



COMUNE DI SARONNO
Provincia di Varese

ALLEGATO A

**AL PER CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DELLA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE
PERIODO: 01.09.2019 – 31.08.2022**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI E DEI
PRODOTTI NON ALIMENTARI**



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

SEZIONE I	4
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	4
INDICAZIONI GENERALI	4
ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI	4
PANE GRATTUGIATO	4
CROSTINI DI PANE	4
PAN CARRE'	5
PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA	5
PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE	5
PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE	5
FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE	5
CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTES DI RISO E/O ALTRI CEREALI	5
BISCOTTI	5
PANDORO, PANETTONE E COLOMBA	6
CHIACCHIERE	6
ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO	6
FARINA BIANCA	6
FARINA DI MAIS	6
SEMOLINO	6
PASTA	6
RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE	7
SFOGLIA PER LASAGNE	7
GNOCCHI DI PATATE	7
GNOCCHI DI SEMOLINO	7
RISO	7
ORZO DECORTICATO	8
FARRO DECORTICATO	8
MIGLIO DECORTICATO	8
LEGUMI SECCHI	8
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	8
OLIO DI OLIVA	8
OLIVE VERDI, OLIVE NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA	8
ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE	8
ACETO BIANCO	9
ACETO di MELE	9
SALE FINO E GROSSO	9
ZUCCHERO	9
ZAFFERANO	9
SPEZIE ED AROMI	9
PESTO ALLA GENOVESE	9
CARNI	9
CARNI BOVINE	10
CARNI SUINE	10
CARNI AVICUNICOLE	10
CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO	11
SALUMI	11
PROSCIUTTO COTTO	11
PROSCIUTTO CRUDO DOP	11
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	12
PRODOTTI ITTICI	12
TONNO IN CONSERVA	13
LATTE E DERIVATI	13
LATTE FRESCO INTERO	13
LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT	13
ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO	13
LATTI NON VACCINI	13
YOGURT	13
YOGURT DI SOIA	14



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

BURRO	14
BUDINO	14
BUDINO DI RISO	14
DESSERT	14
GELATO	14
CIOCCOLATO IN BARRETTA	15
OVETTI DI CIOCCOLATO	15
CACAO SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI	15
THE/CAMOMILLA E TISANE	15
MIELE	15
FORMAGGI	15
OVOPRODOTTI	17
UOVA FRESCHE	17
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	17
CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	18
VERDURA FRESCA	19
VERDURE SURGELATE	22
FRUTTA FRESCA	23
PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA	23
FRULLATI DI FRUTTA PASTORIZZATA SENZA ZUCCHERO	24
CONFETTURA DI FRUTTA	24
POMODORI PELATI	24
PASSATA DI POMODORO	24
ACQUA MINERALE	24
VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO	25
PRODOTTI PER DIETE VEGETARIANE E /O VEGANE	25
PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA	25
SEZIONE II	28
CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI NON ALIMENTARI	28
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)	28



SEZIONE I

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

INDICAZIONI GENERALI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

L'Aggiudicatario deve rendere disponibile alla S.A. le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, devono necessariamente riportare l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

Si rimanda anche a quanto definito nell'**art. 29** del capitolato.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Tutte le derrate fornite devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

PANE

E' previsto di tipo comune, semintegrale e/o integrale

Il pane di tipo semintegrale e/o integrale, previsto almeno una volta alla settimana, deve essere prodotto con farine biologiche.

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

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

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" e "00", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore al 1,7%.

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi, ma su indicazione specifica dell'S.A., può anche essere richiesta una pezzatura compresa tra 30g e 40g.

Non possono essere somministrati avanzzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici. La consegna del pane presso il centro cottura, nei punti di somministrazione e presso la cucina dell'asilo nido 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.

PANE GRATTUGIATO

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

Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge, non superiori ad un kg. Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore allo 1,7%.

CROSTINI DI PANE

I crostini devono essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari, è ammesso solo olio di oliva. Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

PAN CARRE'

Deve essere prodotto con farine "0" e "00" ed il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

L'alcool etilico deve risultare inferiore al 2% s.s. +/- 3%.

Confezioni di peso non superiore a 0,5 kg.

PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione.

Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE

La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE

La pizza margherita pronta monoporzione può essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti e rispettare le grammature previste. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE

La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato. Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge. Dovranno essere consumate nello stesso giorno di consegna.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI

Devono essere preconfezionati e preparati con cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale aggiunto.

BISCOTTI

I biscotti nella varietà secchi e frollini possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero tipo 0 o 00 o integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta, burro, uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi.

Deve essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare, a rotazione, nel corso dell'anno.

PANDORO, PANETTONE E COLOMBA



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

Sono prodotti per occasioni speciali.

Devono avere le caratteristiche e le composizioni definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali. Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Deve inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...) Prima della fornitura deve essere sottoposta alla S.A., per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

CHIACCHIERE

Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticceria, cotte al forno senza l'aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Deve inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...). Prima della fornitura deve essere sottoposta alla S.A., per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO

Devono essere preparati:

- con impiego di farina di grano tenero di tipo "0", "00", integrale;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di colza, olio di cocco e strutto – i grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi, mais, girasole, soia e burro.

FARINA BIANCA

Deve essere proveniente da produzione integrata, preferibilmente di tipo integrale o semintegrale.

La farina non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee.

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione.

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS

Deve essere bramata proveniente da produzione integrata e ottenuta mediante macinazione di mais prodotto nell'ultima annata, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

Non è ammessa farina precotta.

SEMOLINO

Deve essere ottenuto da semola di grano duro proveniente da agricoltura biologica. Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m.i.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno, proveniente da produzione biologica devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

- pasta secca di semola di grano duro
- pasta semintegrale e integrale (vari formati)
- pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati; - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale senza additivi alimentari aggiunti.

• le paste alimentari fresche, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva devono essere in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Le confezioni devono essere intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e dal D. Lgs.109/92 e s.m.i..

RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti, conservanti e glutammato monosodico).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e dal D. Lgs.109/92 e s.m.i..

SFOGLIA PER LASAGNE

La sfoglia di pasta all'uovo deve essere surgelata, priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Dovrà essere utilizzata, dopo scongelamento in frigorifero a 4°C, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 4 mesi.

Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

GNOCCHI DI PATATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preparati con almeno il 70% di patate e, possibilmente privi di fiocchi di patate reidratate e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni devono essere intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e dal D. Lgs.109/92 e s.m.i..

Sono da preferire del tipo senza uova, adatti anche ai soggetti allergici.

GNOCCHI DI SEMOLINO

In confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi, preparati solo con semolato, latte, acqua o brodo, sale.

RISO

Deve essere di produzione biologica nazionale delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o Ribe o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

Nel servizio di ristorazione scolastica si utilizza il riso parboiled semintegrale e integrale, da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti e insalate di riso (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) e non parboiled nel caso di minestre.

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone e provenire dall'ultimo raccolto.



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

ORZO DECORTICATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Deve essere di produzione biologica nazionale. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, deve essere di non meno di 12 mesi.

FARRO DECORTICATO

Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Deve essere di produzione biologica nazionale. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, deve essere di non meno di 12 mesi.

MIGLIO DECORTICATO

Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. Deve essere di produzione biologica nazionale.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, deve essere di non meno di 12 mesi.

LEGUMI SECCHI

Devono essere di produzione biologica nazionale. I legumi secchi, quali ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli, devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, deve essere di non meno di 12 mesi.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio extravergine da produzione biologica, deve essere prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

L'olio di oliva extravergine deve essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno).

Nella cucina dell'asilo nido l'olio di oliva extravergine deve essere utilizzato per tutte le preparazioni, anche per le cotture.

OLIO DI OLIVA

Può essere utilizzato esclusivamente per le cotture. Deve avere le caratteristiche previste dal Reg. UE 61/2011 e lo stesso tipo di confezione prevista per quello di tipo extravergine.

OLIVE VERDI, OLIVE NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato, né



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACETO BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).

Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162. La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

ACETO di MELE

L'aceto di mele richiesto deve essere ottenuto dalle mele intere, avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Deve essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

SALE FINO E GROSSO

Deve essere iodurato/iodato.

