



*CITTÀ' di LISSONE*

Provincia di Monza e della Brianza

-----  
Settore Istruzione, Giovani e Sviluppo Economico

***Capitolato speciale e disciplinare di gara  
per l'appalto  
del servizio di ristorazione  
scolastica e complementare  
dal 01/09/2014 al 31/08/2018***

**ALLEGATO**

**N°2**

**TABELLE MERCEOLOGICHE**

*(ART.45 DEL CAPITOLATO)*

**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.**

**E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).**

**La ditta appaltatrice deve impegnarsi a selezionare, mantenendo idonei requisiti di qualità, per ciascuna referenza o tipologia di prodotto per la quale sia realizzabile, almeno un produttore individuato in base ai seguenti criteri di priorità: locale (territorio Monza e Brianza), a km 0 (entro un raggio di 100 Km. da Lissone), a filiera corta (Lombardia o regioni confinanti). Solo comprovando e documentando la irreperibilità delle derrate necessarie a soddisfare queste caratteristiche, la ditta appaltatrice potrà approvvigionarsi da altri fornitori nazionali.**

## **PANE E PRODOTTI DA FORNO**

### **PANE**

Il pane, *preferibilmente di produzione biologica*, 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.

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.

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 del pane.

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).

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.

Potrà essere richiesta la fornitura di panini confezionati singolarmente destinati agli utenti anziani per i quali è prevista la consegna domiciliare dei pasti.

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.

### **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.

### **PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE**

Possono essere richieste pasta sfoglia e pasta frolla, già stese in fogli arrotolati o in panetti.

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

## **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.

### **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.

### **SEMOLA DI GRANO DURO, FECOLA DI PATATE, MAIZENA**

Devono essere prodotti e confezionati in conformità alla vigente normativa.

## **PASTE ALIMENTARI, RISO, ORZO E ALTRI CEREALI, LEGUMI SECCHI**

### **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

La pasta deve essere di prima qualità, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri, e proveniente da **produzione biologica**.

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 devono essere garantiti formati adeguatamente piccoli: farfalline, capelli d'angelo, maccheroncini, gramigna, conchigliette.

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.

Può essere richiesta, sporadicamente, la fornitura di **pasta integrale** (anch'essa di **produzione biologica**).

### **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 forniti 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 "OO" o tipo "O", 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.

**Con frequenza non inferiore al 66% dell' utilizzo degli gnocchi di patate, deve prevedersi merce da produzione biologica (su 3 utilizzi 2 devono prevedere gnocchi da produzione biologica).**

### **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.

## **RISO**

Il prodotto 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, un 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 legume 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.

E' 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.

**Con frequenza non inferiore al 66% dell' utilizzo del riso, deve prevedersi merce da produzione biologica (su 3 utilizzi 2 devono prevedere riso da produzione biologica).**

## **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 anche altri cereali minori (avena, farro, miglio, kamut).

## **LEGUMI SECCHI**

I legumi secchi richiesti (fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie), provenienti da **produzione biologica**, devono essere in confezioni originali; 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.

## **PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI**

### **BISCOTTI MONOPORZIONE**

I biscotti, nelle varietà "secchi" e "frollini", sono richiesti in confezioni monoporzione di peso intorno ai 20/25 gr.cad.. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina (tipo "0", "00" od integrali), zucchero, sostanze grasse, uova, latte, polvere lievitante. Sono ammessi gli aromi naturali.

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.

### **FETTE BISCOTTATE - CRACKERS MONOPORZIONE – GRISSINI MONOPORZIONE**

Devono essere prodotti e confezionati nel rispetto delle disposizioni vigenti.

Si chiedono confezioni monoporzione del peso di gr. 20/25 cad.

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. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Possano essere richiesti anche crackers senza sale.

### **MERENDINE MONOPORZIONE**

Le merendine, costituite da brioches semplici o farcite con cacao o marmellata, crostatine, plum-cakes, tortine ecc., prive di creme e/o coperture, devono essere confezionate in monoporzione dal peso 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 monosemie, ecc..). Non sono consentiti coloranti artificiali. Non è ammessa la presenza di oli e grassi vegetali idrogenati, olio di palma, olio di cocco, strutto.

### **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**

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, frutta candita, sale, lievito.

Si intende che nel pandoro non vi è presenza di frutta secca o candita e che nella colomba è prevista la presenza di mandorle. Panettone e colomba possono essere richiesti anche nelle varietà "senza canditi".

Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria .

I panettoni , i pandoro e le colombe devono presentare un peso intorno ad 1 Kg.

