

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

DESCRIZIONE MERCEOLOGICA DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI A BASE DI CEREALI DI PROVENIENZA NAZIONALE

Pane: fresco, ai sensi del DPR (Regione F. V. G.) 31/10/2013, n. 0208/ Pres., fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre le otto ore prima della consegna, di pezzatura idonea all'utenza (vedi grammature)

Deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra,

Tipologie: pane comune di tipo "0", "00", pane di tipo integrale, pane di semola, pane ai cereali, con l'aggiunta di semi, pane speciale o focaccia naturalmente dolce o salato pane al latte, all'olio extra vergine d'oliva per la merenda di metà mattina

Ingredienti oli ammessi: olio extra vergine d'oliva, confezionato nel rispetto della normativa vigente, senza aggiunta di grassi animali (strutto) e di grassi vegetali (olio di palma e di cocco)

Pane grattugiato: prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato.

Pasta lievitata per pizza: preparata con farina tipo "0" e/o integrale, acqua, sale e lievito, unico grasso ammesso: olio di oliva extra vergine. Se confezionata deve avere etichettatura conforme alla normativa vigente. Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

Tutte le tipologie di pane e pasta lievitata dovranno contenere <1,8% di cloruro di sodio (sale da cucina) corrispondente a meno di 18 gr di cloruro di sodio su 1 Kg di farina.

PRODOTTI A BASE DI CEREALI BIOLOGICI DI PROVENIENZA NAZIONALE:

- **Pasta biologica** di semola di grano duro, biologica integrale, pasta con altri cereali biologici.
- **Pasta biologica all'uovo fresca, secca o surgelata:** prodotta esclusivamente con semola e uova intere. La pasta fresca potrà essere confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore rispondente alle tipologia specifica, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione. Si richiede di esplicitare in scheda tecnica la tenuta della cottura della pasta utilizzata. Dovranno essere disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Riso biologico : di filiera agroalimentare interamente italiana. Fornito sia in chicchi (tutte le varietà e gradi di raffinazione, disponibili) sia nei suoi derivati (ad esempio: semolino, farina, fiocchi, riso soffiato, ecc.). Su richiesta dovrà essere fornito anche il tipo di riso basmato

Orzo biologico: brillato o diversi gradi di raffinazione.

Sfarinati biologici farina di frumento tipo "0" o "00", farina di mais per polenta, cous-cous: semola di grano duro lavorata a vapore e poi seccata.

Altri cereali biologici: chicchi o fiocchi d'avena, farro, mais

Prodotti da forno biologici:

- gallette di mais, riso, farro e di altri cereali
- fette biscottate, grissini, crackers, pane biscottato e simili non sono ammessi grassi aggiunti ad eccezione dell'olio extra vergine d'oliva.

Biscotti secchi, dolci lievitati biologici: farina di grano tenero tipo "0" o "00" o integrale, zucchero e/o miele, oli extra vergine d'oliva o olio d'oliva o mais o girasole o arachide o burro (assenti grassi e oli idrogenati, margarina, o grassi vegetali non specificati) latte, polveri lievitanti, aromi, assenti altri additivi; altri ingredienti consentiti: uova, frutta fresca o secca o oleosa, yogurt, cacao amaro, amido di frumento, malto, glucosio, succo d'uva, cereali soffiati.

Gnocchi di patate (biologici): preparati in loco, freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi e preparati solo con: patate 70 % (nel caso di gnocchi di patate) , farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio vegetale specificato (es. olio di girasole). Ammessa l'aggiunta come altro ingrediente di verdure quali spinaci, zucca, radicchi...

Gnocchi di semolino (biologici): preparati in loco, freschi, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati (questi ultimi solo per primarie e secondarie), senza aggiunta di additivi preparati solo con: semolino, latte e sale.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI

Tutti i prodotti ortofrutticoli freschi dovranno essere di produzione biologica, rispondere alle Norme di Qualità per i prodotti ortofrutticoli commercializzati all'interno dell'Unione Europea di cui ai relativi regolamenti là dove siano previsti e, in mancanza di questi, secondo le norme di qualità edite dall'I.C.E. (Istituto per il Commercio Estero). Sugli imballaggi dovranno essere apposte le indicazioni relative a : imballatore o speditore, natura del prodotto, origine del prodotto e caratteristiche commerciali (categoria e calibro), provenienti da coltivazione biologica.

