



Città di Lissone

ALLEGATO 9

TABELLE MERCEOLOGICHE

Tutti i prodotti di seguito indicati devono essere pienamente conformi - per quanto riguarda la loro produzione, confezionamento, etichettatura, rintracciabilità, trasporto e conservazione - alla vigente normativa in materia che qui si intende completamente richiamata.

I valori di accettabilità dei parametri analitici, microbiologici e chimici, degli alimenti devono corrispondere a quelli previsti dalle specifiche normative, ove presenti, o ai dati reperibili in letteratura.

L'organizzazione e la calendarizzazione degli acquisti e delle consegne ai centri di produzione pasti devono essere tali da garantire, sia per le derrate non deperibili che per le derrate deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo del prodotto.

Devono essere rigorosamente rispettati i limiti di scadenza indicati nelle presenti tabelle merceologiche; resta altresì inteso che, se non diversamente specificato, i prodotti confezionati a lunga conservazione devono avere, alla consegna, almeno 1 anno di intervallo dal termine minimo di conservazione.

Deve essere prevista la fornitura di pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi del prodotto sfuso e deve essere garantita la fornitura di derrate anche in pezzature minime per le esigenze delle diete speciali individuali.

Sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale, nel periodo di durata dell'appalto, sottoporre a revisione le presenti tabelle merceologiche, integrando le indicazioni riportate, aggiungendo o eliminando alcuni prodotti in relazione a motivate esigenze dell'utenza.

In particolare, sarà obbligo della Ditta appaltatrice accogliere le richieste formulate dall'Amministrazione Comunale in merito all'eventuale sostituzione di taluni prodotti ripetutamente risultanti non graditi all'utenza.

Di ogni eventuale modifica verrà data tempestiva comunicazione alla Ditta appaltatrice che sarà tenuta al rispetto delle nuove disposizioni.

La ditta appaltatrice deve dimostrare il proprio impegno a fornire, tra i prodotti biologici richiesti, derrate a "chilometro zero e filiera corta" (indicando specie e quantità, che dovranno essere coerenti con il fabbisogno dell'utenza prevista) tra le seguenti categorie di alimenti: ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati.

Si precisa che le definizioni da considerare, per "chilometro zero" e "filiera corta", sono quelle indicate all'art. 2 della Legge 17 maggio 2022, n. 61 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta".

Tutti i materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA) nelle varie fasi di produzione, trasformazione, conservazione e somministrazione devono essere conformi alla normativa nazionale ed europea vigente, che si intende integralmente richiamata.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere affinché i fornitori di MOCA rendano disponibili all'Amministrazione Comunale le Dichiarazioni di conformità ai sensi della legislazione vigente

La ditta appaltatrice dovrà altresì consegnare all'Amministrazione Comunale le schede dei singoli prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

Con particolare riferimento al D.M. 18 dicembre 2017 (G.U. N. 79 del 5/4/2018), si evidenzia che:

- gli additivi e coadiuvanti impiegabili nella preparazione dei piatti sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;

- gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008;
- è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- sono utilizzati prodotti stagionali.

È altresì vietato l'utilizzo di farine o preparazioni a base di insetti e carne sintetica.

Laddove, come di seguito indicato, sono richieste talune percentuali di utilizzo di derrate da produzione biologica, si rimarca che – nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e prodotti non biologici.

Dovranno altresì essere individuati opportuni criteri di separazione in ciascuna fase della gestione delle derrate biologiche e non biologiche.

Le eventuali deroghe concesse dall'Amministrazione, rispetto alle percentuali di derrate biologiche di seguito richieste, non possono essere superiori al 20% e devono essere adeguatamente motivate.

Sempre con riferimento ai Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, pubblicato in G.U. n. 90 del 4/4/2020), inoltre, i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione di Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata; Sistema Qualità Nazionale Zootechnica ecc.); nel caso di piatti unici, gli stessi devono essere costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea; deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido; deve essere privo di odori e sapori anomali; deve essere di gusto gradevole. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

La pezzatura di ogni singolo panino deve essere indicativamente pari a gr. 50/60/80 (al fine di ottemperare alle differenti richieste di grammature a seconda della fascia d'età degli alunni; potrà essere richiesto pane con pezzature inferiori, pari a circa 25/30 gr., se utile ai fini del contenimento degli sprechi e/o da proporre nelle giornate in cui sono proposti alimenti quali ad es. la pizza).

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere prodotto con farina di grano tenero per panificazione, con grado di raffinazione tipo "0" e "00"; una volta alla settimana deve essere previsto pane integrale o pane prodotto con farine meno raffinate (tipo 1 e 2) o pane ai 5 cereali.

Non deve essere utilizzata alcuna altra sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come, a solo titolo esemplificativo: strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

Solo su richiesta dell'Amministrazione comunale dovrà essere eventualmente fornito pane speciale condito (es. pane al latte o all'olio per la preparazione di colazioni al sacco), tra i cui ingredienti deve comunque essere escluso lo strutto.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere, se richiesto dall'utenza, differenti formati o tipologia del pane fornito, nel caso in cui lo stesso non risponda alle caratteristiche di fragranza e morbidezza tipiche del prodotto.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di materiale atossico per uso alimentare (le caratteristiche dell'idoneità al contatto con alimenti devono essere riportate sulla confezione stessa) ed è vietato l'uso di punti metallici per la chiusura dei sacchetti.

Il trasporto deve essere effettuato in contenitori plastici, lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia, muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti e deve essere costantemente garantita la corretta pulizia del vano di carico del mezzo di trasporto.

La consegna del pane ai terminali di consumo e/o alle cucine deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto: per nessun motivo il pane deve essere lasciato, incustodito, all'esterno delle strutture scolastiche.

È richiesta l'adozione di idonee misure di protezione igienico-sanitaria per la fornitura del pane alle scuole dotate di linea self-service.

Con riferimento alle recenti indicazioni del Ministero della Salute e all'iniziativa della Regione Lombardia "Con meno sale nel pane c'è più gusto e...guadagni in salute" (scaturita da un protocollo d'intesa firmato tra la Direzione Regionale Sanità e le Associazioni di categoria), si chiede espressamente la fornitura di pane a basso contenuto di sale.

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica**; (dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola).*

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità e idoneamente etichettate.

PANE TIPO PUGLIESE E PAN CARRE'

Il pane tipo pugliese, confezionato già affettato e con le medesime caratteristiche descritte per il pane, e il pan carrè possono essere utilizzati per la preparazione di crostini – da tostare in forno – da aggiungere alle minestre.

Il pan carrè deve essere prodotto nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere in materiale destinato al contatto con alimenti e tali da preservare i prodotti da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

CROSTINI CONFEZIONATI (dorati in forno)

Devono essere prodotti e confezionati in conformità alla vigente normativa.

Gli ingredienti consentiti per la loro produzione sono: farina di tipo "0" o "00", acqua, olio di oliva o extra vergine d'oliva, lievito, sale.

