



Oggetto: procedura negoziata per la definizione di un accordo quadro annuale per i servizi di catering a basso impatto ambientale a favore delle strutture dell'Università degli Studi di Siena - CIG A00A1A1234

ALLEGATO A3 – specifiche tecniche

NORME GENERALI

Tutti i prodotti utilizzati per i servizi oggetto dell'affidamento, compresi quelli non espressamente indicati nell'elenco sottostante, devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente, in particolare devono essere privi di OGM, conformi alla L. n. 204/2004, al Reg. (CE) n. 178/2002, in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità.

Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari devono essere conformi ai Regg. (CE) n. 852 e 853/2004 e per gli allergeni alimentari al D.Lgs. n. 114/06.

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. (CE) n. 834/2007, al Reg. (CE) 1804/99, al Reg. (CE) n. 2491/2001 s.m.i.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. (CE) n. 1935/2004.

Tutti i prodotti alimentari devono essere etichettati conformemente al D.Lgs. 109/92 e s.m.i. e alle norme specifiche per le singole tipologie di prodotto.

L'appaltatore, su richiesta dell'Università, dovrà fornire l'elenco delle marche dei prodotti prima dell'inizio del contratto; l'Università durante tutta la durata del contratto potrà richiedere l'eliminazione dal suddetto elenco della marca di un prodotto e la sostituzione con un'altra che risulti di maggiore gradimento.

Le specifiche tecniche del servizio e le tipologie dei menù sono stati redatti tenendo conto delle indicazioni contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) per eventi di cui al Decreto della Transizione Ecologica del 19 ottobre 202

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016

PRESCRIZIONI SPECIFICHE

Carni sottovuoto

Le confezioni devono avere l'involucro integro, ben aderente alla carne; i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto, devono essere conformi alla normativa vigente concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari. Le confezioni devono essere etichettate conformemente al D.M. 30 agosto 2000 che fornisce indicazioni e modalità applicative del Reg. (CE) 1760/2000 che garantisce la completa rintracciabilità del prodotto.

Carni fresche refrigerate di bovino adulto

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere:



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240

- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere;
- etichettate conformemente al D.M. 30 agosto 2000 che fornisce indicazioni e modalità applicative del Reg. (CE) 1760/2000 che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Carni avicole refrigerate

Cosce, sovracosce, fusi, petti e fesa.

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni dei Reg. (CE) 852/2004 e 853/2004, Reg. (CE) n. 1906/1990 e s.m.i., del Reg. (CE) 1538/1991 e s.m.i.;
- devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.Lgs. 118/92;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudature;
- le carni di tacchino devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

Suino fresco e refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni dei Reg. (CE) 852/2004 e 853/2004;
- deve provenire da allevamenti nazionali o UE;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

SALUMI

Prosciutto cotto

Il prodotto deve essere conforme al Reg. (CE) 853/2004:

- all'interno della confezione non deve esserci liquido percolato;



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240

- l'esterno non deve presentare né patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido e non deve essere in eccesso;
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96 n. 209 s.m.i. ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.

Prosciutto crudo

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo;
- peso non inferiore ai kg. 7;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

UOVA FRESCHE

Devono essere di categoria A extra e conformi al Reg. (CE) n. 557/2007 s.m.i. che stabilisce le modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1028/2006.

UOVA PASTORIZZATE

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal Reg. (CE) 853/2004 e O.M. 11.10.78. Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti.

PRODOTTI ITTICI

Pesce surgelato

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. Per i tenori massimi di contaminanti si fa riferimento al Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Si richiede



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240

che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 e s.m.i.

Pesce fresco

Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati nel Reg. (CE) 853/2004 e nel D.Lgs. 530/92 (art. 20) e deve avere le caratteristiche evidenti del prodotto fresco (occhio brillante, branchie rosate, carne rosata, pelle lucida, ecc.).

PRODOTTI CASEARI

Latte U.H.T. intero

L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal Reg. (CE) 853/2004, dal D.P.R. 54/1997 e dalla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

Tale tipo di latte deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

Latte fresco intero

L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal Reg. (CE) 853/2004 e s.m.i. e alla normativa cogente.

Parmigiano Reggiano/ Grana Padano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine protetta, ex DPR. n. 1269/1955 e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 54/1997 "Regolamento in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte".
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti esterni (es. morchia, ecc.);
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

Formaggio grattugiato

Deve essere conforme ai disciplinari delle rispettive DOP: Parmigiano Reggiano e Grana Padano.

Caratteristiche:

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo.

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alla normativa vigente.

I formaggi forniti dovranno essere DOP e/o contemplati nell'elenco dei prodotti agro alimentari tradizionali.

Burro di centrifuga/burro monoporzione.



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme comunitarie e nazionali vigenti. In particolare il burro non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80 e il 90% e il tenore massimo di acqua del 16%.

Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

CEREALI E DERIVATI

Pane

Prodotto con sfarinato di grano del tipo 0, 00 o di tipo integrale, come previsto dall'art. 1 D.P.R. 187/2001 lavorati in conformità alla l. 580/1967 e s.m.i. e dal D.P.R. 502/1998.

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici a norma dell'art. 4 D.P.R. 187/2001.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera.

Il trasporto deve avvenire conformemente alle norme igieniche.

Pasta di semola di grano duro, pasta integrale

Devono rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportati nella l. n. 580/67 e successive modificazioni, nella l. 440/1971, nel D.P.R. 187/2001.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Paste secche all'uovo

La pasta all'uovo deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e dall'art 8 del D.P.R. 187/2001.

