



AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI  
CITTÀ DI VENARIA REALE  
Provincia di Torino  
Viale Buridani n. 56 - 10078 Venaria Reale (To)  
Tel.011/495850 Fax 011/5533144

**Servizio di Refezione Scolastica per gli asili nido, le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado della Città di Venaria Reale. Periodo 01/09/2017 – 31/08/2020**

**CIG: 709001731E**

---

**ALLEGATO 3**

**TABELLE MERCEOLOGICHE**

---

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

## TABELLE MERCEOLOGICHE

### NORME GENERALI

Le derrate alimentari dovranno avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalla normativa italiana e comunitaria vigente, tra cui:

- **Legge n° 283 /1962** (e s.m.i.) Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- **Dpr n° 327/ 1980** (e s.m.i.) Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283.
- **Regolamento CE 178/2002** (e s.m.i.) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e della rintracciabilità dei prodotti agroalimentari.
- **Regolamento CE 852/2004** (e s.m.i.) sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli)
- **Regolamento CE 853/2004** ( e s.m.i) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- **Regolamento CE 854/2004** (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- **Regolamento CE 396/2005** (e s.m.i.) Concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari
- **Regolamento CE 2073/2005**(e s.m.i.) Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- **Regolamento CE 1935/2004** (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- **Regolamento CE 10/2011** (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- **Regolamento CE 37/2005** (e s.m.i.) sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati
- **Regolamento UE 1169/2011** (e s.m.i.) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- **D.Lgs n. 111/1992** (e s.m.i.) attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
- **D.Lgs n.31/2001** (e s.m.i.) attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.
- **Regolamento CE 1333/2008** (e s.m.i.) relativo agli additivi alimentari
- **Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003** pratiche generali e principi di igiene alimentare.
- **Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1** Tabella "Criteri microbiologici per i prodotti alimentari" Rev. 01:2013 (e s.m.i.)
- **Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti** - Ce.I.RSA. (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011

**I prodotti biologici** quando utilizzati devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 834/2007 s.m.i., n. 889/2008 s.m.i., n. 1235/2008 s.m.i. , n. 710/2009.

**I prodotti tipici DOP - IGP e STG**, devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento UE 1151/2012 s.m.i.

Qualora gli alimenti di seguito descritti siano da somministrarsi ad utenti di età compresa fra i 3 e i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19 gennaio 1998 n° 131 che regola le norme di attuazione del D. Lgs 27 gennaio 1992 n° 111. In merito agli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e alimenti di proseguimento, essi devono essere conformi al DPR 07/04/99 n° 128, al DPR 11/04/2000 n° 132.

Non è previsto l'utilizzo di prodotti contenenti OGM, grassi idrogenati, oli vegetali di palma o cocco, additivi

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

edulcoranti o coloranti (se non diversamente espresso), glutammato monosodico, dadi ed estratti per brodo.

**Contenitori in banda stagnata:** non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne ed esterne. Le confezioni devono essere dotate di apertura a strappo (unica eccezione per le confezioni di tonno sott'olio e conserve di pomodoro di grandi dimensioni).

**Prodotti confezionati:** le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

**Conserve vegetali:** devono presentare il vegetale il più possibile intatto ed immerso nel liquido di governo.

Tutti i prodotti e le materie prime impiegate devono essere di buona qualità, non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro e devono risultare indenni da infestanti, insetti, muffe, larve, parassiti e da qualsiasi corpo estraneo.

Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nelle presenti tabelle. Eventuali deroghe possono essere concesse dalla S.A. previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte della I.A.

**Origine delle derrate:** nel presente documento si fa riferimento, a seconda degli alimenti, a **filiera comunitaria** e **filiera italiana**. Dove non diversamente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, condizionamento, trasformazione, consumo) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione europea, Italia). Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici per esempio per la mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (**prodotto in UE** o **prodotto in Italia**). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie) e per i prodotti certificati a marchio di origine europea (DOP, IGP) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti.

L'I.A. dovrà fornire informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste, come schede tecniche o, se necessario, referti analitici di ogni materia prima o alimento utilizzato per il servizio di ristorazione.

Per ogni materia prima o alimento non contemplato nelle seguenti tabelle merceologiche, l'Impresa I.A., prima di poter utilizzare detti prodotti, dovrà rivolgere formale richiesta alla S.A., il quale, dopo valutazione dell'uso e delle schede tecniche del prodotto, oggetto della richiesta, darà il parere favorevole o il diniego all'utilizzo.