BASE PER PIZZA (PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE, PRESSO LE CUCINE, DI PIZZA E FOCACCIA)

Deve essere preparata con farina di tipo "0" o "00", acqua, sale, olio di oliva o extravergine d'oliva, lievito di birra; deve essere priva di conservanti.

Deve avere odore tenue e gradevole; dopo la cottura la consistenza deve essere soffice in ogni punto.

Se è utilizzato un prodotto fresco, deve essere consegnato a cura del fornitore dietro specifico ordine, in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento e idonei al contatto con alimenti.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinaggio e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 12 ore dal ricevimento.

Se è utilizzato un prodotto surgelato deve essere confezionato in contenitori sigillati, imballati per il trasporto.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE

Il prodotto, il cui riscaldamento avverrà presso le cucine scolastiche, deve essere preparato con gli ingredienti di seguito indicati: farina "0" o "00", acqua, sale, lievito di birra, olio di oliva o extra vergine di oliva, mozzarella, pomodori pelati o polpa pronta, origano.

La composizione della preparazione può differire dalla composizione consigliata, purché la ricetta risponda ai requisiti di buona tecnica di panificazione, non siano previsti additivi e grassi diversi dall'olio di oliva o extra vergine di oliva e formaggi diversi dalla mozzarella.

La produzione deve avvenire nella medesima giornata di consumo; lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, di materiale atto al contatto con alimenti, e tali da evitare ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

FOCACCIA PLURIPORZIONE E MONOPORZIONE

Il prodotto in pluriporzione, il cui riscaldamento avverrà presso le cucine scolastiche, deve essere preparato con gli ingredienti di seguito indicati: farina tipo "0" o "00", acqua, sale, lievito di birra, olio di oliva o extra vergine di oliva.

La composizione della preparazione può differire dalla composizione consigliata, purché la ricetta risponda ai requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi e grassi diversi dall'olio di oliva o extra vergine.

La produzione deve avvenire nella medesima giornata di consumo; lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme.

Le quantità del sale e dell'olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, di materiale atto al contatto con alimenti, e tali da evitare ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Il prodotto in monoporzione deve avere le medesime caratteristiche qualitative sopra indicate ma deve essere consegnato, pronto per il consumo, in idonee confezioni.

FARINE

FARINA BIANCA

La farina di grano tenero di tipo “0” o “00”, rispondente ai requisiti di legge, deve essere consegnata in confezioni da 1 Kg., in modo che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi; non deve presentare agenti infestanti né grumi o sapori e odori anomali.

Il prodotto deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno sei mesi dalla data della scadenza.

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica**; (dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola).*

FARINA DI MAIS

La farina di mais bramata per polenta, rispondente ai requisiti di legge, deve essere consegnata in confezioni tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Il prodotto deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno sei mesi dalla data della scadenza.

La polenta deve essere preparata in loco.

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica**; (dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola).*

SEMOLA DI GRANO DURO, FECOLA DI PATATE, MAIZENA

Devono essere prodotti e confezionati in conformità alla vigente normativa; indicativamente saranno richieste confezioni da gr. 250.

PASTE ALIMENTARI, RISO, ORZO E ALTRI CEREALI MINORI, LEGUMI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta deve essere di prima qualità, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri, e prodotta in Italia.

Deve essere in confezioni integre; prive di umidità, ammuffimenti e insudiciamenti; di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei pasti delle singole cucine.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione; deve essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione; deve essere priva di sapori e odori anomali, esente da parassiti, non fratturata.

Deve presentare, alla consegna, una distanza minima di sei mesi dalla scadenza.

Deve essere prevista una vasta gamma di formati, sia per la pasta lunga che per la pasta corta che per le pastine, in modo da garantire un'alternanza quotidiana.

In particolare, per le esigenze dell'asilo nido e delle scuole dell'infanzia devono essere garantiti formati adeguatamente piccoli: farfalline, capelli d'angelo, maccheroncini, gramigna, conchigliette e similari.

La pasta è utilizzata per la ristorazione scolastica in legume trasportato caldo; la cottura della pasta avviene in caldaie di grande portata ed il trasporto in termocontenitori in acciaio inox. Il tempo di sosta per effetto delle operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 15 a 30 minuti. Si richiede pertanto di dichiarare l'adeguatezza del prodotto al servizio per il quale deve venire utilizzato.

È prevista anche la fornitura di **pasta integrale**.

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica**; (dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola).*

PASTA SPECIALE CON RIPIENO

La pasta con ripieno deve contenere, di preferenza, ripieni di verdura e latticini ma può essere richiesta anche con ripieno di prosciutto crudo o carne.

Deve essere fresca, in confezioni sottovuoto o atmosfera modificata/controllata.

Deve avere aspetto omogeneo e dopo la cottura deve presentare aspetto consistente, con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

Devono essere assicurati anche tortellini/raviolini di magro o di carne o prosciutto in formati piccoli, atti alla consumazione da parte degli utenti dell'Asilo Nido.

La pasta speciale fresca deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni.

Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi di patate devono essere prodotti con farina "00" o tipo "0", patate o fiocchi di patate, acqua e sale. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge; il contenuto in patate o purea di patate o fiocchi non deve essere inferiore al 70% e deve essere specificato in etichetta.

Possono essere freschi, confezionati in confezioni sottovuoto o atmosfera modificata/controllata, o surgelati.

Gli gnocchi devono essere forniti anche in formati piccoli, atti alla consumazione da parte degli utenti dell'Asilo Nido.

Per il prodotto fresco la data di produzione deve essere indicata in etichetta e non deve risalire a più di 3 giorni prima della consegna; il suo utilizzo deve avvenire entro 3 giorni dalla fornitura.

Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica**; (dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola).*

PASTA PER LASAGNE

Sarà preferibilmente richiesta sfoglia di pasta all'uovo surgelata, prodotta e confezionata nel rispetto delle disposizioni vigenti.

La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica**; (dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola).*

RISO

Il riso deve essere conforme ai requisiti della vigente normativa; deve essere di recente lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei e di impurezze varie.

Dovrà presentare, alla consegna, una distanza minima di sei mesi dalla scadenza.

La confezione (sacchi e sacchetti) non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture.

Il riso è utilizzato per la ristorazione scolastica in legame trasportato caldo; la cottura del riso avviene in caldaie di grande portata ed il trasporto in termocontenitori in acciaio inox. Il tempo di sosta per effetto delle operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 15 a 30 minuti.

È tassativamente richiesto riso parboiled per le utenze raggiunte con servizio trasportato, mentre può essere richiesto riso arborio per i refettori dotati di cucina interna e in particolar modo per l'asilo nido.

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica**; (dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola).*

ORZO PERLATO (e altri cereali minori)

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

Le pezzature delle confezioni devono essere tali da evitare avanzi di prodotto sfuso.

Possono essere richiesti - saltuariamente, al fine di sperimentare nuove proposte di ricette - anche altri cereali meno usuali (avena, farro, grano saraceno, miglio, quinoa, amaranto).

