



## CITTÀ DI GIOVINAZZO

Città Metropolitana di Bari

P.zza Vittorio Emanuele II, 64 – Giovinazzo (BA)

**OGGETTO:** AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA BIOLOGICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, RIVOLTO AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE ED AGLI ALUNNI DEL TEMPO PROLUNGATO DELLA SCUOLA PRIMARIA NONCHÉ A FAVORE DI PERSONE INDIGENTI IN DIFFICOLTÀ

**CIG. n° 8866673208**

### **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI RICHIESTI**

Le specifiche tecniche di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù.

Come indicato nel Capitolato, l'approvvigionamento di derrate alimentari deve essere conforme alle specifiche tecniche contenute nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020). Si sottintende che al momento della consegna tutti i prodotti alimentari devono rispondere alle disposizioni di leggi vigenti, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche e organolettiche, esenti, compreso il preimballo, da qualsiasi alterazione e danneggiamento.

Ciò premesso, si richiama quanto disposto dall'art. 144 del D.Lgs. n. 50 del 18.04.2016 in merito alla qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.

Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione.

E' vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati (OGM).

Di seguito sono elencate le tipologie di prodotti alimentari che dovranno essere fornite:

#### **1. Prodotti da Produzione Biologica**

I prodotti da produzione biologica devono essere ottenuti da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi dei Regolamenti CE n. 834/07 e 889/08 e s.m.i., devono essere assoggettati al regime di controllo tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati e l'etichettatura deve rispettare quanto sancito dal Regolamento CE 271/2010 e s.m.i.

Si intendono i prodotti ottenuti secondo i seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o all'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;

- i prodotti biologici (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:  
o indicazioni che suggeriscono che il prodotto sia stato ottenuto conformemente alle norme di produzione biologica: BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni BIO, ECO;  
o indicazione che il prodotto è stato ottenuto ed importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;  
o menzione del nome e del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;  
o logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, ≤Agricoltura UE≥, ≤Agricoltura UE/non UE≥.

## **2. Prodotti a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)**

Secondo il Reg. CE n. 510/06 e s.m.i. la denominazione di origine è "il nome di una regione, di un luogo determinato" o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o tale paese;
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali ed umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

La denominazione di origine protetta è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione Europea secondo il rispetto di regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, oltre che dall'origine.

## **3. Prodotti a Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.)**

Secondo il Reg. CE n. 510/06 e s.m.i. l'indicazione geografica protetta è "il nome di una regione, di un luogo determinato" o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

L'indicazione geografica protetta, indica un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea, secondo il rispetto di regole in cui almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area.

## **4. Prodotti Specialità Territoriale Garantita (S.T.G.)**

Secondo il Reg. (UE) n. 1151/2012 e s.m.i. la Specialità Territoriale Garantita è un marchio volto a tutelare produzioni caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, che distinguono un prodotto da altri simili.

Anche i prodotti STG devono rispettare un disciplinare di produzione che indica le regole per il procedimento di produzione, gli ingredienti, la qualità delle materie prime.

## **5. Prodotti da Agricoltura Integrata**

L'agricoltura integrata o produzione integrata è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, in quanto prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. Si richiamano come riferimento le Linee Guida Nazionali 2019 (SQNPI -Adesione, Gestione e Controllo) e la Legge 3 febbraio 2011, n.4 "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

## **6. Prodotti Agroalimentari Tradizionali**

I prodotti agroalimentari tradizionali sono quelli "le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali (D.Lgs. 173/1998 - D.M. 350/1999 - art. 12 L.R. Regione FVG 22/11/2000 N. 21).

## **7. Filiera corta**

Filiera corta è un sistema commerciale che prevede la vendita diretta tra produttore primario associazioni di produttori e centro di preparazione dei pasti con la conseguente riduzione dei passaggi intermedi che i prodotti alimentari compiono dal produttore al consumatore finale.

## **8. Chilometri zero**

Espressione che identifica la brevità del percorso che il prodotto deve compiere dal luogo di produzione a quello di consumo, nel caso di prodotti locali trasformati il produttore è da intendersi come azienda di trasformazione dei prodotti locali utilizzati come ingredienti del prodotto trasformato.

Si intende come "chilometro zero" il limite di distanza massima di 200 km tra centro cottura e siti di coltivazione ed allevamento.

