

**Richiesta di preventivi finalizzata ad un successivo affidamento diretto, a norma dell'art. 50 comma 1 lett. b) del D. Lgs. 36/2023, per affidamento fornitura pasti per centri estivi 2026**

**Capitolato Tecnico  
(Allegato G)**

Il presente Allegato Tecnico individua il complesso di attività e servizi a cui l'operatore economico conforma la propria proposta di servizio.

**Art. 1 – Articolazione del servizio**

L'articolazione del servizio necessita di una costante flessibilità operativa, perseguendo la qualità del servizio, conformandosi il più possibile ai tempi programmati, alle necessità degli utenti e alle esigenze organizzative dei centri estivi e nel gestire le emergenze.

Il servizio si articola nelle seguenti attività, dettagliate nei sottoparagrafi che seguono:

- 1.1 - approvvigionamento e stoccaggio dei generi alimentari;
- 1.2 - fornitura pasti;
- 1.3 - confezionamento, etichettatura e veicolazione dei pasti in legume fresco-caldo;
- 1.4 - consegna nelle sedi di consumo;
- 1.5 - forniture accessorie;
- 1.6 - servizi connessi.

La messa a disposizione di un software per la gestione informatizzata degli ordinativi è necessaria per l'articolazione efficace ed efficiente del servizio ed è descritta all'art. 6.

*1.1 - approvvigionamento e stoccaggio dei generi alimentari*

In relazione alle modalità di approvvigionamento, si rinvia alla sezione **Caratteristiche delle derrate alimentari**, in appendice al presente Allegato Tecnico.

La gestione e l'approvvigionamento avvengono nel rispetto del manuale di autocontrollo dell'affidatario, che è trasmesso al Comune all'avvio dell'esecuzione.

I prodotti per le diete speciali vengono stoccati in aree opportunamente identificate e disposte in modo da non subire nessuna contaminazione accidentale, tenuti in armadi esclusivamente dedicati o in scaffalature esclusivamente dedicate all'interno di casse di polipropilene o policarbonato chiuse con coperchio.

*1.2 - fornitura pasti*

Il servizio prevede:

- fornitura di acqua minerale pari a 1 litro pro capite (un litro) presso i plessi scolastici sede di centri estivi ove persistano condizioni di criticità tali da non poter utilizzare acqua del rubinetto (non potabilità dell'acqua, interruzione servizio idrico) ovvero esigenze organizzative della stazione appaltante in quanto il punto di erogazione risulta collocato su un piano diverso per l'approvvigionamento in orario non coincidenti con il pasto e pari a 1 litro pro capite (un litro)

durante le uscite esterne, scegliendo prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

- la preparazione, il confezionamento in contenitore termosigillato, la veicolazione e la consegna dei **pasti** alle varie sedi individuate, come di seguito dettagliato, secondo il menù previsto, in appendice al presente Allegato Tecnico ovvero da quello migliorativo concordato con il l'Ufficio comunale di riferimento;
- la preparazione, il confezionamento in monoporzione, la veicolazione e la consegna dei **pasti speciali (diete)** alle varie sedi individuate, senza oneri aggiuntivi, nei casi di necessità determinate da motivazioni di salute o etiche/religiose, così distinti:

1) diete speciali per motivi di salute che prevedono la presentazione di un certificato medico attestante la necessità della dieta;

2) diete speciali etico-religiose (vegane, vegetariane, senza carne di maiale ecc.) su indicazione delle famiglie in fase di iscrizione;

3) diete "in bianco" per tre giorni mensili anche non consecutivi su comunicazione dei gestori dei centri estivi comunali.

In tali casi l'aggiudicatario si obbliga a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione includa prodotti di qualità analoga a quelli utilizzati per i pasti ordinari e la possibilità di produrre menù equilibrati dal punto di vista nutrizionale, il più possibile simili a quello ordinario, tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete e offrendo, per quanto possibile, anche la varietà, compatibilmente con la dieta prescritta, non solo dei prodotti ma anche delle preparazioni e delle ricette. È inoltre prevista la fornitura di acqua minerale, in alternativa a quella di rubinetto, qualora la stessa sia prescritta dal certificato medico. L'acqua minerale deve avere le caratteristiche specificate dal certificato medico.

4) Dieta a consistenza modificata che prevede cibi di consistenza morbida ed omogenea, che devono essere facilmente masticabili e deglutibili. Nei casi prescritti da apposita certificazione medica che attesti la compatibilità della condizione del minore con la frequenza del centro estivo, nei casi di accertata difficoltà all'assunzione del pasto legata a motivazioni cliniche in cui sia prevista l'assistenza fornita da personale incaricato dal Comune, sono assicurate modalità di preparazione dei pasti che evitino che i cibi rilascino piccoli pezzi che potrebbero determinare rischio di aspirazione nelle vie aeree. È, pertanto, garantita una dieta normo-calorica, equilibrata con modificazione della sola consistenza, che potrà articolarsi su tre livelli (dieta disfagica 1, disfagica 2, disfagica 3), come previsto dalle Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del Ministero della Salute. È garantita la fattiva collaborazione con il personale che presta l'assistenza al pasto, al fine di concordare le modalità di modificazione della consistenza più idonee al caso specifico.

La preparazione delle diete speciali, in legame caldo-freddo, potrà avvenire, a seconda della scelta organizzativa dichiarata nella proposta di servizio presentata in sede di presentazione di preventivo:

1) prima dell'avvio delle preparazioni del menù ordinario. È, pertanto, tassativamente proibito preparare le diete in concomitanza con qualsiasi altra preparazione;

2) in un unico centro cottura autorizzato alla produzione delle diete sia in legame freddo-caldo sia refrigerato, producendo apposita documentazione idonea a garantire la produzione delle diete a norma di legge.

Le diete speciali personalizzate devono essere confezionate in vaschette monoporzioni termosigillate di materiale idoneo a contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente. Ogni contenitore (comunque nel rispetto della normativa in materia di privacy) deve essere contrassegnato da: nome e cognome del consumatore finale, sede del centro estivo, contenuto, e deve essere inserito a sua volta in contenitori termici. Le diete speciali vengono comunicate e precisate dal coordinatore referente per ciascuna sede di centro estivo, al momento della prenotazione giornaliera. Sarà, comunque, onere dell'impresa appaltatrice individuare, in base al menù del giorno, confrontato con le singole certificazioni e/o richieste, la tipologia dei pasti speciali da fornire. La preparazione delle diete speciali sanitarie avviene necessariamente con la supervisione di un/una dietista incaricato dall'impresa appaltatrice.

### 1.3 - confezionamento, etichettatura e veicolazione dei pasti in legame fresco-caldo

Le pietanze del menù ordinario dovranno essere confezionate in recipienti multi-porzione, preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, trasportati in idonei contenitori – che dovranno essere forniti a cura e a spese dell'impresa appaltatrice - che assicurino la conservazione dei pasti e che mantengano le temperature secondo quanto disposto dalle normative vigenti in materia. In ottemperanza alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico contenente le pietanze confezionate deve essere apposta un'etichetta riportante: a) ragione sociale dell'Azienda di Ristorazione, b) luogo e data di produzione c) modalità di conservazione d) tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno e) il nome e/o il numero del punto di consumo cui il contenitore è destinato. Il Comune si riserva altresì la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori interni che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non li rendessero idonei al servizio. Per una migliore gestione da parte del personale addetto alla somministrazione, si utilizzano contenitori singoli per ciascuna portata, di dimensione non superiore alla seguente: 26x32 e altezza 10 o 6,5 cm e un peso non superiore a kg 15.

Le singole pietanze di ogni pasto dovranno essere confezionate nel modo seguente: 1) *gastronorm* diverse per ogni tipologia di pietanza (*gastronorm* per le minestre, per i primi asciutti, per il sugo, per il secondo, per i contorni, ecc.); per ogni *gastronorm* contenente la pietanza (suddivisa come sopra riportato) deve essere apposta una etichetta riportante il numero di porzioni ivi contenute; 2) i pasti dovranno essere confezionati in contenitori distinti per singolo punto di consumo e per ogni tipologia di utenza (bambini, adulti). I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a punti di consumo diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

I pasti devono essere confezionati in *gastronorm* di acciaio inox, a loro volta contenuti in contenitori isotermici, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti. I contenitori devono essere in numero sufficiente a garantire la continuità delle prestazioni; inoltre, l'impresa appaltatrice deve dotarsi di piastre refrigeranti per il trasporto delle derrate a freddo e di piastre a caldo/piani elettrici riscaldanti per il mantenimento delle temperature. L'Impresa appaltatrice deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione quotidiani dei contenitori termici o isotermici, salvo diversa organizzazione, da concordare con il gestore dei centri estivi, per

una gestione dei “vuoti” che preveda il ritiro presso i plessi scolastici il giorno successivo, in caso di uscite.

Per particolari esigenze di organizzazione del servizio i pasti dovranno essere confezionati, a richiesta, anche per singolo gruppo. Il pane deve essere confezionato in sacchetti di materiale ad uso alimentare e riposto in apposite ceste. Il Comune si riserva, in occasioni particolari e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere il confezionamento dei pasti in «monoporzione» per pasti freddi, senza che l'impresa appaltatrice possa richiedere prezzi aggiuntivi. L'impresa appaltatrice deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che sarà effettuato presso il centro cottura. Il trasporto della frutta deve essere effettuato in contenitori idonei.