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica**; (dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola).*

LEGUMI

I legumi secchi richiesti (fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie, piselli) devono essere in confezioni conformi; devono essere mondati, privi di muffe, insetti o corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenere e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

Per agevolare la preparazione di talune ricette, potrà essere consentito l'utilizzo di legumi in tetrapack/latta.

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica**; (dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola).*

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

BISCOTTI

I biscotti, nelle varietà “secchi” e “frollini”, sono richiesti in grammatura intorno ai 20/25 gr. a bambino. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina (tipo “0”, “00” od integrali), zucchero o miele, olio di oliva o burro, uova, latte, polvere lievitante.

Sono esclusi i prodotti che contengano oli e grassi vegetali idrogenati, olio di palma, olio di cocco, strutto.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomalo e sgradevole; devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica**; (dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola).*

FETTE BISCOTTATE - CRACKERS– GRISSINI – GALLETTE DI RISO

Devono essere prodotti e confezionati nel rispetto delle disposizioni vigenti.

La grammatura a bambino deve essere pari a circa gr. 20/25.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomalo e sgradevole.

Non è ammessa la presenza di grassi vegetali idrogenati, olio di palma, olio di cocco, strutto.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Possono essere richiesti anche prodotti senza sale.

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica**; (dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola).*

MERENDINE

Le merendine, costituite da brioches semplici o farcite con cacao o marmellata, crostatine, plum-cakes, tortine ecc., prive di creme e/o coperture, devono avere grammatura variabile dai 30 ai 40 gr. circa. I prodotti non devono presentare odore, sapore o colore anormali o sgradevoli. Si richiedono prodotti preparati con ingredienti naturali (uova, latte, burro, yogurt, olio di oliva o monosemi o burro, zucchero, miele ecc.). Non sono consentiti coloranti artificiali. Non è ammessa la presenza di oli e grassi vegetali idrogenati, olio di palma, olio di cocco, strutto.

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica**; (dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola).*

FIOCCHI DI CEREALI

Potranno essere richiesti fiocchi di mais e riso soffiato.

Gli ingredienti principali dovranno essere: mais o riso soffiato, zucchero, sale, malto.

CHIACCHIERE

Prodotte con: farina tipo “0”, burro, uova fresche di categoria A, zucchero, latte, vino bianco, limone, olio di arachide. Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi. Si chiede un prodotto cotto al forno. Deve essere fornito un prodotto equivalente per le diete speciali (es. senza glutine, uova, latte e derivati).

PANDORO, PANETTONE E COLOMBA

Devono essere prodotti in conformità al Decreto 22 luglio 2005 (Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno).

Panettone e colomba possono essere richiesti anche nelle varietà “senza canditi”.

I panettoni , i pandoro e le colombe devono presentare un peso intorno ad 1 Kg., ma potranno essere richiesti anche prodotti monoporzione (solo eccezionalmente, in casi particolari)

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta all’Amministrazione Comunale, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti selezionati.

Devono essere forniti prodotti equivalenti per le diete speciali (es. senza glutine, uova, latte e derivati).

CARNE E DERIVATI

INDICAZIONE GENERALE PER LA CARNE: *Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dalla ditta appaltatrice.*

CARNI BOVINE

Le carni bovine refrigerate, confezionate sottovuoto e provenienti da stabilimenti riconosciuti CE, devono presentare i requisiti di conformità alla normativa vigente, anche per quanto relativo all’etichettatura e alla tracciabilità del prodotto.

Sono richieste carni bovine provenienti da allevamenti italiani; tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell’animale al confezionamento della carne, dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

Le carni bovine devono provenire da vitello e vitellone di prima qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione e buona condizione di frollatura, essere scevre di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. I tagli devono provenire da classi di conformazione U (Ottima= profili convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (Buona= profili nell’insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento n° 2 (Scarso= sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

Potranno essere richiesti tutti i tagli anatomici, in funzione dell’utilizzo del prodotto; i tagli dovranno essere confezionati dopo un’accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell’utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

Le carni di vitellone devono presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Le carni di vitello devono presentare le seguenti caratteristiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente, di colore bianco e consistenza dura, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne fresca devono essere confezionati in involucri sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti; l’involucro deve essere integro e ben aderente alla carne; il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali; l’imballo delle confezioni deve prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Se necessario per la preparazione delle diete speciali, deve essere garantita, settimanalmente, anche la fornitura di monoporzioni di carne bovina refrigerata, confezionate sottovuoto.

Solo per le diete speciali, alternativamente, potrà essere richiesta anche carne bovina congelata – che abbia subito il congelamento da non oltre 6 mesi – confezionata in monoporzione e in scatole di piccola pezzatura; in particolare potranno essere richieste fettine e hamburger preparati unicamente con carne bovina e sale.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere shelf life residua non inferiore a 20 giorni (le monoporzioni, invece, dovranno avere shelf life residua non inferiore a 12 giorni).

*Per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica**; un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti, o etichettata in conformità a disciplinari del MIPAAF almeno con le indicazioni facoltative “benessere animale in allevamento”, “alimentazione priva di additivi antibiotici”, o a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”(dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l’Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l’utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola).*

CARNI SUINE

Le carni suine refrigerate, confezionate sottovuoto e provenienti da stabilimenti riconosciuti CE, devono presentare i requisiti di conformità alla normativa vigente, anche per quanto relativo all’etichettatura e alla tracciabilità del prodotto.

Sono richieste carni suine provenienti da allevamenti nazionali; tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell’animale al confezionamento della carne, dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

La carne suina – prevalentemente richiesta nel taglio anatomico della lombata, privo di grassi solidi di superficie – dovrà presentare colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, con superficie di taglio asciutta.

La carne deve essere confezionata in sacchetti sottovuoto ed etichettata nel rigoroso rispetto delle norme vigenti; l'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne; il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali; l'imballo delle confezioni deve prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Se necessario per la preparazione delle diete speciali, deve essere garantita, settimanalmente, anche la fornitura di monoporzioni di carne suina refrigerata (principalmente fettine), confezionate sottovuoto.

Solo per le diete speciali, alternativamente, potrà essere richiesta anche carne suina congelata (principalmente fettine) – che abbia subito il congelamento da non oltre 6 mesi – confezionata in monoporzionata e in scatole di piccola pezzatura.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere shelf life residua non inferiore a 20 giorni (le monoporzioni, invece, dovranno avere shelf life residua non inferiore a 12 giorni).

*Per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica** o certificata in conformità a disciplinari del MIPAAF per uno dei requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici” (quest’ultimo requisito deve essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi quattro mesi).*

Dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l’Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l’utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola.

CARNI AVICOLE

Le carni avicunicole refrigerate, provenienti da allevamenti a terra e da stabilimenti riconosciuti CE, devono presentare i requisiti di conformità alla normativa vigente, anche per quanto relativo all’etichettatura e alla tracciabilità del prodotto.