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**

### **CARNI BOVINE**

Le carni bovine refrigerate, da **produzione zootecnica biologica**, 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 monoporzionata 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).

### **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 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 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).

## **CARNI AVICUNICOLE**

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; la pelle deve essere completamente spennata e spiumata; la carne deve essere esente da residui di peli.

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.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere shelf life residua non inferiore a 20 giorni. Inoltre, le modalità di approvvigionamento devono garantire la consegna, presso la cucina scolastica, il giorno antecedente il consumo.

## **PROSCIUTTO COTTO**

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia suina intera, di prima qualità, proveniente da allevamenti nazionali.

Deve essere prodotto senza polifosfati, lattosio, caseinati, glutine, glutammato 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, irrandicimenti.

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.

**Con frequenza non inferiore al 66% dell' utilizzo di prosciutto cotto, deve prevedersi merce da produzione biologica (su 3 utilizzi di prosciutto cotto 2 devono prevedere prosciutto cotto da produzione biologica).**

## **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).

E' richiesto un prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), che riporti il marchio del Consorzio di tutela.

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.

### **BRESAOLA**

Si richiede un prodotto **IGP** (Indicazione Geografica Protetta), ottenuto 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 incompletata 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.

### **WURSTEL**

Potranno essere utilizzati solo saltuariamente, per occasioni eccezionali.

Devono essere previsti esclusivamente wurstel di puro suino, di provenienza nazionale, che prevedano la presenza di soli aromi naturali.

## **LATTE E DERIVATI**

### **LATTE**

E' 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), quello a lunga conservazione può essere utilizzato per le preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente.

Il latte a lunga conservazione deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 1 mese.

Il latte pastorizzato deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 4 giorni.

Per il consumo diretto dell'asilo nido deve essere utilizzato esclusivamente latte fresco pastorizzato di alta qualità.

Per le diete particolari potrà essere richiesto latte parzialmente scremato.

### **YOGURT**

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

E' 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".

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 e/o coloranti.

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

### **BUDINO**

E' richiesto un budino al latte, prevalentemente nei gusti al cacao e alla vaniglia, 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, occhiature.

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

### **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.

E' richiesto in panetti da gr. 1000 e gr. 500; alla consegna devono essere garantiti almeno 30 giorni di conservazione.

### **FORMAGGI**

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.

In particolare i formaggi richiesti sono:

- *PARMIGIANO REGGIANO*

Prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), 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, con pezzature minime di grammatura pari a Kg. 3-4 circa.

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, deve essere di **produzione biologica**.

La mozzarella può essere richiesta in pezzature di gr. 30 / 100 / 125 / 1000. Il prodotto può essere richiesto in confezioni monoporzione (in particolare le pezzature da gr. 100 e da gr. 125) e in confezioni pluriporzione per collettività (in particolare le pezzature da gr. 30 e da gr. 100).

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.

E' richiesta in confezioni monoporzione da gr. 100 ed eventualmente in panetti da gr. 500/1000.

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.

- **EMMENTAL**

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. Deve essere consegnata in confezioni da gr. 250 e fa gr. 1000. Per le necessità dell'asilo nido e delle diete speciali possono essere richieste monoporzioni del peso pari a gr. 100.

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, confezionato in monoporzioni del peso pari a circa 50 gr. e 100 gr..

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**

Prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), 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**

Prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

- **MONTASIO**

Prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

- **TALEGGIO**

Prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

Il sapore deve essere dolce, delicato e leggermente aromatico.

- **FONTINA**

Prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), 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**

Prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), 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. E' utilizzato esclusivamente come ingrediente.

## **PANNA DA CUCINA**

E' richiesta panna da cucina UHT, in confezioni da 500 ml. o da 200 ml.

## **UOVA**

### **UOVA PASTORIZZATE**

Sono richieste uova pastorizzate **di produzione biologica**, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di cat. "A", 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 di categoria A extra, 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**

### **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.

Si richiedono in particolare:

- Platessa, merluzzo, persico, trota in filetti perfettamente deliscati, surgelati individualmente, contenuti in busta singola o interfogliati;
- Tranci surgelati di nasello, palombo, spada, salmone;

I filetti e i tranci non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimenti dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

I prodotti devono essere stati accuratamente toelettati e privati delle spine, delle cartilagini e della pelle.