**La veicolazione delle diete speciali** deve assicurare l'integrità delle confezioni e l'assenza di contaminazione dei prodotti e degli alimenti. Anche per le diete speciali deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste per legge fino al momento del consumo, utilizzando idonea attrezzatura per il trasporto dei contenitori. L'impresa appaltatrice deve provvedere a definire le modalità operative che il proprio personale adotterà al fine di garantire l'efficace e corretta distribuzione delle diete speciali. Inoltre, l'impresa appaltatrice deve garantire idonei accorgimenti atti ad evitare contaminazioni rispetto alla manipolazione e alla condivisione dei prodotti previsti per i condimenti dei contorni. Nei casi di diete sanitarie, l'impresa appaltatrice è tenuta a fornire all'utente materiale monouso o dedicato, oltre che per l'apparecchiatura e i condimenti.

#### 1.4 - consegna nelle sedi di consumo

La consegna dei pasti avviene nei punti di consumo, tenuto conto dell'ubicazione delle sedi dei centri estivi (allegato D – limitatamente alle sedi del Q2 e alle sedi del Q3 per terzo, quarto e quinto turno), comprese le destinazioni delle uscite esterne di cui all'allegato E e dell'organizzazione interna agli stessi, in modo funzionale alla somministrazione dei pasti agli utenti, sulla base degli ordinativi giornalieri.

Qualora l'impresa si avvalga di un operatore esterno per la distribuzione e la consegna dei pasti nei punti di consumo in maniera continuativa, dovrà dichiarare, nel punto 5 dell'Allegato A, che i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura sono stati sottoscritti in epoca anteriore alla data di pubblicazione del bando della presente procedura, ai sensi dell'art. 119 del D.lgs. 36/2023.

Per la veicolazione dei pasti, l'impresa appaltatrice ha a disposizione un numero idoneo di mezzi, conformi alle normative vigenti, sia per numero che per tipologia. I mezzi di trasporto devono essere classificati in classe Euro 6, compatibili con l'osservanza delle disposizioni di Scudo Verde attive nella Città. Non sono ammesse classi inferiori. Il Comune effettuerà verifiche di quanto dichiarato in sede di proposta di servizio. Le consegne dei pasti ai punti di consumo devono avvenire nell'arco di massimo 2 ore a decorrere dal momento della partenza dal centro cottura. I mezzi utilizzati per il trasporto pasti da ogni centro cottura ai refettori devono essere coibentati isotermicamente, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, sanificati giornalmente prima del carico dei pasti. Tali mezzi devono, inoltre, essere riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, e del materiale accessorio al servizio, in modo da consentire il mantenimento della temperatura dei pasti ad un livello non inferiore a +60°/ 65°C per il legume caldo e non superiore a +10°C per il legume freddo. Per i pasti recapitati presso ciascun punto di consegna, l'impresa

appaltatrice emette bolla di consegna in duplice copia con le seguenti indicazioni: 1. l'orario di partenza dal centro cottura; 2. l'orario di arrivo al refettorio della scuola; 3. il numero dei pasti destinati ai/alle bambini/e; 4. il numero dei pasti per gli adulti; 5. il numero delle diete consegnate e la tipologia; 6. numero e tipologia delle forniture accessorie; 7. firma del trasportatore e dell'incaricato al ricevimento delle derrate (addetto alla somministrazione di altro gestore o dipendente comunale non essendo la somministrazione a carico dell'affidatario).

L'articolazione delle consegne deve essere tracciata in un "Piano dei Trasporti" che indichi 1) gli orari indicati all'art 7; 2) l'articolazione dei turni per ogni plesso; 3) l'articolazione del piano delle uscite esterne fornito dal gestore dei centri estivi; 4) il tempo intercorrente tra la produzione, il confezionamento e la somministrazione, tenendo conto che il tempo massimo tra la produzione e il suo consumo non deve essere superiore a 2 ore; 5) il mantenimento delle temperature dei pasti veicolati.

### 1.5 - forniture accessorie

Il servizio di somministrazione dei pasti non è a carico dell'impresa appaltatrice. È richiesta tuttavia la fornitura di materiale in uso agli incaricati presso i punti di consumo addetti alla somministrazione, quale mestolame per l'attività di sporzionamento, impiattamento e servizio ai tavoli strumentale a detta attività.

In particolare, l'impresa appaltatrice provvede a:

- fornire i coperti necessari per la consumazione del pasto presso le sedi dei Centri Estivi, incluse le eventuali destinazioni di uscita esterna, ove richiesto, in materiale biodegradabile compostabile, così composti:

a) per la scuola dell'infanzia (fascia età 3-5 anni): piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate (solo forchetta e cucchiaio);

b) per la scuola primaria e secondaria di primo grado (fascia età 6-14 anni): piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate (forchetta, cucchiaio, coltello)

c) per tutti: tovaglietta, tovaglioli monovelo, acqua come sopra dettagliato al punto 1.1;

- fornire mestolame per l'attività di sporzionamento, impiattamento e servizio ai tavoli, brocche coperte per la somministrazione dell'acqua;
- fornire sacchi per la raccolta dei rifiuti, tenendo conto della differenziazione dei rifiuti medesimi prevista in ogni Quartiere del Comune di Firenze dalla Società che gestisce il servizio di smaltimento per il territorio fiorentino;
- fornire condimenti (olio, aceto, sale, formaggio, etc.), evitando le confezioni monodose;
- fornire ogni materiale e bene necessario a garantire lo svolgimento del servizio e le attività previste dal presente Allegato Tecnico;
- lavare le stoviglie necessarie allo sporzionamento che andranno consegnate pulite insieme alle pietanze e poi riprese sporche in consegna presso i plessi scolastici.

L'impresa appaltatrice mette a disposizione del personale addetto allo sporzionamento apposite Linee Guida inerenti istruzioni specifiche sulle misure e sulle corrette modalità da adottare per la

distribuzione dei pasti speciali. L'impresa appaltatrice fornisce indicazioni al suddetto personale in ordine al corretto uso del mestolame fornito, al fine di prevenire gli sprechi alimentari. L'impresa appaltatrice fornisce linee guida al suddetto personale, con particolare attenzione alla corretta rilevazione delle temperature, in modo che le procedure adottate dai gestori dei centri estivi per l'individuazione, in particolare, dei CCP (Critical Control Point) e degli strumenti di controllo del servizio, siano sinergicamente coerenti al fine di assicurare la continuità dei processi di controllo tra il responsabile delle fasi di produzione e distribuzione pasti e il personale dei gestori dei centri estivi cui è demandata la somministrazione.

#### 1.6 - Altre attività e servizi connessi

L'aggiudicatario concorda con il gestore dei centri estivi un piano di gestione degli sprechi alimentari da attuare in accordo con il personale addetto alla somministrazione dei pasti.

### **Art. 2 - Tipologie pasti**

La tipologia di pasti da somministrare, come previsto nei menù 1, 2 e 3 in appendice, è la seguente:

1. pasto in sede: presso la sede dei plessi scolastici indicati nell'allegato D (limitatamente alle sedi del Q2 e alle sedi del Q3 per terzo, quarto e quinto turno), come da menù n. 1 ovvero da quello migliorativo concordato con l'Ufficio comunale di riferimento; si precisa che le sedi indicate nell'allegato suddetto possono subire cambiamenti dovuti ad interventi di manutenzione nei plessi scolastici individuati, da parte della Direzione Servizi Tecnici del Comune di Firenze. L'impresa appaltatrice dovrà comunque garantire il servizio di cui al presente Capitolato senza oneri aggiuntivi per il Comune;

2. pranzo a sacco: presso località senza tavoli per il consumo dei pasti, in sacchetti individuali ad uso alimentare ovvero pasti in monoporzione. Il pranzo a sacco deve essere fornito in occasione di uscite esterne o in caso di sciopero o di altre emergenze e deve essere confezionato nella stessa giornata del consumo.

Il pranzo a sacco prevede un pasto freddo (1 bisettimanale) ovvero panini, comunque composti con pane morbido (panino all'olio o pane senza crosta) e acqua minerale naturale in confezione da 50 cl (2 confezioni a persona) in bio-pet, nel rispetto della composizione tipo di cui al menu 3 o di quello migliorativo concordato con il Comune.

In caso di diete speciali, il pranzo al sacco ha una composizione che varia con il regime alimentare richiesto, nel rispetto di quanto previsto nel prospetto 4 in appendice al presente Allegato Tecnico.

Il Comune si riserva comunque di apportare modifiche alla composizione del pranzo a sacco nel corso dello svolgimento del servizio.

Salvo casi di maltempo o allerta ozono, le uscite fuori sede (pranzo al sacco) dovrebbero avere la seguente frequenza:

- 3 uscite bisettimanali per l'infanzia (fascia di età 3-5 anni) luglio-settembre, con interruzione prevista dal 8 al 23 agosto;
- 4 uscite bisettimanali per la primaria (fascia di età 6-14 anni) giugno– settembre, con interruzione prevista nel periodo 08-23 agosto.

