
- Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci.

Aprile

- Arance, Fragole, Kiwi, Limoni, Mele, Nespole, Pere, Pompelmi;
- Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalate, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci

Maggio

- Ciliegie, Fragole, Kiwi, Lamponi, Mele, Meloni, Nespole, Pere, Pompelmi;
- Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Fagiolini, Fave, Finocchi, Insalate, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci.

Giugno

- Albicocche, Amarene, Ciliegie, Fichi, Fragole, Lamponi, Meloni, Pesce, Susine;
- Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine .

Luglio

- Albicocche, Amarene, Anguria, Ciliegie, Fichi, Fragole, Lamponi, Meloni, Mirtilli, Pesce, Prugne, Susine;
- Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine.

Agosto

- Anguria, Fichi, Fragole, Lamponi, Mele, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesce, Prugne, Susine, Uva;
- Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucche, Zucchine.

Settembre

- Fichi, Lamponi, Mele, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesce, Prugne, Susine, Uva
- Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche, Zucchine

Ottobre



- Castagne, Clementine, Kaki, Lamponi, Limoni, Mele, Pere, Uva;
- Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Melanzane, Peperoni, Radicchio, Rape, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche.

Novembre

- Arance, Castagne, Clementine, Kaki, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi, Uva;
- Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci, Zucche.

Dicembre

- Arance, Castagne, Clementine, Kaki, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi, Uva
- Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche.

Note:

- alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate;
- la fornitura di banane e ananas è da prevedersi in tutti i mesi dell'anno.

BEVANDE

ACQUA

Acqua di rete microfiltrata attinta ai rubinetti presenti nei refettori e distribuita in caraffe lavabili (si raccomanda di fare opportunamente scorrere l'acqua prima di procedere al riempimento delle caraffe) in caso di impossibilità di utilizzo dell'acqua di rete deve essere servita acqua oligominerale naturale in confezione P.E.T.

Laddove richiesta (in particolare per il servizio di ristorazione dei bambini frequentanti il micro-nido, la mensa dei dipendenti comunali e la mensa sociale), dovrà essere fornita acqua minerale naturale, non addizionata di anidride carbonica oligominerale, salvo casi particolari.

THE/CAMOMILLA E TISANE

Qualora richiesti, dovranno essere forniti the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

Il the deve essere deteinato con le seguenti caratteristiche: non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca. La camomilla e le tisane devono essere composte da fiori interi o parte di essi.

SUCCHI DI FRUTTA (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea pari al 45-50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti. E' ammessa solo l'aggiunta di acido citrico o ascorbico come antiossidante. Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrick da ml. 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose). Devono essere forniti, a rotazione i seguenti gusti: pesca; albicocca; pera; mela; arancia.



VINO PER PREPARAZIONI

Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/litro (per i vini bianchi) e 160/mg/litro per i vini rossi; l'alcool metilico non deve superare, nei vini rossi, 0.30 mg ogni 100 ml di alcool complessivo e 0,20 mg nei vini bianchi. Il vino deve corrispondere ai requisiti di legge per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. La confezione può essere in vetro o tetrapack.

CONDIMENTI E PRODOTTI VARI

OLI E GRASSI

Olio di oliva extra vergine Olio di semi di arachide Burro pastorizzato fresco

Per condimento ed in genere per tutte le preparazioni deve essere usato esclusivamente olio extra vergine di oliva, ad acidità massima titolabile 1%, in confezioni originali in vetro o lattina.

Esclusivamente per frittura può essere usato olio di arachidi, in quantità abbondante (olio profondo) e per una sola frittura.

L'olio deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancimento. Non deve presentare torbidità.

Per tutti i grassi, il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito.

PESTO

Composto esclusivamente con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio di oliva extra vergine.

Se confezionato, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento, deve essere privo di aromi o additivi.

SALE FINO E GROSSO

Sale marino iodato grosso e fine anche integrale: senza additivi e anti-agglomerati.

ZUCCHERO

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

ZAFFERANO

Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI

Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

OLIVE

Nere o verdi snocciolate in salamoia.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.



Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.

Deve essere fornito in vaschette monoporzionamento da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.

Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca); Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- potersi conservare a temperatura ambiente.

FRULLATI DI FRUTTA PASTORIZZATA SENZA ZUCCHERO

Qualora richiesti dovranno essere forniti frullati di frutta pastorizzati senza zucchero, in bottigliette di plastica, da conservare in frigorifero.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrik da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) e pluridose da massimo litri 1 (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti, a rotazione, i seguenti gusti: pesca, albicocca, pera, mela, arancia.

CONFETTURA DI FRUTTA (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g 25.

Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile: albicocca, frutti di bosco, fragola, ciliegia, pesca.

MIELE

Deve essere vergine italiano di qualità di un unico fiore. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia. Non deve essere stato sottoposto a trattamento termico in modo da disattivare gli enzimi, o presentare un'acidità modificata artificialmente, o essere stato sottoposto a processi di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. CE n. 1935/2004, al DPR 777/1982, all'art. 3 del D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'Appaltatore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) ed in ogni caso costituiti



da cellulosa non sbiancata con marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure marchio PEFC o equivalenti.

Devono essere forniti/utilizzati i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- pellicola estensibile in materiale plastico;
- fogli in alluminio;
- carta da forno;
- carta oleata;
- rotolo carta *pulianto*;
- sacchetti carta vari formati;
- sacchetti materiale plastico vari formati;
- Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa (privi di colorazioni e stampe);
- Tovaglia oleo ed idrorepellente plastificata riutilizzabile o in tessuto conforme ai CAM.
- Tovaglietta monoposto in carta (privi di colorazioni e stampe) (su specifica richiesta della Stazione Appaltante).

Il materiale monouso, da utilizzarsi, su richiesta, per particolari esigenze di servizio o in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, dovrà essere in materiale biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 (l'Impresa dovrà fornire certificati di prodotto, in lingua italiana, che attestino la conformità a tale norma).

Dovranno essere forniti, a richiesta, i seguenti materiali monouso:

Piatti piani compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Piatti fondi compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Scodelle per minestra compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Piatti per frutta compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Bicchieri da 50 cc e da 200 cc, compatibili per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Forchette compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi; **Cucchiari** compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi; **Coltelli** compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi; **Cucchiaini** compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

Kit completo di posate e tovagliolo (in confezione da almeno 100 pezzi) aventi le stesse caratteristiche sopra descritte.

Le posate e i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e dovranno essere aperte dagli utenti.