



Allegato

# COMUNE DI PALERMO

AREA DELL'EDUCAZIONE, FORMAZIONE  
E POLITICHE GIOVANILI

SERVIZIO ATTIVITA' RIVOLTE ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA

---

## ALLEGATO 2

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICO- SANITARIE DI ALCUNI  
PRODOTTI FRESCHI DA FORNO IMPIEGATI, O DI POSSIBILE IMPIEGO,  
NEGLI ASILI - NIDO COMUNALI

SM

P

## INDICE

1. SPECIFICHE GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA...pag 3
2. INDICE DEI PRODOTTI (*caratteristiche merceologiche*) ..... " 4
3. PRODOTTI (*caratteristiche merceologiche*) ..... " 5

gm

40

## 1. SPECIFICHE GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA

I prodotti forniti devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico, devono essere quindi, di "qualità". Per "qualità" s'intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica. La qualità dei prodotti forniti dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore".

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

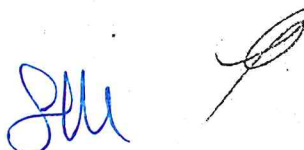
- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato
- etichettatura il più possibile esaustiva, assolutamente conforme a quanto previsto dal **D.Lgs. 109/92** e successive modifiche ed integrazioni (s.m.i.), dal **Reg.(UE) n.1169/2011** e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica
- data di scadenza o termine minimo di conservazione (TMC), ben visibili, su ogni confezione
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.)
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente
- modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idonei alle derrate immagazzinate

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il **Regolamento CE 178/2002 art. 18**.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente allegato.

Inoltre:

- *Le materie prime utilizzate per la produzione dei prodotti oggetto di fornitura devono essere di provenienza regionale e con tracciabilità documentata; nel caso di impossibilità di reperire le materie prime di provenienza siciliana, possono essere utilizzate quelle di provenienza nazionale*
- *È assolutamente vietata la fornitura di prodotti composti da materie prime geneticamente modificate (OGM) o derivate da trattamenti transgenici*
- *È assolutamente vietata la fornitura di prodotti contenenti, tra gli ingredienti, dolcificanti artificiali; i dolcificanti consentiti sono il miele e lo zucchero*
- *I prodotti oggetto di fornitura devono essere di produzione giornaliera*
- *Per quanto concerne i prodotti per dieta particolare (dieta per celiachia), è richiesta la fornitura di pane e pangrattato preconfezionati dal produttore; alla consegna delle confezioni, i prodotti devono avere una vita commerciale residua superiore al 50%.*





## 2. PRODOTTI (caratteristiche merceologiche)

### PANE E PRODOTTI DA FORNO

#### 1) Pane comune fresco di giornata

Prodotto	<p><b>Pane comune fresco di giornata</b></p> <p>È il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata preparata con farine tipo 0, 00 o con farina di semola di grano duro rimacinata, acqua e lievito con o senza aggiunta di sale, seguendo le modalità di preparazione previste dalla <i>Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14</i>, modificato dall'<i>art. 22 del D. Lgs. n. 109/92</i> e successivamente dall'<i>art. 44 della Legge 22/02/94 n. 146</i>, con l'aggiunta di ingredienti previsti dal <i>D.P.R. n. 502 del 30/11/98</i>.</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal <i>D.P.R. 9/2/01 n. 187</i> e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito.</p> <p>Il contenuto di <i>umidità (in acqua) massimo tollerato</i> nel pane è quello previsto dalla <i>Legge n. 580/67 art. 16</i> in parte modificato dall'<i>art. 22 del D.Lgs. 109/92</i> e precisamente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pezzature fino a 70 g max 29%</li><li>• pezzature da 100 a 250 g max 31%</li><li>• pezzature da 300 a 500 g max 34%</li><li>• pezzature da 600 a 1000g max 38%</li><li>• pezzature oltre i 1000 g max 40%</li></ul>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• crosta dorata e croccante</li><li>• la mollica deve essere morbida, ma non collosa</li><li>• alla rottura con le mani (o al taglio), deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma che resta ben aderente alla mollica</li><li>• gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro)</li></ul> <p><i>Additivi:</i> assenti</p> <p>È richiesta la fornitura di pane fresco preparato con farina di semola di grano duro rimacinata, di pezzatura di circa 50 grammi (formato bocconcino).</p> <p>Il pane fornito deve essere garantito, di produzione giornaliera e non essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p> <p>Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.</p>

SM

<b>Trasporto</b>	<p>Il trasporto deve avvenire in sacchetti di carta in materiale idoneo, adeguatamente resistenti e, a loro volta, contenuti in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da DM. 21/03/73 e s.m.i.</li> <li>• recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580</li> </ul>
------------------	---