I criteri di sicurezza igienica e microbiologica riportati nel presente capitolato e nei suoi allegati, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico-scientifico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

La degradazione delle materie prime è un processo graduale; quanto più un alimento si trova lontano dalla sua scadenza o dal TMC (Termine Minimo di Conservazione) definito, maggiori sono le garanzie relative alla sua sicurezza, freschezza e qualità. E' stato quindi previsto che alcune derrate debbano avere al momento dell'utilizzo una determinata shelf-life residua rispetto a quella indicata dal produttore. *Es. Non devono essere utilizzati prodotti IV gamma da consumarsi crudi con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.*

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

## **1. PANE E SIMILARI**

### **Pane comune**

*Provenienza – Prodotto e confezionato in Italia*

Prodotto con sfarinato di grano del tipo 0, 00, come previsto dall'Art. 1 del D.P.R. 187/2001 lavorati in conformità alla legge 4 luglio 1967 n. 580 e s.m.i. e al D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502. 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 del D.P.R. 187/2001.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Tutte le tipologie di pane devono essere gradevoli, a basso contenuto di sale, non secche e non sfogliare al contatto.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti o in sacchetti di cellophane conformi alle normative vigenti.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Pezzatura richiesta gr. 40 – e dovrà essere distribuito a numero.

I grassi impiegati possono essere solamente olio extra vergine di oliva o olio di oliva.

Le farine di grano impiegate per la produzione devono provenire da Europa, USA o Canada.

### **Pane integrale**

*Provenienza – Prodotto e confezionato in Italia*

A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali, lavorati in conformità alla legge 4 luglio 1967 n. 580 e s.m.i.

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti o in sacchetti di cellophane conformi alle normative vigenti.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc.

Caratteristiche organolettiche:

- crosta dorata e croccante
- la mollica deve essere morbida;
- alla rottura con le mani, o al taglio, il pane biologico deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Pezzatura richiesta gr. 40 e dovrà essere distribuito a numero.

I grassi impiegati possono essere solamente olio extra vergine di oliva o olio di oliva.

Le farine di grano impiegate per la produzione devono provenire da Europa, USA o Canada.

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

### Pane di tipo casereccio affettato

*Provenienza – Prodotto e confezionato in Italia*

Eventuale pane di tipo casereccio affettato sarà confezionato in buste contenenti 5/6 fette cadauna a loro volta contenute in sacchi di carta o in sacchetti di cellophane conformi alla normativa vigente.

I grassi impiegati possono essere solamente olio extra vergine di oliva o olio di oliva.

Le farine di grano impiegate per la produzione devono provenire da Europa, USA o Canada.

### Focaccia

Prodotta con farina di grano tenero "00", acqua, olio d'oliva, lievito di birra, sale. Deve essere di produzione giornaliera e può essere fornita preconfezionata.

### Pane grattugiato

*Provenienza – Prodotto e confezionato in Italia*

Deve essere conforme alla L. n. 580/67 ed essere consegnato in confezioni sigillate ed integre, senza difetti, rotture o altro, ed osservare le indicazioni previste dalle normative vigenti.

Non è previsto l'utilizzo e la presenza di grassi animali nel prodotto.

### Farina bianca tipo "00"

*Provenienza – Prodotto e confezionato in UE, USA o Canada*

Prodotta con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla L. 580/67, e successive modifiche. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite dalla legge.

Il prodotto non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza/TMC.

### Farina di granoturco

*Provenienza – Filiera italiana*

Preferibilmente di tipo Bramata con umidità 15,50 %, dovrà essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dall'art.10 della L. 580/67.

La farina non deve contenere sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore caratteristico.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, e devono essere etichettate secondo la normativa vigente.

Non è permesso conservare parte del prodotto in forma sfusa.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza/TMC.

### Prodotti da forno, fette biscottate, crackers, crostini o simili

*Provenienza – Prodotto e confezionato in Italia*

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla n. 580/67 e D.P.R. 23/06/1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla normativa vigente e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto, olio extravergine di oliva (o olio di oliva). Non devono essere presenti coloranti artificiali.

In particolare i crostini, dovranno essere prodotti con farina di grano tenero "00", acqua, lievito, sale, ed

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

essere di forma adatta ad essere utilizzati con passati e creme di verdura.

I biscotti devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno. Devono essere privi di coloranti e di olii vegetali di palma o cocco o simili. Non devono contenere sciroppo di glucosio e/o fruttosio.