Per i prodotti ortofrutticoli saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione italiana. I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale ed inoltre essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori ed odori estranei,

non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberi. La frutta e la verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura. Dovrà essere assicurata una opportuna varietà, nel rispetto della stagionalità dei prodotti stessi ed in particolare: aglio, cipolla, patate non dovranno essere stati trattati con radiazioni gamma. Per tutte le verdure e la frutta si deve seguire la disponibilità stagionale come da sottoestesi calendari. Per garantire maggiore freschezza si preferisce una fornitura di frutta e verdura bisettimanale. Potranno essere utilizzati anche prodotti provenienti da produzioni locali a chilometro zero/filiera corta.

VERDURA BIOLOGICA

gennaio: aglio, bieta, carote, cappuccio, cicorie, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, cavolfiori, broccoli, finocchi, spinaci, verze;

febbraio: aglio, bieta, carote, cappuccio, cicorie, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, cavolfiori, finocchi, spinaci, verze;

marzo: aglio, bieta, carote, cappuccio, cicorie, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, carciofi, cavolfiori, finocchi, verze;

aprile: aglio, bieta, carote, cappuccio, cicorie, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, carciofi, cavolfiori, erbe, finocchi, rucola, verze;

maggio: aglio, bieta, carote, cappuccio, cicorie, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, asparagi, carciofi, cavolfiori, cetrioli, erbe, finocchi, rucola, tegoline, verze;

giugno: aglio, bieta, carote, cappuccio, cetrioli, cicorie, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, pomodori, rucola, tegoline, verze, erbe, zucchine;

luglio: aglio, bieta, carote, cappuccio, cicorie, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, pomodori, cetrioli, tegoline, zucchine;

agosto: aglio, bieta, carote, cappuccio, cetrioli, cicorie, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, pomodori, zucchine;

settembre: aglio, bieta, carote, cappuccio, cetrioli, cicorie, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, cavolfiori, broccoli, verze, finocchi, melanzane, peperoni, zucca marina, zucchine;

ottobre: aglio, bieta, carote, cappuccio, cicorie, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, cavolfiori, broccoli, verze, finocchi, zucca marina;

novembre: aglio, bieta, carote, cappuccio, cicorie, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, cavolfiori, broccoli, verze, finocchi, zucca marina;

dicembre: aglio, bieta, carote, cappuccio, cicorie, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, cavolfiori, broccoli, verze, finocchi, spinaci, zucca marina.

FRUTTA BIOLOGICA

gennaio: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

febbraio: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

marzo: arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

aprile: arance, banane, fragole, mele, pere, limoni;

maggio: arance, banane, ciliegie, fragole, mele, pere, limoni;

giugno: albicocche, banane, ciliegie, fragole, mele, pesche, meloni, limoni;

luglio: albicocche, banane, mele, pesche, meloni, limoni;

agosto: albicocche, banane, mele, pesche, meloni, limoni;

settembre: banane, mele, pere, susine, uva, meloni, limoni;

ottobre: arance, banane, cachi, clementine, mele, pere, susine, uva, limoni;

novembre: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

dicembre: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni.

CARATTERISTICHE DELLA FRUTTA

calibratura in linea di massima

- 130 – 150 grammi per pesche, mele, arance;

- 60 70 grammi per albicocche, mandarini, prugne;

variabilità nella scelta: non più di due volte alla settimana lo stesso tipo di frutta;

varietà da alternare per genere di frutta

- mele: golden, deliciuos, strak, royal gala;

- pere: williams, abate, kaiser;

- uva: bianca e nera;

- pesche: a pasta gialla e bianca;

- prugne: rosse e gialle

succosità degli agrumi

- arance: contenuto minimo di succo 40%

- mandarini e mandaranci: contenuto minimo di succo 35%

Da marzo a giugno, l'appaltatore può chiedere l'autorizzazione ad utilizzare una volta a settimana frutta primaverile/estiva non biologica, se vi sono difficoltà di reperibilità di frutta biologica primaverile/estiva .

