



**DIREZIONE ISTRUZIONE  
SERVIZIO INFANZIA, ATTIVITÀ EDUCATIVE, LUDICHE E FORMATIVE**

**CAPITOLATO TECNICO  
SERVIZIO FORNITURA PASTI  
CENTRI ESTIVI COMUNALI 2022-2023  
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

## **PREMESSA**

La Stazione appaltante – Comune di Firenze – richiede che per la gestione del servizio di fornitura pasti dei centri estivi comunali la Ditta Aggiudicatrice rispetti quanto previsto dai Criteri Minimi Ambientali DM 65 del 10.03.2020 (pubblicate nella G.U. n 90 del 04.04.2020).

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 della refezione scolastica; qualora venissero impiegate nel menù derrate che non sono comprese nel dettaglio, sarà cura della Ditta Aggiudicatrice presentare richiesta al Direttore dell'esecuzione del contratto affinché vengano fornite le caratteristiche merceologiche di tali prodotti.

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

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

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

In considerazione di particolari esigenze di servizio, previo accordo e autorizzazione in deroga con il Direttore dell'esecuzione del contratto, potranno essere fornite derrate surgelate/congelate o confezionate in ATM, in alternativa a quelle fresche previste dal menù.

Per particolari necessità o progetti dei centri estivi, potranno essere richiesti alimenti non previsti nel seguente elenco, previo accordo ed autorizzazione con il Direttore dell'esecuzione del contratto 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 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.

## **ART. 2 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 il Direttore dell'esecuzione del contratto.

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 fresche, confezionate sotto vuoto o in atmosfera protettiva, appartenenti alla classe A (Reg. CEE 1906/90 e reg. CE 1234/2007 e s.m.i.), esclusivamente 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 soffusioni 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 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 devono essere conformi 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 il Direttore dell'esecuzione del contratto.

### **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) all'esterno dell'imballaggio deve essere ben visibile 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.
- 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;
- Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali tipiche delle varietà;
- Uva (es. varietà Regina, Italia, ecc.): deve essere costituita da grappoli aventi acini sani, puliti, privi di attacchi di parassiti o malattie, ben formati;
- Pesche (varietà a pasta gialla, pasta bianca e nettarina): devono possedere le caratteristiche generali delle varietà;
- Albicocche: devono possedere le caratteristiche generali delle varietà;
- Susine - Prugne: devono possedere le caratteristiche generali delle varietà;
- Fragole: provviste di calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato;
- Angurie e Meloni: i frutti 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.

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.
  - Melanzane: devono essere di morfologia uniforme, forma globosa, consistenti, munite di calice e peduncolo, sane e prive di marciume.
  - Ortaggi a foglia verde: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Con caratteristiche tipiche delle specie. Sono previsti i seguenti tipi: prezzemolo, basilico, sedano, lattughe, scarole, radicchi, spinaci, biette, cavolo cappuccio, cavolo nero, verze.
  - Broccoli e cavolfiore: infiorescenze ben formate, resistenti, compatte e in boccio, foglie fresche se presenti.
  - Finocchi: devono essere sani e interi, privi di escoriazioni e marcescenze, privi di foglie, non avvizziti e disseccati, con cuore e brattee bianche, steli recisi in maniera uniforme, con taglio fresco e privi di germogli, la maturazione deve essere sufficiente.
  - 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, zafferano, ecc., con caratteristiche tipiche delle specie.

### **2.3. Legumi**

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

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

### **2.4. 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 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.

### **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; 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. Crostini di pane**

Il pane deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti, anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, e con eventuale aggiunta di olio e.v.o., malto, sale. Ingredienti: farina di grano tenero "0" o "00" o integrale, acqua, olio e.v.o., sale., malto, lievito; confezionati in sacchetti per alimenti, etichettati a norma di legge.

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



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

### **3.4. Crostate con confettura**

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

### **3.5. Pane grattugiato**

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

### **3.6. Farina di mais**

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

### **3.7. Riso parboiled**

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

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

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

### **3.9. Basi per pizza**

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

Ogni base dovrà essere confezionata singolarmente.

Le basi potranno essere parzialmente condite con pomodoro.

### **3.10. Focaccia**

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

Ogni base dovrà essere confezionata singolarmente.

### **3.11. Gnocchi di patate**

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

conformi alle vigenti normative; gli gnocchi non devono contenere latticini e/o derivati

### **3.12. Pasta ripiena**

I sotto indicati prodotti 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.

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

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. Assenza di OGM Reg.C:E: 1829/2003 e 1930/2003

### **3.14. Pasta di semola**

La pasta di semola di grano duro (anche integrale) 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 snocciate**

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 1 Lt 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 dovranno presentare 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, casatella di latte vaccino, ricotta di latte vaccino, etc.
- edamer in formato da 2,5 Kg circa
- parmigiano reggiano Dop, con almeno 24 mesi di stagionatura, in confezioni monoporzione.

#### **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.

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

**6.4. Bastoncini di merluzzo (deroga CAM)** bastoncini di filetti di merluzzo impanati, pre-fritti e surgelati. Ingredienti: merluzzo, pangrattato, acqua, olio vegetale, farina di grano tenero, sale, aromi naturali. il prodotto deve essere privo di latte e derivati del latte, con un'impanatura non superiore al 35/40 %. Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni: proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto; proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione e impedirne la disidratazione.

A richiesta del Comune, la Ditta aggiudicatrice 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 devono provenire dalle seguenti Zone Fao: FAO 37, FAO 27.

Non sono ammesse deroghe per altre zone FAO.

### **6.5. 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 dal Direttore dell'esecuzione del contratto

### **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 il Direttore dell', come sostituzione della frutta fresca.

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

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

La P.O. Centri Estivi, ludoteche e attività educative nei Quartieri si riserva, per la durata dei centri estivi, la facoltà di sostituzione del prodotto in base al riscontro oggettivo di gradibilità da parte degli utenti.

## **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 il Direttore dell'esecuzione del contratto.

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.

## **ART. 2 CONTROLLI IGIENICI E SANITARI**

facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato d'Appalto.

Resta inteso che la Ditta dovrà rispettare tutte le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare, di autocontrollo e di HACCP.

I controlli saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione:
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare minimo n. 10 porzioni);
- modalità di manipolazione cottura e distribuzione;
- controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'A.C.;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

b) Controlli analitici.

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non comporterà interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno quindicinale e comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. I risultati di queste ultime analisi dovranno essere inviate tempestivamente al Direttore dell'esecuzione del contratto. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti della Committente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura dovrà essere confezionata in vaschetta monorazione (sia per il primo, che per il secondo e il contorno), che dopo essere stata inserita nei contenitori insieme alle altre vaschette multi-razioni destinate ai Centri Estivi, dovrà essere quindi depositata in frigorifero presso lo stesso Centro di cottura e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione.

La Ditta dovrà comunicare all'inizio del servizio la lista dei propri fornitori e dovrà conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

### **ART. 3 NORME IGIENICHE**

Le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano **lo standard igienico minimo** cui la Ditta appaltatrice dovrà attenersi:

- Tutti gli alimenti devono essere preparati e cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Fanno eccezione: il ragù e alcuni ingredienti per polpette e sformati che potranno essere preparati il giorno precedente la somministrazione e conservati in frigo previo raffreddamento in abbattitore. Eventuali ulteriori deroghe dovranno essere concordate con il Direttore dell'esecuzione del contratto.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C;
- La macinatura e la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo nelle 24 ore precedenti;
- Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- Devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti, salvo quanto previsto al primo

capoverso;

- Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- I rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- 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;
- Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;
- E' tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;
- I copricapi del personale addetto al Centro Cottura dovranno raccogliere completamente la capigliatura; durante la preparazione dei pasti non devono essere indossati anelli, collane, braccialetti, spille, orecchini, piercing, ecc.
- I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.