Paste fresche all'uovo/ripiene

Devono rispondere ai requisiti previsti dall'art. 9 del D.P.R. n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, art. 33 della l. 580/67 e D.M. 264 del 27 aprile 1998.

Tutti gli ingredienti devono rispettare le caratteristiche indicate dalle tabelle merceologiche per ogni singolo alimento. Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti di cui al comma 5, art. 9 D.P.R. 187/2001.

Riso

Deve essere conforme alle leggi 325/58 e 586/62, art. 2.i. È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

PRODOTTI DI PASTICCERIA

I prodotti di pasticceria fresca e secca, la pralineria e i prodotti da forno (es.: salatini, pizzette ecc.) devono rispondere ai requisiti di igiene e sicurezza alimentare previsti dal Reg. (CE) 852/2004 e s.m.i. e devono provenire da produzione artigianale; sono vietate le forniture di prodotti di pasticceria di produzione



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240

industriale.

PRODOTTI SURGELATI

Condizioni generali:

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme comunitarie vigenti e al D.Lgs. 110/1992 e s.m.i., alla Circolare Ministeriale n 21/92, e D.M. 493/95 .

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna delle confezioni.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni.

Verdure surgelate

- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);
- devono apparire non impaccate, ossia con pezzi separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

ORTAGGI E FRUTTA

I prodotti:

- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;
- devono essere esenti da danni causati dal gelo;
- non devono essere bagnati o eccessivamente umidi;
- devono essere privi di odori e sapori anomali;
- devono essere di stagione;
- devono appartenere alla prima categoria o categoria extra;
- devono essere correttamente etichettati;
- devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione tale da consentire la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- devono essere conformi alle vigenti disposizioni legislative, nazionali e comunitarie in materia di residui chimici.

CONDIMENTI E CONSERVE

Olio extra vergine di oliva

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 1407/1960, D.M. 509/1987. Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240

0,8 g ogni 100 g in conformità all'allegato del Reg. (CE) n. 1513/2001. Devono essere impiegati solo olii extra vergine di oliva provenienti dall'Italia.

Olio monoseme

Sono permessi solo olii di girasole e mais. Il loro utilizzo è limitato ad ausilio tecnologico oppure alla cottura in friggitrice. Devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n. 2033/1925 e s.m.i. e R.D.L. 1361/26 e s.m.i.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione.

Pomodori pelati/Polpa di pomodoro

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 428/1975, C.M. 137 del 25 giugno 1990, C.M. 138 del 13 giugno 1991, Regg. (CE) 577/97 e 623/98.

I pomodori e la polpa devono presentare i caratteristici colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto; per i pelati interi i frutti devono essere integri e non deformati per almeno il 65% dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Quelli in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione.

VINI e BEVANDE

Vini I.G.T - D.O.C.G. – D.O.C.

Le partite di vino a denominazione di indicazione geografica tipica, di origine controllata e garantita e a denominazione di origine controllata devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria in materia, con particolare riferimento a quelli dei rispettivi disciplinari di produzione. I vini utilizzati per i servizi oggetto del contratto devono essere iscritti nell'elenco dei vini I.G.T., D.O.C.G. e D.O.C. della Regione Toscana.

Vini spumanti

Devono possedere i requisiti previsti dal Reg. (CE) 1493/1999 ed essere di categoria "Vino spumante di qualità" o "Vino spumante di qualità prodotti in regione determinata" (v.s.q.p.r.d.).

Succhi di frutta e acqua minerale

I succhi di frutta, i nettari e le bevande a base di frutta e l'acqua minerale dovranno essere prodotte da aziende di primaria importanza nazionale e/o internazionale. Devono possedere i requisiti previsti dalla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia. I succhi di frutta, i nettari e le bevande a base di frutta dovranno avere un contenuto di frutta superiore al 45%.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea, prendendo in considerazione l'utilizzo dell'acqua di rete, di acqua microfiltrata e di bevande alla spina. In



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240

questi casi, le bevande vanno servite in boccali o caraffe di vetro infrangibile o in altro materiale idoneo.

Preparazione e conservazione degli alimenti

Conservazione delle derrate presso il centro di cottura

Le diverse derrate alimentari, dovranno essere conservate in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette in modo adeguato.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella a una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

La protezione delle derrate aperte e riconfezionate, deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti.

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto aperto e riconfezionato.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox.

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in un altro contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione; sul contenitore finale dovrà essere apposta etichetta riportante i dati originali ed ove possibile dovrà essere apposta l'etichetta stessa.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti e in locale fresco e asciutto.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta con l'indicazione della data di produzione.

Organizzazione del lavoro per la preparazione degli alimenti

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso ecc., deve fare uso di guanti monouso (idonei al contatto con alimenti secondo la legislazione vigente).

L'organizzazione del personale in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

Operazioni preliminari alla cottura

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- dopo lo scongelamento i prodotti surgelati dovranno essere utilizzati entro le 24 ore successive;
- è vietato nel modo più assoluto il congelamento o il ricongelamento di derrate di qualsiasi genere, sia fresche sia cotte o surgelate;
- la lavorazione delle carni dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- gli olii per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 1 dell'11 gennaio 1991, dovranno altresì essere raccolti in idonei contenitori e smaltiti, attraverso imprese specializzate;
- la preparazione di derrate il giorno precedente il consumo/servizio, è consentita a condizione che, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura.