

**CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE
NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E AI CRITERI
AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 65 DEL 10.03.2020**

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

NORME GENERALI

Fermo restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche riguardanti e le caratteristiche chimico fisiche organolettiche dei generi di seguito elencati.

Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge per la caratterizzazione chimica, fisica e organolettica.

Gli indici microbiologici sono quelli determinati da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, e vanno considerati quali punti di riferimento tecnico anche finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzii valori microbiologici non conformi agli indici di legge, il Committente provvederà ad ordinare all'aggiudicatario l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale a mancato rispetto degli indici o da altra causa imputabile al Concessionario, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze e le penalità ai sensi di Capitolato Speciale d'Oneri e di legge.

I prodotti di seguito elencati devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni/etichettatura o qualsiasi altro documento che accompagni il prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi del Regolamento CE del 22 settembre 2003 n. 1829 e del successivo Regolamento attuativo del 6 aprile 2004 n. 641.

L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme a quanto previsto da D. Lgs. n. 231/2017 e successive modifiche ed integrazioni e secondo le norme specifiche per ciascuna classe merceologica; inoltre l'etichettatura dei prodotti allergenici deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente che prevede l'obbligo di indicare gli ingredienti allergenici.

Il termine minimo di conservazione deve essere ben visibile su ogni confezione e/o cartone.

Per tutti i prodotti consegnati devono essere assicurate le procedure di rintracciabilità disposte dal Reg. CE 178/2002, così come definite dalle "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" emanate in accordo tra il Ministro della Salute e i Presidenti delle Regioni e Province autonome in data 28 Luglio 2005.

I prodotti alimentari destinati all'alimentazione dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia devono rispettare quanto previsto dal D.P.R. 7 aprile 1999 n. 128 "Regolamento per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e ai bambini della prima infanzia" (età compresa tra 0 e 3 anni) e dalla Direttiva CE 125/2006.

I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale; devono presentare i caratteri organolettici specifici di ciascun alimento.

I mezzi impiegati per il trasporto devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione ed a norma di legge.

Nel caso fosse accertato lo scarso gradimento di un prodotto, l'aggiudicatario è tenuto ad effettuare ricerche di mercato ed eventuali prove di cottura per fornire prodotti alternativi.

I prodotti presenti sul mercato in preparazioni utilizzabili per celiaci (con il simbolo della spiga barrata) o per diabetici potranno essere richiesti anche in tale forma.

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono quelle previste per ciascuna tipologia previste a norma di legge.

In linea con i principi guida sopra esposti, il capitolato prevede la fornitura di prodotti biologici certificati e/o da produzione integrata e/o DOP, IGP e STG e/o da produzione agroalimentare, sulla base della normativa vigente (punto C.a.1. dell'Allegato 1 del D.M. 10 marzo 2020).

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPL, SONZ, etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti seguenti.

Salvo deroghe esplicitate, i prodotti devono essere di origine 100% italiana

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

E' prevista la fornitura di prodotti di ortofrutticoli da produzione biologica certificata o derivante da produzione integrata, preferibilmente provenienti da filiera corta e locale.

Gli alimenti non reperibili in Italia (banane, ananas, spezie.....) dovranno essere comunque di produzione biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale, nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. (Legge Regionale 13 agosto 2007 n. 32 "Disciplina ed interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria").

I prodotti di provenienza extracomunitaria ammessi devono essere certificati ed etichettati ai sensi della vigente normativa sulla produzione biologica.

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono provenire:

- per il 50% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e ss.mm. ii. e relativi regolamenti attuativi;

- per il 50% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del

regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350 e ss.mm. Per i prodotti ortofrutticoli si chiede il rispetto del "calendario di stagionalità" tabelle riportanti la stagionalità di produzione, come di seguito indicato:

Per la frutta e la verdura si chiede il rispetto delle seguenti tabelle riportanti la stagionalità di produzione:

FRUTTA

Gennaio	Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere
Febbraio	Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere
Marzo	Ananas, arance, banane, kiwi, mele, pere
Aprile	Ananas, arance, banane, kiwi, mele
Maggio	Ananas, banane, mele, melone
Giugno	Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, melone
Luglio	Albicocche, ananas, anguria, banane, melone, pere, pesche, prugne, susine
Agosto	Albicocche, ananas, anguria, banane, melone, pere, pesche, prugne, susine
Settembre	Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne
Ottobre	Ananas, banane, mele, pere, uva
Novembre	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere
Dicembre	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere

VERDURA

Gennaio	Bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche.
Febbraio	Bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche.
Marzo	Asparagi, bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci.
Aprile	Asparagi, bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cipolle, cipolline, fave, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, ravanelli rucola, sedani, spinaci.
Maggio	Asparagi, bietole, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cipolle, cipolline, fave, finocchi, insalate, patate, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli rucola, sedani, spinaci.
Giugno	Bietole, carciofi, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, cipolle, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine.
Luglio	Bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, cipolle, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine.
Agosto	Bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porcini, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucche, zucchine.

Settembre	Bietole, broccoli, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, porcini, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche, zucchine.
Ottobre	Bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cicorie, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, porri, porcini, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche.
Novembre	Bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche.
Dicembre	Bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche.

Il Concessionario deve garantire una sufficiente varietà di prodotti ortofrutticoli, tenendo conto della stagionalità dei prodotti stessi. È ammesso l'utilizzo di piselli, spinaci, fagiolini e bieta surgelati, conformi a quanto disposto dai Regolamenti (CE) N. 834/2007, (CE) 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. **Il loro utilizzo è consentito solo nei periodi in cui non sono presenti sul mercato, come da tabella sulla stagionalità.**

UOVA

Le uova, di origine nazionale, incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio devono provenire per il 100% da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

Tutte le uova utilizzate dovranno comunque provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 0 e 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Si richiede l'utilizzo nei centri cottura di uova pastorizzate per le lavorazioni e di uova fresche per la preparazione di uova sode.

I prodotti andranno reperiti preferibilmente da filiera corta o nelle regioni confinanti.

CARNE e DERIVATI

Le CARNI devono essere fresche e provenire:

BOVINA

- per almeno il 50% in peso sul totale, da produzione biologica, come previsto all'interno dell'All. 1 – Tabella Sinottica CAM ristorazione – DM 10.03.2020;
- per almeno il 10% in peso sul totale, da prodotti IGP o DOP, o SQNZ o “benessere animali in allevamento” e “senza antibiotici” , o “prodotto di montagna” come previsto all'interno dell'All. 1 – Tabella Sinottica CAM ristorazione – DM 10.03.2020;

SUINA

- per almeno il 10% in peso sul totale, da produzione biologica, le restanti “rurale in libertà”, “rurale all'aperto”, e “senza antibiotici”, come previsto all'interno dell'All. 1 – Tabella Sinottica CAM ristorazione – DM 10.03.2020;

AVICOLA

- per almeno il 20% in peso sul totale, da produzione biologica, come previsto all'interno dell'All. 1 – Tabella Sinottica CAM ristorazione – DM 10.03.2020;

Lo stallo va lavorato direttamente nei centri cottura, sono vietati gli acquisti di quarta gamma; la pezzatura dei tagli e la produzione di macinato va fatta immediatamente prima della cottura. Nella preparazione delle pietanze a base di carne la scelta dovrà essere differenziata in tagli più o meno pregiati a seconda del tipo di cottura e della preparazione.

Il Prosciutto cotto deve essere costituito da coscia suina intera di prima qualità prodotto senza polifosfati, essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura, di colore e profumo caratteristici, essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti. Al taglio dovrà presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo e ben rifilato. I prosciutti interi, di pezzatura media di kg. 6-8, devono essere confezionati in idonei involucri integri e sigillati; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato. Si accettano forniture con ancora 60 giorni di conservazione. Per la destinazione a diete particolari sarà importante prevedere varietà anche prive di caseinati e/ o lattati.

La Bresaola, derivato dalla coscia di manzo o vitellone (si utilizzano la fesa, la sottofesa, il magatello, la noce o sottosso), deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, essere di consistenza tenera e non secca o elastica.

Il Prosciutto crudo, prodotto da coscia fresca di suino, al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore è delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico. Dovrà essere utilizzato esclusivamente Prosciutto crudo di Parma DOP o prodotto di analoga qualità.

Le modalità di approvvigionamento sono naturalmente condizionate dall'attrezzatura a disposizione; sono, comunque, rispettate le indicazioni standard di stoccaggio.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento deve riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

PRODOTTI ITTICI

Per quanto riguarda le caratteristiche dei prodotti ittici si fa interamente riferimento a quanto indicato nella sezione C.a. dell'allegato 1 relativa alla carne bovina del D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti, precotti e/o prepanati.

È richiesta la somministrazione di pesce appartenente a specie che abbiano carni tenere e di buona qualità nutrizionale (ad esempio: pesce azzurro, merluzzo, nasello, platessa, halibut), in tipologie di formati privi di spine. Devono essere evitati i prodotti in scatola, ed in particolare il tonno sott'olio o al naturale, che, per sua caratteristica può determinare sindromi sgombroidi.

È inoltre da evitare la scelta di pesci predatori e di grossa taglia, perché possono essere esposti ad una maggiore contaminazione da metalli pesanti. È vietata la somministrazione di pesce

proveniente dalle zone FAO 61 e 71 in quanto altamente inquinate. Il pesce deve provenire dalle zone FAO 27 e 37 (mar Mediterraneo) in quanto considerate tra le più pulite al mondo.

Prodotti della pesca congelati o surgelati:

- I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore.
- La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura.
- Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.
- Durante il trasporto la temperatura deve essere mantenuta a un valore pari o inferiore a -18 °C; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3 °C.
- La consegna dei prodotti della pesca congelati o surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.
- 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).
- Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

Filetti e tranci di pesce:

- I filetti e i tranci di pesce congelati o surgelati devono essere senza spine e essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
- La forma deve essere quella tipica della specie.

LATTE, DERIVATI E PRODOTTI CASEARI

Il latte fresco intero pastorizzato, lo yogurt, il burro e i prodotti caseari (zona di mungitura: Italia) devono essere ottenuti in conformità a quanto disposto ai reg. CE 852/2004 e 853/2004, dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169 e dal D.M. 185/1991; rintracciabilità e scadenza sono stabilite dal DM 27 Maggio 2004 (rintracciabilità e scadenza del latte fresco) e DM 14/01/05 (linee guida per la rintracciabilità del latte). Il latte e i suoi derivati non devono, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

I requisiti microbiologici del latte pastorizzato sono quelli stabiliti dal Reg. CE 2073/2005 e dal DPR 54/97 dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169 e con le caratteristiche commerciali del latte crudo di provenienza stabilite dal DM 184/91 e dal DPR 54/97; deve inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dal Reg. CE 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

I formaggi devono essere di origine nazionale e provenire per almeno il 30% in peso devono provenire da produzione biologica o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IPG o “di montagna” in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

I prodotti caseari sono regolati dai regolamenti europei CE 834/07 e CE 889/8 e, a livello italiano, dal D.M. 18354/09 (Agricoltura Biologica). I formaggi biologici devono rispettare particolari modalità di etichettatura, previste da norme europee (Reg. CEE 2092/91) e nazionali.

Tra i formaggi biologici o DOP a filiera nazionale sono previsti: parmigiano reggiano, grana padano, stracchino, crescenza, mozzarella, fior di latte vaccino, ricotta e gorgonzola, toma piemontese, bra piemontese, robiola, primo sale.

Tra i formaggi stagionati a denominazione di origine protetta che possono essere inseriti in menù e le cui caratteristiche pertanto devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione approvati da specifiche norme: - asiago - grana padano - fontina - montasio - provolone valpadana - taleggio - quartirolo lombardo - robiola - toma e bra piemontese.

Lo yogurt dovrà essere di aspetto omogeneo e privo di additivi, con un quantitativo massimo di zuccheri non superiore ai 5g/100g prodotto.

FARINA, PANE PASTA E ALTRI DERIVATI DAL FRUMENTO

Le farine devono avere le caratteristiche di composizione e di qualità individuate dalla legge 580/67 e dall'art. 1 del D.P.R. 09/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

La pasta, gli sfarinati, mais compreso devono essere di origine nazionale e, ad esclusione del pane, devono provenire per almeno l'80% da agricoltura biologica, conformemente a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

E' preferibile reperire le materie prime biologiche certificate e i prodotti derivati dalla farina da filiera corta, localmente o dalle regioni confinanti. Nell'applicazione del menù, potrà essere richiesto per alcune specifiche preparazioni l'utilizzo di prodotti semi-integrali in alternativa ai prodotti raffinati.

Il pane servito deve essere tassativamente fresco di giornata e prodotto da panifici locali con materie prime 100% di origine nazionale, sia all'acqua che all'olio, in pezzature conformi alla grammatura prevista per età nelle "Linee Guida della Ristorazione scolastica Regione Liguria" di cui al Decreto del Direttore Generale del Dipartimento salute e Servizi sociale della Regione Liguria" n. 5 del 13-01-2014".

I biscotti devono essere privi di grassi idrogenati e contenere esclusivamente farina, uova, zucchero lievito, e preparati con olio extravergine di oliva o di semi o burro, senza coloranti, additivi, aromi sintetici, emulsionanti.

RISO E CEREALI

Di provenienza nazionale, il riso, orzo e farro, devono rispondere rispettivamente ai requisiti della Legge 18 marzo 1958 n. 325 e 5 giugno 1962 n. 56 e dalla Legge 580/67 e ss.mm e devono provenire per l' 80% da agricoltura biologica conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

La varietà di riso scelta per la preparazione dovrà essere di qualità elevata adeguata al tipo di preparazione stessa.

In affiancamento alla fornitura dei cereali di cui sopra, si richiede l'inserimento di altri cereali, previa sperimentazione di gradibilità, quali p. es. miglio, quinoa, grano saraceno, avena, segale, mais, burghul provenienti da agricoltura biologica certificata o da lotta integrata o da mercato equo solidale, semi integrali non decorticati.

LEGUMI SECCHI

I prodotti, di origine nazionale devono provenire per l'80% da agricoltura biologica, conformi al Reg. CE 834/2007, al Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. S'indicano diverse tipologie di legumi delle diverse varietà: ceci - lenticchie –fave- fagiolane– fagioli borlotti – fagioli cannellini – miscela legumi. Pag. 9 È preferibile reperire le materie prime biologiche certificate da filiera corta, localmente o dalle regioni confinanti. E' consigliato l'utilizzo di prodotti semi integrali anche saltuariamente.

POMODORI PELATI O POLPA DI POMODORO

Devono essere di origine nazionale, di provenienza 100% biologica, senza sale aggiunto.

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia. I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale o comunque nazionale. Sono escluse le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche. E' ammesso l'uso di polpa di pomodoro. Si raccomanda di reperire il prodotto biologico certificato localmente o da filiera corta, o dalle regioni confinanti.

MARMELLATE E CONFETTURE BIOLOGICHE, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Devono essere 100% biologiche e di filiera nazionale, devono possedere i requisiti previsti dalle normative vigenti in materia.

Le confetture devono essere del tipo extra, presentarsi con una massa omogenea, più o meno compatta, o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida, prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti ad eccezione della pectina. In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

I prodotti devono riportare sull'imbballaggio quanto richiesto dalle normative vigenti in materia e devono essere contenuti in confezioni monodose solo ed esclusivamente quando forniti per gite scolastiche o circostanze particolari (pasto veicolato cestino freddo ecc.); in tutte le altre occasioni devono essere contenuti in confezioni di vetro con chiusura a vite.

MOUSSE DI FRUTTA

100% di origine biologica e nazionale, la purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati, rispondente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia. Non deve contenere zuccheri aggiunti né conservanti. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente in materia. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antif fermentativi aggiunti. Deve essere prodotta in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

SUCCHI DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Succhi costituiti da frutta biologica al 100% di origine nazionale, senza l'aggiunta di zuccheri, additivi o altri ingredienti. La direttiva 2001/112/CE (assorbita nella modificata direttiva 2012/12/UE recepita in Italia con il D.lgs. n. 20 del 2014) definisce i succhi di frutta come "il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene. L'aroma, la polpa e le cellule del succo che sono separati durante la lavorazione possono essere restituiti allo stesso succo".

FRUTTA SECCA SGUSCIATA

Il prodotto deve provenire da filiera nazionale non deve essere trattato con anidride solforosa o suoi Sali. Nella fattispecie i pinoli devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e non Pag. 10 devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungine. La presenza di alimenti da guscio va segnalata nelle preparazioni come alimenti allergenici.

PESTO

Vista l'importanza che riveste nell'alimentazione ligure il pesto, si richiede sia utilizzato basilico genovese D.O.P. da filiera corta e locale, preparato esclusivamente con basilico, senza coloranti né conservanti, secondo la ricetta tradizionale.

SALE MARINO IODATO

Si richiede la fornitura di sale marino iodato di origine nazionale.

ERBE AROMATICHE

L'utilizzo delle aromatiche è consigliato nelle preparazioni per diminuire l'utilizzo di Sali e condimenti grassi.

PRODOTTI PER CELIACI

E' previsto il solo utilizzo di tutti gli alimenti previsti dal manuale AIC dell'anno in corso.

ALTRI ALIMENTI:

Devono essere inoltre utilizzati esclusivamente:

- Olio extravergine d'oliva 100% prodotto da olive coltivate e trasformate in Italia e provenire per almeno il 40% in volume da produzione biologica
- Il brodo dovrà essere preparato con verdure fresche o carne. E' tassativamente vietato l'uso di preparati per brodo sotto qualsiasi forma.

ALIMENTAZIONE PER SOGGETTI ALLERGICI

Per quanto attiene alla compilazione di menù relativi ad allergie e intolleranze particolari, salvo quanto indicato dai medici curanti, si fa riferimento alla "Guida per la Ristorazione – Allergie, Intolleranze alimentari" del "Progetto Gaia" redatto da G.A.I.A., Gruppo Allergia ed Intolleranza Alimentare in collaborazione con la Regione Liguria.

ACQUA E BEVANDE

Al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche, il Concessionario si impegna a distribuire in tutti i punti di somministrazione, acqua di rete, utilizzando caraffe in vetro

infrangibile o altro materiale idoneo, fatto salvo la distribuzione e l'utilizzo di bevande confezionate per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie), quali a titolo esemplificativo e non esaustivo problematiche connesse alla rete idrica, feste scolastiche.

Il Concessionario si impegna ad erogare a proprio esclusivo onere e spese e senza alcun costo aggiuntivo per il Committente che lo richieda, il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande, il quale dovrà rispettare tutte le procedure certificate e della normativa vigente in materia. Il Concessionario è tenuto ad erogare nel corso di validità del contratto le attività di monitoraggio delle acque servite.

DEROGHE ALLA FORNITURA

Nel caso in cui non fossero disponibili i prodotti obbligatoriamente richiesti e offerti, per cause eccezionali e imprevedibili non dipendenti dall'impresa, quest'ultima è obbligata a comunicare preventivamente al competente ufficio comunale, secondo le modalità che saranno concordate fra le parti e comunque via mail, l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

Le deroghe alla fornitura di prodotti biologici ortofrutticoli freschi potranno essere effettuate prioritariamente con prodotti provenienti da agricoltura integrata o, in subordine, con prodotti convenzionali per una durata ben definita e concordata con i Committenti, che potranno anche mediante enti terzi svolgere indagini relative all'effettiva reperibilità del prodotto in questione. In alternativa, potrà essere effettuato un cambio di menù con l'impiego di altri prodotti biologici.

I prodotti biologici secchi o non deperibili non potranno essere sostituiti con equivalenti prodotti convenzionali: potranno essere effettuati cambi di merceologia o cambi di menù, ma con altri prodotti biologici.

Per quanto riguarda prodotti freschi, carni, formaggi e salumi, possono essere effettuati cambi di menu solo in caso di gravi e certificati motivi. Potrà essere consentita una sostituzione occasionale con prodotto convenzionale per una durata autorizzata dai Committenti, che verificherà l'effettiva irreperibilità del prodotto.

È tassativamente vietata la fornitura di: - alimenti provenienti da coltivazioni sottoposte a trattamenti transgenici e/o prodotti contenenti organismi geneticamente modificati; - alimenti sottoposti a irraggiamento; - alimenti contenenti sostanze indesiderate; - alimenti cosiddetti "quarta" e "quinta" gamma. - alimenti preimpanati.

ALLEGATO 1
MENU' TIPO e DERRATE ALIMENTARI

Esempio di MENU' :

Giorni	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	crema di verdure pizza frutta	Polenta al ragù verdure di stagione frutta	pasta con la ricotta prosciutto cotto + biete saltate frutta	pasta all'olio extravergine arrosto e purè frutta
MARTEDI'	pasta all'olio extravergine merluzzo alla livornese + patate frutta	pizza margherita salume magro + insalata frutta	pasta al pomodoro polpette di pesce+ carote julienne frutta	vellutata con crostini polpette di legumi frutta
MERCOLEDI'	riso al pomodoro bocconcini di tacchino impanati + insalata frutta	pasta al pesto tonno+ verdura di stagione frutta	minestrone focaccia al formaggio frutta	pasta burro e salvia polpettone di verdura + pomodori frutta
GIOVEDI'	pasta al pesto hamburger + cavolo verza frutta	minestra con riso Verdura di stagione budino o yogurt	Orzo con verdure mozzarella + insalata frutta	pasta al forno di magro arrosto + insalata frutta
VENERDI'	Passato di Verdure pesce + patate lesse frutta	pasta all'olio extra vergine polpette di carne + verdure frutta	pasta al ragù di verdure polpettone di carne+ insalata frutta	Risotto colorato platessa impanata + finocchi frutta
SABATO (*)	pasta al pomodoro formaggio fresco + carote saltate frutta	Pasta al pomodoro bocconcini di tacchino purea di patate frutta	Pasta all'olio extravergine frittata di verdure budino	gnocchi di patate al pomodoro prosciutto cotto con verdure di stagione frutta

LEGENDA:

- 1) I contorni possono variare in base alle stagioni (vedi "TABELLA DELLE DERRATE ALIMENTARI")
- 2) Nei mesi invernali il pesto può essere sostituito con altri condimenti
- 3) N.B dal lunedì al Venerdì per la Scuola d'Infanzia e, durante il servizio estivo denominato CAMPO SOLARE, dovrà essere servita anche la merenda pomeridiana (esempi non esaustivo di merende: yogurt di frutta; frutta, crostata di frutta, torta casalinga allo yogurt, pane e cioccolato, pane e olio evo, pane e marmellata, frullate di frutta fresca)

MENU' TIPO e DERRATE ALIMENTARI

Esempio di MENU'
Micronido suddiviso per età

9° mese	10°, 11° e 12° mese	da 12° al 36° mese
<p>pranzo: brodo vegetale con pastina, o pastina con sugo di pomodoro.</p> <p>secondo piatto: carne bianca o rossa o pesce o formaggio+ olio e.v.o, frutta omogeneizzata</p> <p>Merenda: mela pera grattugiata</p>	<p>pranzo: passato di verdura o pastina con sugo di pomodoro.</p> <p>secondo piatto di carne bianca o rossa o pesce o formaggio+ olio e.v.o., frutta</p> <p>Merenda: mela pera grattugiata</p>	<p>pranzo: passato di verdura; pastina o riso con sugo di pomodoro o pesto senza pinoli.</p> <p>secondo piatto di carne bianca o rossa o pesce o uova o formaggio frutta di stagione</p> <p>Merenda: torta casalinga allo yogurt</p>

LEGENDA:

Il menù presentato è puramente indicativo e va organizzato su quattro settimane ed in base alle stagioni. Si dovrà organizzare il servizio in maniera da poter tenere conto delle indicazioni dei pediatri per allergie e intolleranze.

MENU' TIPO e DERRATE ALIMENTARI

TABELLA DELLE DERRATE ALIMENTARI		
VERDURE e LEGUMI	FRUTTA	ALTRI PRODOTTI
1. BIETA	1. ALBICOCHE	1. CARNI ROSSE
2. CAROTE	2. FRAGOLE	2. CARNI BIANCHE
3. CAVOLO VERZA	3. MELE	3. PASTA
4. CIPOLLE	4. PERE	4. UOVA
5. FAGIOLINI	5. PESCHE	5. RISO
6. FINOCCHI	6. UVA	6. FORMAGGI
7. INSALATA	7. KIWI	7. PELATI/POLPA DI POMODORO
8. PATATE	8. AGRUMI	8. PANE
9. POMODORI		9. LEGUMI SECCHI
10. PORRI		10. FARRO
11. SPINACI		11. ORZO
12. CARCIOFI		12. SALUMI
13. ZUCCHINE		13. YOGURT
		14. LATTE