Sono richieste carni avicunicole provenienti da allevamenti nazionali; tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell’animale al confezionamento della carne, dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

Le cosce di pollo devono essere idoneamente confezionate, in vaschette protette da film plastico ben coeso, o sottovuoto, al fine di evitare qualsiasi forma di insudiciamento; petti di pollo e fesa di tacchino devono essere confezionati in sacchetti sottovuoto.

Saranno prevalentemente richiesti cosce di pollo, sovracosce e fuselli di pollo in particolare per l’asilo nido, petti di pollo senz’osso, fesa di tacchino maschio.

Potranno essere richiesti anche busti di pollo eviscerati e conigli interi o disossati.

Le carni avicunicole dovranno essere prive di odori e sapori anomali; di colore rosato-giallo paglierino, consistente, molto tenera, priva di infiltrazione adiposa, esenti da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Cosce, sovracosce e fuselli di pollo, in particolare, devono essere completamente spennate e spiumate.

Se necessario per la preparazione delle diete speciali, deve essere garantita, settimanalmente, anche la fornitura di monoporzioni di carne refrigerata (principalmente fettine di petto di pollo o fesa di tacchino), confezionate sottovuoto.

Solo per le diete speciali, alternativamente, potrà essere richiesta anche carne congelata (principalmente fettine di petto di pollo o fesa di tacchino) – che abbia subito il congelamento da non oltre 6 mesi – confezionata in monoporzionata e in scatole di piccola pezzatura.

Le modalità di approvvigionamento devono garantire la consegna, presso la cucina scolastica, il giorno antecedente il consumo, in particolare per i prodotti confezionati con film plastico.

*Per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica**. Le restanti somministrazioni, se non con carne biologica, devono prevedere carne avicola certificata in conformità a disciplinari del MIPAAF per i requisiti “allevamento senza antibiotici” e “allevamento rurale in libertà”.*

Dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l’Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l’utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia suina intera, di prima qualità, proveniente da allevamenti nazionali (è vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto), Deve essere prodotto senza polifosfati, lattosio, caseinati, glutine, glutammato monosodico e proteine derivanti dalla soia.

Deve essere di sapore gradevole, di colore e profumo caratteristici, deve essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose; deve risultare compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancimenti.

Al taglio deve presentare colorito roseo, senza importanti filtrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo e ben rifilato.

I prosciutti cotti interi devono avere una pezzatura media di Kg. 6-8; devono essere confezionati in idonei involucri che si dovranno presentare integri, sigillati e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente.

All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

Al momento della consegna il prosciutto deve avere shelf life residua non inferiore a 60 giorni.

Soprattutto per la necessità dell'asilo nido, e/o per le diete speciali, può essere richiesto prosciutto affettato in vaschetta (porzioni singole indicativamente di peso variabile dai 30 gr. ai 150 gr.) e protetto da film plastico, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, correttamente conservato e confezionato ed etichettato secondo la normativa vigente.

Anche il prosciutto affettato in vaschetta deve possedere le medesime caratteristiche del prodotto intero.

*Per almeno il 30% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica** o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP.*

Dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola.

PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto crudo è prodotto da coscia fresca di suino ben maturo; è prevista una stagionatura non inferiore a 18 mesi (qualora il periodo di stagionatura non sia rilevabile dall'etichetta del prodotto, la fornitura dovrà essere accompagnata da autocertificazione attestante la conformità alla stagionatura minima richiesta).

Si chiede prosciutto crudo disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto.

Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore deve essere delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Per le diete speciali, può essere richiesto prosciutto affettato in vaschetta (porzioni singole indicativamente di peso variabile dai 30 gr. ai 150 gr.) e protetto da film plastico, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, correttamente conservato e confezionato ed etichettato secondo la normativa vigente.

Anche il prosciutto affettato in vaschetta deve possedere le medesime caratteristiche del prodotto intero.

*Per almeno il 30% espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica** o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP.*

Dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola.

BRESAOLA

E' ottenuta dalla massa muscolare "punta d'anca" di bovini adulti. Il prodotto, che deve avere un minimo di 60 giorni di stagionatura, deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli. Non deve rilevarsi all'assaggio sapore di carne fresca per incompleta stagionatura.

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, essere di consistenza tenera e non secca o elastica.

Soprattutto per la necessità dell'asilo nido, e/o per le diete speciali, può essere richiesta bresaola affettata in vaschetta (porzioni singole indicativamente di peso variabile dai 30 gr. ai 150 gr.) e protetta da film plastico, confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, correttamente conservata e confezionata ed etichettata secondo la normativa vigente.

*Per almeno il **30%** espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica** o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP.*

Dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola.

ALTRI SALUMI

Potranno essere utilizzati solo saltuariamente, per occasioni eccezionali, per la ristorazione scolastica (o, se previsto dalla ricetta, eccezionalmente come ingredienti).

Le tipologie di prodotto da prevedere sono indicativamente: salame, mortadella, speck, coppa, pancetta tesa e coppata.

Devono essere prodotti, confezionati ed etichettati secondo la normativa vigente.

*Per almeno il **30%** espresso in percentuale di peso sul totale deve essere da **produzione biologica** o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP.*

Dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola.

LATTE E DERIVATI

LATTE

È richiesto latte intero, pastorizzato e a lunga conservazione.

Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro; potranno essere eventualmente richieste anche confezioni monodose da 200 gr. di latte fresco intero.

Il latte fresco pastorizzato è utilizzato per il consumo diretto (merende) e deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 4 giorni.

Il latte a lunga conservazione può essere utilizzato per le preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente; deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 1 mese.

Per diete particolari potrà essere richiesto: latte vaccino parzialmente o totalmente scremato; latte vaccino delattosato e altri latti non vaccini (es. latte di capra, di soja, di riso ecc.).

Il latte deve essere da **produzione biologica**.

YOGURT

È richiesto yogurt di **produzione biologica**, intero, prodotto secondo le vigenti disposizioni in materia.

È prevalentemente richiesto nella varietà “alla frutta”, aggiunta sotto forma di purea in modo tale da ottenere un prodotto più “vellutato” possibile, senza pezzi di frutta visibili. Potrà tuttavia essere richiesta anche la tipologia “naturale” e “bianco dolce”.

Il prodotto deve avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici; la consistenza deve essere cremosa, di aspetto liscio, omogeneo e senza separazione del siero; non deve contenere conservanti, aromi e/o coloranti.

Lo yogurt deve essere in confezioni monodose da gr. 125; alla somministrazione devono essere garantiti almeno 15 giorni di conservazione.

BUDINO

È richiesto un budino al latte, prevalentemente nei gusti al cacao, alla vaniglia, al creme caramel, trattato termicamente con un processo di pastorizzazione.

Sono richieste confezioni monodose con grammatura pari a circa 100/125 gr.; alla consegna del prodotto pastorizzato devono essere garantiti almeno 15 giorni di conservazione.

Il prodotto deve avere consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiate.

Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Previa visione della relativa scheda tecnica potrà essere autorizzato l'utilizzo di un prodotto UHT.

BURRO

Il burro deve avere una buona consistenza, aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme. L'odore, il sapore e il colore devono essere quelli caratteristici del prodotto.

Può essere richiesto in panetti da gr. 1000, gr. 500, gr. 250, gr. 125; alla consegna devono essere garantiti almeno 30 giorni di conservazione.

FORMAGGI

INDICAZIONE GENERALE PER I FORMAGGI: Per almeno il **30%** espresso in percentuale di peso sul totale devono essere da **produzione biologica** o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna”.

Dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola.

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa in materia.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, ad eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non dovranno quindi essere addizionati di polifosfati.

Le pezzature di confezionamento devono consentire il rispetto delle Tabelle Dietetiche Quantitative del Capitolato (Allegato n° 8).

In particolare, i formaggi richiesti sono:

- *PARMIGIANO REGGIANO*

Deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

La pasta deve avere colore caratteristico; aroma e sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante; occhiatura minuta appena visibile.

La stagionatura del prodotto non può essere inferiore ai 16 mesi e deve essere rilevabile alla consegna e ai controlli.

Possono essere richieste forme intere o frazionate, confezionate idoneamente.

Possono essere utilizzate confezioni di parmigiano reggiano grattugiato, che devono essere conformi alla vigente disciplina normativa.

- *MOZZARELLA*

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, prodotto con latte, sale, caglio e eventualmente fermenti lattici, con sapore e profumo caratteristici.

Alla consegna il prodotto deve garantire ancora almeno 15 giorni di conservazione.

- *CRESCENZA*

Formaggio fresco, molle, prodotto con latte, caglio e sale, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

Il sapore deve essere tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, senza colorazioni superficiali anomale.

Alla consegna il prodotto deve garantire ancora almeno 15 giorni di conservazione.

- *EMMENTHAL*

Formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo - burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, maturo in 4-10 mesi.

- *RICOTTA*

Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale.

Alla consegna il prodotto deve garantire ancora almeno 15 giorni di conservazione.

- *FORMAGGIO FRESCO DI TIPO SPALMABILE*

Formaggio fresco, cremoso, con aggiunta eventuale di batteri lattici selezionati e vitali

Alla consegna il prodotto deve garantire ancora almeno 15 giorni di conservazione.

Si precisa che non si tratta di formaggio fuso, la cui fornitura è esclusa.

- *FORMAGGIO PRIMOSALE*

Formaggio di consistenza compatta ma morbida, in piccole forme. Il formaggio deve essere adatto al taglio a cubetti.

Alla consegna il prodotto deve garantire ancora almeno 15 giorni di conservazione.

- *ASIAGO*

Deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

Si richiede prevalentemente il tipo "Asiago pressato" (fresco), di sapore delicato e gradevole.

- *VALTELLINA CASERA*

Deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

- *MONTASIO*

Deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

- *TALEGGIO*

Deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

Il sapore deve essere dolce, delicato e leggermente aromatico.

- *FONTINA*

Deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

Deve avere sapore dolce, caratteristico.

- *ITALICO*

Formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

- *PROVOLONE*

Formaggio a pasta filata, è richiesta una stagionatura non superiore a 3 mesi.

- *GORGONZOLA*

Deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

Si richiede un prodotto di tipo "dolce".

- *EDAMER*

Formaggio a pasta pressata, unita, compatta e semicotta, crosta liscia. *È utilizzato esclusivamente come ingrediente nelle preparazioni culinarie.*

PANNA DA CUCINA

È richiesta panna da cucina UHT, in confezioni da 500 ml. o da 200 ml., da utilizzare solo eccezionalmente.

Le preparazioni culinarie a base di panna dovranno infatti essere preferibilmente sostituite con besciamella.

UOVA

INDICAZIONE GENERALE PER LE UOVA: *non solo ammessi altri ovoprodotti rispetto a quelli indicati.*

UOVA PASTORIZZATE

Sono richieste uova pastorizzate **di produzione biologica**, in confezioni di gr. 1000 e gr. 500. Tale prodotto deve essere utilizzato per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo.

Alla consegna il prodotto deve garantire ancora almeno 15 giorni di conservazione.

Le confezioni devono, una volta aperte, essere interamente utilizzate per le preparazioni; è vietato lo stoccaggio di confezioni già aperte contenenti residui di prodotto.

UOVA FRESCHE

Sono richieste uova fresche provenienti da allevamenti nazionali e **di produzione biologica**.

Gli imballaggi e l'etichettatura devono essere conformi alla normativa vigente. La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento e il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

Le uova fresche sono utilizzate per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa.

Per le necessità dell'asilo nido e delle diete speciali possono essere richieste confezioni con numero di uova confacente alle esigenze (es. singole confezioni da 6 uova)

PESCE

INDICAZIONE GENERALE PER IL PESCE: *Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto”, né prefritto, preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dalla ditta appaltatrice.*

PESCE CONGELATO O SURGELATO

I prodotti della pesca, congelati o surgelati, devono essere in confezioni originali, che devono assicurare durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:

- mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedire la disidratazione.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la percentuale di glassatura (che non può essere superiore al 10%) e il peso del prodotto al netto della glassatura.

Allo scongelamento i prodotti ittici non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo; quindi, non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 giorni.

I prodotti ittici somministrati devono essere di origine FAO 37 (Mar Mediterraneo e Mar Nero) o FAO 27 (Oceano Atlantico nord-orientale e Mar Baltico), rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento 1967/2006 e non appartenere a specie e stock in «pericolo critico» «in pericolo» «vulnerabile» «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Le specie di mare e di acqua dolce ammesse sono quelle previste dai Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, pubblicato in G.U. n. 90 del 4/4/2020).

Nell'offerta tecnica dovranno essere indicate le denominazioni scientifiche dei prodotti che la ditta appaltatrice prevede di somministrare.

*Per almeno il **30%** deve essere somministrato pesce da acquacoltura da **produzione biologica**.*

Dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola.

TONNO IN SCATOLA

Potrà essere somministrato non più di una volta al mese, come da indicazioni del volume “Buon appetito...Documento di indirizzo per la ristorazione scolastica” redatto da ATS Brianza, revisione 2022.

Si richiede prevalentemente tonno all'olio extravergine d'oliva, ma potrà essere richiesto anche tonno al naturale, in confezioni per collettività da gr. 3000 circa e in confezioni monoporzione da gr. 80.

Deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti.

Le confezioni devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, non devono presentare untuosità, rigonfiamenti, ruggine, ammaccature.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore rosa uniforme anche all'interno, il colore del prodotto lasciato fuori dalla scatola non deve virare né annerirsi, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie.

Il prodotto deve avere, alla consegna, una vita residua di almeno 2 anni.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA FRESCA

Si richiede frutta appartenente alla prima categoria commerciale, esente da difetti e di presentazione gradevole.

La frutta fresca deve:

- essere di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere grammatura tale da garantire la somministrazione di frutta nei quantitativi previsti dalle tabelle dietetiche quantitative;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione conseguente a repentini sbalzi termici;
- essere priva di acqua di vegetazione conseguente a ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione; non deve presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione;
- essere pulita, priva di terra e terriccio;
- non essere attaccata da parassiti animali e vegetali;
- essere sana e resistente, cioè esente da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni;
- essere priva di tracce visibili di appassimento e di danni od alterazioni dovute al gelo;

La frutta deve essere somministrata con particolare attenzione alla stagionalità dei prodotti (come indicato all'allegato A del Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, e come da indicazioni del volume "Buon appetito... Documento di indirizzo per la ristorazione scolastica" redatto da ATS Brianza, revisione 2022. Solo per il mese di maggio è consentita la somministrazione di frutta non stagionale.

Le banane devono essere fornite almeno una volta a settimana.

Lo stesso tipo di frutto non deve essere servito per più di 2 volte nella stessa settimana (in tal caso devono essere fornite 2 qualità differenti)

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale, la frutta deve essere da **produzione biologica**. **Almeno un'altra somministrazione** di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con **frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti**.*

*La frutta esotica (banane e ananas) deve essere **biologica** o da commercio equosolidale mediante sistema riconosciuto.*

Dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola.

ORTAGGI, VERDURE ED ERBE AROMATICHE FRESCHE, VERDURE SURGELATE

Si richiedono ortaggi con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, interi, sani, puliti, privi di parassiti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, da sapori e odori estranei e da umidità esterna anormale.

Le verdure in genere devono essere:

- di recente raccolta;
- asciutte, prive di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei;
- al giusto grado di maturazione;
- prive di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- non attaccate da parassiti animali e vegetali;
- sane e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni;
- prive di tracce visibili di appassimento e di danni od alterazioni dovute al gelo;
- essere conformi alla vigente normativa

In particolare, le patate e le cipolle devono essere prive di germogli o di segni di germogliazione incipiente e non devono essere trattate con antigerminanti né con radiazioni; le carote devono essere

senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute né spaccate.

Le insalate devono essere scelte escludendo le varietà che possano risultare “amare”.

Sono esclusi dalla somministrazione, in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

La verdura deve essere somministrata con particolare attenzione alla stagionalità dei prodotti (come indicato all'allegato A del Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, e come da indicazioni del volume “Buon appetito...Documento di indirizzo per la ristorazione scolastica” redatto da ATS Brianza, revisione 2022.

VERDURA SURGELATA

Le verdure surgelate devono essere in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso.

L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono riportare “elevato grado di interezza”: cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato.

Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei e da tracce di infestazione da roditori, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

Alla consegna i prodotti devono avere una scadenza non inferiore a 12 mesi.

*Con riferimento ai Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, pubblicato in G.U. n. 90 del 4/4/2020), **possono essere ammessi solo piselli, fagiolini, spinaci e bieta surgelati.***

La somministrazione di altre varietà di verdura surgelata deve essere limitata ad occasioni eccezionali e/o a comprovate esigenze organizzative.

*Per almeno il **70%** espresso in percentuale di peso sul totale, la **verdura** deve essere da **produzione biologica. Almeno un'altra somministrazione** di verdura deve essere resa, se non con ortaggi biologici, **con ortaggi certificati nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti.***

Dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola.

ORTAGGI E FRUTTA DI IV GAMMA

I prodotti devono essere conformi alla normativa vigente in materia (D.M. n° 3746 del 20/6/2014 e successive modifiche e integrazioni) e il loro impiego potrà essere ammesso solo per occasioni eccezionali e/o a comprovate esigenze organizzative.

FRUTTA SECCA OLEOSA

Con riferimento alle indicazioni contenute nell'ultima revisione 2022 del volume “Buon appetito...Documento di indirizzo per la ristorazione scolastica” redatto da ATS Brianza, deve essere prevista frutta secca oleosa (es. noci, nocciole, mandorle) da distribuire talvolta in abbinamento e/o sostituzione alla frutta fresca.

I prodotti dovranno essere pronti al consumo, in confezioni idonee e ovviamente conformi alla normativa vigente in materia.

SCATOLAME E VARIE

POLPA DI POMODORO / PELATI / PASSATA DI POMODORO

Si richiedono prodotti di provenienza italiana.

I pomodori pelati devono avere colore rosso uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia.

La polpa e la passata di pomodoro devono essere preparate con pomodori scelti, sani e maturi; la polpa deve essere densa e cremosa, con assenza di bucce e semi.

I prodotti devono essere confezionati in latte di banda stagnata della capacità indicativa di Kg. 2,500 che devono essere prive di ammaccature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. Devono essere previste anche confezioni in piccoli quantitativi, che consentano di esaurirne il contenuto, da utilizzare per le diete speciali.

I prodotti, alla consegna, devono avere ancora almeno 2 anni dalla data di scadenza.

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale, i prodotti suddetti devono essere da **produzione biologica**.*

Dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola.

OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA

L'olio extravergine d'oliva richiesto è di provenienza nazionale, prodotto con olive 100% italiane, conforme alla vigente normativa.

Deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore caratteristico, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive.

Le confezioni devono essere da 1 litro e da 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura e anti-rabbocco, e devono riportare tutte le previste indicazioni di legge.

I contenitori non devono essere di plastica a perdere. Nel caso di contenitori metallici deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto; i contenitori non devono presentare ammaccature, ruggine o altri difetti.

Nel caso di confezionamento in bottiglie di vetro, preferibile per le confezioni da 1 litro, queste devono essere di colore scuro, dotate di sistema di chiusura anti-rabbocco e richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale, l'olio extra vergine d'oliva deve essere da **produzione biologica**.*

Dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola.

ACETO

Si richiede aceto di vino o aceto di mele, in bottiglie di vetro da 1 litro o da 0,5 litri, esente da deposito. Deve essere prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

SALE

Si richiede sale iodato.

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale. Deve essere in confezioni da 1 Kg.

PREPARATO PER BRODO

Il preparato può essere in forma granulata o in pasta; deve essere esente da macchie, da sapori e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti. Il preparato deve essere fornito chiuso in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibili.

Si richiede un prodotto privo di glutammato monosodico.

L'utilizzo di tale prodotto deve comunque essere estremamente limitato e sporadico: per insaporire i cibi è preferibile l'utilizzo di erbe aromatiche.

PESTO

Il pesto, confezionato in vasi di vetro e conforme alla normativa vigente, deve presentare colore, odore e sapore caratteristici e non anomali dovuti ad inacidimento.

Deve avere consistenza omogenea, senza eccessiva separazione degli ingredienti.

È richiesto un prodotto preparato con basilico, olio d'oliva o eventualmente monosemi (girasole o arachide), grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale e privo, per quanto possibile, di additivi.

*Per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale, l'olio extra vergine d'oliva deve essere da **produzione biologica**.*

Dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola.

CONSERVE DI VEGETALI IN SALAMOIA O SOTT'ACETO

I prodotti, che possono essere confezionati in vetro o in banda stagnata, devono essere conformi alla normativa vigente ed utilizzati eccezionalmente come ingredienti.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore; i vegetali immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Si richiederanno in particolare:

- Miscela di vegetali per insalata di riso;
- Olive nere e verdi denocciolate;
- Cipolline sott'aceto;
- Cetrioli sott'aceto;
- Capperi.

ZUCCHERO

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità alcuna.

THE / CAMOMILLA / TISANE

Si richiedono the, camomilla e tisane in bustine-filtro in carta, privi di impurità e sostanze estranee, di recente raccolta e produzione.

Il the è richiesto anche nel tipo deteinato.

La camomilla dovrà essere ottenuta da fiori integri o parte di essi.

Le tisane possono essere indicativamente delle seguenti tipologie: karkadè, melissa, tiglio, frutta.

MIELE

Il miele, conforme alle vigenti normative e di origine nazionale, sarà indicativamente richiesto nelle tipologie d'acacia, di tiglio, millefiori.

CONFETTURA DI FRUTTA

Deve essere conforme alla normativa vigente e da **produzione biologica**.

La confettura deve presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiali estranei.

CIOCCOLATO

Sarà richiesto cioccolato in monoporzione da gr. 20 circa cad., nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla normativa vigente.

Deve provenire dal **mercato equo e solidale** mediante sistema riconosciuto.

OVETTI DI CIOCCOLATO

Saranno richiesti ovetti pasquali con sorpresa, del peso medio di gr. 30, prodotti con cioccolato al latte e conformi alle normative vigenti, sia relativamente al cioccolato che relativamente alla sorpresa contenuta (deve avere il marchio CE).

CREMA DI CIOCCOLATO SPALMABILE

Potrà essere richiesta in occasione di menù a tema particolari. Deve essere conforme alla normativa vigente.

CACAO SOLUBILE E SIMILARI

Saranno richiesti prodotti solubili nel latte, quali:

- cacao amaro o zuccherato;
- prodotti con denominazioni di fantasia indicativamente composti dai seguenti ingredienti: zucchero, cacao magro, lecitine, aromi naturali (per le necessità specifiche dell'Asilo Nido è richiesto espressamente il prodotto "Nesquik");
- orzo solubile.

ZAFFERANO, SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Si richiedono prodotti che presentino le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti.

Sono richiesti, interi o in polvere:

- zafferano in polvere, in involucri sigillati, conforme alla normativa vigente;
- spezie ed aromi, in particolare: cannella, noce moscata, chiodi di garofano, pepe macinato;
- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, salvia, rosmarino ecc.

SUCCO DI LIMONE

Si richiede succo di limone, unicamente ottenuto con limoni, senza aggiunta di zuccheri, coloranti, anidride solforosa.

FRUTTA SCIROPATA

Potrà essere richiesta frutta sciroppata – da fornire solo in occasioni particolari – prodotta e confezionata conformemente alla normativa vigente.

Il frutto sciroppato deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarata in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

LIEVITO PER DOLCI, LIEVITO VANIGLIATO, VANILLINA, LIEVITO PER PIZZA/FOCACCIA

Si richiedono, in confezioni sigillate esenti da difetti e conformi alla normativa, lievito per dolci, lievito vanigliato, vanillina e lievito per pizza/focaccia (secco o in panetti).

BICARBONATO / DISINFETTANTE

Si richiede bicarbonato in polvere di sodio purissimo, in confezioni da Kg. 1 e disinfettante per lavaggio verdure (il disinfettante sarà richiesto anche per il lavaggio di biberon e stoviglie dell'asilo nido)

PUREA DI FRUTTA

Il prodotto non deve presentare odore, colore e sapore anomali/sgradevoli.

Deve avere caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Deve essere composta esclusivamente da frutta, senza aggiunta di zucchero e additivi, e confezionata in monoporzioni da 100 gr., indicativamente nei gusti mela, pera, albicocca, prugna, pesca, banana.

*Per almeno il **70%** espresso in percentuale di peso sul totale, l'olio extra vergine d'oliva deve essere da **produzione biologica**.*

Dovranno essere concordate le modalità di comunicazione con l'Amministrazione, al fine di agevolare il controllo e garantire la separazione delle derrate biologiche rispetto a quelle convenzionali, e con l'utenza, al fine di informare sulla tipologia di produzione del prodotto consumato a scuola.

BEVANDE

ACQUA

È richiesta acqua oligominerale, naturale ed eventualmente addizionata di anidride carbonica, in contenitori della capacità di lt. 1,500 e di lt. 0,500 (questi ultimi utilizzati per le colazioni al sacco e per i pasti domiciliari).

Dovrà essere periodicamente variata la marca dell'acqua utilizzata (ove non prevista acqua di rete microfiltrata).

Per le necessità dell'Asilo Nido potrà essere richiesta acqua minimamente mineralizzata.

VINO DA CUCINA

È richiesto vino da utilizzare quale ingrediente nella preparazione delle ricette, nei tipi bianco e rosso.

Dovrà essere confezionato in idonei contenitori della capacità di lt. 1 o 0,5.

SUCCHI DI FRUTTA

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua, privi di zucchero aggiunto (nell'etichetta deve essere riportato "contiene naturalmente zuccheri") oppure, solo se esplicitamente richiesto, eventualmente addizionati di zucchero.

Devono avere un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 45-50% di frutta, devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, a eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.

I succhi di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano; per la loro produzione devono essere esclusi frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

Sono richiesti *da produzione biologica*.

Il succo di frutta deve essere preferibilmente somministrato solo eccezionalmente e/o in situazioni di emergenza. Può essere somministrato come merenda pomeridiana nel periodo estivo.

BEVANDA DI THE ALLA PESCA O AL LIMONE

Si richiede una bevanda a base di the, preferibilmente deteinato, aromatizzata al limone e alla pesca, priva di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, a eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Il prodotto deve essere fornito in contenitori di cartone da ml. 200, provvisti di cannuccia per il consumo, ed eventualmente in bottiglie a perdere della capacità di lt. 1,5.

Può essere somministrato come merenda pomeridiana nel periodo estivo.

BIBITE

Si richiedono bibite ai gusti vari (aranciata, cola, gassosa), in confezioni a perdere della capacità di lt. 1,5, da offrire in occasioni particolari (es. feste di fine anno e ricorrenze/festività).

GELATI

GELATI

Si richiede gelato in confezioni monoporzione, del peso indicativo compreso tra 40-50 gr., nei tipi:

- coppetta bi-gusto (es. panna e cioccolato, panna e fragola, limone e fragola) o monogusto (es. panna, crema) corredata da cucchiano (a perdere ma, se richiesto, soprattutto per i bambini dell'Asilo nido e delle scuole infanzia, dovrà essere consentito il consumo con cucchiaini in acciaio inox);
- biscotto mono-gusto o bi-gusto;
- stecco;
- cono.

I gelati devono avere una formulazione semplice, che preveda l'utilizzo del numero minimo di additivi indispensabili alla buona tecnica industriale.

