

### **NORME GENERALI**

Fermo restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche riguardanti 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 evidenzi 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 e di legge.

I prodotti utilizzati 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 dal D.lgs. 15 dicembre 2017, n. 231 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 Provincie 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.

## **PRODOTTI BIOLOGICI, PRODUZIONE INTEGRATA, DOP IGP e STG e PRODUZIONE AGROALIMENTARE**

In linea con i principi guida sopra esposti, si prevede la fornitura di determinati 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 esplicite, i prodotti devono essere di origine 100% italiana.

Secondo le indicazioni generali dei CAM alla lettera B. al fine di contribuire a ridurre gli sprechi alimentari e a diffondere una cultura sul valore del cibo per supportare la creazione di filiere con minore spreco alimentare, garantendo un'alimentazione sana ed economica, che consenta contestualmente anche di tenere in considerazione il problema economico delle famiglie ed, in particolare, delle famiglie numerose.

Nella ristorazione scolastica è pertanto opportuno:

- evitare di utilizzare frutta o ortaggi solo di un determinato calibro e riferire, laddove opportuno, le grammature alle parti edibili;
- limitare l'uso dei prodotti preparati, imballati e monodose;
- rispettare la stagionalità;
- consentire la flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale o prevedere un certo grado di flessibilità nei menù, con più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili;
- favorire il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette;
- prevedere pietanze e ricette che consentano di ridurre gli sprechi, come ad esempio piatti preparati con parti di ortofrutta edibili che in genere vengono scartati e piatti unici, se trovano il gradimento dei destinatari;
- ridurre le grammature di determinate tipologie di derrate alimentari (per esempio l'insalata).

### **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

È prevista la fornitura di prodotti ortofrutticoli da produzione **biologica certificata** o derivante da produzione integrata, preferibilmente provenienti da filiera corta e locale e in ogni caso di provenienza nazionale.

Gli alimenti non reperibili in Italia (banane, ananas, spezie, ecc.) dovranno essere comunque di produzione biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di 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 comunitaria 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:

<b>CALENDARIO DI STAGIONALITA' DELLA FRUTTA</b>
Gennaio: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pinoli, pompelmi
Febbraio: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pinoli, pompelmi
Marzo: arance, fragole, kiwi, mele, pere, pompelmi
Aprile: arance, fragole, kiwi, mele, pere
Maggio: amarene, ciliegie, fragole, lampone, nespole (ammessa anche frutta non stagionale)
Giugno: Albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.
Luglio: Albicocche, anguria, ciliegie, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, more, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.
Agosto: Albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.
Settembre: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina
Ottobre: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva
Novembre: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli
Dicembre: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi

<b>CALENDARIO DI STAGIONALITA' DELLA VERDURA</b>
Gennaio: broccoli, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, funghi, indivia, patate, radicchi, sedani, spinaci, scarola, topinambur, zucca
Febbraio: broccoli, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cicoria catalogna, cime di rapa, cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchi, spinaci, zucca
Marzo: Aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cicoria catalogna, cime di rapa, cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedani, spinaci.

<p>Aprile: Aglio fresco, aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cicorie, cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedani, spinaci, tarassaco.</p>
<p>Maggio: Aglio fresco, asparagi, agretti, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cicorie, cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.</p>
<p>Giugno: Aglio fresco, asparagi, agretti, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, cipollotti, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucchine.</p>
<p>Luglio: Aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.</p>
<p>Agosto: bieta, cetrioli, cavolo romanesco, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.</p>
<p>Settembre: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.</p>
<p>Ottobre: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria catalogna, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.</p>
<p>Novembre: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo nero, cavolo romanesco, cicoria catalogna, cime di rapa, cipolle, finocchi, funghi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca.</p>
<p>Dicembre: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna, cime di rapa, cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca.</p>

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. Non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti.

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:

### Carne bovina:

- per almeno il 50% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 10% in peso sul totale di carne bovina certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità riconosciuti o etichettata in conformità ai disciplinari così come indicato nella sezione C.a. dell'allegato 1 relativa alla carne bovina del D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente a menù rispetto al 50% già previsto dal capitolato (tot. 50 % di carne di origine biologica e 10% certificata così come indicato nella sezione C.a. 1. relativa alla carne bovina del D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente).

Le carni bovine, provenienti da bovini adulti di età massima 24 mesi o vitelli, in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso, muscoli quasi ovunque apparenti, sistema scheletrico fine.

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.

Le carni avicole per almeno il 20% in peso sul totale, da produzione biologica. Le restanti somministrazioni devono essere rese secondo quanto previsto dal punto C.a. dell'allegato 1 al D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente.

Le carni suine per almeno il 10% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi.

Le carni avicunicole (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati) devono essere prive di odori e sapori anomali e freschi. La pelle sarà completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

I salumi per almeno il 30% in peso devono provenire da produzione biologica o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

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.

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.

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 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 deve essere fresco intero pastorizzato, lo yogurt, il burro, i budini 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.

Il latte, anche in polvere per gli asili nido e lo yogurt devono provenire per il 100% da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi.

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

L'allevamento delle bovine da latte secondo metodo biologico segue le indicazioni definite nella normativa comunitaria (Reg. CE 2092/91, Reg. CE 1804/99, Reg. CE 834/07, Reg. CE 899/08) integrata da successivi Decreti del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (MiPAAF).

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
- quartiolo 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 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.

Gli alimenti non biologici in particolare pane, focaccia, pizza e canestrelli dovranno provenire da produttori locali, privilegiando il più possibile la filiera corta.

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".

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.

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. È 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'imballaggio 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 antifermentativi 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 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 genovese il pesto, si richiede sia utilizzato **basilico genovese D.O.P.** o 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**

Si richiede la fornitura di erbe aromatiche preferibilmente fresche o essiccate e provenienti preferibilmente da filiera corta. L'utilizzo delle aromatiche è consigliato nelle preparazioni per diminuire l'utilizzo di Sali e condimenti grassi.

### **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
- Olio di girasole L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- Il brodo dovrà essere preparato con verdure fresche o carne. E' tassativamente vietato l'uso di preparati per brodo sotto qualsiasi forma.

## **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 i Committenti che lo richiedano, 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.

## **PRODOTTI PER CELIACI**

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

## **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 in collaborazione con la Regione Liguria.

## **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, sottoposti a irraggiamento, contenenti sostanze indesiderate e preimpanati