## **9. Prodotti del Mercato Equo e solidale**

Commercio Equo e solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale. Esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria tra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

I prodotti da mercato equo e solidale devono provenire da produzioni con garanzia del rispetto dei principi base di equità, trasparenza, rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborata ed approvata da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organizations - WFTO.

## **10. Prodotti DIETETICI**

Gli alimenti dietetici, regolamentati dal D.Lvo n. 111 del 27 gennaio 1992, sono prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare; devono rispondere alle esigenze nutrizionali delle persone con difficoltà di assimilazione o con un metabolismo perturbato, delle persone in condizioni fisiologiche anormali e dei lattanti.

Il prodotto dietetico deve essere rivolto ad uno specifico obiettivo nutrizionale e deve essere commercializzato con l'indicazione di questo obiettivo.

## **GRUPPI MERCEOLOGICI**

### **1. CARNI FRESCHE REFRIGERATE**

Le carni fresche refrigerate devono provenire da filiera esclusivamente italiana (carni da animali nati, allevati e macellati in Italia): dovrà essere sempre dimostrata e documentata la rintracciabilità e provenienza esclusiva italiana.

I prodotti devono provenire da stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni devono presentare assenza di odori, sapori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni.

Le carni dovranno:

- essere confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva;

- con uno scarto fisiologico (tessuto adiposo, connettivale fino al massimo del 7%);
- il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie, l'odore deve essere tipico del prodotto fresco, l'involucro deve essere ben aderente alla carne.

#### CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni bovine dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- la data di confezionamento deve essere antecedente al massimo di 4 giorni rispetto alla data di consegna;
- provenire da bovini adulti con età compresa tra 18 e 24 mesi;
- nel caso i cui fossero impiegati Bovini di particolare pregio, appartenenti a razze nazionali tutelate da consorzi, le carni potranno provenire da capi di età superiore a 12 mesi fino a 24 mesi: "vitellone – bovino adulto";
- essere di grana fine o quasi fine, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa, tessitura abbastanza compatta.

#### CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

Dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- i tagli devono presentarsi di colore bianco – rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- devono essere di classe A e devono provenire da animali allevati a terra;
- la shelf-life residua deve essere di almeno 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

#### CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni suine dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- i tagli devono presentarsi di colore roseo, consistenza pastosa, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, venatura scarsa;
- i tagli non presentano segni di invecchiamento o cattiva conservazione, non presentano sierosità esterna, segni di imbrunimento o colore giallo slavato;
- i tagli devono avere un ridotto sviluppo delle parti grasse e le parti muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari;
- la data di confezionamento deve essere antecedente al massimo di 4 giorni rispetto alla data di consegna.

## **2. PRODOTTI A BASE DI CARNE COTTI O CRUDI**

I prodotti devono provenire da stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004.

#### PROSCIUTTO CRUDO DOP

Prodotti ottenuti con processo produttivo conforme al disciplinare di produzione DOP.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti ad una scorretta stagionatura. La porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore di rancido. La stagionatura deve essere non inferiore a 14 mesi.

#### PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'

Deve essere ottenuto da coscia intera pressata e provenire da filiera esclusivamente italiana, con giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate, senza aree vuote, senza difetti esterni ed interni e non presentare alterazioni di sapore, odore e colore. Non deve contenere polifosfati aggiunti, caseinati, lattosio, proteine derivanti dalla soia e glutammati ed essere privo di glutine.

#### FESA DI TACCHINO AFFETTATA

Consentita solamente per diete culturali.

Deve essere ottenuto da petto di tacchino e provenire da filiera esclusivamente italiana, con giusta distribuzione di parti grasse in percentuale non superiore al 2%, ben pressate, senza aree vuote, senza difetti esterni ed interni; non deve contenere

polifosfati aggiunti, proteine di soia e glutammati; non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore ed essere privo di glutine.

Come ingrediente per la preparazione di primi piatti potranno essere utilizzati: salumi di categoria (esclusivamente speck e pancetta) DOP, IGP e/o PAT.

### **3. UOVA**

I prodotti devono provenire da stabilimenti di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004.

UOVA FRESCHE IN GUSCIO e UOVA PASTORIZZATE INTERE

Le uova devono presentare le seguenti caratteristiche:

- provenire da agricoltura biologica;
- provenire da filiera esclusivamente italiana;
- riportare la data di deposizione, oltre alle altre informazioni di legge;
- la shelf-life residua deve essere di almeno 15 giorni rispetto alla data di scadenza.

