



Comune di Firenze
DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alle Attività Educative e Scolastiche
E.Q Mense Refezione Scolastica-Trasporti

ALLEGATO N. 3
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PREMESSA

Il Comune di Firenze richiede che per la gestione dei 15 Centri Cottura Comunali che assicurano quotidianamente i pasti per la refezione scolastica, la Ditta Aggiudicataria 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) allegato n. 7 al Capitolato d'appalto.

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, inoltre, richiede oltre a quanto previsto nei CAM sopra richiamati che le derrate alimentari abbiano le seguenti caratteristiche:

TABELLA N. 1

TIPOLOGIA DERRATE ALIMENTARI	
	PRODOTTO BIOLOGICO
FRUTTA	100% PRODOTTO BIOLOGICO PROVENIENZA NAZIONALE
ORTAGGI FRESCHI E SURGELATI	100% PRODOTTO BIOLOGICO PROVENIENZA NAZIONALE
LEGUMI	100% FILIERA CORTA
CEREALI E DERIVATI	70% DEL PESO DEVE ESSERE UN PRODOTTO BIOLOGICO - RIMANENTE 30% DEVE ESSERE DI PROVENIENZA NAZIONALE IN RISPETTO DEI CAM
OLIO EXTRAVERGINE	RIMANENTE DALLA PERCENTUALE PREVISTA NEI CAM DEVE ESSERE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI PRODUZIONE NAZIONALE
UOVA (PASTORIZZATE LIQUIDE E CON GUSCIO)	100% PRODOTTO BIOLOGICO PROVENIENZA NAZIONALE
SUCCHI DI FRUTTA	100% PRODOTTO BIOLOGICO PROVENIENZA NAZIONALE
SALUMI E FORMAGGI	
SALUMI	100% PRODOTTO DOP O IGP
FORMAGGI	70% DEL PESO DEVE ESSERE UN PRODOTTO BIOLOGICO - RIMANENTE 30% DEVE ESSERE DI FILIERA CORTA
CARNE	
BOVINA	100% PRODOTTO BIOLOGICO PROVENIENZA NAZIONALE
SUINA	100% PRODOTTO BIOLOGICO PROVENIENZA NAZIONALE
AVICOLA	100% PRODOTTO BIOLOGICO PROVENIENZA NAZIONALE
PESCE DA ACQUACOLTURA	ZONE FAO 37 E 27
PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO	100% PRODOTTO BIOLOGICO PROVENIENZA NAZIONALE

Gli alimenti provenienti da agricoltura biologica devono:

- rispondere a tutti i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia (Regolamento CE n. 889/2008 e seguenti) e dalle norme di recepimento nazionali, quali il decreto ministeriale 18 luglio 2018, recante disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) relativi alla produzione biologica;
- 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.

Le schede tecniche di ciascun prodotto dovranno essere inviate prima dell’inizio del servizio per l’approvazione dell’E.Q. Mense e refezione scolastica-Trasporti.

Si precisa che le schede tecniche dei prodotti del menù ordinario saranno rese pubbliche in apposita sezione sul sito di “Uga la Tartaruga” al fine di informare i fruitori della refezione scolastica del Comune di Firenze della tipologia di derrate usate per la preparazione dei piatti presenti nel menù.

Tutte le derrate alimentari utilizzati nell’ambito del servizio di refezione scolastica 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. E’ 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. Mense e Refezione Scolastica – Trasporti, 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, sue modifiche ed integrazioni ss.mm.ii.). 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 della refezione scolastica; qualora venissero impiegate nel menù alimenti che non sono riportati nel presente documento (per esempio: progetti del Comune di Firenze e/o delle scuole, ecc.), sarà cura dell'E.Q. Mense e Refezione Scolastica - Trasporti fornire le caratteristiche merceologiche di tali prodotti alla Ditta Aggiudicataria. La Ditta Aggiudicataria in base alle caratteristiche tecniche dell'alimento dovrà inviare la scheda tecnica della derrate all'E.Q. Mense e Refezione Scolastica – Trasporti per la sua approvazione.

I prodotti alimentari presenti nei Centri Cottura devono essere esclusivamente quelli previsti per la preparazione del menù. In caso di derrate alimentari ritrovate all'interno del Centro Cottura e/o dei Refettori non presenti nel menù stabilito dall'Amministrazione Comunale, la Ditta Aggiudicataria risponderà ai sensi dell'art. 17, del Capitolato d'appalto.

L'Amministrazione Comunale può richiedere alla Ditta Aggiudicataria 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 dalla Ditta Aggiudicataria all'Ufficio dell'Ufficio Mense e Refezione Scolastica - Trasporti (e-mail: refezione.controlliquality@comune.fi.it) con adeguata motivazione e/o documentazione attestante la richiesta. La richiesta deve pervenire almeno 24 ore prima dell'eventuale variazione.

La Ditta Aggiudicataria deve conservare presso il Centro Cottura copia di tutte le etichette di ogni prodotto utilizzato per la refezione scolastica 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. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto sopra previsto si procederà all'applicazione della penalità prevista all'art. 17 del Capitolato d'Appalto.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Punto 1: CARNI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (100% DI PROVENIENZA BIOLOGICA)

1.1 - Carni bovine fresche di provenienza 100% biologica

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.

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 la penalità prevista all'art. 17 del 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. Mense e Refezione Scolastica - Trasporti.

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.

1.2. Carni suine fresche di provenienza 100% biologica

Le carni di suino fresche dovranno provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del d.lgs. 286/94 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).

1.3 Carne avicola fresca di provenienza 100% biologica

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 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/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 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.

1.4 Prosciutto cotto e fesa di tacchino arrosto (per la provenienza vedi Tabella n. 1)

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 in materia.

I prodotti devono essere di provenienza nazionale (origine delle carni e lavorazione), rispondente al D.M. 2109/2005, 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 preaffettato, 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 intere pastorizzate di provenienza 100% biologiche.

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 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 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. Mense e Refezione Scolastica – Trasporti.

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

2.1 Frutta fresca ed agrumi 100% di provenienza biologica.

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.

2.2 Verdura fresca di provenienza 100% biologica.

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:

- 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.
- 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 (per la provenienza vedi Tabella 1)

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.

2.4 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 3: PANE, PASTA, CEREALI E DERIVATI D

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 e successive 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 (per la provenienza delle farine si rimanda a quanto stabilito nella Tabella 1)

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.

3.2 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.

3.3 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.

3.4 Crostate con confettura

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

3.5 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.

3.6 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.

3.7 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.

3.8 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.

3.9 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.

3.10 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.

3.11 Pasta ripiena

I sotto indicati 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.

3.12 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. 589/2008.

3.13 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. Mense e refezione scolastica- Trasporti e destinati alle scuole primarie, scuole secondarie 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.

3.14 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.

3.15 Piadina all'olio

Prodotto precotto, confezionato in atmosfera protetta, ed etichettato 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 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 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.

4.2 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.

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

4.4 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.

4.5 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 5: LATTE E LATTICINI (PER LA PROVENIENZA SI RIMANDA ALLA TABELLA 1)

5.1 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.

5.2 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.

5.3 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.

5.4 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 6: 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 della ditta 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.

6.1 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.

6.2 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.

6.3 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.

6.4 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 7: PRODOTTI VARI

7.1 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".

7.2 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.

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 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. Mense e Refezione Scolastica - Trasporti, 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 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. Mense e Refezione Scolastica – Trasporti si riserva durante l'anno scolastico, la 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.

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 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'E.Q. Mense e Refezione Scolastica – Trasporti.

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.