### **Art. 3 - Preparazione**

La preparazione dei pasti per i centri estivi avviene in uno o più centri cottura, situati entro 25 km dal confine comunale di Firenze, nella disponibilità dell'appaltatore (proprietà, concessione, locazione, appalto, etc.), nel quale l'appaltatore dovrà provvedere in piena autonomia e a proprie spese, con propria organizzazione e sotto la propria esclusiva responsabilità, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, alla preparazione, approntamento e veicolazione con le modalità indicate nel presente articolo.

Le pietanze sono confezionate in recipienti termosigillati, preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, trasportati in modo da assicurare la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dalle normative vigenti in materia.

Tutti i processi che concorrono alla prestazione del servizio oggetto del presente Allegato Tecnico, ovvero conservazione delle derrate, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti e degli alimenti, devono essere gestiti assicurando ogni accorgimento necessario a garantire la qualità igienico sanitaria e la sicurezza dei pasti, mediante un idoneo piano di autocontrollo, strutturato secondo il metodo HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points* ovvero «Analisi del Pericolo e Controllo dei Punti Critici») e in coerenza con la normativa CE in tema di sicurezza Alimentare (Pacchetto igiene).

Per la cottura devono essere impiegate solo strumentazioni riconosciute dalle normative vigenti in materia di contatto diretto con gli alimenti (MOCA). I pasti vengono confezionati attenendosi alle varie tipologie di pasti contemplate nel presente Allegato Tecnico. Tutte le grammature delle tabelle sono da intendersi a crudo, riferite alla sola parte edibile, al netto degli scarti.

Presso i plessi scolastici sedi dei centri estivi, l'impresa appaltatrice mette a disposizione la tabella degli allergeni.

Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti al momento non previsti, questi dovranno essere comunque forniti dall'impresa appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione. Il Comune si riserva di apportare, in qualsiasi momento dello svolgimento dei centri estivi, variazioni ai menù, senza che possa essere preteso alcun sovrapprezzo per gli eventuali maggiori oneri.

Le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui l'Aggiudicatario deve attenersi:

- le linee di processo devono essere organizzate in modo tale da evitare qualsiasi contaminazione crociata, predisponendo tempi e fasi di lavorazione separate e ben delineate, esponendo nel centro cottura le varie fasi di lavorazione e rispettando le fondamentali pratiche di igiene e sicurezza che dovranno risultare dalle procedure di autocontrollo;
- tutti gli alimenti del menù ordinario devono essere preparati e cotti nello stesso giorno in cui è prevista la somministrazione; pertanto, è tassativamente vietato la preparazione anticipata dei pasti del menù ordinario. Potranno fare eccezione: il ragù e alcuni ingredienti per polpette che potranno essere preparati il giorno precedente la somministrazione, e conservati in frigo previo raffreddamento in abbattitore ai sensi della normativa HACCP e CE vigente;

- la porzionatura ed eventuale rifilatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata del consumo o il giorno precedente. La carne destinata agli impasti e ai condimenti, salvo quanto sopra previsto, deve essere macinata nella stessa giornata in cui viene utilizzata. Il giorno precedente il consumo possono essere eliminate le parti di scarto ed effettuata la porzionatura in pezzi; il prodotto così trattato deve essere opportunamente refrigerato tra 0 e 2° C., etichettato riportando la data e l'orario di fine lavorazione;
- deve essere evitata la cottura di pezzi di carne del peso superiore a 2/3 Kg.;
- devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- per la cottura di tutti i cibi (pasti menù ordinario e diete speciali) devono essere utilizzati recipienti/attrezzature in acciaio inox o altro materiale idoneo;
- in tutte le preparazioni cotte, contenenti prodotti di origine animale, al termine della cottura deve essere obbligatoriamente verificato con termometro a sonda, e registrato su apposito modulo, che la temperatura al cuore abbia raggiunto almeno i 75°C. In caso contrario il prodotto deve essere rimesso in cottura per il tempo necessario perché la temperatura a cuore raggiunga i 75°C;
- devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse; al termine di ogni tipologia di lavorazione, per ogni piano di lavoro e qualsiasi utensile utilizzato devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C rispettando la separazione per tipologia di prodotto e le fondamentali pratiche di igiene e sicurezza che dovranno risultare dalle procedure di autocontrollo dell'affidatario;
- il formaggio grattugiato, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio devono essere effettuati la mattina stessa del consumo;
- il lavaggio della frutta e della verdura deve garantire la massima pulizia e igiene del prodotto finito prevedendo ammollo, più cicli di lavaggio con sanificante alimentare, ricambio dell'acqua e ispezione visiva prima del confezionamento, oltre ad una accurata, frequente e approfondita pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate, in modo tale da non rendere necessari trattamenti con prodotti chimici;
- la consegna della frutta lavata deve essere effettuata a temperatura ambiente;
- al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di idonee attrezzature a perdere;
- gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- è assolutamente vietato: friggere il cibo, l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni, l'aggiunta di conservanti e additivi chimici, l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni

precedenti, l'utilizzo di derrate, alimenti o prodotti OGM o contenenti ingredienti OGM, l'utilizzo di derrate, alimenti o prodotti contenenti farine animali.

Qualora venga richiesto dalle Autorità Competenti per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, il Comune si riserva di ordinare particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

#### **Art. 4 - Quantificazione della fornitura**

Il numero dei pasti indicati per ciascun turno del centro estivo (in cui sono compresi pasti per scuole dell'infanzia, dell'obbligo e per gli adulti) è del tutto indicativo e sarà precisato ogni giorno dal personale del Centro estivo che comunica all'aggiudicatario, entro le ore 9:50, il numero esatto dei pasti da fornire, comprensivo anche dei pasti speciali (diete) con le modalità previste nel successivo Art. 6.

#### **Art. 5 - Programmazione servizio mensa**

Il personale del centro estivo, in base alle iscrizioni e al programma, comunica all'affidatario del servizio di fornitura pasti e all'ufficio comunale competente il seguente **piano mensa**:

- 1) entro la prima settimana di giugno un prospetto generale indicante il numero totale previsto degli utenti, distinti per le sedi di svolgimento dei centri estivi (scuole) e il numero degli utenti che necessitano di pasto alternativo (diete speciali), distinto tra adulti e bambini/e;
- 2) entro il mercoledì antecedente l'inizio del turno del centro estivo, invia un prospetto dettagliato bisettimanale indicante il numero totale degli utenti distinto per sedi di svolgimento e fasce di età; il numero di utenti che necessitano di diete speciali e la loro tipologia; il numero dei pranzi a sacco e i luoghi dove dovranno essere consegnati, quando sono previste le uscite. Tale prospetto fornisce indicazioni di massima ai fini dell'approvvigionamento e dell'organizzazione del piano trasporti, ma non fa fede ai fini del calcolo del corrispettivo;
- 3) prospetti giornalieri contenenti gli ordinativi dei pasti, da effettuare con le modalità di cui al successivo articolo, per ogni sede e turno, che indicano il numero effettivo dei pasti da consegnare, suddivisi per ciascun gruppo, con distinzione tra pasti ordinari, pasti "a sacco", diete speciali, pasti adulti e pasti bambini, nonché la conferma dei luoghi di consegna effettivi.

La consegna dei pasti nelle diverse sedi dei centri estivi avviene come di seguito specificato:

- Centri estivi scuole infanzia (fascia di età 3-5 anni) pasto in sede: non prima delle 11:30 ed entro le ore 12:00, presso i plessi scolastici;
- Centri estivi scuole primarie (fascia di età 6-14 anni) pasto in sede: non prima delle 12:00 ed entro le ore 12:30, presso i plessi scolastici;
- Centri estivi scuole infanzia (fascia di età 3-5 anni) pranzo a sacco: non prima delle 11:30 ed entro le ore 12:00, presso i punti di consegna nelle sedi esterne, da intendersi coincidenti con i punti di consumo;

- Centri estivi scuole primarie (fascia di età 6-14 anni) pranzo a sacco: non prima delle 12:00 ed entro le ore 12:30, presso i punti di consegna nelle sedi esterne, da intendersi coincidenti con i punti di consumo.

## **Art 6 – Gestione ordinativi**

La richiesta dei pasti è effettuata, giornalmente, tramite applicativo gestionale digitale (cd. app web) fornito dall'affidatario del servizio di fornitura pasti in uso ai gestori dei centri estivi, utilizzabile da *mobile* o dispositivo fisso e in grado di tracciare il numero esatto dei pasti ordinati, con le specifiche di dettaglio di cui al punto 3 dell'articolo che precede. L'affidatario fornisce le credenziali di accesso agli operatori dei gestori dei centri estivi incaricati di ordinare i pasti giornalieri, in numero corrispondente almeno al numero di plessi scolastici sede di centri estivi individuati nei quartieri 2 e 3 (o al numero di coordinatori incaricati della gestione degli ordinativi), consentendo l'interfaccia con il gestionale. Le credenziali vengono, inoltre, trasmesse ai referenti comunali di quartiere per consentire le attività di verifica.

L'impresa appaltatrice fornisce a detti incaricati un congruo numero di ore di formazione sull'uso corretto dell'applicativo messo a disposizione.

L'applicativo dovrà consentire il tracciamento delle richieste anche in formato riepilogativo ai fini della rendicontazione, con particolare riferimento alla gestione e al tracciamento individuale delle diete speciali, associabile alla documentazione prevista per la loro attivazione.

La necessità di diete speciali, suddivise per sedi e per turni, è segnalata direttamente dal gestore dei centri estivi all'impresa appaltatrice attraverso i piani mensa di cui all'art. 5.

L'affidatario stabilisce insieme al gestore dei centri estivi la procedura più efficace per la ricezione, la raccolta e l'archiviazione della documentazione relativa alle diete speciali individuali, comprese quelle degli adulti, costituita dalla documentazione medico-sanitaria.

L'affidatario provvede quindi alla registrazione nominativa sull'applicativo web delle persone (distinte tra adulti e bambine/i) che usufruiscono delle diete speciali.

Anche le richieste giornaliere delle diete speciali, comprese le diete in bianco per tre giorni, vengono attivate e gestite attraverso l'applicativo informatico.

Il gestore dei centri estivi fornisce, mediante l'applicazione web messa a disposizione dell'impresa appaltatrice, il dettaglio delle presenze effettive quotidiane, suddivise per sede, indicando il numero di pasti ordinari, il numero di pasti a sacco, il numero di diete speciali (con indicazione nominativa del consumatore), distinguendoli tra adulti e bambini. L'impresa appaltatrice, attraverso lo stesso applicativo, assicura l'integrazione ed il raccordo funzionale degli ordinativi giornalieri con la documentazione relativa alle diete speciali raccolta, anche ai fini della rendicontazione. L'impresa appaltatrice ha l'onere di verificare, per ogni sede, che ciascuna dieta richiesta sia stata preventivamente autorizzata attraverso l'avvenuta acquisizione della documentazione prevista e l'inserimento nel proprio gestionale, per tutto lo svolgimento del servizio ed in concomitanza con i cambi di turno, e di estrarre un elenco aggiornato da inviare a riepilogo, ad ogni inizio turno, al responsabile addetto alla distribuzione di ogni punto di consumo e, per conoscenza, all'ufficio

comunale competente. Tale elenco contiene i nominativi degli utenti ed il corrispondente profilo dietetico assegnato ed è gestito e conservato nel rispetto della normativa sul trattamento dei dati e utilizzato al solo fine di garantire la gestione della dieta speciale.

L'applicativo web dovrà, inoltre, consentire l'inserimento delle richieste settimanali delle forniture accessorie di cui al paragrafo 1.5.

# Caratteristiche delle derrate alimentari

## PREMESSA

Il Comune di Firenze richiede che per la fornitura dei pasti per i centri estivi comunali di cui al presente capitolato, l'aggiudicatario rispetti quanto previsto dai Criteri Minimi Ambientali previsti nel Decreto Ministeriale n. 65 del 10.03.2020 (pubblicate nella G.U. n. 90 del 04.04.2020) ovvero da quello migliorativo presentato dall'operatore economico in sede di gara.

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

L'Amministrazione Comunale, a titolo meramente informativo, riporta di seguito alcuni elementi previsti nei CAM sopra richiamati, cui si rinvia integralmente.

TABELLA N. 1

Tipologia Derrate Alimentari	
	PRODOTTO BIOLOGICO
Frutta/ortaggi/legumi/cereali	Almeno 50% in peso Prodotto Biologico Provenienza Nazionale
Frutta esotica (ananas e banane)	100% biologica o proveniente da commercio equo e solidale
Olio Extravergine	Almeno 40% in peso Prodotto Biologico Provenienza Nazionale
Uova (pastorizzate liquide e con guscio)	100% Prodotto Biologico Provenienza Nazionale
Succhi di frutta	100% Prodotto Biologico Provenienza Nazionale
Latte e yogurt	100% Prodotto Biologico Provenienza Nazionale
SALUMI E FORMAGGI	
Salumi	Almeno 30% in peso Prodotto Biologico Provenienza Nazionale
Formaggi	Almeno 30% in peso Prodotto Biologico Provenienza Nazionale
CARNE	
Bovina	Almeno 50% in peso Prodotto Biologico Provenienza Nazionale
Suina	Almeno 10% in peso Prodotto Biologico Provenienza Nazionale
Avicola	Almeno 20% in peso Prodotto Biologico Provenienza Nazionale
Pesce	Zone FAO 37 e 27
Pelati, polpa e passata di pomodoro	Almeno 33% in peso Prodotto Biologico Provenienza Nazionale

Gli alimenti provenienti da agricoltura biologica devono:

- rispondere a tutti i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia (Regolamento (UE) n. 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, Regolamento di Esecuzione (UE) n. 2021/279 della Commissione del 22 febbraio 2021 e ss.mm.ii) e dalle norme di recepimento nazionali, quali il decreto legislativo 6 ottobre 2023, n. 148 che prevede l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) n. 2018/848, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;
- rispondere ai requisiti di etichettatura previsti dalla normativa prevista per questa tipologia di prodotti;

- tutte "carni" (bovina, suina, avicola) devono riportate le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà", "rurale all'aperto"; tali dizioni devono figurare obbligatoriamente nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di ciascuna consegna.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere messo a disposizione delle famiglie ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Tutte le derrate alimentari utilizzati nell'ambito del servizio devono:

- a) essere di provenienza esclusivamente nazionale, eccetto quanto specificato nel presente documento per il pesce, le banane e l'ananas;
- b) essere integre e con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.)
- c) essere prive di corpi estranei, muffe, sporcizia, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale;
- d) prevedere, al momento della consegna, una vita commerciale residua del prodotto superiore al 50% in riferimento alla data di scadenza riportata sulla confezione;
- e) essere conformi ai requisiti minimi sui limiti dei contaminanti definiti dalle normative per ciascuna tipologia di prodotti e per tipo di coltivazione/produzione (convenzionale, lotta integrata, biologica), come per esempio, a titolo indicativo e non esaustivo, in materia di fitofarmaci, residui di metalli, farmaci veterinari (in riferimento in particolare al tema dell'antibiotico resistenza), sostanze ormonali, micotossine, additivi e coloranti o ogni altra sostanza che dovesse essere identificata come potenzialmente pericolosa per la salute.

Tutte le derrate alimentari utilizzati nell'ambito del servizio di refezione scolastica non devono:

- f) aver utilizzato generi liofilizzati;
- g) contenere oli vegetali ad elevato contenuto di grassi saturi, quali per esempio olio di palma, palmisto, cocco e grassi idrogenati, farine di origine animale. È tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (Organismo Geneticamente Modificato) e prodotti convenzionali contenenti strutto.
- h) provenire da confezioni congelate e/o surgelate; gli unici prodotti surgelati/congelati ammessi sono il pesce, i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietola. In considerazione di particolari esigenze di servizio, previo accordo e autorizzazione in deroga con l'E.Q. Centri estivi, ludoteche e attività educative nei quartieri potranno essere fornite derrate surgelate/congelate o confezionate in ATM, in alternativa a quelle fresche previste dal menù.

Tutti i prodotti alimentari devono:

- prevedere la precisa denominazione di vendita del prodotto e il suo stato (per esempio: fresco, congelato, refrigerato, in atmosfera protettiva, sottovuoto, ecc.) secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- presentare etichette con indicazioni, in lingua italiana, il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o

integrazioni intervenute anche in seguito alla stipula del contratto d'appalto per la presente procedura, per ciascuna classe merceologica;

- essere dotati, nel caso di alimenti di origine animale, di bollatura sanitaria/marchio di identificazione, ad eccezione delle uova per le quali valgono specifici requisiti di etichettatura/stampigliatura previsti dai regolamenti CE.

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

I prodotti devono arrivare nelle cucine in confezioni originali, in imballaggi integri, senza alterazioni manifeste e idonei all'uso secondo quanto prescritto dalla legge (DPR 23/08/82 n. 777, come modificato e integrato dal D.Lgs. 10 Febbraio 2017, n. 29). Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo.

Le tipologie di derrate alimentari e le loro caratteristiche contenute nel presente documento costituiscono un elenco esemplificativo, non esaustivo, che di norma compongono il menù dei centri estivi.

L'Amministrazione Comunale può richiedere all'affidatario l'immediata sostituzione di tutte le derrate che riterrà non idonee.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico-sanitaria, l'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare, a sua totale discrezione, sostituzioni e modifiche ai generi alimentari previsti per la preparazione del menù, fino al ripristino della situazione di normalità.

La provenienza di ogni prodotto 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.

Tutte le richieste di integrazione, modifica, variazione del menù devono essere inviate per scritto dall'appaltatore al Direttore dell'esecuzione del contratto, con adeguata motivazione e/o documentazione attestante la richiesta. La richiesta deve pervenire almeno 24 ore prima dell'eventuale variazione.

L'appaltatore deve conservare presso il Centro Cottura copia di tutte le etichette di ogni prodotto utilizzato per la linea alimentare dedicata ai centri estivi e tutti i documenti di trasporto delle derrate per almeno 30 giorni. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la consegna di tale materiale alla fine di effettuare controlli sulla provenienza effettiva di ogni singolo prodotto. La conservazione dovrà avvenire in modo tale da assicurare la tracciabilità dei singoli alimenti per ogni pasto prodotto.

## **Punto A: CARNI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (100% DI PROVENIENZA BIOLOGICA)**

### **A.1 - Carni bovine fresche**

Le carni fornite, devono essere di provenienza nazionale, conformi ai requisiti del Reg. CE 852/2004, come da ultima versione consolidata del 24/03/2021, e 853/2004, come da ultima versione consolidata del 15/02/2023, 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 detta norma.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Reg. UE 2017/625, confezionate sottovuoto, appartenere rispettivamente a vitelloni in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento.

Sono consentiti solo ed esclusivamente i seguenti i tagli anatomici:

- per il vitellone posteriore: fesa, sottofesa o noce
- per il vitellone anteriore: fesone, reale o girello di spalla.

I pezzi da utilizzare per gli hamburger, le polpette o il polpettone dovranno provenire esclusivamente da tagli di posteriore.

La non rispondenza dei tagli anatomici sopra riportati comporterà l'applicazione delle penali previste all'art. 18 del presente Capitolato d'appalto.

I pezzi da utilizzare dovranno arrivare al Centro Cottura interi ed essere lavorati sul posto non prima di 24 ore dal consumo.

Qualora detti tagli non fossero disponibili, potranno essere utilizzati anche altri tipi di tagli, da concordare preventivamente con l'E.Q. Centri estivi, ludoteche e attività educative nei quartieri.

La carne di vitellone dovrà 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.

- Non devono essere utilizzate carni le cui confezioni sottovuoto presentino: perdita anche parziale del sottovuoto per difetto materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro presenti alla consegna;
- presenza, all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di seriosità rosso-bruna (superiore all'1% del peso totale della confezione).

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 o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, di età non superiore a 24 mesi.

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

Le carni di suino fresche dovranno provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs 6 Novembre 2007, n. 193 e ss.mm.ii. da animali allevati e macellati in Italia, confezionati sottovuoto nel seguente taglio: lombo disossato (filoni) taglio "Bologna".

Le carni dovranno 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, non dovranno contenere caseinati alimentari né maltodestrine né proteine di soia isolate, 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 dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovranno 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 dovranno avere una *shelf-life* superiore di 1/3.

Le carni di suino dovranno rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000, come da ultima versione consolidata del 21/04/2021).

### **A.1.3 Carne avicola fresca**

Le carni avicunicole dovranno essere sempre fresche, in conformità a quanto stabilito dal Reg. UE 1308/2013, come da ultima versione consolidata dell'8/12/2023, esclusivamente allevati a terra su territorio nazionale. 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 n. 470/2009, D.Lgs 16 Marzo 2006, n. 158 s.m.i.) né residui di antiparassitari; la conservazione non deve essere trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici, conservanti chimici.

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

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario in conformità a quanto previsto dal Reg. UE 2017/625.

Gli animali devono offrire garanzie dal punto di vista sanitario, nutriti con mangimi vegetali no O.G.M. I tessuti muscolari avranno 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: sarà accettata solo la parte chiamata "fesa di tacchino" come da Reg CE n. 543/2008 come da ultima versione consolidata del 1/07/2013), 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, come da ultima versione consolidata del 27/03/2021. All'interno delle confezioni non dovranno 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.

### **A.1.4 Prosciutto cotto e fesa di tacchino arrosto**

I prodotti devono essere conformi al Reg. CE 853/2004, per l'etichettatura ai sensi del D. Lgs 15 Dicembre 2017, n. 231.

Tutti i prodotti devono essere conformi alla normativa vigente in materia. I prodotti devono essere di provenienza nazionale (origine delle carni e lavorazione), rispondente al D.M. 2109/2005, così come modificato dal Decreto del Ministero Dello Sviluppo Economico 26 maggio 2016, confezionati sottovuoto, senza aggiunta di conservanti, glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non devono contenere fonti di glutine, con *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 provenienti 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, dovrà avere carne di colore rosa chiaro, e compatta.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo. La fetta sarà compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale. Non dovrà 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.

#### **A.1.5 Uova intere pastorizzate**

Le confezioni dovranno essere ottenute da uova di galline ovaiole di categoria A alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti, sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità ed essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Le confezioni devono presentarsi integre, non deformate e ben pulite in superficie, il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura massima di + 4°.

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

Tutti i prodotti devono far riferimento alla normativa vigente, in particolare: D.M. 21/03/73 e ss.mm.ii, Reg. CE n. 852 e il Reg CE n.1935 del 2004, Reg. CE 10/2011, come da ultima versione consolidata del 31/08/2023, e Decreto della Giunta Regionale Toscana n.1878/2011; devono essere trasportati e conservati nel rispetto della normativa vigente.

I prodotti ortofrutticoli offerti devono essere di provenienza nazionale, fatta esclusione per le banane e l'ananas, per i quali deve sempre essere specificata la provenienza.

I prodotti ortofrutticoli devono essere di stagione, di prima categoria, al giusto grado di maturazione in modo tale da essere adatta al pronto consumo. I prodotti forniti non devono essere attaccati da parassiti animali o vegetali, non devono portare tracce visibili di appassimento e muffe.

La fornitura deve riportare nei documenti di trasporto: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

In caso di irreperibilità dei prodotti le deroghe devono sempre essere concordate con l'E.Q. Centri estivi, ludoteche e attività educative nei quartieri.

Per la provenienza dei prodotti ortofrutticoli e dei legumi si rimanda alla Tabella 1 del presente documento.

## B.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 e in particolare:

a) devono presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;

b) la frutta deve essere fisiologicamente matura in modo tale da essere adatta al pronto consumo e quindi avere un grado di maturazione ottimale al momento della somministrazione e deve rispettare omogeneità di pezzatura.

c) le partite devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;

e) devono 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 potrà essere previsto l'impiego di succo di limone pastorizzato); mandarini o clementini;
- mapo o mikawa;
- banane: devono possedere le caratteristiche tipiche della varietà, al giusto grado di maturazione ed esenti da difetti;
- 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 dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa dovrà 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, tutta la frutta, ad eccezione delle banane, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio.

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

Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia.

## B.2 Verdura fresca

Gli ortaggi devono essere di origine nazionale, di "prima" categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili. La verdura deve:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar, aspetto e qualità di "prima categoria";
- essere di recente raccolta;
- avere raggiunto una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutta, priva di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme;
- essere indenne, cioè esente 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. In particolare:

Le patate (patate comuni e patate novelle) devono essere di morfologia 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.

Le 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.

I 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.

I 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.

Le 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 omogenea.

La 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.

Gli 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.

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.

### **B.3 Legumi**

I legumi secchi di origine nazionale (fagioli varietà cannellini, ceci, lenticchie, soia, ecc.), anche sotto forma di farine, non devono essere sottoposti a trattamenti con agenti chimici o fisici o addizionati di qualsiasi sostanza. Devono risultare 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, ecc.), privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio.

### **B.4 Frutta Secca**

Qualsiasi tipologia di frutta secca deve essere esclusivamente di origine nazionale, sana, esente da marciume e alterazioni tali da renderla inadatta al consumo, priva di odore e sapore estranei, esente da muffe, priva di frammenti di gusci, non trattata con anidride solforosa. Deve essere confezionata ed etichettata secondo la normativa vigente.

## **Punto C: PANE, PASTA, CEREALI E DERIVATI**

Tutti i prodotti devono essere di origine nazionale, confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione sia per il trasporto. Dovranno riportare l'etichettatura confacente al Regolamento UE n.1169/2011, come da ultima versione consolidata dell'1/01/2018, nel rispetto del presente Capitolato.

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

### **C.1 Pane fresco**

Il pane da fornire deve essere garantito di produzione giornaliera, confezionato con farina di grano tenero del tipo "0" o "00" o del tipo "integrale" o del tipo "1" di provenienza nazionale, lievitato regolarmente e ben cotto. Non deve essere surgelato e successivamente rigenerato, deve possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni.

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

Il pane deve riportare in etichetta la data di confezionamento e consegnato in filoni del tipo "toscano" da Kg 1 (uno) circa, oppure in confezioni da Kg 0,5 (mezzo chilo) affettato, in confezione idonea a preservare i requisiti igienici del prodotto.

### **C.2 Crostini di pane**

I crostini devono essere ottenuti dalla cottura e successiva tostatura di impasti anche lievitati, con eventuale aggiunta di olio EVO e sale. Le materie prime devono essere di origine nazionale, è escluso l'uso di strutto.

Ingredienti: farina di grano tenero “0” o “00”, acqua, olio EVO, sale, lievito; i crostini di pane devono essere confezionati in sacchetti per alimenti ed etichettati a norma di legge.

### **C.3 Farina tipo “0” o “00”**

Le farine devono essere di grano tenero, di origine nazionale, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla normativa vigente. Le farine non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalle normative vigenti. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, senza rotture o altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

### **C.4 Crostate con confettura**

Le crostate di confettura devono essere realizzate con pasta frolla e farcitura di albicocca, confezionate ed etichettate secondo la normativa vigente.

### **C.5 Pane grattugiato**

Il pane grattugiato deve essere ottenuto dalla macinazione di pane essiccato, assoggettato alla disciplina vigente. Le confezioni e l’etichettatura dovranno riportare le diciture previste dalle leggi vigenti.

### **C.6 Farina di mais**

La farina di mais deve essere di origine nazionale, di colore giallo intenso, derivata dalla lavorazione della granella di mais. Valgono tutte le caratteristiche espresse per la farina di grano tenero.

### **C.7 Riso parboiled**

Il 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. Il riso parboiled deve essere in confezioni integre, sigillate, in imballaggi robusti tali da garantire l’integrità del prodotto secondo la normativa vigente.

### **C.8 Farro e orzo perlato**

I chicchi del farro e orzo perlato 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.

### **C.9 Basi per pizza**

La base per la pizza deve essere un prodotto da forno fresco parzialmente cotto, di buona lievitazione; deve presentare una altezza della sfoglia omogenea entro i 2 cm; le dimensioni indicative sono cm 40x60 e di peso 1 (uno) Kg circa.

Le basi per pizza devono essere prodotte con farina di grano tenero tipo “0” o “00” di provenienza nazionale, acqua, olio extra vergine d’oliva, sale, lievito.

Ogni base dovrà essere confezionata singolarmente. Le basi potranno essere parzialmente condite con pomodoro di provenienza nazionale.

### **C.10 Focaccia**

La focaccia deve essere un prodotto da forno fresco parzialmente cotto, di buona lievitazione, di consistenza morbida, di dimensioni indicative cm 40x60 e peso 1 (uno) Kg circa.

La focaccia deve essere prodotta con farina di grano tenero tipo "0" o "00" di provenienza nazionale, acqua, olio extra vergine d'oliva, zucchero, sale, lievito. Ogni base dovrà essere confezionata singolarmente.

### **C.11 Pasta ripiena**

I sottoindicati prodotti dovranno essere confezionati con pasta fresca all'uovo conforme a tutti i requisiti richiesti previsti dalla normativa vigente.

La pasta ripiena dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica. Tipologia prevista:

- 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.
- Il preparato all'interno della pasta ripiena deve essere di provenienza nazionale.

### **C.12 Pasta all'uovo**

La pasta all'uovo deve essere un prodotto in sfoglia, con spessore sottile, con superficie ruvida e porosa, ottenuta con semola di grano duro e uova di gallina intere, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate. I componenti per la produzione della pasta all'uovo devono essere di provenienza nazionale.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido ottenuto esclusivamente da uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti nel Regolamento CE n. 617/2008, come da ultima versione consolidata dell'1/07/2013.

### **C.13 Pasta di semola**

La pasta di semola di grano duro (anche integrale) dovrà essere sempre di prima qualità e prodotta in conformità a tutte le normative vigenti e di provenienza nazionale. La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto.

Le confezioni devono riportare, oltre alle informazioni di legge, il tempo di cottura. La pasta di semola deve essere così fornita:

Pasta asciutta:

- Pasta corta in almeno 5 formati che devono essere alternati all'interno del menù;
- Pasta lunga: spaghetti solo con autorizzazione dell'E.Q. Centri estivi, ludoteche e attività educative nei quartieri e destinati agli utenti dell'età della scuola primaria, scuola secondaria di primo grado e adulti.

Pasta in brodo:

- 2 formati che devono essere alternati all'interno del menù;
- Qualora la pasta fornita non risulti gradita potrà essere richiesta la sostituzione con un'altra che corrisponda ai requisiti richiesti.

### **C.14 Cous-cous**

Alimento realizzato mediante cottura a vapore di granelli e piccoli agglomerati di semola di grano duro o frumento duro e acqua. La derrata deve essere immune da parassiti del grano, da muffe, acari e insetti. Non deve contenere tracce di farine avariate o farine di altri cereali. Il prodotto per il cous cous deve essere di origine nazionale.

### **C.15 Piadina all'olio**

Prodotto precotto, confezionato in atmosfera protetta, ed etichettata ai sensi della normativa vigente. Ingredienti previsti: farina di grano tenero tipo "00", acqua, olio extravergine di oliva, sale, agente lievitante. I prodotti utilizzati per la piadina devono essere di provenienza nazionale. La piadina deve presentarsi morbida e sottile, con un peso variabile tra i 110 e i 120 gr ciascuna.

La piadina deve avere il tipico aspetto di un prodotto lievitato, ad alveolatura regolare, con bordi netti, con assenza di bruciature su tutta la superficie, con assenza di difetti dovuti a manipolazioni errate durante la lavorazione.

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

### **D.1 Olio extra vergine oliva (EVO)**

L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione e cottura dovrà essere della tipologia "extra vergine di oliva". Per la provenienza si rimanda alla Tabella 1 del presente documento. Le olive, di provenienza nazionale, non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla spremitura a freddo, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

L'olio EVO dovrà essere purissimo, non alterato, non sofisticato o adulterato e deve risultare adatto ad una buona e sana alimentazione; l'olio EVO dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia. L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore all'0,8% in conformità alla vigente normativa europea.

### **D.2 Pomodori pelati- polpa di pomodoro- passata**

I pomodori pelati, la polpa di pomodoro e la passata di pomodoro devono essere di origine nazionale e ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato; inoltre, i pomodori pelati, la polpa di pomodoro e la passata di pomodoro devono avere un colore rosso e un odore caratteristico, privi di coloranti e conservanti (concesso solo acido citrico), additivi e aromatizzanti artificiali; devono

avere un sapore dolce e 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, ermeticamente chiusi e successivamente sottoposti ad adeguato trattamento termico industriale. Le confezioni dovranno risultare pulite e integre.

### **D.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, di provenienza nazionale, immerse nel liquido di governo devono essere intatte.

### **D.4 Capperi**

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

### **D.5 Mais**

Mais di provenienza nazionale, tenero e croccante, dal sapore naturalmente dolce, senza conservanti e cotto al vapore. Il confezionamento deve essere in barattoli in banda stagnata, le confezioni dovranno risultare pulite e integre. Il contenuto deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

## **Punto E: LATTE E LATTICINI (PER LA PROVENIENZA SI RIMANDA ALLA TABELLA 1)**

### **E.1 Latte (UHT parzialmente scremato)**

Deve essere di produzione nazionale in confezioni da 1 (uno) litro in tetra pack o bottiglie, in conformità alle normative vigenti. Deve essere sottoposto a trattamento termico.

### **E.2 Parmigiano reggiano**

Il formaggio dovrà essere Parmigiano-Reggiano DOP, ottenuto secondo la normativa vigente in materia. Il formaggio deve avere almeno 24 mesi di stagionatura, essere di prima scelta, avere ottimo sapore e profumo.

### **E.3 Formaggi vari**

I formaggi previsti nel menù ordinario dovranno essere prodotti con latte di provenienza nazionale e confezionati in osservanza delle norme vigenti. I formaggi devono essere tutti di prima scelta; non dovranno contenere: sostanze estranee al latte, additivi, inibenti, riempitivi, antisettici, disinfettanti, conservanti, coloranti artificiali, sostanze grezze estranee al latte.

I formaggi devono essere avvolti in carta o altri materiali e contenitori che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento/contaminazioni con sostanze esterne e con l'ambiente. Non dovranno presentare alterazioni esterne o interne. Le etichette dovranno riportare in modo indelebile, facilmente visibili e chiaramente leggibili le indicazioni previste dalla normativa. Il trasporto dei formaggi deve avvenire con mezzi idonei e 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;
- 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, ecc.;
- edamer in formato da 2,5 Kg circa;
- parmigiano reggiano DOP, con almeno 24 mesi di stagionatura, in confezioni monoporzione.

#### **E.4 Burro**

Il burro deve essere prodotto con componenti di provenienza nazionale, 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 e odore gradevole. Le confezioni devono essere originali e sigillate a norma di legge.

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

Tutti i prodotti surgelati e congelati devono:

- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico- sanitario, la qualità e le procedure di lavorazione;
- avere sempre dichiarata e riportata la zona di provenienza sulle confezioni;
- essere trasportati e conservati secondo le prescrizioni di legge. Il trasporto deve essere effettuato mantenendo il prodotto a -18° o inferiore a -18°;
- riportare in etichetta la data di congelamento (REG.UEE 1169/11 all. X punto 3 e all. III punto 6).
- provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento previsti dalla normativa
- vigente.

Inoltre:

- le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare la protezione e la sicurezza delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento, il termine minimo di conservazione, il nome, l'indirizzo e la ragione sociale dell'azienda produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, le modalità di conservazione come previsto dalla normativa vigente.

Tutti i prodotti surgelati e congelati NON devono:

- presentare, allo scongelamento, alterazioni di colore, odore o sapore;
- presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;
- presentare qualsiasi altro segno comprovante un avvenuto parziale scongelamento.

Inoltre, per i prodotti ittici (pesce) deve essere garantito:

- la provenienza esclusivamente dalle ZONE FAO 37 e 27;
- che i filetti siano accuratamente toelettati, perfettamente deliscati, privi di spine, cartilagine e pelle
- che la durata dei prodotti ittici surgelati non superi i 21 mesi;
- la provenienza da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE eppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CE.

### **F.1 Filetti di merluzzo/nasello (appartenenti al genere "Gadus" e/o "Merluccius) surgelati**

Definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" o "porzioni preformate", ecc., ricavati dalla parte centrale dei filetti, con un peso medio per filetto di circa 100 gr., devono essere senza pelle e deliscati.

I filetti possono essere confezionati anche allo stato sfuso in cartoni sigillati di max 5 kg. La glassatura non deve essere superiore il 5% del peso totale lordo e deve essere riportata in etichetta come prevede la normativa vigente.

### **F.2 Filetti di platessa (famiglia Pleuronectes platessa):**

I filetti 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. I filetti devono essere surgelati allo stato sfuso (sistema IQF).

Non saranno accettati filetti di platessa con intensa colorazione gialla.

### **F.3 Filetti di halibut (appartenente al genere Hippoglossum-Hippoglossum)**

I filetti devono essere interi, privi di pelle e deliscati. La glassatura deve essere considerata percentuale di tara.

I filetti devono essere surgelati allo stato sfuso (sistema IQF). Confezioni in cartoni sigillati max 5 kg.

Tutti i prodotti ittici surgelati/congelati devono provenire dalle seguenti Zone FAO: FAO 37 FAO 27. Non sono ammesse altre zone FAO.

### **F.4 Verdure surgelate**

I prodotti, di origine nazionale, devono rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria in materia di produzione, trasformazione, etichettatura e devono rispondere alle norme previste in materia di trasporti di derrate deperibili a temperatura controllata (mantenimento catena del freddo). Le verdure devono essere di giusta maturazione, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

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

## **Punto G: PRODOTTI VARI**

### **G.1 Sale marino iodato, fine e grosso**

Il sale iodato, sia fine che grosso, deve essere prodotto in conformità alle normative vigenti riguardo la produzione e il commercio del sale da cucina. Gli additivi devono essere quelli consentiti (antiagglomeranti) in quantità e qualità stabilite dalla legislazione vigente. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente legislazione e riportare la specifica "iodato".

## **G.2 Aceto di vino**

Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica, provocata da microrganismi del genere acetobacter. La composizione e l'etichettatura devono rispondere ai requisiti richiesti dalla normativa vigente in materia.

I recipienti devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di contaminazione e fuoriuscita.

## **G.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, conforme a quanto previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 12/11/92 n. 542 e dal successivo Decreto del ministero della Sanità del 10 Febbraio 2015, secondo quanto stabilito dal D. Lgs. 8 Ottobre 2011, n. 176. In particolare, la presenza dei nitrati dovrà essere nei limiti di quanto stabilito dall'art. 6 dello stesso Decreto per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia.

L'acqua dovrà essere contenuta in confezioni ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

## **G.4 Succo e Polpa Di Frutta di provenienza 100% Biologica**

Il succo di frutta (pera, mela, pesca, albicocca, ecc.) deve avere una percentuale di polpa non inferiore al 50% ed essere conforme alle normative di legge in materia. Non deve contenere dolcificanti artificiali o aromi non naturali. Deve essere confezionato in tetra pak da 200 ml.

La polpa di frutta deve riportare tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti. Il prodotto deve essere costituito al 100% da polpa di frutta, senza zuccheri aggiunti e senza conservanti, confezionata in monoporzioni in alluminio.

I suddetti prodotti possono essere usati, previo accordo con la E.Q. Centri estivi, ludoteche e attività educative nei quartieri, come sostituzione della frutta fresca.

## **G.5 Pesto genovese (deroga CAM)**

Salsa cremosa di colore verde brillante con odore e sapore tipico del basilico. Ottenuto dalla lavorazione di: basilico di provenienza nazionale, olio EVO, pinoli di provenienza nazionale, parmigiano reggiano.

Deve essere confezionato in vasetti da 500/1000 gr. in vetro o PET.

Preferibilmente di produzione biologica.

La E.Q. Centri estivi, ludoteche e attività educative nei quartieri si riserva durante lo svolgimento dei centri estivi, la sostituzione del prodotto in base al riscontro oggettivo di gradibilità da parte degli utenti.

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

Per la preparazione delle diete speciali, in tutti i casi di prescrizione medica o autocertificazione per motivi etico/religiosi, potranno essere richiesti prodotti specifici, confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente. Devono essere mantenute 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 Regolamento 1169 del 2011, come da ultima versione consolidata dell'1/01/2018.

In caso di richiesta di prodotti alternativi non previsti nel presente capitolato, saranno concordati con l'E.Q. Centri estivi, ludoteche e attività educative nei quartieri.

La scelta dei prodotti da acquistare per le diete speciali dovrà garantire prodotti di qualità analoga a quelli utilizzati per i pasti convenzionali, compatibilmente con la tipologia della dieta richiesta e le problematiche presentate dal soggetto richiedente.

# APPENDICE

SCHEMI

COMPOSIZIONE MENÙ

CENTRI ESTIVI 2026

## MENÙ PASTI IN SEDE CENTRI ESTIVI

	<b>PRIMA SETTIMANA</b>	<b>SECONDA SETTIMANA</b>	<b>TERZA SETTIMANA</b>	<b>QUARTA SETTIMANA</b>
Lunedì	RAVIOLI BURRO E SALVIA	PASTA FREDDA	PASTA ALLA PIZZAIOLA	PASTA AL POMODORO
	PROSCIUTTO COTTO	ARISTA A BOCCONCINI	FRITTATA/UOVO SODO	MOZZARELLA
	INSALATA MISTA	INSALATA MISTA	CAROTE JULIENNE	FAGIOLINI AL VAPORE
	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA
Martedì	PASTA AL PESTO	RISO AL BURRO	RISO AL POMODORO	ORZO FREDDO
	FORMAGGIO	FRITTATA/UOVO SODO	BOCCONCINI DI POLLO ALLA SALVIA	ARISTA A BOCCONCINI
	POMODORI	FAGIOLINI AL VAPORE	INSALATA	POMODORI E CETRIOLI
	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA
Mercoledì	FARRO/RISO CON ZUCCHINE	PASTA ALL'OLIO	PASTA AL RAGU' DI MARE	RISO CON PISELLI
	BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE	PESCE GRATINATO	STRACCHINO	PESCE AL FORNO/PESCE SAPORITO
	CAROTE JULIENNE	POMODORI	FAGIOLINI AL VAPORE	INSALATA MISTA
	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA
Giovedì	PASTA AL POMODORO	PIZZA MARGHERITA	PASTA ALL'OLIO	PASTA AL POMODORO
	FRITTATA/UOVO SODO	INSALATA	PESCE ALLA MUGNAIA	BOCCONCINI DI TACCHINO
	POMODORI E CETRIOLI	PANE/FRUTTA	POMODORI	CAROTE JULIENNE
	PANE/FRUTTA		PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA
Venerdì	RISO ALL'OLIO	ORZO/RISO AL POMODORO	INSALATA COLORATA	PASTA AL PESTO
	PESCE FRITTO	MOZZARELLA	PIZZA MARINARA CON PROSCIUTTO COTTO	TORTINO DI PATATE
	INSALATA E POMODORI	CAROTE JULIENNE	PANE/FRUTTA	INSALATA MISTA
	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA		PANE/FRUTTA

MENU GRAMMATO PASTO IN SEDE PRIMA SETTIMANA

1° Settimana					
LUNEDI					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Ravioli al burro e salvia	Ravioli	80	120	150	150
	Burro	5	5	5	5
	Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	30	40	50	50
Insalata mista	Lattuga	20	20	20	20
	Carote	20	20	20	20
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150
MARTEDI					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Pasta al pesto	Pasta	50	80	90	90
	Basilico	5	5	5	5
	Pinoli	5	5	5	5
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Formaggio	Stracchino	40	50	60	60
	Ricotta	50	70	100	100
	Pecorino	30	50	70	70
	Caciotta	30	50	70	70
Pomodori	Pomodori insalatari	100	100	100	100
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane toscano	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150
MERCOLEDI					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Farro/Riso con zucchine	Farro/Riso parboiled/semint./integr.	50	80	90	90
	Zucchine	80	80	80	80
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Bocconcini di pollo al limone	Petto di pollo	50	60	80	80
	Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Carote julienne	Carote	80	80	80	80
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150
GIOVEDI					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Pasta al pomodoro	Pasta	50	80	90	90
	Pomodori pelati/freschi maturi	50	50	50	50
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Frittata/Uovo sodo	Uovo pastorizzato	60	90	90	90
	Parmigiano Reggiano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Ricotta	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Pomodori e cetrioli	Uovo sodo n.	1	1 e 1/2	1 e 1/2	1 e 1/2
	Pomodori insalatari	50	50	50	50
	Cetrioli	50	50	50	50
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane toscano	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150
VENERDI					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Riso all'olio	Riso parboiled	50	80	90	90
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Pesce fritto	Cuore di filetto di merluzzo/nasello surg.	60	70	120	120
	Uovo pastorizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pangrattato/Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Insalata e pomodori	Lattuga	20	20	20	20
	Pomodori insalatari	80	80	80	80
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane toscano	30	50	70	70

## MENU GRAMMATO PASTO IN SEDE SECONDA SETTIMANA

2° Settimana					
LUNEDI'					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Pasta fredda	Pasta	50	80	90	90
	Mozzarella	20	30	50	50
	Pomodori freschi maturi	60	100	120	120
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Arista a bocconcini	Arista di maiale	50	60	80	80
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Insalata mista	Lattuga	40	40	40	40
	Mais	10	10	10	10
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150
MARTEDI					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Riso al burro	Riso parboiled/semint./integr.	50	80	90	90
	Burro	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Frittata/Uovo sodo	Uovo pastorizzato	60	90	90	90
	Ricotta	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Uovo sodo n.	1	1 e 1/2	1 e 1/2	1 e 1/2
Fagiolini al vanore	Fagiolini surg.	100	100	100	100
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane toscano	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150
MERCOLEDI					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Pasta all'olio	Pasta	50	80	90	90
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Pesce gratinato/Pesce saporito	Cuore di filetto di	60	70	120	120
	Farina/Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olive	5	5	5	5
	Olio	5	5	5	5
	Pomodori	Pomodori insalatari	100	100	100
Pane/frutta	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150
GIOVEDI					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Pizza Margherita	Base pizza precotta	120	150	170	170
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Mozzarella	30	30	30	30
	Capperi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata	Lattuga	40	40	40	40
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane toscano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Frutta	150	150	150	150
VENERDI					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Orzo/Riso al pomodoro	Orzo/Riso	50	80	90	90
	Pomodori pelati/freschi maturi	50	50	50	50
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Fior di latte	Mozzarella	40	50	60	60
Carote julienne	Carote	80	80	80	80
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

## MENU GRAMMATO PASTO IN SEDE TERZA SETTIMANA

3° Settimana					
LUNEDI					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Pasta alla pizzaiola	Pasta	50	80	90	90
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Prezzemolo/Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Origano/Capperi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Frittata/Uovo sodo	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Uovo pastorizzato	60	90	90	90
	Ricotta	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote julienne	Olio	5	5	5	5
	Carote	80	80	80	80
	Uovo sodo n.	1	1 e 1/2	1 e 1/2	1 e 1/2
Pane/frutta	Pane toscano	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150
MARTEDI					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Riso al pomodoro	Riso parboiled/semint./integr.	50	80	90	90
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Bocconcini di pollo alla salvia	Petto di pollo	50	60	80	80
	Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Insalata	Insalata	40	40	40	40
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150
MERCOLEDI					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Pasta al ragù di mare	Pasta	50	80	90	90
	Pomodori pelati	30	30	30	30
	Cuore di filetto di Testo	60	60	60	60
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Stracchino	Stracchino	40	50	60	60
Fagiolini al vapore	Fagiolini surg.	100	100	100	100
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane toscano	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150
GIOVEDI					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Pasta all'olio	Pasta	50	80	90	90
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Pesce alla mugnaia	Cuore di filetto di	60	70	120	120
	Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Odori/Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Pomodori	Pomodori insalatari	100	100	100	100
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150
VENERDI					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Insalata colorata	Lattuga	20	20	20	20
	Carote	20	20	20	20
	Mais	10	10	10	10
	Olive	5	5	5	5
	Pomodori insalatari	40	40	40	40
	Olio	5	5	5	5
Pizza Marinara con Prosciutto cotto	Base pizza precotta	120	150	170	170
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Origano/Capperi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Prosciutto cotto	30	40	50	50
Pane/frutta	Pane integrale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Frutta	150	150	150	150

## MENU GRAMMATO PASTO IN SEDE QUARTA SETTIMANA

4 <sup>a</sup> Settimana					
LUNEDÌ					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Pasta al pomodoro	Pasta	50	80	90	90
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Basilico/Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Fior di latte	Mozzarella	40	50	60	60
Fagiolini al vapore	Fagiolini surg.	100	100	100	100
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150
MARTEDÌ					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Orzo freddo	Orzo	50	80	90	90
	Pomodori maturi	60	80	100	120
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Mozzarella	20	30	50	50
	Olio	5	5	5	5
	Arista di maiale	50	60	80	80
Arista a bocconcini	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pomodori insalatari	50	50	50	50
Pomodori e cetrioli	Cetrioli	50	50	50	50
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane toscano	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150
MERCOLEDÌ					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Riso con piselli	Riso parboiled/semint./integr.	40	60	70	70
	Piselli surg.	40	50	80	80
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Cuore di filetto di	60	70	120	120
Pesce al forno/Pesce saporito	Farina/Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Aglio/Prezemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Origano/Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olive	5	5	5	5
	Olio	5	5	5	5
	Lattuga	20	20	20	20
Insalata mista	Pomodori insalatari	80	80	80	80
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150
GIOVEDÌ					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Pasta al pomodoro	Pasta	50	80	90	90
	Pomodori pelati/freschi maturi	60	100	120	120
	Basilico/Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Fesa di tacchino	50	60	80	80
Bocconcini di Tacchino panati	Pangrattato/Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Uovo pastorizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Carote julienne	Carote	80	80	80	80
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane toscano	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150
VENERDÌ					
Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
Pasta al pesto	Pasta	50	80	90	90
	Basilico	5	5	5	5
	Pinoli	5	5	5	5
	Olio	10	10	10	10
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Tortino di patate	Uovo pastorizzato	20	30	40	40
	Patate	60	80	120	120
	Ricotta/Latte/Parmigiano	20	20	20	20
	Olio	5	5	5	5
Insalata mista	Insalata	20	20	20	20
	Radichio rosso	20	20	20	20
	Olio	5	5	5	5
Pane/frutta	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

APPENDICE ALLEGATO TECNICO- SCHEMA COMPOSIZIONE PRANZO A SACCO

<b>PRANZO A SACCO</b>				
<b>La composizione del pranzo a sacco deve essere così composta:</b>				
2 panini con diversa farcitura.				
2 porzioni di frutta si stagione, almeno una banana				
1 dessert (crostata/barretta ai cereali/crackers)				
2 bottiglie di acqua 500 cc				
1 bicchiere				
2 tovaglioli				
	<b>Quantità pro-capite in grammi</b>			
	Infanzia	Primaria	Secondaria	Adulti
2 panini (ciascuno di gr. 50/70)	100	100	140	140
Prosciutto cotto	30	40	50	50
Affettato di tacchino	30	40	50	50
Emmental	30	50	70	70
Edam	30	50	70	70
Mozzarella	40	50	60	60
Frittata	60	90	90	90
Arista	50	60	80	80
Tacchino	50	60	80	80
Vitellone	50	60	80	80
Verdure fresche a contorno (insalata, pomodoro a fette, ecc.)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

APPENDICE ALLEGATO TECNICO

VARIAZIONI PRANZO A SACCO PER DIETE SPECIALI

Descrizione menù dieta	Sacchetto pranzo a sacco previsto
Menù per favismo	Nessuna variazione rispetto al sacchetto pranzo a sacco standard
Menù privo di glutine	Variazioni rispetto al sacchetto standard *
Menù privo di latte e vitello	Variazioni rispetto al sacchetto standard **
Menù privo di uovo	Nessuna variazione rispetto al sacchetto pranzo a sacco standard
Menù privo di pesce, molluschi e crostacei	Nessuna variazione rispetto al sacchetto pranzo a sacco standard
Menù privo di latte, uovo e vitello	Variazioni rispetto al sacchetto standard **
Menù privo di solanacee	Nessuna variazione rispetto al sacchetto pranzo a sacco standard
Menù privo di legumi	Variazioni rispetto al sacchetto standard **
Menù a basso contenuto di sostanze istamino-liberatrici	Variazioni rispetto al sacchetto standard **
Menù a basso contenuto di nichel	Variazioni rispetto al sacchetto standard *
Menù per diabete	Variazioni rispetto al sacchetto standard **
Menù ipocalorico	Variazioni rispetto al sacchetto standard **
Menù ipolipidico	Variazioni rispetto al sacchetto standard ***
Menù iposodico	Variazioni rispetto al sacchetto standard ****
Menù frullato	Variazioni rispetto al sacchetto standard *
Menù tritato	Variazioni rispetto al sacchetto standard **
Menù per stipsi	Nessuna variazione rispetto al sacchetto pranzo a sacco standard
Menù privo di frutta a guscio e pinoli	Variazioni rispetto al sacchetto standard **
Menù privo di arachidi	Nessuna variazione rispetto al sacchetto pranzo a sacco standard
Menù privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli	Variazioni rispetto al sacchetto standard **
Menù privo di glutine, latte e vitello	Variazioni rispetto al sacchetto standard *
Menù personalizzato	Vedi nota *****
Menù privo di carne suina	Variazioni rispetto al sacchetto standard **
Menù privo di carne	Variazioni rispetto al sacchetto standard **
Menù privo di carne bovina e suina	Variazioni rispetto al sacchetto standard **
Menù privo di alimenti di origine animale	Variazioni rispetto al sacchetto standard ***
Menù privo di carne e pesce	Variazioni rispetto al sacchetto standard **

Note:

- \* non saranno forniti il pane/i sostitutivi;
- \*\* è comunque garantita l'erogazione di un sacchetto pranzo a sacco completo;
- \*\*\* non sarà fornita la farcitura dei panini;
- \*\*\*\* non saranno forniti il pane e la farcitura dei panini;
- \*\*\*\*\* la composizione del sacchetto varia in base alle esclusioni previste dalla dieta.

Per gli utenti ai quali non sarà possibile fornire un sacchetto pranzo a sacco completo gli operatori del centro cucina contatteranno i genitori/gli aventi diritto per comunicare il contenuto del sacchetto, affinché gli stessi possano effettuare le opportune integrazioni.