In particolare, le uova fresche devono essere di qualità "A" extra e di peso medio.

### **4. LATTE E DERIVATI**

I prodotti devono provenire da stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 e da filiera esclusivamente italiana.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO: prodotto intero o parzialmente scremato bio.

LATTE UHT INTERO: da utilizzare come ingrediente per specifiche preparazioni bio.

BURRO: prodotto ottenuto unicamente con crema di latte vaccino centrifugato; deve risultare di consistenza solida, spalmabile, di aspetto omogeneo, di odore e sapore gradevoli.

YOGURT INTERO E ALLA FRUTTA:

prodotto ottenuto da latte pastorizzato fermentato con microrganismi specifici acidificanti: *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus* che devono essere vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo; deve presentarsi liscio ed omogeneo senza separazione di siero. Deve provenire esclusivamente da agricoltura biologica.

GELATO con le seguenti caratteristiche:

- essere di formulazione semplice, in cui figurino il minimo numero di additivi necessari alla buona tecnica industriale;
- essere confezionato con panna, latte intero o scremato, uova, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta, ecc.), pectine;
- essere privo di cristalli di ghiaccio in superficie;
- essere consegnato in confezioni sigillate monodose e non avere coloranti aggiunti.

FORMAGGI: i formaggi devono provenire da filiera esclusivamente italiana e/o da mercato locale: dovrà essere sempre dimostrata e documentata la rintracciabilità e provenienza esclusiva.

Devono essere prodotti a partire da latte, sale e caglio.

I formaggi devono presentare:

- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- integrità del prodotto consegnato (privo di muffe, parassiti, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc.);
- Caratteri organolettici specifici del prodotto (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc.)
- essere sempre di prima qualità, così come definiti dalla scienza merceologica e dalle consuetudini del Mercato Locale;
- devono presentare una stagionatura naturale tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo di prodotto secondo la qualità;
- devono essere esenti da difetti esterni dovuti a marcescenza e da difetti interni dovuti a fermentazioni indesiderate (gonfiature, screpolature, rammollimento, colorazione anormale);

- non devono aver subito trattamenti con sostanze estranee, colorazioni nocive o mascheranti interne o esterne di alcun genere;
- non devono avere una crosta formata artificialmente;
- devono essere ottenuti da latte vaccino.

RICOTTA: di vacca, di capra, di pecora, rispettivamente da siero di latte vaccino, caprino, ovino senza aggiunta di panna e di latte intero.

FORMAGGI A PASTA MOLLE: caciotta fresca, crescenza, stracchino (...).

FORMAGGI A PASTA FILATA: mozzarella vaccina anche in filoni, provola.

FORMAGGI A PASTA DURA: Asiago DOP, fontina DOP, Montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, pecorino e caprino fresco, casatella DOP.

FORMAGGI STAGIONATI: grana padano DOP, parmigiano reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa fra i 12 e i 18 mesi.

## **5. PRODOTTI ITTICI**

I prodotti ittici devono presentare le seguenti caratteristiche:

- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- integrità del prodotto consegnato (privo di muffe, parassiti, ecchimosi e coaguli sanguigni, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- i prodotti devono provenire da stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004.

### **PRODOTTI A BASE DI PESCE FRESCHI**

Si tratta di prodotti con le seguenti caratteristiche:

- prodotti pronti per la cottura freschi, ottenuti da pesce fresco confezionati. Le porzioni nella confezione devono presentarsi intere ed interfogliate;
- deve essere consegnato il giorno successivo alla lavorazione con una shelf-life residua di 2 giorni;
- devono essere privi di additivi alimentari.

### **PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

I prodotti devono provenire da stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004, o se extracomunitario a questi equiparati e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma. I prodotti devono rispondere alle norme che regolano i surgelati e congelati (D.Lgs. 110/92 e Reg. CE 16/2012).

La provenienza dovrà essere preferibilmente riferita alle zone di cattura o di allevamento nel Mar Mediterraneo o nell'Oceano Atlantico.