### **Corn Flakes**

*Provenienza – Filiera comunitaria*

Prodotti in conformità alle norme vigenti. Gli ingredienti previsti dovranno essere: mais, zucchero, sale e malto.

### **Grissini stirati tipo “0”**

*Provenienza – Prodotto e confezionato in Italia*

Forniti in confezione da 15 gr. cadauna. Preparati in conformità alla L. n. 580/67 art.22. Ingredienti: farina di grano tenero tipo “0”, acqua, olio extra vergine di oliva (o olio di oliva), lievito di birra, sale. Le confezioni devono essere integre e rispondenti alla normativa vigente in tema di etichettatura. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

### **Pasta o base per pizza**

*Provenienza – Prodotto e confezionato in Italia*

Devono essere di produzione giornaliera e preparate dal centro di cottura. Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero (provenienza EU/USA/Canada), lievito di birra, olio extra vergine di oliva, sale e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti del presente documento. In caso di emergenza ed in accordo con l’A.C. è possibile richiedere tali prodotti a fornitori esterni purchè prodotti e confezionati in Italia con le stesse caratteristiche di cui sopra. In questo caso è possibile che siano fornite preconfezionate.

## **2. PASTA ALIMENTARE**

### **Pasta di semola di grano duro**

*Provenienza – Prodotto e confezionato in Italia*

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella L. n. 580/67 e successive modifiche e nel D.P.R. 9 febbraio 2001 n. 187.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche.

Non deve presentare difetti

La pasta deve essere

- di aspetto

uniforme,

- resistente alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- resistente alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l’acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido.

Deve essere fornita nei vari formati secondo le esigenze del menu’.

*Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.*

## **3. RISO**

*Provenienza - Filiera italiana*

Il **riso** deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell’anno. Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed e’ escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.

Le tipologie richieste sono:

- Parboiled per i pasti veicolati

L’Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

- Superfino per gli asili nido

*Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza/TMC.*

### **Orzo perlato, farro decorticato**

*Provenienza - Filiera Comunitaria*

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in tema di etichettatura.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza/TMC.

### **4. MERENDINE CONFEZIONATE**

*Provenienza – Prodotti e confezionati in Italia*

I prodotti da forno in monoporzione devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno, aventi una perfetta lievitazione e cottura. Prodotti previsti:

- Mini-cake preparato con yogurt;
- Mini-cake all'albicocca;
- Crostatina alla marmellata.

I grassi impiegati possono essere: burro o oli/grassi vegetali preferibilmente monoseme (con esclusione di oli vegetali di palma o cocco o simili).

### **5. OLIO – BURRO**

#### **Olio extravergine di oliva**

*Provenienza – Filiera italiana*

L'Olio deve essere, sempre e per tutte le lavorazioni sia a cotto che a crudo **extravergine di oliva** di ottima qualità sia per le scuole d'infanzia, primarie e secondarie di I grado, sia per gli asili nido.

Devono essere forniti periodicamente, da parte della Ditta appaltatrice, certificati di analisi dei competenti laboratori.

Deve essere olio di oliva extravergine ottenuto esclusivamente dalla frangitura meccanica del frutto dell'olivo.

Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e non contenga più dello 0,8 % del peso, di acidità espresso come acido oleico.

Gli oli devono essere preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo. Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".

Potrà essere richiesto un autocontrollo analitico per verificare la corrispondenza del prodotto rispetto la qualità dichiarata con particolare riguardo al contenuto di acidità ed al numero di perossidi.

#### **Burro di centrifuga/ burro monoporzione**

*Provenienza – Filiera italiana*

Il burro di centrifuga non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

Per uso cucina si concedono confezioni da 1 kg. o da 500 gr.; per le scuole si utilizzeranno confezioni da 100, 250 e 500 gr.

Le confezioni del burro monoporzione devono essere di gr. 10 cadauna.

Le indicazioni riportate sulla confezione devono essere quelle previste dalla normativa vigente.

## **6. ALTRI ALIMENTI CONFEZIONATI**

### **POMODORI PELATI**

*Provenienza – Filiera italiana*

Devono possedere i requisiti minimi dalla normativa vigente. Devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di difetti dovuti a malattia, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle normative vigenti.

Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Saranno ugualmente scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non saranno, inoltre, utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

### **PESTO CONFEZIONATO BIOLOGICO**

*Provenienza – Filiera italiana*

Deve essere usato solo in caso di mancata reperibilità sia del basilico fresco sia del basilico surgelato.

Il pesto confezionato non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Gli ingredienti da utilizzare sia per il pesto preparato fresco che per il pesto confezionato sono: olio extra vergine di oliva, grana padano DOP e/o parmigiano reggiano DOP e/o pecorino DOP, pinoli e/o noci e/o anacardi (gli anacardi possono provenire da Paesi extra UE), sale, aglio.

### **SUCCHI DI FRUTTA, MOUSSE E PUREA di FRUTTA BIOLOGICI**

*Provenienza – Filiera italiana*

Il succo è il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma, ed il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene. Per succo di frutta si intende un prodotto costituito al 100% di frutta privo di zuccheri aggiunti. Nel caso di nettari di frutta si fa richiesta che la percentuale di frutta presente sia almeno del 50%. La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati, pertanto deve essere al 100% costituita da frutta.

Il prodotto deve essere privo di additivi e coloranti.

### **CONFETTURE**

*Provenienza – Filiera italiana*

Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare né caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri né sapori estranei.

Le confetture devono essere secondo quanto riportato dal D.Lgs n.50/2004 e devono essere contenute in confezioni monodose.

Devono essere prodotte con marmellate esclusivamente di frutta, nei gusti pesca, albicocca, fragola, ciliegia, senza conservanti e coloranti.

### **MIELE BIOLOGICO**

*Provenienza – Filiera italiana*

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

Deve essere conforme al n. D.Lgs 179/04. E' ammesso solo miele biologico di nettare.

### **CIOCCOLATO E CIOCCOLATO AL LATTE**

*Provenienza – Prodotto e confezionato in Italia*

Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte.

Si richiede inoltre il rispetto dei seguenti parametri qualitativi previsti dal D.Lgs n.178/2003:

- a) il «cioccolato» contenga non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao;
- b) il «cioccolato al latte» contenga non meno del 30% di sostanza secca totale di cacao e del 18% di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5% di grassi del latte.

Deve essere confezionato in barrette, secondo le grammature indicate nelle allegate tabelle dietetiche, riportanti sull'involucro la composizione del prodotto.

Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

### **SALE MARINO/SALE IODATO**

*Provenienza – Filiera italiana*

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato" Non deve contenere impurità o corpi estranei. Non deve contenere additivi come ad esempio l'antiagglomerante. Deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n.106.

Si richiede di utilizzare sia per le preparazioni che per i condimenti il sale con aggiunta di iodio, al fine di prevenire le malattie da carenza di iodio.

### **ZUCCHERO**

*Provenienza – Filiera comunitaria*

Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale e mercantile, di qualità sana, e deve essere conforme al D.Lgs n.51/2004. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).

Deve essere confezionato in pacchetti da Kg.1.

Dovrà essere utilizzato su indicazione dell'ASM zucchero integrale nelle preparazioni.

### **ZUCCHERO a VELO**

*Provenienza – Filiera comunitaria*

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente.

### **ACETO ROSSO/BIANCO**

*Provenienza – Filiera italiana*

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

### **ZAFFERANO**

*Provenienza – Filiera comunitaria*

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

Si richiede zafferano puro in polvere, in involucri sigillati.

## **7. PRODOTTI SURGELATI**

### *Condizioni generali.*

I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le norme vigenti, D.L. 27/01/92 n. 110 e s.m.i.

I veicoli da trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente DPR 327/80 e successive modifiche, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento delle temperature. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ , come previsto dalla legge sopra riportata.

I prodotti non devono presentare i segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più 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 e sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC*

## **PESCE CONGELATO/SURGELATO**

Il pesce surgelato/congelato 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 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 e senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 2016)\*. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zone FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Parametri fisici: calo peso 10 - 30% a seconda della specie; glassatura 5 - 20% a seconda della specie.

TIPOLOGIE RICHIESTE: nasello, fior di nasello, merluzzo, cuore di merluzzo, halibut, platessa, palombo, limanda, seppioline.

\*Viene definito non conforme (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 2016) il prodotto in cui si rilevi più di una lisca di lunghezza uguale o superiore a 10 mm oppure di diametro uguale o superiore a 1 mm in un campione di 1 Kg. Una lisca di lunghezza inferiore o uguale a 5 mm e di diametro non superiore a 2 mm non è considerata difetto.

## **VERDURE SURGELATE - VERDURE per MINESTRONE SURGELATO BIOLOGICHE**

### *Provenienza – Filiera comunitaria*

Devono rispettare la normativa relativa alla produzione biologica

Devono possedere le seguenti caratteristiche:

- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti poco resistenti.

In particolare i fagiolini devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;

Le verdure richieste sono: fagiolini, piselli, spinaci, costine/erbette, cuore di carciofo, punte di asparagi e misto per minestrone (costituito solo da ortaggi).

## **8. CARNI**

### **CARNI FRESCHE REFRIGERATE di BOVINO ADULTO confezionate sottovuoto**

*Provenienza – Filiera piemontese*

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa comunitaria e nazionale in vigore, le carni bovine devono essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di rintracciabilità ed etichettatura.

Poiché la stragrande maggioranza dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina (descritta nella pubblicazione scientifica di Kambadur et al. - Genome Research – 1997 – 7 –pagg. 910-916), che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca costituirà oggetto dei controlli disposti dalla S.A.

La presenza della mutazione sarà prova dell'appartenenza alla razza piemontese; qualora la mutazione non venga rilevata, verranno disposte ulteriori verifiche allo scopo di accertarne l'origine e l'appartenenza alla razza Piemontese.

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.

Non è consentito acquistare carne già macinata, per le preparazioni che lo richiedono, quali ragù, polpette, hamburger; la macinazione dovrà avvenire nella stessa giornata di preparazione e consumo. Per il polpettone, la macinazione dovrà avvenire nella stessa giornata di preparazione.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza.*

### **CARNI AVICOLE REFRIGERATE confezionate sottovuoto**

*Provenienza – Filiera italiana*

Sono richiesti i seguenti tagli: cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

Condizioni generali:

oltre a soddisfare i requisiti obbligatori definiti dalla normativa comunitaria e nazionale in vigore, le carni avicole devono:

- provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore
- appartenere alla classe A
- provenire da allevamenti nazionali, allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- presentare caratteristiche microbiologiche conformi all'allegato contenuto nel presente

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

capitolato;

- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE;
- 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;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possono nuocere alla salute umana.

Le carni di **pollo** (età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature. I polli devono essere alimentati con mangimi di origine vegetale e provenire da allevamenti nazionali **biologici**.

Le carni di **tacchino** (età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi, solo maschio) devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile. I tacchini devono essere alimentati con mangimi di origine vegetale e provenire da allevamenti nazionali.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 5 giorni rispetto alla data di scadenza.*

#### **SUINO FRESCO e REFRIGERATO confezionato sottovuoto**

*Provenienza – Filiera comunitaria*

Condizioni generali:

deve soddisfare i requisiti obbligatori definiti dalla normativa comunitaria e nazionale in

- deve provenire da allevamenti nazionali o UE ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza*

### **9. LATTICINI**

#### **Latte U.H.T. Intero**

*Provenienza – Filiera italiana*

Latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso del 3,5% di contenuto lipidico, sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al Regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dalle normative vigenti.

#### **Latte fresco Intero Pastorizzato "Alta Qualità"**

*Provenienza – Filiera italiana*

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

Il latte fornito agli asili nido e per le merende dovrà essere fresco, intero (tenore naturale di materia grassa uguale o superiore al 3,5%), pastorizzato, omogeneizzato, conforme alle normative vigenti, e confezionato in cartoni da un litro perfettamente sigillati.

### **YOGURT alla FRUTTA**

*Provenienza – Filiera italiana*

Lo **yogurt** deve essere intero, naturale, alla frutta (devono essere esclusi dalla fornitura gli yogurt alla banana, alla fragola) di buona qualità, fornito in confezioni monodose da 125 g., non deve contenere né coloranti, né conservanti. Gli yogurt devono essere forniti variando almeno 3 diversi tipi di gusto, a rotazione.

Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza*

### **BUDINO/CREME DESSERT**

*Provenienza – Filiera comunitaria*

I budini devono essere prodotti secondo le norme vigenti, stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT

Gusti previsti: cioccolato, vaniglia e creme caramel

Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC*

## **10. FORMAGGI**

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia.

### **Parmigiano Reggiano DOP**

Deve possedere caratteristiche conformi al disciplinare di produzione.

La stagionatura deve essere non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura

### **Parmigiano Reggiano grattugiato DOP**

Deve possedere caratteristiche conformi al disciplinare di produzione.

Deve provenire da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.

### **Grana Padano DOP**

Deve possedere caratteristiche conformi al disciplinare di produzione.

### **Formaggi freschi e a media stagionatura**

Devono essere di filiera italiana, prodotti da puro latte vaccino fresco italiano; forniti in confezioni chiuse riportanti data di scadenza.

Formaggi freschi richiesti:

Crescenza/stracchino

Formaggio tipo quark

Mozzarella

Primo sale

Ricotta

Robiola

Tomino fresco

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

*Non devono essere utilizzati formaggi freschi con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di TMC/scadenza.*

Formaggi stagionati e a media stagionatura richiesti:

Formaggio tipo Grana

Raschera DOP

Bra tenero DOP

Toma Piemontese DOP

*Non devono essere utilizzati formaggi stagionati e con media stagionatura con una shelf-life residua inferiore a 15 giorni rispetto alla data di TMC/scadenza.*

Potranno essere richiesti altri tipi di formaggio in sostituzione di quelli indicati nel menù con caratteristiche rispondenti alle leggi vigenti.

## **11. SALUMI**

### **Prosciutto cotto senza polifosfati**

*Provenienza – Filiera italiana*

Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato; la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla norma ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.

Deve essere della tipologia "Alta qualità" secondo il DM 21 settembre 2005.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza.*

### **Bresaola IGP**

Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina" di cui al Decreto 23 dicembre 1998. Deve avere consistenza soda ed elastica. E' richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico. Il gusto non deve mai essere acido.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza.*

### **Prosciutto crudo Parma DOP e S. Daniele DOP**

Devono possedere tutte le caratteristiche qualitative ed organolettiche previste dai rispettivi disciplinari di produzione. Non devono 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. Possono essere utilizzati prodotti disossati e affettati.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza.*

### **Manzo stufato**

*Provenienza – Filiera italiana*

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza.*

#### **Fesa di tacchino arrosto**

*Provenienza – Filiera italiana*

La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza.*

### **12. UOVA**

*Provenienza – Filiera italiana*

#### **Uova pastorizzate da allevamento a terra**

Prodotto con uova fresche di categoria A da galline allevate a terra. Deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.

*Non devono essere utilizzate con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza.*

### **13. LEGUMI: FAGIOLI SECCHI, CECI e LENTICCHIE e MISCELA DI LEGUMI SECCHI**

*Provenienza – Filiera italiana*

Caratteristiche minime:

I legumi secchi devono essere:

- puliti,
- di pezzatura il più omogenea possibile, sono ammessi leggeri difetti di forma,
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali,
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.),
- uniformemente essiccati (l'umidità della granello non deve superare il 13%).
- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Possono essere utilizzati esclusivamente per le diete speciali i legumi confezionati in bagna stagnata laddove non sia possibile garantire l'assenza di allergeni nei legumi secchi.

### **14. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

#### **Ortofrutta fresca biologica**

Tutti i prodotti ortofrutticoli dovranno essere, quando possibile per stagionalità e tipologia, di produzione italiana.

Nel caso di mancata reperibilità di ortofrutta biologica, può essere utilizzata ortofrutta prodotta con sistemi di coltivazione che rispettino un disciplinare regionale di produzione integrata; tale requisito, oltre che essere indicato in etichetta, dovrà essere dimostrabile da documenti di certificazione o autocertificazioni scritte dei produttori.

Il fornitore dovrà comunque documentare l'impossibilità di reperire sul mercato i prodotti biologici.

Inoltre per i prodotti ortofrutticoli a produzione integrata è richiesto che venga garantito, per ogni fornitura, che non siano stati effettuati trattamenti post raccolta con principi attivi di sintesi per la conservazione. La

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

documentazione sopra citata dovrà essere inviata alla S.A. entro le ore 12 del giorno precedente la data di distribuzione.

I prodotti ortofrutticoli devono essere:

- interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;
- con un grado di maturazione idoneo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori e sapori anomali;
- privi di segni di germogliazione (patate, cipolle, aglio);
- è tollerato uno scarto massimo pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

La somministrazione dell'ortofrutta, per quanto possibile, dovrà rispettare la stagionalità regionale secondo la tabella "Stagionalità produzioni ortofrutticole Regione Piemonte" riportata nel seguito.

I prodotti per i quali è prevista una classificazione dovranno essere di categoria EXTRA o PRIMA.

Le forniture di frutta potranno essere oggetto di controllo da parte della S.A. al fine di valutarne il contenuto zuccherino attraverso la misurazione dei gradi brix, che dovranno essere adeguati alla tipologia di prodotto (es. mele con almeno 12° brix al rifrattometro).

Laddove non diversamente specificato, gli ortaggi freschi dovranno essere di diversa tipologia per ogni giorno di somministrazione, secondo il criterio della stagionalità.

Ogni settimana dovranno somministrarsi almeno tre tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dalla tabella relativa alla stagionalità.

Si riportano di seguito le caratteristiche specifiche dell'ortofrutta:

a) Prodotti di produzione extranazionale:

Banane ed ananas dovranno provenire dal commercio equosolidale.

Le banane non devono essere state trattate con Tiabendazolo e la polpa deve essere soda e pastosa, priva di annerimenti, attacchi da crittogame o parassiti animali; il sapore non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.

b) Prodotti di produzione Nazionale:

Questi i prodotti richiesti:

- Aglio
- Barbabietole rosse -confezione sottovuoto
- Biete/Erbe
- Carote, per il consumo come contorno dovranno essere esclusivamente novelle o di varietà piccola
- Cavolfiori, cavoli broccoli, cavoli, verze, cavolo cappuccio
- Cipolle
- Finocchi
- Insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce
- Melanzane
- Patate
- Peperoni
- Pomodori
- Porri
- Sedano rapa
- Zucca (maxima o moscata)
- Zucchini

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

- Actinidia - kiwi
- Albicocche
- Agrumi: Arance, clementine, limoni, mandarini, mandaranci (Italia)
- Anguria (Italia)
- Cachi
- Mele
- Melone (Italia)
- Nettarine
- Pere
- Pesche
- Prugne
- Susine
- Uva (Italia) solo nelle scuole dell'obbligo a settembre ed ottobre.

Tutta la frutta (ad esclusione di banana e ananas) dovrà essere di provenienza italiana.

Potrà essere richiesto dalla S.A. la preparazione di frutta già pelata e tagliata a pezzi.

Per la preparazione della purè di patate si deve partire dal prodotto orticolo fresco o di IV gamma con l'aggiunta di latte, burro e formaggio grana. Non è consentito l'utilizzo totale o parziale di fiocchi di patate o prodotti simili come i preparati per purè.

#### **Prodotti di IV gamma**

Per le scuole d'infanzia, primarie e secondarie primo grado è consentita la fornitura di prodotti IV gamma per le insalate, per le patate, per il mix di frutta (macedonia) e anche per altre verdure ad esclusione dei pomodori freschi per insalate. Per gli asili nido non è consentita la verdura IV gamma.

Dovranno in ogni caso essere rispettate le caratteristiche e disposizioni previste al per "ortofrutta fresca biologica".

Le condizioni di produzione, confezionamento e distribuzione dovranno rispettare la normativa vigente, in particolare la Legge n.77 del 13 maggio 2011 ed il DM 3746 del 20 giugno 2014.

*Shelf life: i prodotti da consumarsi crudi e in insalata devono essere utilizzati entro 3 giorni dalla data di scadenza.*

#### **Piante aromatiche**

*Provenienza - Filiera italiana .*

Le piante aromatiche utilizzate sono: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, maggiorana, menta.

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

**TABELLA STAGIONALITÀ PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI REGIONE PIEMONTE**

STAGIONALITÀ PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI REGIONE PIEMONTE												
Prodotti di filiera piemontese												
I prodotti, di seguito elencati devono essere di filiera piemontese, coltivati, confezionati e distribuiti in Piemonte												
PRODOTTO	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
<b>ORTAGGI</b>												
ASPARAGO												
BASILICO												
BIETOLA DA TAGLIO												
CAVOLFORE BIANCO												
CAVOLI BROCCOLI												
CAVOLIVERZA												
CICORIA CATALOGNA												
CICORIA LUNGA MILANO												
CIPOLLE												
FAGIOLINI												
LATTUGA CANASTA												
LATTUGA CAPPUCCIO												
LATTUGA DA TAGLIO PARELLA												
LATTUGA FOGLIA DI QUERCIA												
LATTUGA GENTILE												
LATTUGA ROMANA												
MELANZANE												
PATATE												
PEPERONI LUNGHI												
PEPERONI QUADRATI												
POMODORO CUORE DI BUE												
POMODORO ALLUNGATO												
POMODORO TONDO LISCIO												
PORRI												
PREZZEMOLO												
RADICCHIO ROSO TONDO												
ROSMARINO												
RUCOLA												
SEDANO DA COSTA BIANCO												
SEDANO DA COSTA VERDE												
SPINACIO												
VALERIANA												
ZUCCA LUNGA												
ZUCCHINO CHIARO CON FIORE												
ZUCCHINO SCURO												
<b>FRUTTA</b>												
ALBICOCCHE												
CACHI												
CILIEGIE												
DURONI												
FRAGOLE												
KWI												
MELE FUJI												
MELE GOLDEN												
MELE ROSSE GALA/ROYAL/STARK												
MIRTILLI												
NETTARINE												
PERE ABA TE												
PERE CONFERENCE												
PESCHE												
SUSINE VARIETÀ CINOJAPPONESI												
SUSINE VARIETÀ EUROPEE												

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

## **15. ACQUA**

L'acqua da tavola presso le scuole d'infanzia, primarie e secondarie di I grado potrà essere **potabile proveniente dall'acquedotto di zona**. Quando questo non sia possibile o sarà richiesto dall'ASM, l'acqua sarà del tipo oligominerale, quindi rispondente ai requisiti sulla classificazione delle acque oligominerali. Poiché si tratta di alimentazione in favore di bambini in età infantile, si richiede un residuo fisso non superiore a 250 mg/l.

L'acqua da tavola presso gli asilo nido dovrà essere sempre del tipo oligominerale, quindi rispondente ai requisiti sulla classificazione delle acque oligominerali. Poiché si tratta di alimentazione in favore di bambini di 6 mesi - 3 anni, si richiede un residuo fisso non superiore a 180 mg/l.

Le acque oligominerali dovranno essere di filiera piemontese, confezionate in bottiglie in PET.

## **16. PRODOTTI DA UTILIZZARSI NEGLI SCHEMI DIETETICI FORMULATI PER UTENTI CON PATOLOGIE LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE**

*Provenienza - Filiera comunitaria.*

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti, anche se non elencati nelle presenti tabelle merceologiche, previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione, per gli utenti con esigenze etico-religiose e in generale per tutte le richieste di dieta speciale autorizzate dalla S.A.

Pertanto l'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con diverse patologie (es. prodotti aproteici, a ridotto contenuto o privi di sale, a ridotto contenuto di fibra, ecc).

Per ciò che attiene gli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati dall'I.A. devono essere tassativamente "senza glutine".

Per ciò che attiene "dieta ad personam" per gli utenti affetti da allergie, tutti i prodotti forniti ed utilizzati dall'I.A. devono essere tassativamente privi dell'allergene individuato (es. dieta priva di latte, dieta priva di uova, ecc). L'I.A. dovrà mettere in atto un sistema di preparazione diete che garantisca anche l'assenza di contaminazione accidentale derivante dalla lavorazione di altri prodotti che contengono quel determinato allergene da escludere.

## **17. PRODOTTI PER LATTANTI**

*Provenienza - Filiera comunitaria e prodotti e confezionati in Italia*

Devono rispettare la normativa specifica relativa all'alimentazione dei lattanti.

**Pasta dietetica prima infanzia senza glutine**

**Pastina dietetica prima infanzia glutinata**

**Omogeneizzati**

Potranno essere richiesti omogeneizzati di carne, di pesce e di frutta; non devono contenere glutine o proteine del latte. Le confezioni devono essere da 80 g.

**Semolino**

Deve essere senza proteine del latte, esclusivamente a base di farina di grano tenero tipo 0.

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

**Crema di riso e crema mais e tapioca**

Devono essere senza proteine del latte e senza glutine.

**Crema multicereali**

Priva di proteine del latte a base esclusiva di farina di grano, di riso, di orzo ed avena.

**Biscotto granulato**

Deve essere senza glutine e senza uovo.

**Latte di proseguimento e adattato**

Deve soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita. La I.A. deve prevedere una scelta di almeno 3 tipi di latte adattato per garantire una diversificazione tale da soddisfare le esigenze dell'utenza.

**Liofilizzati**

Devono essere privi di glutine e proteine del latte.

**Biscotti primi mesi**

Devono essere senza uovo.

**Bevanda alla soia**

Può essere utilizzato in sostituzione del latte vaccino in casi particolari (se richieste dall'A.C).

Per tutti gli altri alimenti non specificati, ma facenti parte del Capitolato, si dovrà fornire merce sempre di 1^ qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti igienico-sanitari. Sulla base delle segnalazioni del S.I.A.N. potrebbero venir inseriti alimenti non indicati nel presente allegato. In tal caso l'I.A. sarà tenuta alla modifica della tipologia e della grammatura degli alimenti presenti in menù.

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)