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

ZUCCHERO

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

ZAFFERANO

Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.

Deve presentarsi in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti deve essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI

Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

PESTO ALLA GENOVESE

Si richiede l'impiego di pesto fresco (ingredienti: basilico fresco, Parmigiano Reggiano, Pecorino Sardo, pinoli nazionali, olio extra vergine di oliva, sale, eventuale aglio fresco), prodotto nello stesso giorno di consumo, o su autorizzazione dell'A.C., pesto confezionato in atmosfera modificata, in olio extravergine di oliva, privo di anacardi, esaltatori di sapidità e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancimento. Deve essere fornito in quantitativi tali in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso. E' vietato conservare il prodotto in rimanenza.



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

CARNI

Per tutti i tipi di carne la S.A. si riserva la facoltà di richiedere, senza aggiunta di costi, la fornitura di carne grammata e confezionata all'origine. Viene tollerato un calo peso massimo dopo cottura del 30%.

CARNI BOVINE

Le carni devono possedere le caratteristiche previste per l'indicazione "ORIGINE ITALIA", animale nato, allevato e macellato in Italia (rif. Regolamento di Esecuzione UE N. 1337/2013 della Commissione del 13 dicembre 2013, che fissa le modalità di applicazione del regolamento UE n. 1169/2011).

E' ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Le carni devono provenire da carcasse bovine di categoria "Z", che comprende le carcasse di animali di età compresa tra 8 e 12 mesi.

Nel solo caso in cui siano impiegati bovini di particolare pregio (razza), appartenenti a Razze nazionali tutelate da Consorzi, IGP, le carni possono eventualmente provenire da capi di età superiore a 12 mesi: "vitellone - bovino adulto".

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

Parametri igienico sanitari:

- la carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti.
- il pH deve essere al massimo 5.8.

I tagli anatomici devono essere i seguenti:

- per arrostiti e fettine: coscia

- per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di categoria "Z" deve 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.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI SUINE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne deve avvenire in stabilimenti italiani. E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Parametri igienico sanitari:

- la carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti;
- il pH deve essere al massimo 6,2.

Il taglio anatomico deve essere "filone taglio Bologna" (carrè disossato senza scannello).

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

CARNI AVICUNICOLE

Le carni, da produzione biologica, devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne deve avvenire in stabilimenti italiani.

Tutti i prodotti avicoli devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile" e successive modifiche.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A", sottovuoto.

E' ammesso, per la carne con osso, l'impiego e la consegna in vaschette etichettate avvolte con film plastico. La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 2 giorni (per quelle confezionate in film plastico).

Le modalità di approvvigionamento devono garantire presso le cucine degli Asili Nido uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni. La data di macellazione deve essere riportata sull'etichetta. Possono essere forniti:

- fuselli e sopracosce di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola deve essere priva di odori e sapori anomali, esente da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

I fuselli e le sopracosce devono essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO

Per particolari esigenze dietetiche, comprovate dal responsabile del servizio, l'azienda si impegna a fornire nelle quantità richieste e in tagli freschi le carni di cui sopra, ricavate da animali giovani e in ottimo stato di salute. Le carni fornite devono essere confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e dotate dell'etichettatura obbligatoria.

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di "alta qualità" secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 "disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria".

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg.

Per la **fornitura destinata agli asili nido**, possono eventualmente essere richieste:

- 1/2 confezione (1/2 forma),
- 1/4 di confezione (1/4 di forma),
- confezioni di prodotto pre-affettato monodose o pluriporzione di peso uguale o inferiore a 500g, Il prodotto così fornito deve avere le stesse caratteristiche sopra indicate. La fornitura deve avvenire in confezioni adeguate, per peso, al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (*shelf life* residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

PROSCIUTTO CRUDO DOP



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L'umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare "punta d'anca" con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono essere surgelati (il pesce surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti) in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).

Allo scongelamento il prodotto non deve presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

Devono essere deliscati (i filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm).

Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

Possono essere previsti:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Sogliola	<i>Solea vulgaris</i>	filetti
Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>	filetti
Merluzzo/Nasello	<i>Merluccius merluccius</i> <i>Merluccius hubbsi</i> <i>Macruronus magellanicus</i> <i>Merluccius senegalensis</i> <i>Merluccius capensis</i> <i>Gadus morhua morhua</i>	Filetti e tranci
Halibut	<i>Hippoglossus hippoglossus</i> <i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	Filetti
Pesce Persico	<i>Perca fluviatilis</i> <i>Lates niloticus</i>	Filetti
Trota iridea	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Filetti
Trota fario	<i>Salmo trutta morpha fario</i>	Filetti
Cernia	<i>Polyprion americanus</i>	Filetti
Palombo	<i>Mustelus mustelus</i>	Tranci
Pesce spada	<i>Xiphias gladius</i>	Tranci
Salmone	<i>Salmo salar</i>	Filetti
Gallinella australe	<i>Chelidonichthys kumu</i>	Filetti
Gallinella o Cappone	<i>Trigla lucerna</i>	Filetti



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono previste confezioni da kg 1, kg 5, kg 10.

I prodotti ittici provenienti da acquacoltura biologica devono essere certificati in accordo con i Regolamenti CE n. 834/2007 e n. 710/2009.

I prodotti ittici provenienti da pesca sostenibile devono essere certificati secondo lo standard della Catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalente.

TONNO IN CONSERVA

Si richiede tonno, *Thunnus Albacares* (Tonno a pinna gialla), all'olio di oliva o al naturale, sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO INTERO

Origine del latte: Italia.

Per le merende eventualmente previste dai menù, il latte deve essere intero, fresco, pastorizzato di Alta Qualità, così come definito dalla vigente normativa.

Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro.

Per diete particolari può essere richiesto latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT

Origine del latte: Italia.

Per le preparazioni culinarie viene richiesto latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da litro o mezzo litro.

Il prodotto deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO

Per le diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino come ad esempio quello delattosato. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

LATTI NON VACCINI

Origine del latte: Italia.

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri. Il prodotto deve essere consegnato nelle confezioni di pezzatura minima presenti sul mercato.

YOGURT

Deve essere certificato biologico.

Origine del latte: Italia.

Lo yogurt deve essere intero, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a 10^6 /g, con acidità non



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

inferiore a 0,8%. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi di sintesi. Le confezioni dovranno essere da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza.

Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

YOGURT DI SOIA

Deve essere certificato biologico.

Ingredienti: estratto di soia (70 % circa), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar), aromi.

BURRO

Le modalità di produzione (origine del latte: Italia), la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe. Non deve essere microbiologicamente contaminato.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.

Il prodotto deve essere fornito in panetti da g 125, g 250 e g 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

BUDINO

Il budino deve essere pastorizzato (non sterilizzato), del tipo da conservare in frigorifero a +4°C, fornito nei gusti cacao, nocciola, fior di latte, vaniglia e *creme caramel*. Le confezioni devono essere monodose da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere *shelf life* residua di almeno 10 giorni.

BUDINO DI RISO

Ingredienti: succo di mele (42% circa), acqua, purea di pere (21 % circa), riso (8,4% circa), addensante (gomma xanthano, agar-agar), sale marino, scorza di limone, *aspergillus oryzae*.

DESSERT (ad esclusione del “budino”)

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, da 80g / 100g.
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal Reg. UE 1169/2011 e D. Lgs.109/92 e s.m.i..
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

GELATO

Deve essere certificato biologico.

Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 50-70 grammi con cucchiaino a perdere, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione deve essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi .



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

CIOCCOLATO IN BARRETTA

Deve essere fornito cioccolato in monoporzione da g 20 circa nelle varietà “fondente” e “al latte”, conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto.

OVETTI DI CIOCCOLATO

La fornitura, per occasioni speciali, riguarda ovetti pasquali con sorpresa, del peso medio di g 30 circa, prodotti con cioccolato al latte o fondente. Il cioccolato e la sorpresa devono essere conformi alle vigenti normative. La sorpresa deve avere il marchio CE. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto

CACAO SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI

Devono essere forniti prodotti solubili nel latte, quali: -
cacao amaro o zuccherato
- orzo solubile.