Verdure surgelate biologiche: bietina, spinaci, carciofi, fagiolini, piselli, preparati per minestra. La verdura surgelata biologica potrà essere utilizzata per sostituire i prodotti freschi in seguito ad autorizzazione da parte dell'Ente, quando vi sono difficoltà di reperibilità di verdura fresca. I requisiti di questi prodotti sono quelli previsti da normativa. Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti di avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. Dovrà essere rispettata la catena del freddo e il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore. L'Ente si riserva di escludere le verdure surgelate che, pur

soddisfacendo i requisiti di legge, non rispondono ai requisiti organolettici soddisfacenti.

Legumi secchi biologici : fagioli, lenticchie, ceci, piselli, legumi misti in confezioni originali, mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

UOVA BIOLOGICHE DI PROVENIENZA NAZIONALE

Ovoprodotto: uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, in confezioni originali, di dimensioni idonee al consumo giornaliero, con data di scadenza posteriore di almeno 10 giorni rispetto alla data di consegna.

Uova di gallina fresche biologiche: di categoria A extra, categoria di peso e "M" (medie 53-63 g) per gli asili nido, "L" (grandi 63-73 g) per la scuola primaria e secondaria, in confezioni originali.

CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali allevati e macellati in Italia, devono essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004. 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.

Le carni devono avere alla consegna una vita residua non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche del prodotto. La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

data di scadenza - data di consegna

v.r. = _____ x100

data di scadenza - data di produzione

Carni bovine fresche refrigerate.

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui Regolamento (CE) n. 1249/2008 del 10 dicembre 2008 e successive modifiche.

-categoria: A Vitelloni (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi); o categoria E Manze (carcasse di altri animali femmine)

- conformazione: U (Ottima profili nell'insieme convessi – sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona profili nell'insieme rettilinei- sviluppo muscolare buono)

- copertura di grasso: 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

-essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso;

-rispettare le disposizioni in tema di etichettatura
 -riportare nel documento commerciale di accompagnamento quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche

- Riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento
- La ragione sociale e la sede dello stabilimento
- Il peso netto
- La denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio)
- La data di confezionamento e la data di scadenza

Il lotto di produzione

-avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni 20 (venti)

Tagli anatomici:

per arrosto: fesa esterna, lombata scamone;

per fettine/ bistecche: fesone di spalla, filetto, girello, lombata, roast-beef, scamone;

per spezzatini: fesa, girello di spalla, noce, scamone;

per brasato: girello, noce, scamone;

Carni fresche di suino refrigerate

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da suini di prima qualità, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa, ph compreso tra 5,8 e 6,2.

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

Le carni suine potranno eventualmente essere di marchio A.Q.u.A. ai sensi della L.R. 21/2002

Carni avicunicole fresche refrigerate

Le carni avicunicole, sfuse, in confezioni sottovuoto, o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco-rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità. I tagli del pollame devono rientrare nella classe "A" e provenire da animali allevati a terra.

Tagli anatomici utilizzati: cosce di pollo, (denominazione commerciale "fuso" e/o "sovracoscia") anche di faraona, petto di pollo, fesa di tacchino, tacchino per spezzatino (polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini, strutture ossee e cartilaginee in genere), posteriore di coniglio (posteriori interi)

PRODOTTI A BASE DI CARNE COTTI O CRUDI

Fesa di tacchino arrosto: deve essere dichiarato non addizionato di

polifosfati, proteine o altri derivati del latte, la carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

Prosciutto cotto alta qualità: prodotto con cosce refrigerate, senza l'aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia, esaltatore di sapidità (glutammato di sodio). Devono essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di colore rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aroma naturali (D.M. 21 settembre 2005).

Prosciutto crudo con disciplinare DOP

Bresaola punta d'anca della Valtellina con disciplinare IGP

Speck con disciplinare DOP

PRODOTTI ITTICI

I prodotti dovranno essere di provenienza della zona di cattura FAO 37.1, 37.2, 37.3 - mediterraneo- e 27 Atlantico nord - orientale.

Dovranno essere utilizzati prodotti freschi e precisamente filetti e/o tranci di pesce: nasello, merluzzo, platessa/limanda, sogliola, cernia, trota, mustella, dentice, halibut, salmone, seppie, calamari, salmerino, orata, branzino, palombo, sgombro e cefalo. Quali indicatori di freschezza si dovrà fare riferimento a: occhio convesso e limpido, addome teso, branchie rosse, assenza di odore, rigidità cadaverica. Qualora, in determinati periodi, risultino di difficile reperimento si utilizzeranno, in alternativa, prodotti surgelati. E' proibito l'uso di qualsiasi tipo di pesce congelato

I prodotti surgelati devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%. La fornitura deve riguardare: merluzzo (*Gadus Morhnua*), nasello (*Merluccius Merluccius*), palombo (*Mustelus Mustelu*), orata (*Sparus Aurata*), branzino (*Dicentrarchus Labrax*), salmone (*Salmo Salar*), cefalo (*Mugil Cefalus*), halibut (*Hippoglossus hippoglossus*), sogliola (*Solea Vulgaris*; *Solea lascaris*), sgombro (*Scomber scombrus*), trota salmonata (*Oncorhynchus spp*), calamari (*Loligo Vulgaris*), seppie (*Sepie Officinalis*), seppioline (*Sepiola Roudaleti*), polpo (*Octopus Vulgaris*), totani (*Illex Coidentii*). Dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne

Etichettatura del pesce surgelato

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichetta inamovibile appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente visibili con riproduzione del bollo sanitario riportante il nr. di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto dall'U.E. ai sensi del D.Lgs. n. 531/92. Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto e sezionato conformemente alle norme sopra richiamate potrà avvenire anche da parte di altra ditta, titolare del deposito munito di autorizzazione sanitaria, ai sensi della Legge n. 283/62 e relativo Regolamento di Attuazione DPR n. 327/80.

Filetti di trota cotti al vapore in confezioni sottovuoto: filetti di trota cotti al vapore in confezioni sottovuoto, privi di microspine. Il pesce deve essere consegnato allo stabilimento di trasformazione entro le 24 ore dalla pesca e il processo di trasformazione deve iniziare entro le 24 ore dal ricevimento del pesce, inoltre si richiede che alla consegna presso le cucine, il prodotto abbia un tempo di vita residua di almeno 50 giorni. Sono richiesti filetti di trota derivati da prodotti allevati e lavorati in stabilimenti presenti sul territorio regionale

Tonno/ salmone all'olio extra vergine d'oliva e/o al naturale: il peso sgocciolato deve rappresentare il 65% del peso netto; confezionato in contenitori in banda stagnata, esenti da ammaccature, ruggine, corrosione e altri difetti, da utilizzare esclusivamente come ingrediente per le scuole dell'infanzia e primaria.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Latte vaccino fresco pastorizzato intero di alta qualità: dovrà essere pienamente conforme a tutti i requisiti previsti dal D.M. 9 maggio 1991 n° 185.

Yogurt biologico: deve essere di latte vaccino intero e coagulato per azione di fermenti naturali. Le confezioni ben sigillate potranno essere sia quelle da 125 g che quelle di 500 g.

Yogurt biologico alla frutta: costituito da yogurt biologico da latte intero zucchero e polpa di frutta

Burro biologico: pastorizzato, fresco.

Parmigiano reggiano DOP e grana padano DOP : in confezioni sottovuoto, dovrà avere le seguenti caratteristiche: aroma e sapore, fragrante, delicato, saporito ma non piccante; stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi.

Montasio DOP: formaggio a denominazione d'origine, grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Il formaggio "Montasio" dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 10.03.1986 e successive modificazioni. La stagionatura richiesta è di circa 60 giorni.

Mozzarella biologica: prodotto ottenuto con il processo di filatura del latte vaccino o misto è un formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e

maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Non deve presentare macchie di colore giallognolo, deve essere di sapore gradevole e non acido e tipicamente burroso ed essere conservata nel suo latticello. Deve essere fornita nella grammatura prevista dal menù in confezione perfetta sia all'interno che all'esterno, sigillata e con l'indicazione della data di scadenza.

Filone di mozzarella biologica: utilizzata in alternativa alla mozzarella biologica esclusivamente per la preparazione della pizza. Unici ingredienti latte, caglio e sale. Deve essere fornita in confezione perfetta sia all'interno che all'esterno, sigillata e con l'indicazione della data di scadenza.

In caso di irreperibilità dei prodotti lattiero caseari biologici è possibile l'utilizzo dei medesimi provenienti dalla filiera corta certificata oppure certificati DOP o IGP.

Stracchino biologico: deve essere confezionato in pannetti secondo le grammature previste da menù, deve essere di pasta bianca, cremoso, molle, privo di crosta, di gusto fresco e deve avere riportata la data di scadenza.

Ricotta biologica: di vacca, di capra, di pecora, da siero di latte vaccino senza aggiunta di panna o latte intero. Deve essere fornita in confezione perfetta sia all'interno che all'esterno, sigillata e con l'indicazione della data di scadenza.

E' possibile inoltre, l'utilizzo di altri formaggi a pasta molle come taleggio, crescenza, robiola , latteria o formaggi e a pasta dura come l'asiago, quartirolo, purché siano o di natura biologica o prodotti DOP o IGP.

CONDIMENTI DI PROVENIENZA NAZIONALE

Olio di oliva extra vergine biologico: ottenuto per spremitura a freddo, prodotto e confezionato in Italia.

Aceto di mele biologico

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

ALIMENTI CONSERVATI

Conserve

I prodotti utilizzati debbono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione, confezionamento, dei prodotti debbono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione e il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso loro, il peso netto e del contenuto sgocciolato. Prodotti richiesti:

Pomodori pelati *biologici* : maturi al punto giusto, di produzione annuale, debbono essere interi, sani e privi di pelle o di peduncoli. I frutti confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione. Debbono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo e assolutamente privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi

Passata di pomodoro *biologica* : prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco, maturo e ben lavato deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano a maturo privo di additivi (legge n.96 del 10.03.69); privi di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).

PRODOTTI DOLCIARI E BIBITE

Miele biologico: vergine italiano di un unico fiore

Marmellata o confettura di frutta "extra" biologica: debbono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge. All'esame organolettico non si debbono riscontrare: caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, sapori estranei, ammuffimenti.

Prodotti dolci da forno confezionati e freschi biologici: i dolci consentiti sono tipo crostata, pan di spagna, polentina, brioche preparati con farina di grano tipo "0" o "00" o integrale o di altri cereali, zucchero, miele, succo d'uva, uova, condito con burro o olio extra vergine d'oliva o olio di mais o/e girasole o/e sesamo, latte, yogurt, marmellata, frutta fresca, frutta secca e oleosa, polveri lievitanti, aromi, assenti altri additivi;

Tè deitenato biologico: in filtro o sfuso

Erbe e frutta per infusi biologici in filtro o sfusi

Camomilla biologica: deve essere di montagna, di fiori tubolari setacciati e confezionata in filtri.

Nettari, succhi e polpa di frutta biologici: devono essere prodotti e confezionati secondo la normativa, preferibilmente senza zuccheri aggiunti. Devono essere forniti in gusti vari.

PRODOTTI DELLA PRIMA INFANZIA BIOLOGICI DI PROVENIENZA NAZIONALE

Omogeneizzati e liofilizzati *biologici* : devono essere prodotti e confezionati secondo quanto previsto dalla vigente normativa. Devono essere forniti in tutte le tipologie richieste carne (manzo, vitello, pollo, tacchino, cavallo,

agnello, coniglio, ecc.), pesce (trota, sogliola, ecc.), formaggio e frutta (mela, pera, banana, prugna, ecc.)