Nel corso della consegna ai terminali di consumo deve essere rigorosamente rispettata la catena del freddo; a tale scopo la Ditta Appaltatrice deve anche prevedere, presso ogni terminale di distribuzione, apposito congelatore. Ogni confezione dovrà essere priva di cristalli di ghiaccio in superficie e all'interno di irregolarità di tessitura.

Alla consegna i gelati devono avere ancora 6 mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione.

PRODOTTI DIETETICI

La ditta appaltatrice dovrà fornire i prodotti dietetici sottoindicati, proponendo almeno una delle principali marche note a livello nazionale.

Possono tuttavia essere richieste marche specifiche per particolari necessità dietetiche soggettive.

Tutti i prodotti, considerati prodotti dietetici, devono essere conformi alle disposizioni normative in materia.

PASTINA PRIMA INFANZIA

Si richiede una pastina destinata alla prima infanzia, in particolare ai bimbi dal 4° mese in poi, preparata con semola di grano duro o di grano tenero, eventualmente addizionata di minerali e vitamine.

Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di formati.

CREMA DI RISO

È richiesto un prodotto istantaneo, adatto alla preparazione senza cottura, ottenuto da farina di riso, eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, priva di glutine e di proteine del latte.

CREME DI CEREALI E SEMOLINO

Sono richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di cereali, eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali.

FARINE LATTEE

Sono richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di riso, mais, latte in polvere, anche con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti, eventualmente addizionate con vitamine ed aromi naturali.

LIOFILIZZATI DI CARNE E PESCE

Sono richiesti prodotti preparati con carne liofilizzata di agnello, coniglio, pollo, tacchino, vitello, pesce.

OMOGENEIZZATI

Sono richiesti omogeneizzati, senza aggiunta di conservanti e polifosfati, di:

- carne (*da produzione biologica*)
- pesce
- formaggio
- verdura
- frutta

Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di varietà delle singole tipologie di omogeneizzati presenti sul mercato.

BEVANDE SOLUBILI PER PRIMA INFANZIA

Sono richieste bevande granulari solubili, quali camomilla, the deteinato, tisane.

NETTARI DI FRUTTA PER PRIMA INFANZIA

Si richiedono prodotti espressamente dedicati alla prima infanzia, *da produzione biologica*, composti da frutta, in percentuali del 45-50%, acqua, zucchero, acido ascorbico come unico additivo consentito.

È richiesto il confezionamento in bottigliette di vetro da 125 ml.

Devono essere forniti prodotti privi di zuccheri aggiunti.

BISCOTTI PER PRIMA INFANZIA

Si richiedono prodotti adatti per i bambini dal 4° mese in poi, anche eventualmente nel formato granulato.

LATTE SPECIALE PER PRIMA INFANZIA

Possono essere richiesti prodotti specifici e differenti, a seconda delle necessità dei singoli bimbi cui saranno destinati.

*Il latte speciale per la prima infanzia deve essere da **produzione biologica**.*

LATTE HD (High Digestive)

Può essere richiesto latte HD, per utenti con particolari necessità dietetiche, in confezioni da litro e da mezzo litro, conforme alla normativa vigente.

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Possono essere richiesti alimenti privi di glutine, necessari per la preparazione dei pasti degli utenti celiaci.

Poiché i pasti destinati agli utenti con specifiche necessità dietetiche dovranno essere quanto più simili ed attinenti al menù vigente, dovrà essere assicurata la fornitura di tutti i prodotti necessari allo scopo, reperiti nelle farmacie, nella grande distribuzione e/o nei negozi specializzati.

Devono essere alimenti presenti nel Prontuario degli alimenti AIC.

Indicativamente, e non esaustivamente, sono richiesti:

- pasta (tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene)
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- gelati
- succhi di frutta

ALIMENTI SENZA LATTE, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA E RISO, ALIMENTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Possono essere richiesti alimenti privi di latte, privi di uova, privi di zucchero, privi di sale e/o alimenti a base di soia e/o riso, necessari per la preparazione dei pasti degli utenti con particolari necessità dietetiche.

Poiché i pasti destinati agli utenti con specifiche necessità dietetiche dovranno essere quanto più simili ed attinenti al menù vigente, dovrà essere assicurata la fornitura di tutti i prodotti necessari allo scopo, reperiti nelle farmacie, nella grande distribuzione e/o nei negozi specializzati.

Se trattasi di prodotti dietetici dovranno essere conformi alle disposizioni normative in materia.

PASTA DI MAIS, DI RISO, DI KAMUT

Possono essere richieste per utenti con particolari esigenze dietetiche.

Devono essere prodotte e confezionate in modo conforme alla vigente normativa.

INTEGRATORI ALIMENTARI PER PARTICOLARI PATOLOGIE (es. FENILCHETONURIA)

Possono essere richiesti se necessari per utenti con particolari esigenze dietetiche.

I prodotti utilizzati dovranno essere conformi alle disposizioni normative in materia.

ALTRI GENERI ALIMENTARI PER PARTICOLARI PATOLOGIE

Possono essere richiesti altri generi alimentari, anche non indicati nelle presenti Tabelle Merceologiche, se necessari per utenti con particolari esigenze dietetiche adeguatamente documentate.

I prodotti utilizzati dovranno essere conformi alle disposizioni normative in materia.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI ED OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

Indicativamente devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- pellicola estensibile in materiale plastico,
- fogli in alluminio,
- carta da forno,
- carta oleata,
- bobine carta assorbente,
- sacchetti carta vari formati,
- sacchetti materiale plastico vari formati,
- spago ad uso alimentare,
- contenitori in alluminio di vario formato,
- piatti piani compatibili per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde,
- piatti fondi compatibili per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde,
- bicchieri da 200 cc, compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde,
- posate compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi,
- tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33
- tovaglietta tipo americana;

Nell'Asilo Nido biberon e stoviglie, riutilizzabili, possono essere in plastica dura.

Nelle altre scuole (incluse le scuole infanzia) i bicchieri devono essere in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inox.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per il trasporto dei pasti devono essere completamente riciclabili; i sacchetti utilizzati per congelamento devono essere in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN13432.

Le stoviglie monouso (piatti, bicchieri, posate) dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile, conforme alla norma UNI EN13432 e di filiera totalmente europea. Dovranno essere utilizzate in caso di emergenze ed eventualmente per altre necessità (es. diete speciali, pasti domiciliari, feste ecc.).

Posate e tovagliolo eccezionalmente, potranno essere richiesti anche in confezioni singole.

Le tovagliette monoposto e i tovaglioli monouso devono essere conformi ai requisiti previsti dai Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, pubblicato in G.U. n. 90 del 4/4/2020): devono essere in carta tessuto con marchio di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti certificazioni ambientali; devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Anche le bobine di carta assorbente dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile.

Tutti i materiali sopra indicati dovranno riportare sull'imballaggio le modalità di utilizzo e, come già ricordato in premessa, dovranno essere rese disponibili all'Amministrazione comunale le Dichiarazioni di conformità di tutti i materiali ai sensi della legislazione vigente.