- Bastoncini di pesce, ossia parallelepipedi di filetti compressi di merluzzo, *impanati ma non precedentemente fritti*, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre, la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

Al fine di incentivare e variare il consumo di pietanze a base di pesce, notoriamente non apprezzate dagli utenti, potrà essere concordato l'utilizzo di altre tipologie di prodotto (es. seppie, polpo, totani, vongole ecc.), che dovrà rispondere ai requisiti normativi.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale.

### **TONNO IN SCATOLA**

Si richiede prevalentemente tonno all'olio 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.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

### **FRUTTA FRESCA**

Si richiede frutta, **da produzione biologica**, 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 calibratura e grammatura, in linea di massima, di grammi 130/150 per pesche, pere, mele, arance e di 60/70 grammi per albicocche, mandarini, prugne ecc., garantendo comunque la somministrazione di frutta nei quantitativi previsti dalle tabelle dietetiche;
- 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;
- essere conforme alla vigente normativa (in particolare Reg. CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni).

Si richiedono in particolare, con attenzione alla stagionalità dei prodotti (cfr. anche le “Linee guida nutrizionali per la stesura del capitolato d’appalto” – 2012, elaborate dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL Monza e Brianza):

- mele (golden, stark, delicious, royal gala)
- banana (**proveniente dal Mercato equo e solidale**)
- pere (Williams, abate, conference, Kaiser)
- agrumi (arance, clementine, mandarini, mandaranci, miyagawa, mapo, limoni)
- kiwi
- uva bianca e nera
- pesche
- prugne, susine
- albicocche
- ananas
- ciliegie
- fragole
- melone
- anguria

### **ORTAGGI, VERDURE ED ERBE AROMATICHE FRESCHE**

Si richiedono ortaggi, **da produzione biologica**, appartenenti alla prima categoria commerciale, 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 conforme alla vigente normativa (in particolare Reg. CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni).

In particolare le patate e le cipolle devono essere prive di germogli o di segni di germogliazione incipiente e non devono essere trattate con antigermoglianti 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.

Quando possibile, con riferimento alla stagionalità dei prodotti (cfr. anche le “Linee guida nutrizionali per la stesura del capitolato d'appalto” – 2012, elaborate dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL Monza e Brianza), le verdure utilizzate per la preparazione dei pasti devono essere fresche e non surgelate.

## **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.

Saranno richiesti prevalentemente i seguenti tipi di verdure surgelate:

- MINESTRONE (composto almeno da 10 tipi di verdure diverse, tagliate a piccoli cubetti max. mm.10x10) **da produzione biologica**
- FAGIOLINI FINI e FINISSIMI **da produzione biologica**
- PISELLI FINI e FINISSIMI **da produzione biologica**
- PATATE (non prefritte, a spicchi, a cubetti, idonee per preparazione al forno) **da produzione biologica**
- PATATE IN STICK (non prefritte, idonee per cotture al forno) **da produzione biologica**
- FINOCCHI A SPICCHI
- CAROTE A RONDELLE **da produzione biologica**
- CAVOLFIORI A ROSETTE
- FAGIOLI BORLOTTI
- MAIS SGRANATO
- FUNGHI CHAMPIGNONS
- SPINACI
- ERBETTE **da produzione biologica**
- ZUCCHINE A RONDELLE **da produzione biologica**
- MISTO PREPARATO PER INSALATA RUSSA
- MISTO PER SOFFRITTO
- AROMI (basilico, prezzemolo)

## **FRUTTA O MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA DI IV GAMMA**

Può essere richiesta frutta o macedonia di frutta fresca di IV GAMMA (prodotto fresco, già lavato e tagliato), anche da produzione biologica.

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente.

## **SCATOLAME E VARIE**

### **POLPA DI POMODORO / PELATI / PASSATA DI POMODORO**

Si richiedono prodotti da produzione **biologica**.

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.

### **OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA**

L'olio extravergine d'oliva richiesto è di produzione **biologica** e 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 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 richiudibile in modo igienico.

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

L'olio extra-vergine d'oliva deve essere utilizzato, a crudo, come condimento e può essere utilizzato per le cotture.

### **OLIO DI SEMI DI ARACHIDE**

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati; il colore è giallo molto chiaro.

Le confezioni di olio di semi di arachide devono essere da 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, e deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Non devono presentare ammaccature, ruggine o altri difetti.

L'olio di semi di arachide può essere utilizzato solo per le cotture.

### **ACETO**

Si richiede aceto di vino, 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 iodurato/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 granulare 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.

## **PESTO**

Il prodotto, 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.

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

**Con frequenza non inferiore al 66% dell' utilizzo di pesto, deve prevedersi merce da produzione biologica (su 3 utilizzi 2 devono prevedere pesto da produzione biologica).**

## **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.

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 spapolati 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**

Si richiedono the e camomilla in bustine-filtro, privi di impurità e sostanze estranee, di recente raccolta e produzione. Il the è richiesto anche nel tipo deteinato.

## **MIELE**

Il miele, conforme alle vigenti normative, deve essere consegnato in vasi di vetro o in vaschette monoporzione. Sarà indicativamente richiesto miele d'acacia, di tiglio, millefiori.

## **CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA**

Deve essere conforme alla normativa vigente.

La confetture devono 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.

Sono richieste confezioni in vasi di vetro e confezioni monoporzione, e deve essere garantito l'assortimento di almeno tre gusti diversi.

## **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**.

## **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 e fornita in confezioni in vasi di vetro e/o monoporzione.

### **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**

Sarà richiesta frutta sciropata prodotta e confezionata conformemente alla normativa vigente.

Il frutto sciropato 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 E VANILLINA**

Si richiedono, in confezioni sigillate esenti da difetti e conformi alla normativa, lievito per dolci e vanillina.

### **MAIONESE E KETCHUP**

I prodotti, in conformità alla normativa vigente, devono essere di buona qualità ed esenti da difetti. Sono richieste confezioni monoporzioni, da proporre solo in occasioni particolari.

### **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, da **produzione biologica**, 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.

## **BEVANDE**

### **ACQUA**

E' richiesta acqua oligominerale, naturale ed eventualmente addizionata di anidride carbonica, in contenitori a perdere della capacità di lt. 1,500 e di lt. 0,500 (questi ultimi utilizzati per le colazioni al sacco).

Dovrà essere periodicamente variata la marca dell'acqua utilizzata.

### **VINO DA CUCINA**

E' 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.

### **SUCCHI DI FRUTTA MONOPORZIONE**

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero (anche se risultano preferibili prodotti privi di zuccheri aggiunti); devono avere un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40-50% di frutta, devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, a eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, ace, in contenitori di cartone da ml. 200 provvisti di cannuccia per il consumo, o in confezioni da 1/1,5 lt.

Sono richiesti anche prodotti a base di succo naturale al 100%, nei gusti: mela, arancia, pompelmo, ananas, in confezioni monodose o pluriporzione.

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.

Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, arancia, in contenitori di cartone da ml. 200 provvisti di cannuccia per il consumo.

### **BEVANDA DI THE ALLA PESCA O AL LIMONE**

Si richiede una bevanda a base di the, preferibilmente decaffeinato, 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.

### **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).

## **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) corredata da cucchiario;
- 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 3 mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione.

## **PRODOTTI DIETETICI**

### **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.

E' considerata prodotto dietetico e deve pertanto essere conforme alle disposizioni normative in materia.

### **CREMA DI RISO**

E' 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.

E' un prodotto dietetico e deve pertanto essere conforme alle disposizioni normative in materia.

### **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.

Sono prodotti dietetici e devono pertanto essere conformi alle disposizioni normative in materia.

### **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.

Sono prodotti dietetici e devono pertanto essere conformi alle disposizioni normative in materia.

### **LIOFILIZZATI DI CARNE**

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

Sono prodotti dietetici e devono pertanto essere conformi alle disposizioni normative in materia.

### **OMOGENEIZZATI**

Sono richiesti omogeneizzati di:

- carne
- pesce
- formaggio
- verdura
- frutta

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

Sono prodotti dietetici e devono pertanto essere conformi alle disposizioni normative in materia.

### **BEVANDE SOLUBILI PER PRIMA INFANZIA**

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

Sono prodotti dietetici e devono pertanto essere conformi alle disposizioni normative in materia.

### **SUCCHI DI FRUTTA PER PRIMA INFANZIA**

Si richiedono prodotti composti da frutta, in percentuali del 40-50%, acqua, zucchero, acido ascorbico come unico additivo consentito.

E' richiesto il confezionamento in bottigliette di vetro da 125 ml.

Sono prodotti dietetici e devono pertanto essere conformi alle disposizioni normative in materia.

### **BISCOTTI PER PRIMA INFANZIA**

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

Possono essere richieste marche specifiche per particolari necessità dietetiche soggettive.

Sono prodotti dietetici e devono pertanto essere conformi alle disposizioni normative in materia.

### **LATTE SPECIALE PER PRIMA INFANZIA**

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

Poiché trattasi di prodotti dietetici, gli stessi dovranno essere conformi alle disposizioni normative in materia.

### **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 E PASTA 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.