Farina di mais e tapioca, di riso, crema multicereale *biologici* : devono essere prodotti e confezionati secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

Latte in formula e di proseguimento *biologici*: devono essere prodotti e confezionati secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

Pastine prima infanzia *biologiche* : devono essere prodotti e confezionati secondo quanto previsto dalla vigente normativa. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti dal personale di cucina.

Biscotti prima infanzia *biologici* : devono essere prodotti e confezionati secondo quanto previsto dalla vigente normativa

ALIMENTI NON BIOLOGICI DA POTER UTILIZZARE NELLE MENSE SCOLASTICHE PREVIA AUTORIZZAZIONE DEL COMUNE

Polvere lievitante per dolci: da utilizzare per la preparazione di dolci in loco.

Zucchero: deve essere semolato raffinato, corrispondente a tutti i requisiti di legge, privo assolutamente di impurezze, in pacchetti da 1 kg.

Crema di cioccolato spalmabile: deve avere tutti i requisiti di legge ed essere fornito in confezione monouso.

Cacao: deve avere tutti i requisiti di legge ed essere solubile.

Gelati: devono essere confezionati con latte fresco pastorizzato, le confezioni dovranno corrispondere a quanto previsto. In caso di indisponibilità di confezioni del peso richiesto dovrà comunque essere garantita la fornitura di confezioni in quantità tale da garantire per ogni utente la grammatura richiesta. Dovranno essere forniti nei seguenti tipi: gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc...), gelato tipo mottarello ricoperto.

Acqua minerale: deve essere di fonte naturale, di origine nazionale, con sapore e odore gradevole, imbottigliata all'origine in bottiglie precedentemente sterilizzate munite di capsula ermetica e di etichette dichiarante le caratteristiche analitiche dell'acqua. La fornitura deve riguardare acqua non gassata in bottiglie da ½ litro, da 1 litro e ½ ed infine da 2 litri.

Tè in bibita deinato: tè al limone o alla pesca deve avere tutti i requisiti di legge ed essere fornito in confezione tetra brik da 200 ml.

MATERIE PRIME PER DIETE SPECIALI

Anche i prodotti destinati alle diete speciali dovranno rispondere a requisiti di qualità: nutrizionale, sensoriale, igienici sanitario, di servizio, ambientale.

Dovranno essere fornite e tenute agli atti le corrispondenti schede tecniche.

Dovrà essere garantita la massima varietà alimentare all'interno di ogni dieta (esempio diversi formati di pasta, (esempio diversi formati di pasta priva di glutine o apteica, diversi prodotti da forno dolci e salati privi di lattosio...), per permettere una dieta varia ed equilibrata.

Se esiste un prontuario specifico (ad esempio malattia celiaca) la ditta deve prenderne atto e scegliere gli alimenti indicati in esso.

Le derrate alimentari destinate alla redazione di diete speciali standardizzate e personalizzate dovranno soddisfare i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità Reg. CE 178/2002, essere fornite in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche.

Qualora la ditta aggiudicataria intenda inserire/modificare/sostituire anche temporaneamente le materie prime e i prodotti utilizzati per le preparazioni alimentari delle diete speciali, dovrà inviare le nuove schede tecniche alle struttura comunale deputata all'approvazione e controllo

Le schede tecniche consegnate in sede di offerta tecnica dovranno contenere le indicazioni riportate nel "Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari – Condizioni generali".

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche del prodotto.

PRODOTTI VIETATI

Per la difficoltà di riconoscere la qualità degli ingredienti sono altamente vietati i prodotti semi-lavorati/pronti/preconfezionati quali:

- bastoncini di pesce, medaglioni, crocchette;
- cotolette impanate, arrostiti confezionati, hamburger;
- crocchette di patate, purè in fiocchi, patate precotte;
- sughi/pesto pronti, preparati/concentrati/esaltatori di sapidità per brodo;
- verdure, ortaggi, legumi, mais e funghi in scatola, ad eccezione della passata di pomodoro o pelati;
- bevande solubili zuccherate e succhi di frutta.