I prodotti della pesca surgelati dovranno possedere anche le seguenti caratteristiche:

- devono essere deliscati\* e surgelati e consegnati in confezioni originali ed in perfetto stato di conservazione
- non presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio;
- filetti ed i tranci dopo lo scongelamento, dovranno presentare assenza di corpi estranei, non presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione, irrancidimento, pinne o resti di pinne, cartilagini;
- odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda;
- all'interno della confezione i singoli filetti di pesce devono presentarsi interi ed interfogliati al fine di permettere lo scongelamento esclusivamente della quantità necessaria.

*\*Viene definito senza lisce (rif. CODEX ALIMENTARIUS STAN 165/1989 Rev. 3-2014) il prodotto in cui si rilevi al massimo in lisca di lunghezza superiore o uguale a 10mm oppure di diametro inferiore a 1mm in un campione di 10Kg.*

La fornitura deve riguardare: filetto di merluzzo, filetto di nasello, tranci di palombo, filetti di orata, filetti di branzino, filetti e tranci di salmone, sgombro, filetti di platessa, filetti di halibut, seppia.

Bastoncini di pesce surgelati: devono essere preparati esclusivamente con filetti di merluzzo (minimo 65% sul peso totale), di pezzatura omogenea, 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 dovrà presentare colorazioni brunastre e dovrà essere esente da punti di distacco del prodotto.

TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO D'OLIVA - Proveniente da stabilimento UE.

Deve essere di prima scelta, presentarsi di colore chiaro e di trancio intero; essere poco salato e di gusto delicato.

## **6. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

### **FRUTTA E VERDURA FRESCA DI STAGIONE**

I prodotti dovranno essere:

- di categoria extra o prima e preferibilmente con provenienza italiana;
- consegnati in imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti; puliti, privi di terra e di ogni altra impurità, con grado di maturazione idoneo, essere privi di sapori e odori anomali, privi di segni di germogliazione (es. patate, cipolle, aglio);
- di pezzatura idonea all'utenza e grado di maturazione omogenei;
- dove previsto dalla norma i prodotti dovranno essere di categoria Extra (Reg. UE 543/2011);
- i prodotti saranno forniti in base alla stagionalità.

Oltre a quanto sopra riportato la qualità complessiva deve risultare da:

- i prodotti devono presentare le caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- i legumi secchi (fagioli borlotti, ceci e lenticchie, ecc.) devono essere uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea;
- i legumi secchi devono essere privi di tracce di glutine;
- le banane non dovranno essere trattate con Tiabendazolo e la polpa deve essere soda e pastosa, priva di annerimenti, il sapore non deve essere allappante, evidente segno di immaturità;
- i prodotti (patate, aglio, cipolla, ecc.) non devono essere trattati con raggi gamma.

Saranno esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;

- siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

### **LEGUMI SECCHI**

I legumi secchi devono essere identificati tra le tipologie di prodotti alimentari sopraelencate ad esclusione dei prodotti convenzionali.

I prodotti dovranno essere:

- consegnati in imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- i prodotti devono essere puliti, di pezzatura omogenea, tutti i semi devono essere perfettamente integri, privi di terriccio, sassolini o residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di residui di muffa o di pesticidi;
- dovranno essere uniformemente essiccati e con umidità residua inferiore al 13%.

#### VERDURE E LEGUMI SURGELATI

Sono richiesti prodotti che dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- senza fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti surgelamento;
- non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore ed il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non essere legnosa né spappolata;
- l'aspetto dovrà essere il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, sono tollerati leggeri difetti di colorazione.

E' consentito l'utilizzo delle seguenti tipologie durante tutto l'anno: bieta, spinaci, asparagi, fagiolini, piselli, fave e legumi misti, minestrone.

#### **7. PANE E PRODOTTI DA FORNO**

Il pane ed i prodotti da forno dovranno:

- essere consegnati in imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare;
- essere integri, privi di muffe, parassiti, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, non presentare gusto eccessivo di lievito di birra, ecc.;
- non dovranno contenere strutto;
- non dovranno contenere additivi o grassi aggiunti se non dove specificatamente indicato;
- il pane dovrà essere fresco, fornito giornalmente e preparato non oltre otto ore prima della consegna;
- non è consentita la fornitura di pane conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato;
- essere forniti in pezzature idonee all'utenza, con diversi formati.

Le tipologie richieste sono le seguenti:

**PANE COMUNE DI TIPO "0" - "AI CEREALI" O "INTEGRALE"**

Prodotto con farina di grano tipo "0" o integrale o sfarinato di cereali, lievito, acqua e sale.