## 2) Pane integrale

<b>Prodotto</b>	<p><b>Pane integrale</b></p> <p>A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali, seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14, modificato dall'art. 22 del D.Lgs. n. 109/92 e dall'art. 44 della Legge 22/02/94 n. 146</p>
<b>Aspetti igienico-sanitari</b>	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187 e non devono essere trattate con sostanze non consentite.</p> <p>La farina impiegata non deve essere addizionata di crusca.</p> <p>Il contenuto(in acqua) in umidità massimo tollerato nel pane a cottura completa è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 in parte modificato dall'art. 22 del D.Lgs.n. 109/92 e precisamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pezzature fino a 70 g max 29%</li> <li>• pezzature da 100 a 250 g max 31%</li> <li>• pezzature da 300 a 500 g max 34%</li> <li>• pezzature da 600 a 1000 g max 38%</li> <li>• pezzature oltre i 1000 g max 40%</li> </ul> <p>In tutte le pezzature, per questo tipo di pane, è consentito un aumento del 2% rispetto ai valori riportati.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• crosta dorata e croccante</li> <li>• la mollica deve essere morbida, ma non collosa</li> <li>• alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ben aderente alla mollica</li> <li>• gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro).</li> </ul> <p><b>Additivi: assenti</b></p> <p><b>È richiesta la fornitura di pane integrale fresco, di pezzatura di circa 50 grammi (formato bocconcino).</b></p> <p>Il pane fornito deve essere garantito, di produzione giornaliera e non essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p> <p>Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.</p>

SM



<b>Trasporto</b>	<p>Il trasporto deve avvenire in sacchetti di carta in materiale idoneo, adeguatamente resistenti e, a loro volta, contenuti in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</li> <li>• recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da <i>art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580</i></li> </ul>
------------------	---

### 3) Pangrattato

<b>Prodotto</b>	<p><b>Pangrattato</b></p> <p>Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane comune secco, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro.</p>
<b>Aspetti igienico-sanitari</b>	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla normativa vigente e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato.</p> <p>Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Il pangrattato deve essere confezionato, in modo da garantire protezione al prodotto, in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.</p> <p>L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

### 4) Pasta per pizza

<b>Prodotto</b>	<p><b>Pasta per pizza</b></p> <p>Preparata con farina di grano tipo "00", acqua, lievito di birra, sale fino marino iodurato.</p>
<b>Aspetti igienico-sanitari</b>	<p>La farina impiegata deve possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal <i>D.P.R. 9/2/01 n. 187</i> e non deve essere trattata con agenti imbiancanti o additivi non consentiti dalla normativa vigente (<i>D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e s.m.i.), o con altre sostanze vietate dall'<i>art. 10 della Legge 580/67</i>.</p> <p>Il sale marino iodurato deve essere conforme al <i>D.M. 01/08/1990 n. 255</i>, al <i>D.M. 10/08/1995 n. 562</i>, alla <i>Legge 21 marzo 2005 n. 55</i>, al <i>decreto 29 Marzo 2006</i>.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>La pasta per pizza deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici ed etichettata in conformità a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

*gmu*

<b>Trasporto</b>	<p>La fornitura deve essere garantita:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</li> <li>• in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da <i>art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580</i></li> </ul>
------------------	---

## 5) Pizza Margherita

<b>Prodotto</b>	<p><b>Pizza Margherita</b></p> <p>Preparata con farina di grano tipo "00", a lievitazione naturale, acqua, lievito di birra, sale marino iodurato, pomodoro pelato o polpa pronta, mozzarella di vacca senza conservanti, olio extravergine di oliva.</p>
<b>Aspetti igienico-sanitari</b>	<p>La <i>farina</i> impiegata deve possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal <i>D.P.R. 9/2/01 n. 187</i> e non deve essere trattata con agenti imbiancanti o additivi non consentiti dalla normativa vigente (<i>D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e s.m.i.), o con altre sostanze vietate <i>dall'art. 10 della Legge 580/67</i>.</p> <p>Il <i>sale marino iodurato</i> deve essere conforme al <i>D.M. 01/08/1990 n. 255</i>, al <i>D.M. 10/08/1995 n. 562</i>, alla <i>Legge 21 marzo 2005 n. 55</i>, al <i>decreto 29 Marzo 2006</i>.</p> <p>La <i>mozzarella di vacca o fiordilatte</i> deve rispondere a tutte le caratteristiche previste dalla legge (<i>Regolamenti (CE) nn. 852/04 e 853/04</i>) e deve essere senza conservanti.</p> <p>Il <i>pomodoro pelato</i> utilizzato deve essere ottenuto da pomodori sani, freschi e maturi, privati dalla pelle; se si utilizza la <i>polpa pronta</i>, questa deve possedere i requisiti previsti <i>dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975</i>.</p> <p>L'<i>olio extravergine di oliva</i> deve essere conforme alla normativa vigente.</p> <p>La ricetta deve rispondere ai requisiti di buona tecnica di panificazione e non deve essere previsto l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva, nel rispetto della normativa vigente (<i>art. 10 della Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche</i>).</p> <p>La pizza deve essere cotta in forno, alloggiata in teglie Gastronorm in acciaio inox che devono possedere ottimo stato di igiene.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Condizioni generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☐ • la produzione deve essere di giornata</li> <li>• non sono ammesse operazioni di abbattimento di temperatura e rinvenimento successivo .</li> <li>• lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme</li> <li>• la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti</li> </ul> <p>La pizza Margherita oggetto di fornitura deve avere una pezzatura di circa 70 grammi (formato pizzetta)</p>

*SM*



<b>Trasporto</b>	<p>La fornitura deve essere garantita:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari o in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.,</li> <li>• <b>entro un'ora dalla cottura e alla temperatura <math>\geq 60^{\circ}\text{C}</math> e in contenitori isotermitici secondo la normativa vigente</b></li> </ul>
------------------	--

#### 6) Crackers, fette biscottate, grissini

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Crackers, fette biscottate, grissini</i></b> Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 0 e 00</p>
<b>Aspetti igienico-sanitari</b>	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Devono possedere un <i>tenore d'umidità</i> non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda crackers e fette biscottate, e non superiore al 10%, con una tolleranza del 2% in peso, per quanto riguarda i grissini.</p> <p>Devono essere freschi, ben cotti, croccanti, integri, privi di odori estranei e di colore anormale e devono essere di gusto gradevole, <i>non salati</i>.</p> <p>Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla normativa vigente (<i>art. 10 della Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e s.m.i.).</p> <p>Non devono essere presenti coloranti artificiali.</p> <p>È vietato l'impiego di strutto, di emulsionanti e di oli e grassi idrogenati. I grassi impiegati possono essere: <i>burro, olio di oliva, di arachidi, di mais, di soia, di girasole</i>.</p> <p><b>Devono essere forniti, ove richiesto, anche in monoporzione.</b></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>I prodotti devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.</p> <p>Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg. (UE) n. 1169/2011</i>.</p>

#### 7) Prodotti dolci confezionati: Brioches

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Brioches</i></b> Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 00.</p>
<b>Aspetti igienico-sanitari</b>	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i> .

*SM*



<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>I prodotti devono essere freschi e non devono presentare difetti, odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.</p> <p>Devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.</p> <p>I prodotti devono essere esenti da coloranti. È vietato l'impiego di strutto, di emulsionanti e di oli e grassi idrogenati. I grassi impiegati possono essere: burro, olio di oliva, di arachidi, di mais, di soia, di girasole.</p> <p>Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero e/o miele.</p> <p>Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (<i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e s.m.i.</i>)</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Le brioches devono essere confezionate in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.</p> <p>Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.</i> e dal <i>Reg. (UE) n. 1169/2011</i>.</p>

#### 8) Prodotti dolci confezionati: Biscotti secchi (tipo frollini)

<b>Prodotto</b>	<p><b>Biscotti secchi (tipo frollini)</b></p> <p>Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 00.</p>
<b>Aspetti igienico-sanitari</b>	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>I biscotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.</p> <p>I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• presenza di macchie</li> <li>• spezzature o tagli</li> <li>• rammollimenti atipici</li> </ul> <p>È vietato l'impiego di strutto, di emulsionanti e di oli e grassi idrogenati. I grassi impiegati possono essere: burro, olio di oliva, di arachidi, di mais, di soia, di girasole.</p> <p>Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero e/o miele.</p> <p>Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (<i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e s.m.i.</i>)</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>I biscotti devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.</p> <p>Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.</i> e dal <i>Reg. (UE) n. 1169/2011</i>.</p>

*SM*

**9) Prodotti dolci confezionati: Merendine (tipo crostatine)**

<b>Prodotto</b>	<p><b>Merendine (tipo crostatine)</b> Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 00.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Le merendine devono essere fresche e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli. Devono essere prodotte con uova pastorizzate, latte, polvere lievitante, marmellata o confettura di frutta (pesca, ciliegia, albicocca). È vietato l'impiego di strutto, di emulsionanti e di oli e grassi idrogenati. I grassi impiegati possono essere: burro, olio di oliva, di arachidi, di mais, di soia, di girasole. Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero e/o miele. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (<i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e s.m.i.</i>). Non devono contenere aromi artificiali. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p>
<b>Aspetti igienico-sanitari</b>	<p>Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i>. Le uova pastorizzate devono essere conformi alle prescrizioni sanitarie del <i>Reg. (CE) n. 853/04</i>. Le marmellate e le confetture devono essere conformi al <i>D.Lgs. n. 50 del 20/02/2004</i> (in attuazione della <i>Direttiva 2001/113/CE</i>)</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Le merendine devono essere confezionate in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.</i> e dal <i>Reg. (UE) n. 1169/2011</i>.</p>