THE/CAMOMILLA E TISANE

Possono essere richiesti the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

Il the deve essere deteinato con le seguenti caratteristiche: non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca.

La camomilla e le tisane devono essere composti da fiori interi o parte di essi.

MIELE

Il prodotto deve essere di origine italiana e ottenuto da acacia o da millefiori

Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Non deve presentare sapore ed odore estranei, non aver iniziato un processo di fermentazione, non essere sottoposto a trattamenti termici.

Non presentare un'acidità modificata artificialmente

Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

In etichetta devono essere riportate le seguenti informazioni: la denominazione di vendita, la quantità netta o nominale, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore, la dicitura di identificazione del lotto di produzione, l'indicazione del termine preferenziale di consumo, il Paese d'origine.

FORMAGGI

I formaggi devono essere di prima scelta e non possono essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre. Possono essere utilizzati i seguenti tipi di formaggi:

Grana Padano DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Il formaggio deve essere prodotto secondo il disciplinare del formaggio Grana Padano DOP e deve presentare i seguenti requisiti:

.colore della crosta - scuro o giallo dorato naturale, con impresso il marchio d'origine .



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

.colore della pasta - bianco o paglierino.
.aroma e sapore della pasta caratteristici - fragrante, delicato, non piccante.
.struttura della pasta - finemente granulosa, frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile.
.spessore della crosta - da 4 a 8 mm.
.grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.
.stagionatura dai 9 ai 16 mesi ed in ogni caso non superiore a 20.
Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata.

Asiago DOP (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Tipo Fontina (Fontal di produzione nazionale): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%.

Taleggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Gorgonzola DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Toscano fresco DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Sardo dolce DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Caprino fresco, prodotto caseario a base di latte di capra, con le seguenti caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore leggermente acido, non salato.

Emmentaler svizzero, formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore.

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

Primo sale, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.
Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Provolone Valpadana DOP, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura.

Di colore leggermente paglierino.

E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

Mozzarella (prodotto nazionale), a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.

In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Crescenza, formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

Robiola, formaggio fresco, in confezioni da g 50-100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Formaggio spalmabile tipo Quark, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato toto. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate.

Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata.

OVOPRODOTTI

UOVA FRESCHE

Provenienti da allevamenti nazionali all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento n. 589/2008 della Commissione Europea

La categoria di freschezza deve essere extra; le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi).

La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

Provenienti da allevamenti nazionali all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento n. 589/2008 della Commissione Europea.

Il prodotto pastorizzato deve essere confezionato in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrick. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.

E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti devono essere di provenienza italiana; se non fosse possibile l'Aggiudicatario deve segnalare alla S.A. la diversa provenienza con le relative motivazioni.

STAGIONALITA' DELLA FRUTTA												
PRODOTTI/MESI	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
AGLIO				X	X	X	X	X	X	X	X	
ASPARAGO			X	X	X	X						
BIETOLA COSTA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CARCIOFO	X	X	X	X		X						
CAROTA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
BROCCOLO	X	X	X						X	X	X	X
CAVOLIORE	X	X	X	X						X	X	X
CAVOLI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CETRIOLO						X	X	X	X			
CICORIA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CIPOLLINE			X	X	X							



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

FAGIOLO/FAGIOLINO					X	X	X	X	X			
FAVA FRESCA					X	X	X					
FINOCCHIO	X	X	X	X	X					X	X	X
FUNGHI (COLTIVATI)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
INSALATE			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MELANZANE						X	X	X	X	X		
PATATE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PEPERONE						X	X	X	X	X		
PISELLO					X	X						
POMODORO					X	X	X	X	X			
PREZZEMOLO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
RADICCHIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
RAPA	X	X	X							X	X	X
RAVANELLO				X	X	X	X	X	X	X		
SEDANO		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
SPINACI	X	X	X	X	X				X	X	X	X
ZUCCA								X	X	X	X	X
ZUCCHINA						X	X	X	X			

STAGIONALITA' DELLA FRUTTA												
PRODOTTI/MESI	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
ALBICOCCHE						X	X	X				
AMARENE						X	X					
ANGURIE							X	X				
ARANCE	X	X	X	X							X	X
KAKI										X	X	
CASTAGNE										X	X	
CILIEGIE					X	X	X					
CLEMENTINE	X	X								X	X	X
FICHI						X	X	X	X			
FRAGOLE				X	X	X	X	X				
KIWI	X	X	X	X	X						X	X
LAMPONI					X	X	X	X	X	X		
MANDARINI	X	X									X	X
MELE	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X
MELONI					X	X	X	X	X			
MIRTILLI						X	X	X				
NESPOLE				X	X							
PERE	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

PESCHE						X	X	X	X			
POMPELMI	X	X	X	X	X						X	X
PRUGNE							X	X	X			
SUSINE						X	X	X	X			
UVA								X	X	X	X	

VERDURA FRESCA

Gli ortaggi allo stato fresco, devono essere di 1A categoria.

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Categorie merceologiche

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e non comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60
Insalate	I	DEVE ESSERE DATA PREFERENZA ALLA SOMMINISTRAZIONE/UTILIZZO DI • LATTUGHE (cultivar <i>Lactuca sativa</i> L. <i>capitata</i> , lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; <i>L. sativa</i> L. var. <i>longifolia</i> , lattuga romana; da incroci delle due varietà).	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
		Qualora necessario, possono inoltre essere impiegate • INDIVIE RICCE (cultivar derivate da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>crispa</i>). • SCAROLE (cultivar da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>latifolia</i>). Radicchio	
Sedani da coste	I	Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.)
Pomodori	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto, sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costoluti diam. Max 35 mm pomodori oblungi 30 mm
Peperoni	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

Melanzane	I	Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavolfiori	I	Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Fagiolini	I	Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro massimo finì 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di Venezia; verdi cilindrici
Piselli e fagioli	I	Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Peduncolati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max finì 8,5 mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini
Patate	I	Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e un massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento erpicale, di germogliazione incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura. Nessun trattamento antigerminativo	



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

VERDURE SURGELATE

I sotto elencati prodotti (gli unici utilizzabili surgelati) devono avere un uso limitato e solamente legato alla necessità di utilizzo “fuori stagione” o su specifica autorizzazione dell'S.A.:

- piselli,
- fagiolini,
- asparagi,
- spinaci/erbette,
- cavolfiori (solo per servizio scolastico – fresco, invece, per servizio presso asilo nido),
- broccoli (solo per servizio scolastico – fresco, invece, per servizio presso asilo nido),
- carote disco (solo per servizio scolastico – fresco, invece, per servizio presso asilo nido),
- carote *baby*,
- minestrone surgelato (devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone - almeno 10 verdure diverse - e la loro percentuale in peso).

I prodotti devono essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

FRUTTA FRESCA

Se non fornita biologica deve appartenere alle categorie commerciali prima (1^a) ed extra.

I frutti devono essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- privi di trattamenti superficiali.

Vengono considerati non idonei i prodotti che presentano le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali;
- prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Per la qualità commerciale della frutta e la frequenza di fornitura si fanno seguire le seguenti indicazioni:

- Le mele devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Golden Delicious, Stark Delicious, Red Delicious, Royal Gala;
- Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

cuocere), Conference;

- L'uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera;
- Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel;
- Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce.
- Le banane devono essere fornite per tutte le utenze una volta la settimana.
- Fragole e ciliegie devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità.
- Uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità.

A questo proposito deve essere introdotto presso il centro cottura un sistema di registrazione della tipologia di frutta fornita, approvato dalla S.A. e lasciato a disposizione di eventuali controlli.

PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti. Deve essere fornito in vaschette monoporzione da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare. Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca);

Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- potersi conservare a temperatura ambiente.

FRULLATI DI FRUTTA PASTORIZZATA SENZA ZUCCHERO

Per le merende sono richiesti frullati di frutta pastorizzati senza zucchero, in bottigliette di plastica, da conservare in frigorifero e somministrare previa diluizione.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrick da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) e pluridose da massimo litri 1 (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti, a rotazione i seguenti gusti: pesca, albicocca, pera, mela, arancia.

CONFETTURA DI FRUTTA

Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g 25.

Sono previsti i seguenti gusti, che devono essere forniti a rotazione mensile: albicocca, frutti di bosco, fragola, ciliegia, pesca.

POMODORI PELATI

Il prodotto deve essere di origine italiana e proveniente da coltivazioni di agricoltura biologica.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 65% del peso netto.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

PASSATA DI POMODORO

Il prodotto deve essere di origine italiana e proveniente da coltivazioni di agricoltura biologica. Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni, come da D.P.R. n. 327/80 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale, quando richiesta, deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, e deve provenire da fonte/da stabilimento di imbottigliamento sito in Regione Lombardia. L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

Standard chimico-fisici richiesti

Residuo fisso (mg/l)	Max 200	Per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso deve essere < 50
Sodio (mg/l)	Max 10	
Nitrati (mg/l)	Inferiori a 10	
Nitriti (mg/l)	Assenti	
pH	6,5-7	
Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni		

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.

Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO

Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da ml 250, e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

PRODOTTI PER DIETE VEGETARIANE E /O VEGANE

Devono essere forniti seitan e prodotti a base di seitan, tempeh, tofu, al naturale e aromatizzato, bistecche di soia, polpette e hamburger vegetali (possono essere a base di legumi e/o soia), gelati, budini, latte, yogurt e panna di soia, cioccolato privo di burro anidro, farinata di ceci, crostata e biscotti privi di burro e uova, e tutto quanto si rende necessario per elaborare, nel corso dell'appalto, quanto richiesto dalla dieta vegana.

Devono essere di origine nazionale.

L'Aggiudicatario deve garantire che tutti i prodotti forniti ed utilizzati per la produzione delle diete vegane siano privi di ingredienti provenienti dal regno animale (carne, pesce, uova, latte e derivati, miele, pappa reale, etc.)

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111, che recepisce la direttiva CE n. 89/398. Il regolamento di attuazione della predetta legge è dato dal D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131.

Tutte le confezioni fornite devono presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.

Le confezioni fornite devono essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.

Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili

I prodotti dell'infanzia sono destinati a lattanti (soggetti con meno di 15 mesi) e bambini di età compresa tra i 15 e 36 mesi.

Tutti i prodotti devono essere di marca primaria, forniti nelle confezioni comunemente in commercio, di origine italiana.

I quantitativi forniti di ogni singolo prodotto devono essere tali da evitare tempi di stoccaggio superiori ad un mese.

I prodotti devono essere forniti nei diversi tipi previsti al fine di evitare la ripetitività dei gusti.

BISCOTTI PRIMI MESI

Devono essere integrati di vitamine e sali minerali.

Devono essere completamente e facilmente solubili nei liquidi.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Deve essere riportata la presenza o assenza di glutine e dichiarato se il prodotto è indicato da un'età di quattro mesi.

Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

BISCOTTI PRIMA INFANZIA

Devono essere integrati di vitamine e sali minerali.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Deve essere riportata la presenza o assenza di glutine e dichiarato se il prodotto è indicato da un'età di sei mesi.

Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

CREMA DI RISO, CREMA DI MAIS E TAPIOCA

Devono essere prodotte rispettivamente con farina di riso o con farina di riso e mais con tapioca, eventualmente addizionate con vitamine e sali minerali ed aromi naturali.

Devono essere prive di glutine, proteine del latte e sale aggiunto.

Devono essere prive di additivi.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

ESTRATTO DI CAMOMILLA

L'estratto solubile deve essere costituito da zuccheri (saccarosio, sciroppo di glucosio, destrosio) ed estratto secco di camomilla.

Deve avere la durata di almeno 1 anno.

ESTRATTO SOLUBILE DI TÈ DETEINATO

Gli ingredienti richiesti sono zuccheri (saccarosio e destrosio), estratto di tè deteinato ed eventualmente amidi naturali, succo di limone, sciroppo di glucosio.

La caffeina presente non deve essere superiore a 0.1% sulla sostanza secca.

Deve avere la durata di almeno 1 anno.

FARINA LATTEA

Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata anche con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti.

Deve essere utilizzata come integratore al latte indicato per i bambini dal quarto mese in poi.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

LATTI ADATTATI



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

Alimento che deve essere considerato come sostitutivo del latte materno, alla cui composizione deve essere simile. Oltre al latte scremato può contenere malto destrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

Può essere in polvere o liquido.

Ogni latte, pur appartenendo a categorie omogenee, ha comunque sempre delle piccole differenze di composizione dai latti della stessa categoria, pertanto è necessario fornire il prodotto indicato dal genitore/pediatra per avere la sicurezza che sia il più adatto alle esigenze di ogni singolo neonato.

Devono essere previsti i seguenti tipi:

Latte adattato: ha una composizione molto simile a quella del latte materno, è ricco di lattosio e di grassi di origine prevalentemente vegetale, è addizionato di vitamine e sali minerali. Usato dalla nascita fino al 4°- 5° mese di vita. Viene comunemente indicato con il numero 1.

Latte parzialmente adattato: si differenzia per un minor contenuto di lattosio, in parte sostituito da glucosio e saccarosio o per un diverso contenuto proteico.

Latte di proseguimento: è adatto al lattante di 4-5 mesi, è più ricco di ferro. È comunemente indicato con il numero 2.

LIOFILIZZATI DI CARNE E PESCE

Devono essere di manzo, vitello, coniglio, tacchino, pollo, agnello, nasello, platessa.

Devono essere ottenuti da carne o pesce e farina di riso ed eventualmente integrati con vitamine.

Devono essere senza coloranti, conservanti e non devono contenere glutine, né proteine del latte.

Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

OMOGENEIZZATI

Deve essere garantita l'elevata qualità del prodotto.

Devono essere di manzo, vitello, coniglio, tacchino, pollo, prosciutto, nasello, platessa, trota, formaggio, mele, pere, prugne, frutta mista o altra frutta in funzione delle esigenze.

Devono essere senza coloranti, conservanti, sterilizzati ed a basso contenuto di sodio, senza residui di aria.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte e devono aver subito cottura a vapore.

Devono essere forniti in confezioni sottovuoto, intatte e sigillate da 80 g.

Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA SENZA GLUTINE

Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Il prodotto deve avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

PASTINA DIETETICA GLUTINATA

Deve essere composta da grano tenero e farine parzialmente diastasate, arricchite di sali minerali e vitamine D.

Deve essere fornita in diversi formati (dal 4° mese sabbolina, forellini micron, nastri, stelline, gemmine, anellini, ecc;)

Le confezioni, alla consegna, devono presentarsi intatte e sigillate e devono avere una durata di almeno due anni.

SEMOLINO CON INTEGRATORI PROTEICI

Deve essere prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni, al momento della consegna, devono presentarsi intatte e sigillate e devono avere una durata non inferiore a 12 mesi.



COMUNE DI SARONNO

ALLEGATO A - Capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e sociale – periodo 01/09/2019-31/08/2022

In aggiunta ai prodotti sopra riportati, la S.A. può richiedere altri alimenti e pappe che l'Aggiudicatario è tenuto a fornire senza oneri aggiuntivi per la S.A..



SEZIONE II

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI NON ALIMENTARI

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

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. CE n. 1935/2004, all'art. 11 L. 283/1962, al DPR 777/1982 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'Appaltatore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

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

- pellicola estensibile in materiale plastico
- fogli in alluminio
- carta da forno
- carta oleata
- rotolo carta *puliunto*
- sacchetti carta vari formati
- sacchetti materiale plastico vari formati
- tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa
- tovaglietta in carta tipo americana

Il materiale monouso, da utilizzarsi, su richiesta, per particolari esigenze di servizio o in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, deve possedere caratteristiche di compatibilità ambientale secondo i C.A.M. e cioè biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002; in questo caso l'Aggiudicatario, in sede di offerta, dichiara la marca dei prodotti e fornisce la scheda tecnica comprovante le caratteristiche richieste. (vedi art. 28 del capitolato)

L'Appaltatore può essere chiamato a fornire i seguenti materiali monouso:

Piatti piani compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

Piatti fondi compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

Scodelle per minestra compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

Piatti per frutta compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

Bicchieri da 200 cc, compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

Forchette compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Cucchiari compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Coltelli compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Cucchiaini compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Le posate ed i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e devono essere aperte dagli utenti.