Dovrà essere ben cotto e avere odore gradevole; la crosta dovrà essere friabile e omogenea, la mollica deve risultare soffice, elastica, porosa, omogenea, di sapore gradevole.

**PANE DI GRANO DURO**

Prodotto con farina di grano duro, lievito, acqua e sale e rispondente alle stesse caratteristiche generali del pane comune.

**PANE DI TIPO SPECIALE** con le stesse caratteristiche generali del pane comune:

- al latte o all'olio extra vergine di oliva con aggiunta di latte o olio esclusivamente extra vergine di oliva;
- pane alla zucca con aggiunta di zucca;
- pane al latte e cioccolato con l'aggiunta di gocce di cioccolato (no surrogati di cioccolato);
- pane grattugiato ottenuto da pane con farina di grano tipo "0" o integrale, lievito, acqua e sale.



Per tutte le tipologie di pane si indica la necessità di un ridotto contenuto di sale, ovvero < 1,8% di cloruro di sodio.

Prodotti da forno confezionati e/o freschi, anche in confezioni monoporzioni da 15 – 20 g. conditi esclusivamente con olio vergine di oliva extra o olio di girasole o di mais o di sesamo, nelle seguenti tipologie:

- fette biscottate, grissini, crackers non salati in superficie, pane biscottato e simili;
- biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo "0", "00", integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova, yogurt, cacao, malto, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali;
- torta semplice, preparate con farina tipo 0, uova, zucchero, olio di semi di girasole, yogurt o latte, aromi. Dovrà presentarsi con superficie dorata di colore chiaro e omogeneo, internamente dovrà presentare le caratteristiche tipiche del prodotto cotto correttamente e una consistenza soffice, colore chiaro e profumo gradevole e dovrà essere prodotta nelle 24 ore antecedenti alla consegna senza presentare alterazioni o muffe.

## **8. CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI**

I prodotti dovranno:

- essere consegnati in imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- essere integri, privi di muffe, parassiti, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc.;
- non contenere additivi o grassi aggiunti se non dove specificatamente indicato;
- non aver superato l'emivita del prodotto nel momento della consegna;
- essere prodotti e confezionati in Italia.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E DI GRANO DURO INTEGRALE deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallo chiaro, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione. Resistenza alla cottura: cuocendo 50 grammi di pasta in ½ litro di acqua salata, per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati idonei all'utenza.

PASTA SECCA ALL'UOVO: dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta fresca e pasta fresca all'uovo: prodotta esclusivamente con semola, oppure nel caso della pasta fresca all'uovo, con semola e uova intere; fornita in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi.

PASTA PER LASAGNE SURGELATA: stesse caratteristiche della pasta fresca all'uovo.

RISO tutte le varietà e gradi di raffinazione, anche parboiled, per risotti ARBORIO o PARBOILED anche di tipo SEMI-INTEGRALE: il prodotto deve risultare di ultimo raccolto, sano, senza striature e vaiolature interne, non deve contenere umidità, sostanze minerali estranee, essere trattato con sostanze non consentite e dopo la cottura deve mantenere caratteristiche organolettiche ottimali fino alla consumazione.

CEREALI: i prodotti si devono presentare puliti, di pezzatura omogenea, sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, insetti o corpi estranei (pietrisco, frammenti di steli, ..). Saranno fornite le seguenti tipologie: semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo "0" e "1", farina di mais per polenta, riso soffiato, farine/chicchi/fiocchi di vari cereali (riso, avena, farro, orzo, mais, miglio, ecc.), cous cous di semola integrale precotto a vapore.

## **9. PRODOTTI ALIMENTARI VARI**

I prodotti dovranno:

- essere consegnati in imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;

- essere integri, privi di muffe, parassiti, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc.;
- non aver superato l'emivita del prodotto nel momento della consegna;
- essere prodotti e confezionati in Italia.

ACETO DI MELE: ottenuto da mele di origine 100% italiana, crudo e non filtrato.

ACETO DI VINO: OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA (ottenuti con spremitura a freddo) e OLIO DI ARACHIDI

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo d'impurità e avere sapore gradevole e delicato, adatto al gusto dei bambini. Devono essere, oltre che di produzione, di provenienza italiana.

