



Comune di Firenze
DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alla Scuola
p.o. Mense Scolastiche ed educazione alimentare

ALLEGATO N. 3
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PREMESSA

In riferimento al D.M. 25 luglio 2011 G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 (Criteri Minimi Ambientali) le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche indicate di seguito nel presente articolo.

Il dettaglio che segue costituisce un elenco esemplificativo delle derrate che di norma compongono il menù delle Mense Scolastiche; qualora venissero impiegate nel menù derrate che non sono comprese nel dettaglio, sarà cura dell'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare fornire le caratteristiche merceologiche di tali prodotti.

Per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati generi liofilizzati.

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

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

Le verdure fresche crude (insalata/carote/ecc) e la frutta potranno essere fornite di IV gamma.

In considerazione di particolari esigenze di servizio, previo accordo e autorizzazione in deroga con l'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare, potranno essere fornite derrate surgelate/congelate o confezionate in ATM o di V gamma, in alternativa a quelle fresche previste dal menù.

Per particolari necessità o progetti delle scuole che usufruiscono della Refezione Scolastica, potranno essere richiesti alimenti non previsti nel seguente elenco, previo accordo ed autorizzazione con l'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare del Comune di Firenze.

I prodotti alimentari presenti nei Centri Cottura devono essere esclusivamente quelli previsti per la preparazione del menù.

L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà non idonee.

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

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

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

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

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

Tutte le richieste di integrazione, modifica, variazione del menù devono essere inviate per scritto dalla Ditta aggiudicatrice all'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare (e-mail: refezione.controlliquality@comune.fi.it) con adeguata motivazione e/o documentazione attestante la richiesta. la richiesta deve pervenire almeno due giorni prima dell'eventuale variazione.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Punto 1: CARNI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

1.1 - Carni bovine fresche

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

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

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

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

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

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'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare.

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.

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.

1.2. Carni suine fresche

Le carni di suino fresche dovranno provenire 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, 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. L'etichetta dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni di legge.

1.3 Pollame

Le carni avicunicole dovranno essere sempre freschi, confezionati sotto vuoto o in atmosfera protettiva, appartenenti alla classe A (Reg. CEE 1906/90 e reg. CE 1234/2007 e s.m.i.), esclusivamente allevati a terra. Le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività batterica

o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg. CE/UE 270/97-D.L. 118/92 s.m.i.) né residui di antiparassitari; la conservazione non deve essere trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici, conservanti chimici.

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

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. CE 854/2004.

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

I sistemi di imballaggio usati nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della fornitura devono risultare idonei per il trasporto e garantire il mantenimento dei requisiti igienico-sanitari nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004 All'interno delle confezioni non 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. Sono esclusi dalla somministrazione i polli e tacchini congelati.

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 109/1992.

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

I prodotti devono essere di provenienza nazionale (origine delle carni e lavorazione), rispondente al D.M. 2109/2005, confezionato sottovuoto, senza aggiunta di conservanti, glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non devono contenere fonti di glutine.

Shelf life minima al momento della consegna entro 1/3 della vita dei prodotti .

Prosciutto cotto di alta qualità, non ricomposto,di sapore gradevole e soltanto 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.

1.5 Uova fresche

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

La fornitura delle uova dovrà essere accompagnata da un certificato sanitario, almeno mensile, che dichiari che le uova sono state testate dalla ASL di competenza territoriale dell'allevamento e sono risultate esenti da salmonella. Le uova dovranno essere conservate in frigorifero a + 4°.

1.6 Uova intere pastorizzate

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

1.7 Uova sode in salamoia

Il prodotto, ottenuto dalla cottura di uova fresche di categoria A, deve provenire da stabilimenti nazionali.

Le uova, conservate ad una temperatura non superiore a + 4C°, dovranno avere aspetto integro, colore dell'albume bianco, tuorlo centrato all'interno, gusto tipico di uovo.

Il prodotto e il suo imballaggio deve essere conforme a tutti i regolamenti previsti in materia.

Punto 2: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E LEGUMI SECCHI

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

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

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

In caso di irreperibilità dei prodotti le deroghe devono sempre essere concordate con l'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare.

2.1 Frutta fresca ed agrumi

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

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) possedere la calibratura e grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
- d) essere omogenei e uniformi, e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- e) 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, con un calibro non inferiore a 70/75 mm.

- Pere (es. varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, Coscia, Decana, ecc): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" con calibro non inferiore a 65/70mm..
- 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) calibro 70/75;
- Limoni, in alternativa ai limoni potrà essere previsto l'impiego di succo di limone pastorizzato;
- Mandarini o Clementini;
- Mapo;
- Banane: devono possedere le caratteristiche tipiche della varietà, al giusto grado di maturazione ed esenti da difetti;
- Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali tipiche delle varietà e di calibro non inferiore a 30mm;
- Uva (es. varietà Regina, Italia, ecc): deve essere costituita da grappoli aventi acini sani, puliti, privi di attacchi di parassiti o malattie, ben formati;
- Pesche (varietà a pasta gialla, pasta bianca e nettarina): devono possedere le caratteristiche generali delle varietà con grammatura non inferiore a gr. 120;
- Albicocche: devono possedere le caratteristiche generali delle varietà, la grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70;
- Susine - Prugne: devono possedere le caratteristiche generali delle varietà La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 50/70;
- 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 C.E.E. riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli.

Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia.

Solo previa richiesta della P.O. Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare, potrà essere fornita frutta di IV gamma. Il prodotto confezionato deve essere etichettato e conservato secondo la normativa vigente.

2.2 Verdura fresca

Gli ortaggi devono essere di "prima" categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili; in particolare devono:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- avere raggiunto una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi estranei;
- in relazione alle specie e alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie e cultivar; essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano

alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);

- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

In particolare:

- 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.

- Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco.

- Agli e cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto. I bulbi devono essere resistenti e compatti non germogliati.

- Porri: il bulbo deve essere bianco con foglie di colore verde intenso, la parte bianca deve costituire 1/3 della lunghezza totale.

- Pomodori: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa consistente, senza ammaccature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti alla preparazione prevista.

- Cetrioli: devono essere interi, di aspetto fresco, sani, esenti da marciume e danni provocati da insetti o parassiti, puliti, senza sapore amaro, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e sapore estranei. Devono aver raggiunto il giusto grado di maturazione.

- Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea.

- Zucca gialla: deve essere di aspetto fresco, resistente, consistente, sana, pulita, priva di sostanze estranee, priva di odore e/o sapore estraneo e marciume, con presenza di picciolo e di aspetto tipico della specie.

- 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.

- Funghi coltivati (champignon): devono provenire da coltivazioni nazionali (L. 05/04/1985 n. 126), devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà. Non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio.

- Piselli e fagiolini: devono essere interi, di aspetto fresco, di sufficiente sviluppo, puliti, esenti da ogni impurità o residuo da antiparassitario, sani, con odore e sapore tipici della specie. Devono essere di prima categoria.

- 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, ecc.. con caratteristiche tipiche delle specie.

In caso di irreperibilità dei prodotti freschi, possono essere forniti prodotti di IV o V gamma o surgelati sempre biologici, le deroghe devono essere concordate con l'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare.

2.3 Legumi

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

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

2.4 Frutta Secca

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

Punto 3: PANE, PASTA, CEREALI E DERIVATI

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

Dovranno riportare l'etichettatura confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni, nel rispetto del presente Cpitolato.

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

3.1 Pane fresco

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

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

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

Dovrà essere fresco e riportare in etichetta la data di confezionamento e il termine massimo per il consumo, è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

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

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

3.2 Crostate con confettura

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

3.3 Pane grattugiato

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

3.4 Crostini di pane

Il prodotto deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di impasti lievitati, anche integrali e con aggiunta di olio e.v.o., confezionati a norma di legge.

Le farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580/67. Le confezioni dovranno essere integre e a norma del D.L. 27/01/1992 n. 109.

3.5 Farina di mais

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

3.6 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.

3.7 Farro e orzo perlato

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

3.8 Basi per pizza

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

Ogni base dovrà essere confezionata singolarmente.

Le basi potranno essere parzialmente condite con pomodoro.

3.9 Gnocchi di patate

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

3.10 Pasta ripiena

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

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

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

3.11 Pasta di semola

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

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

Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo.

Qualora la pasta fornita non risulti gradita potrà essere richiesta la sostituzione con un'altra che corrisponda ai requisiti.

Punto 4: OLIO E PRODOTTI CONSERVATI

4.1 Olio extra vergine oliva (EVO)

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

4.2 Pomodori pelati- polpa di pomodoro- passata

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

I pelati e la polpa di pomodoro devono essere di qualità superiore con le caratteristiche previste dalle norme vigenti. La "passata di pomodoro" è ottenuta dalla trasformazione del pomodoro mediante spremitura diretta del prodotto fresco e deve risultare priva di bucce e semi

Il confezionamento deve essere in barattoli in banda stagnata o tetrapack; le confezioni dovranno risultare pulite e integre.

4.3 Olive nere e verdi in salamoia snocciolate

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

4.4 Capperi

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

4.5 Mais

Mais italiano, 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 5: LATTE E LATTICINI

5.1 Latte (UHT parzialmente scremato)

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

5.2 Parmigiano reggiano

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

5.3 Formaggi vari

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

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

Il trasporto avverrà con mezzi idonei ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0° e 4°.

I tipi di formaggio da somministrare sono i seguenti:

- mozzarella fiordilatte in confezioni da gr. 30, 100, 125 e mozzarella filata per pizza in confezioni da kg. 0,5/1000; crescenza o stracchino in confezioni da gr. 100 fino a gr. 1000;
- caciotta, ricotta di latte vaccino, etc.

5.4 Burro

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

Punto 6: PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

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

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

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni: proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto; proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione e impedirne la disidratazione.

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

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

I prodotti ittici surgelati/congelati non devono provenire dalle seguenti Zone Fao:

Oceano Indiano n. 51

Oceano Indiano n. 57

Oceano Pacifico n. 61

né dovranno essere stati lavorati nelle zone Indo-Pacifica.

6.3 Verdure surgelate

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

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.

Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento.

I prodotti non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito. I fagiolini ed i piselli dovranno essere del tipo fini/finissimi.

Punto 7: PRODOTTI VARI

7.1 Sale

Il sale utilizzato (grosso e fine) dovrà essere del tipo "iodato", salvo diverse indicazioni che verranno fornite dall'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare.

7.2 Aceto

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

7.3 Acqua Minerale

L'acqua minerale da somministrare (per cestini da viaggio o in caso di mancata/irregolare erogazione dell'acqua di rubinetto) sarà del tipo: "acqua minerale naturale", non addizionata di anidride carbonica. Conforme a quanto previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 12/11/92 n. 542. 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 da lt. 0,5-1,0-1,5-2,0.

7.4 Succo e Polpa Di Frutta

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 tetrapak 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 P.O. Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare, come sostituzione della frutta fresca.

Punto 8: PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

Per la preparazione delle diete speciali, in tutti i casi di prescrizione medica o autocertificazione per motivi etico/religiosi, potranno essere richiesti prodotti specifici, confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg.

CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

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

In caso di richiesta di prodotti alternativi non previsti nel presente capitolato, saranno concordati con l'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare.

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