



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

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NEGLI ASILI NIDO, SCUOLE
DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO NEL COMUNE DI VENARIA
REALE**

CIG 9241085097

ALLEGATO 3

TABELLE MERCEOLOGICHE

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 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 UE 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;
- **Regolamento UE 2158/2017** (e s.m.i.) relativo a misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti;
- **Protocollo Tecnico della Regione Piemonte** - Criteri microbiologici per prodotti alimentari - Allegato 1 Rev. 4/2017;
- **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 dal Regolamento UE n. 848/2018 e s.m.i. , e da tutta la legislazione applicabile alla produzione biologica.

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

Nel caso in cui gli alimenti siano da somministrarsi a lattanti e bambini nella prima infanzia, devono essere conformi alla normativa specifica in vigore:

- Regolamento 609/2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE, 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) 41/2009 e (CE) 953/2009 della Commissione
- Direttiva 2009/39/CE relativa ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare
- Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111 "Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti destinati ad una alimentazione particolare"
- DPR 19 gennaio 1998, n.131: "Regolamento recante norme di attuazione del d. l.gs 27 gennaio 1992, n. 111, in materia di prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare"
- Direttiva 2006/141/CE riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento
- Direttiva 2006/125/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
- DM 82 del 2009 Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità europea ed all'esportazione presso Paesi terzi
- DM 84 del 2011 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al decreto del Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali 9 aprile 2009, n. 82, recante attuazione della direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità europea ed all'esportazione presso i Paesi terzi
- Regolamento (UE) 2016/127 che integra il regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche di composizione e di informazione per le formule per lattanti e le formule di proseguimento e per quanto riguarda le prescrizioni relative alle informazioni sull'alimentazione del lattante e del bambino nella prima infanzia

Non è previsto l'utilizzo di prodotti contenenti OGM, grassi idrogenati, oli vegetali di palma o cocco, additivi edulcoranti o coloranti (se non esplicitamente concesso), 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.

Omogeneizzati: negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

Tutti i prodotti e le materie prime impiegate devono essere di buona qualità organolettica, non avere difetti di sapore, colore, odore o altro e 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 utilizza la seguente terminologia così come definita dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) in vigore¹

- **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.
- **Km0:** si intenda una distanza tra terreno coltivato/sito di allevamento e centro cottura di massimo 200 km
- **Filiera corta:** si intende la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione pasto, oppure la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario ed il centro di preparazione pasto, e purché sia collocata entro il km0. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0)

Tipologie di prodotti alimentari

- **Prodotti biologici:** sono i prodotti agroalimentari ottenuti mediante la produzione biologica conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 848/2018 e s.m.i., n. 279/2021 e s.m.i., n. 1235/2008 e s.m.i., n. 710/2009 e s.m.i.
- **Prodotti in regime di qualità UE (DOP – IGP – STG):** sono i prodotti agricoli e alimentari a denominazione di origine protetta, indicazione geografica protetta e specialità tradizionali garantite, conformi ad un disciplinare di produzione riconosciuto e registrato in base al Regolamento UE 1151/2012 e s.m.i.
- **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.):** prodotti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni, e regolamentati dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350 Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173.
- **Prodotti ortofrutticoli "SQNPI":** ortofrutta coltivata secondo il "Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata" istituito dalla Legge n. 4 del 3 febbraio 2011 "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" (art 2 commi 3-9). Si definisce «produzione integrata» il sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. Il SQNPI prevede un processo di certificazione volontaria volto a garantire l'applicazione delle norme tecniche previste nei disciplinari di produzione integrata regionali nel processo di produzione e gestione della produzione primaria e dei relativi

¹ Decreto Ministeriale 10 marzo 2020. Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate Alimentari - ALLEGATO 1.

trasformati, ed è finalizzato a garantire una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti. La verifica del rispetto delle norme tecniche è eseguita in base ad uno specifico piano di controllo da organismi accreditati secondo le norme vigenti.

- **Prodotti zootecnici "SQNZ"**: il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica è istituito dal DM 4 marzo 2011 "Regolamentazione del sistema di qualità nazionale zootecnica riconosciuto a livello nazionale ai sensi del regolamento (CE) n. 1974/2006 della Commissione" e è un regime di qualità volontario che permette di valorizzare i prodotti agricoli primari di origine zootecnica destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.
- **Prodotti del Commercio Equo e Solidale**: per commercio equo e solidale si intende un partenariato commerciale con produttori di aree economicamente svantaggiate dei Paesi in via di sviluppo, che prevede il pagamento al produttore di un prezzo equo e concordato, che gli garantisca un livello di vita adeguato e dignitoso; l'anticipazione al produttore, qualora richiesta, di una parte del prezzo al momento dell'ordine; la tutela dei diritti dei lavoratori nelle condizioni di lavoro con riferimento alla salute, alla sicurezza e alla retribuzione, senza discriminazioni di genere né ricorso allo sfruttamento del lavoro minorile; un rapporto continuativo fra produttore e acquirente, garantito da accordi di lunga durata, che prevede a carico di quest'ultimo iniziative finalizzate al graduale miglioramento della qualità dei prodotti, dei processi produttivi e delle condizioni di vita della comunità locale; il progressivo miglioramento degli standard ambientali della produzione; la trasparenza della filiera, anche nei confronti dei terzi. In assenza di una normativa nazionale o comunitaria, si intendono conformi i prodotti provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.
- **Prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile**: sono prodotti della pesca certificati "MSC - Marine Stewardship Council", "Friend of the sea" o equivalenti, cioè certificati da un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale.

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. È 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.*

1. PANE E SIMILARI

Ingredienti del pane: farina di grano tenero "0" o "00" o integrale, acqua, lievito, estratto di malto, farina di cereali maltati, sale. Il pane all'olio può contenere, oltre a tali ingredienti, olio di oliva o extra vergine di oliva in quantità compresa tra il 3 e il 4%.

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. È 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. 30 per l'infanzia, gr. 40/50 per le scuole primarie e gr. 60 nelle scuole secondarie e adulti e dovrà essere distribuito a numero (n. 1 pezzo per bambini, n. 2 pezzi per adulti).

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. 30 per l'infanzia, gr. 40/50 per le scuole primarie e gr. 60 nelle scuole secondarie e adulti e dovrà essere distribuito a numero (n. 1 pezzo per bambini, n. 2 pezzi per adulti).

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 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 "0", 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 "0"

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 cereali diversi dal frumento 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 "0", acqua, lievito, sale, ed 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 la S.A. è possibile richiedere tali prodotti a fornitori esterni purché 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 e pasta di semola integrale 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.

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 menù.

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

3. RISO

Provenienza - Filiera italiana

Deve essere biologico per almeno il 50% in peso.

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 è 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
- Superfino per gli asili nido

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

Riso semigreggio (o integrale):

Provenienza - Filiera italiana

Deve essere biologico per almeno il 50% in peso.

Il prodotto ottenuto dalla sbramatura del riso greggio con completa asportazione della lolla; il processo di sbramatura può dare luogo a scalfitture del pericarpo. Deve essere sano, leale e mercantile e non deve presentare difetti quali ad esempio rotture, malformazioni, danneggiamenti, pigmentazioni, etc.

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

Orzo perlato, farro decorticato

Provenienza - Filiera Comunitaria

Devono essere biologici per almeno il 50% in peso.

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.

5. OLIO – BURRO

Olio extravergine di oliva

Provenienza – Filiera italiana

Per almeno il 40% in capacità deve essere biologico.

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.

Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, essere stato ottenuto meccanicamente dalle olive e non avere subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e non contenere 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.

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.

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

6. ALTRI ALIMENTI CONFEZIONATI

POMODORI PELATI/PASSATA DI POMODORO

Provenienza – Filiera italiana

Devono essere biologici per almeno il 33% in peso.

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 continuità (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.

PESTO BIOLOGICO

Provenienza – Filiera italiana

Il pesto dovrà essere prodotto presso il centro cottura il giorno stesso del consumo con i seguenti ingredienti: basilico biologico, olio extra vergine di oliva, grana padano DOP e/o parmigiano reggiano DOP e/o pecorino DOP, pinoli, sale.

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

SUCCHI DI FRUTTA, NETTARI, MOUSSE E PUREA di FRUTTA

Provenienza – Filiera italiana

Devono essere biologici.

Il succo di frutta è il prodotto ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, fresca o conservata mediante refrigerazione o congelamento, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene. Per succo di frutta si intende un prodotto costituito al 100% di frutta privo di zuccheri aggiunti.

Il nettare di frutta è il prodotto fermentescibile ma non fermentato ottenuto con l'aggiunta di acqua, con o senza l'aggiunta di zuccheri e/o miele, ai succhi di frutta, alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti. La frutta presente in misura non inferiore al 50%. Non deve essere presente il fruttosio come dolcificante.

La purea di frutta è il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto mediante processi fisici adeguati quali la setacciatura, triturazione o macinazione della parte commestibile dei frutti interi o senza buccia, senza eliminazione di succo; il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti; deve essere al 100% costituita da frutta.

I prodotti devono essere privi 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 conformi al 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. Non sono concessi dolcificanti diversi dal saccarosio.

Devono contenere almeno il 50% di frutta.

MIELE BIOLOGICO

Provenienza – Filiera italiana

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

CIOCCOLATO E CIOCCOLATO AL LATTE

Provenienza – Prodotto e confezionato in Italia

Le tavolette di cioccolata devono provenire da commercio equo e solidale.

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

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.

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 e non deve contenere alcun additivo, quale ad esempio l'antiagglomerante. Deve essere conforme al D.M. 31/1/1997 n.106.

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

ZUCCHERO

Provenienza – Zucchero semolato: Filiera comunitaria

Zucchero di canna: commercio equo e solidale

Lo zucchero semolato 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 (Filtth-Test).

Deve essere confezionato in pacchetti da Kg.1.

La S.A. può richiedere all'I.A. l'utilizzo di zucchero di canna, proveniente da commercio equo e solidale.

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

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°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°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

PRODOTTI ITTICI

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. Per quanto riguarda le lisce, devono esserne privi o comunque devono rispettare quanto previsto dallo Standard CODEX ALIMENTARIUS 165/1989 Rev. 2016, che definisce non conforme 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.

Parametri fisici: calo peso 10 - 30% a seconda della specie; glassatura 5 - 20% a seconda della specie.

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo

Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle".

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea.

Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

VERDURE SURGELATE - VERDURE per MINESTRONE SURGELATO

Provenienza – Filiera italiana

Devono essere biologiche per almeno il 50% in peso.

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'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 italiana/piemontese

Le carni bovine devono essere biologiche e di filiera italiana per almeno il 50% in peso; un ulteriore 10% in peso deve essere di razza Piemontese, proveniente da bovini 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.

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

Le carni avicole devono essere biologiche per almeno il 20% in peso.

Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”. Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all’aperto” devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Sono richiesti i seguenti tagli:

Pollo: Cosce (prive di piume su tutti i tagli), sottocoscce/sovracoscce, fusi, spiedini, petto, fettine di petto.

Tacchino: fesa, cosce, fettine, spiedini, spezzatino.

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 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.

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.

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 italiana

Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.

Condizioni generali:

deve soddisfare i requisiti obbligatori definiti dalla normativa comunitaria e nazionale

- deve provenire da allevamenti nazionali 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

Biologico

Latte utilizzato per le preparazioni nel centro di cottura deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso del 3,5% di contenuto lipidico, conforme alla normativa vigente e sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati.

Latte fresco Intero Pastorizzato

Provenienza – Filiera italiana

Biologico

Il latte fornito agli asili nido 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 NATURALE/alla FRUTTA

Provenienza – Filiera italiana

Biologico

Lo yogurt deve essere intero, naturale, oppure alla frutta (devono essere esclusi dalla fornitura gli yogurt alla

fragola), 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. Gli ingredienti alimentari aggiunti allo yogurt, ad esempio preparazioni a base di frutta e polpa di frutta, non devono superare il limite del 30% sul prodotto finito.

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

Provenienza – Filiera italiana

Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

I 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.

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 dalla S.A. altri tipi di formaggio in sostituzione di quelli indicati nel menù con caratteristiche rispondenti alle leggi vigenti.

11. SALUMI

Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Prosciutto cotto alta qualità 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

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 PASTORIZZATE

Provenienza – Filiera italiana

Biologiche

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

Biologici per almeno il 50% in peso.

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 granella non deve superare il 13%);
- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Per gli asili nido i piselli devono essere decorticati.

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

Provenienza – Filiera italiana ad eccezione di banane ed ananas

Biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti.

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

In via eccezionale, Nel caso di mancata reperibilità di frutta biologica, può essere utilizzata frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti; 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

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.

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 essere biologiche al 100% oppure provenire dal commercio equosolidale.

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/Erbette;
- 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);
- Zucchine;
- 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".

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.

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 dalla S.A., 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 italiana

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. Gli omogeneizzati di carne devono essere biologici.

Semolino

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

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.