SALE GROSSO e FINO IODATO: si richiede sale marino iodato, conforme al D.M. 562/95 ed s.m.i., in coerenza con le linee del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

POLPA e PASSATA DI POMODORO: il prodotto deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privo di odore e sapore estranei, di origine 100% italiana.

ESTRATTO VEGETALE: si può presentare granulato o in polvere e non deve contenere grassi idrogenati e glutammato. Prodotto esclusivamente vegetale, preferibilmente con ingredienti primari sedano, carota, cipolla e sale.

GNOCCHI DI PATATE: dovranno essere prodotti essenzialmente con il 70% di patate (evitando i fiocchi di patate), farina di grano tenero o meglio integrale e/o semolino, uova, sale, aromi naturali e acqua, senza aggiunta di additivi.

È da preferire il prodotto che non contiene uova. Se non reperibile, le uova utilizzate dovranno essere di categoria 0 o 1: escluso l'utilizzo di uova di categoria 2 e 3.

LIEVITO DI BIRRA E POLVERI LIEVITANTI

CIOCCOLATO FONDENTE

CACAO AMARO IN POLVERE

CONFETTURA DI FRUTTA EXTRA con minimo di 60 grammi di frutta su 100 grammi di prodotto, ottenuta con frutta tipo pera, pesca, albicocca. Il prodotto non deve contenere glutine.

MIELE DI ACACIA deve essere dell'ultima annata di produzione, non deve contenere tracce di trattamenti terapeutici o disinfestanti somministrati alle api, non ha iniziato processi di fermentazione, non è stato sottoposto a trattamenti termici tali da inattivare gli enzimi, non presenta acidità modificata artificialmente.

Deve essere di produzione nazionale e pertanto riportare sull'etichetta la dicitura "miele italiano".

POLPA DI MELA FRULLATA: il prodotto deve essere 100% a base di frutta frullata, senza zuccheri aggiunti e additivi.

ACQUA NATURALE OLIGOMINERALE

ERBE AROMATICHE fresche e disidratate e SPEZIE: cannella, noce moscata, curcuma, origano in foglie macinate, zafferano, zenzero, alloro, basilico, erba cipollina, maggiorana, mentuccia, miscele erbe per arrostiti, prezzemolo, rosmarino, salvia, sedano, timo, ecc.

FRUTTA ESSICCATA E SECCA OLEOSA: fichi, prugne, albicocche, uva sultanina, arachidi, noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi.

## **10. PRODOTTI ALIMENTARI VARI PER DIETE SPECIALI**

### **10.1 PRODOTTI PRIMA INFANZIA**

Espressamente destinati ai bambini nella prima infanzia (i soggetti da 1 a 3 anni). Direttiva 2006/141/CE, attuata con decreto 9 aprile 2009 n. 82 e Direttiva 2006/125/CE

I prodotti dovranno:

- essere consegnati in imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;

- essere integri, privi di muffe, parassiti, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc..;
- non aver superato l'emivita del prodotto nel momento della consegna;
- essere prodotti e confezionati in Italia.

### **10.2 PRODOTTI CERTIFICATI PRIVI DI GLUTINE**

I prodotti senza glutine devono essere certificati secondo le normative vigenti (Reg Ce 1169/2011, 609/2013, 828/2014, D.Min. Salute del 17/5/2016) e devono essere indicati nella versione del prontuario AiC più aggiornata (prodotti in commercio consentiti ai celiaci) oppure devono riportare sulla confezione il marchio spiga barrata. Sono richiesti in confezioni singole o in piccole quantità per essere utilizzati anche singolarmente.

### **10.3 PRODOTTI A BASE DI SOIA o RISO**

### **10.4 PRODOTTI PRIVI DI LATTE E UOVO**

## **11. INTRODUZIONE DI NUOVI PRODOTTI**

L'Amministrazione si riserva facoltà di chiedere al Fornitore l'introduzione e l'utilizzo di un prodotto non compreso negli elenchi precedenti: in questo caso andranno concordate le caratteristiche specifiche preventivamente e in forma scritta. L'introduzione di nuovi prodotti potrà essere richiesta per la predisposizione di diete speciali particolari, per la predisposizione di nuovi menù che li prevedano come ingredienti o per indicazioni o direttive fornite dal servizio di igiene degli alimenti ASL Area Nord, qualora la stessa Azienda Sanitaria attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini.