



Comune di ORTIGNANO RAGGIOLO

Via Provinciale n. 4 Ortignano



Allegato al Capitolato Descrittivo Prestazionale

PROCEDURA DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA MEDIANTE PROCEDURA RISERVATA AI SENSI DELL'ART. 61 DEL D.LGS 36/2023 SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA DEL PLESSO SCOLASTICO DI SAN PIERO IN FRASSINO, RISERVATO ALLE COOPERATIVE SOCIALI DI TIPO B - CIG ____

“QUALITA' DELLE MATERIE PRIME”

Nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi in vigore per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020 (CAM), gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere 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. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A ai CAM, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- **uova:** biologiche. Non é ammesso l'uso di altri ovo-prodotti;
- **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (4) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
- **carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento;
- **prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la



Comune di ORTIGNANO RAGGIOLO

Via Provinciale n. 4 Ortignano



trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né pre-fritto, pre-impanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico 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).

- **latte e yogurt:** biologico.

- **olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture 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;

- **pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici;

- **succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Dovrà essere utilizzato esclusivamente **olio extra vergine di oliva** di olive italiane confezionato in Italia che deve essere ottenuto con spremitura meccanica delle olive senza aver subito trattamenti chimici e sofisticazioni di alcun tipo, di prima qualità, perfettamente limpido, senza sedimento, di sapore gradevole, non amaro, non alterato.

Il pane deve essere di tipo "toscano", preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro di cattivi odori. Deve essere prodotto con farina di grano avente le caratteristiche del tipo "0", ed essere fornito in pezzature da g. 500 o g 1000. Non potrà essere accettato per la somministrazione pane riscaldato o rigenerato o surgelato. La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non chimico e non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima, né durante la panificazione.

La pasta deve essere del tipo "pasta di semola di grano duro", di recente confezionatura.

Deve essere di ottima qualità, resistente alla cottura, avere sapore e odore gradevole, aspetto esterno uniforme. In particolare è richiesta la fornitura di diverse forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana. La pasta asciutta, deve essere di media o piccola dimensione per facilitare la masticazione non completa dei bambini della Scuola dell'infanzia. La pasta deve essere fornita da aziende di primaria rilevanza nazionale. Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di carne di manzo in caso di tortellini e ripieno di ricotta e verdura in caso di ravioli. Gli gnocchi di patate in seguito a cottura devono risultare morbidi. Entrambe le tipologie debbono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti, in ottimo stato di conservazione, di media o piccola dimensione.

Il riso deve essere di prima qualità, resistere alla cottura senza che la superficie del chicco risulti collosa, di tipo "parboiled" per risotti ed insalate di riso e del tipo "arborio super fino" per i risi bolliti.

Il pesce potrà essere fresco e se surgelato mai congelato. Il pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Non dovrà presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie. Dovrà essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. I filetti e le sogliole devono essere deliscati. E' tassativamente escluso l'uso di pancasio. Le qualità di pesce da utilizzare sono esclusivamente sogliola, platessa, merluzzo, nasello e tonno.

Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nella quantità consentita dalla normativa vigente. Il grasso non deve essere in eccesso. La fetta deve essere compatta, di colore rosso senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale: non deve presentare alterazioni di odore,



Comune di ORTIGNANO RAGGIOLO

Via Provinciale n. 4 Ortignano



sapore, o colore né iridescenze, picchiettatura o altri difetti.

Il prosciutto crudo, del tipo semidolce, deve possedere tutte le caratteristiche previste dalla legge per la tutela del marchio. La stagionatura non deve essere inferiore ai 12 mesi.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere di colore giallo o essere rancido. Il prosciutto deve essere affettato finemente.

I **prodotti ortofrutticoli** devono essere di 1^a categoria ed extra, avere adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, essere puliti, esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei. I prodotti devono essere turgidi ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature.

I prodotti ortofrutticoli devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- essere freschi e di stagione;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
- essere privi di qualsiasi residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazione richieste;

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità e di selezione accurata ed esenti da difetti.

Tutte le carni utilizzate nel menù devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di origine italiana e provenire solo da allevamenti italiani;
- provenire da uno stabilimento autorizzato dal Ministero della Salute e, per quanto riguarda l'etichettatura, devono rispondere a quanto previsto dalla vigente normativa;
- provenire da animali perfettamente sani, essere in buono stato di conservazione, in tagli di prima qualità;
- essere fresche, magre, di prima qualità, prive di tutto il grasso interno;
- devono essere ben dissanguate ed in perfetto stato di conservazione, di colore rosso/rosa, di consistenza soda, nonché scevre da qualsiasi odore o sapore anomalo; non devono presentare colorazione gialla, dovuta a cattiva conservazione e denutrizione.

In particolare, **la carne di vitello** dovrà essere:

- tenera, magra ed preferibilmente dei seguenti tagli: culaccio o scannello (per fettine), bistecca disossata o polso (per hamburger), polso (per spezzatino), scannello parte chiusa o girello (per roast-beef), muscolo di gamba (bollito per brodo).
- In particolare, **la carne di pollo** deve:
- provenire da allevamenti a terra;
- essere soda ed elastica, non floscia al tatto; la pelle non deve essere umida o appiccicosa e le giunture non rossastre.

Le uova devono:

- essere fresche (è vietato l'uso di uova pastorizzate);
- non aver subito alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate;
- essere di origine italiana e provenire solo da allevamenti italiani.

La mozzarella dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante ovoidale; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida e di colore bianco. Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido. La mozzarella non deve presentare sapore anomalo dovuto a inacidimento.

Lo stracchino dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte intero pastorizzato con le seguenti caratteristiche: forma parallelepipedica quadrangolare; colore della pasta bianco; sapore dolce.

Il formaggio **Parmigiano Reggiano** deve avere almeno 18 mesi di stagionatura al momento della consegna, essere di prima scelta.

Gli **altri formaggi** dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale. Non dovranno pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate, etc). I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore.



Comune di
ORTIGNANO RAGGIOLO
Via Provinciale n. 4 Ortignano



Non dovranno essere utilizzati: uova, carne e pesce crudi, margarina o strutto, alimenti liofilizzati, glutammato monosodico, prodotti in scatola, ad eccezione del tonno al naturale e del passato e dei pelati di pomodoro.