



**Comune di Nole**  
Città Metropolitana di Torino

\*\*\*\*\*

Via Devesi n. 14 – Cap 10076 Tel. 011 9299711 – Fax . 011 9296129 – C.F. - P.IVA 01282670015  
[www.comune.nole.to.it](http://www.comune.nole.to.it) e-mail [info@comune.nole.to.it](mailto:info@comune.nole.to.it)

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
PER I MINORI FREQUENTANTI LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA  
E SECONDARIA DI PRIMO GRADO  
settembre 2022 - agosto 2025**

**Allegato n. 2 al Capitolato Speciale d'Appalto**

**TABELLE MERCEOLOGICHE PER:  
DERRATE UTILIZZATE PER IL  
CONFEZIONAMENTO DEI PASTI  
STOVIGLIE E MATERIALE A PERDERE**

## **NORMATIVA DI RIFERIMENTO PER LE TABELLE MERCEOLOGICHE**

- **D.P.R. n. 327 1980** (e s.m.i.) Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283
- **Legge n. 283 1962** (e s.m.i.) Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- **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 CE 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
- **Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003** pratiche generali e principi di igiene alimentare

Tutti gli alimenti utilizzati per l'allestimento dei pasti per la refezione scolastica richiesti dal Capitolato d'Appalto devono essere OGM free e conformi alla vigente normativa italiana e comunitaria.

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

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e al Reg. CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

\*\*\*\*\*

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

L'Impresa Appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione anche se non elencati nelle presenti Tabelle Merceologiche. Per ciò che riguarda gli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati dall'Impresa Appaltatrice devono essere inseriti nel Prontuario sempre aggiornato dell'Associazione Italiana Celiachia.

## **FORNITURA PRODOTTI BIOLOGICI**

Tutti i prodotti biologici specificati nelle presenti Tabelle Merceologiche devono essere di provenienza nazionale, salvo diversa indicazione.

In caso di irreperibilità, privilegiare le produzioni di provenienza locale (di cui almeno il 50% biologico). Per la fornitura di frutta e verdura, in subordine a quanto sopra specificato i prodotti possono derivare da produzione a "lotta integrata" ed infine, da produzione convenzionale.

Il fornitore dovrà in ogni caso documentare l'impossibilità di reperire sul mercato i prodotti biologici, dandone comunicazione agli Uffici Comunali entro le ore 12 del giorno precedente la data di distribuzione.

## **PRODOTTI A LOTTA INTEGRATA**

Prodotti provenienti da sistemi di coltivazione che rispettano un **disciplinare regionale di produzione integrata**; tale requisito, oltre che essere indicato in etichetta, dovrà essere dimostrabile da documenti di certificazione o autocertificazione scritte dei produttori.

Il coltivatore si impegna a garantire che:

1. il prodotto fornito possiede una percentuale di residuità sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge vigenti al momento del controllo;
2. che non sono stati effettuati, da parte del produttore agricolo, trattamenti con principi attivi di sintesi per la conservazione del prodotto nel periodo successivo alla raccolta;
3. che la produzione è avvenuta esclusivamente nell'ambito della propria azienda agricola;
4. che il "quaderno di campagna", ove registrare tutti i trattamenti, le concimazioni e le operazioni colturali effettuate, è costantemente aggiornato ed è disponibile per eventuali controlli;
5. sul prodotto viene apposta specifica nota informativa con l'indicazione di: denominazione dell'azienda, tipo e varietà del prodotto, epoca e luogo di raccolta.

\*\*\*\*\*

## **CEREALI E DERIVATI**

**Normativa di riferimento:**

**Legge 4 luglio 1967, n. 580**

Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari

**D.P.R. 30 novembre 1998, n. 502**

Lavorazione e commercio del pane

**D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187**

Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari a norma dell'art 50 della Legge 22 febbraio 1994 n. 146

**Circolare 3 agosto 1985, n.32**

Circolare del Ministero della Sanità 3 agosto 1985, n.32 avente per oggetto: "Norme igienico-sanitarie sulla lavorazione e conservazione delle paste alimentari"

**Legge 18 marzo 1958, n.325**

Disciplina del commercio interno del riso

**Legge 05 giugno 1962, n.586**

Modificazione della legge 18 marzo 1958, n. 325 sulla disciplina del commercio interno del riso

**D.M. n. 2391 del 13 aprile 2012**

Denominazione delle varietà di risone e delle corrispondenti varietà di riso per l'annata agraria 2011/2012

**Tutte le farine di grano impiegate per la produzione dei seguenti prodotti devono provenire da Europa, USA o Canada.**

### **FARINA BIANCA DI TIPO 00 BIOLOGICA**

Farina di grano tenero, **prodotto e confezionato in Italia.**

La farina non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti e non devono essere presenti corpi estranei. Le confezioni e i sacchetti di carta devono essere sigillati senza difetti, rotture o altro.

### **FARINA DI MAIS BIOLOGICA**

**Di filiera italiana.**

Ottenuta mediante macinazione di mais di ottima qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non deve contenere sostanze estranee non consentite dal DPR 187/2001.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti animali e non deve essere invaso da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture. Deve essere inserita nel Prontuario degli Alimenti per Celiaci.

### **PRODOTTI DA FORNO BIOLOGICI**

(Cracker, fette biscottate, biscotti secchi, crostini, grissini, merendine es. crostatina, plumcake...)

**Prodotti e confezionati in Italia**

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole. E' escluso l'uso di grassi animali e di oli vegetali diversi dall'olio d'oliva o extra vergine di oliva.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

**BISCOTTI SENZA GLUTINE: da prontuario dell'A.I.C.**

**MERENDINE CONFEZIONATE SENZA GLUTINE: da prontuario dell'A.I.C.**

### **PIZZA/FOCACCIA**

**Prodotte e confezionate in Italia**

Devono essere di produzione giornaliera e possono essere fornite preconfezionate.

Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva e, per la pizza, pomodori pelati.

**BASE PER PIZZA SENZA GLUTINE: da Prontuario dell'A.I.C.**

### **PANE**

**Prodotto e confezionato in Italia** con sfarinato di grano di tipo 0,00 o di tipo integrale.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. I grassi impiegati devono essere solo olio di oliva o extra vergine di oliva.

Il pane deve essere preparato secondo buone tecniche di lavorazione che conferiscano al prodotto finito le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata, croccante e ben cotta;
- mollica morbida, ben cotta, non colloso;

- 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 l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa, di congelato o altro.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, la data di confezionamento, il nome del produttore.

Ad ogni bambino deve essere fornito un singolo panino: la grammatura deve essere quella prevista per ogni fascia di età.

Tipologie di pane richieste:

- pane comune (farina, sale, acqua, lievito.)
- pane di tipo integrale e multicereali
- pane arabo
- pane speciale per panini/hamburger

Deve essere garantita la fornitura di almeno tre tipologie di pane nell'arco della settimana.

## **PANE E/O GRISSINI SENZA GLUTINE: da Prontuario dell'A.I.C.**

### **PANE GRATTUGIATO BIOLOGICO**

#### **Prodotto e confezionato in Italia.**

Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580 - Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali e degli sfarinati del pane. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti e rotture.

Non devono essere presenti grassi animali nel prodotto.

### **PANE GRATTATO SENZA GLUTINE : da Prontuario dell'A.I.C.**

### **CORN FLAKES, RISO SOFFIATO BIOLOGICO**

#### **Di filiera italiana.**

Gli ingredienti previsti dovranno essere: mais o riso, zucchero, sale, malto.

### **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA E INTEGRALE**

#### **Prodotta e confezionata in Italia.**

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste dalle Tabelle Dietetiche compresa la pasta tipo 0,00.

La pasta deve presentarsi in buono stato di conservazione e le confezioni devono essere integre e ben sigillate.

Per la scuola dell'infanzia deve essere garantita la fornitura di pasta di formato piccolo. La cottura della pasta dovrà essere effettuata con tempistiche diverse a seconda dell'orario previsto di consumo delle diverse fasce di età.

### **PASTA SENZA GLUTINE: da Prontuario dell'A.I.C.**

### **PASTA SECCA ALL'UOVO**

#### **Prodotta e confezionata in Italia**

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

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

### **PASTA SECCA ALL'UOVO SENZA GLUTINE: da Prontuario dell'A.I.C.**

#### **PASTA FRESCA ALL'UOVO /RIPIENA O SURGELATE**

##### **Prodotti e confezionati in Italia.**

Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, parmigiano reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi (altre tipologie di ripieno a scelta dell'amministrazione).

Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. 187/2001. Le confezioni devono pervenire intatte.

Il prodotto surgelato deve essere conforme a quanto previsto al punto 8 del presente documento (prodotti surgelati).

#### **RISO BIOLOGICO**

**Deve essere di filiera italiana con preferenza regioni del Nord Italia (Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna)**

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Le tipologie richieste sono:

- Parboiled: da utilizzarsi solo per i pasti veicolati delle scuole dell'infanzia e scuole dell'obbligo.
- Riso integrale

#### **ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO BIOLOGICO**

**Devono essere di filiera comunitaria**

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti e rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 titolo I. I granelli dell'orzo devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino

#### **GNOCCHI DI PATATE SOTTOVUOTO**

**Prodotti e confezionati in Italia**

Devono essere prodotte solo con farina di grano tenero e con patate, senza conservanti e additivi né fecola di patate o anidride solforosa. Non devono apparire appiccicosi o eccessivamente elastici o molli e devono essere facilmente separabili fra loro.

#### **PASTA PER LASAGNA SURGELATA**

**Prodotta e confezionata in Italia.**

Sfoglia di pasta all'uovo, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronorm. La sfoglia deve essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Il prodotto surgelato deve essere conforme a quanto previsto al punto "prodotti surgelati" (pag. 12 delle presenti Tabelle Merceologiche).

\*\*\*\*\*

## **CONDIMENTI VARI CONFEZIONATI**

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO**

#### **Deve essere di filiera italiana**

Si tratta dell'unico olio ammesso per le cotture degli alimenti

L'olio non dovrà avere odori sgradevoli come di rancido, di putrido, di fumo, non dovrà essere amaro, ma possedere odore e sapore gradevole al palato.

Si desidera precisare che non si accetta l'utilizzo di olio già sottoposto ad altre cotture.

Deve essere confezionato in bottiglie di vetro da 1 L tali da proteggere il prodotto dalla luce, o in latte da 5 L il cui utilizzo sarà consentito esclusivamente presso il centro cottura.

### **BURRO DI CENTRIFUGA/BURRO MONOPORZIONE BIOLOGICO**

#### **Deve essere di filiera piemontese**

Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere alterato e non deve avere odore di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

In particolare non deve contenere grassi estranei a quelli del latte e deve avere un contenuto di grassi, tenore di acqua ed estratto secco lattiero conforme alla normativa vigente.

Il burro deve essere contenuto in involucri sigillati.

\*\*\*\*\*

## **PRODOTTI CASEARI**

### **PARMIGIANO REGGIANO D.O.P**

Il parmigiano reggiano è un formaggio a pasta dura, a Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.), secondo la norma europea del Reg. CEE 2081/92 ed il riconoscimento del Reg. (CE) n. 1107/96.

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

Solo il formaggio prodotto secondo le regole raccolte nel Disciplinare di produzione può fregiarsi del marchio Parmigiano-Reggiano e quindi deve riportare sulla forma i contrassegni nella loro integrità atti a identificare e distinguere il prodotto. I marchi d'origine, apposti alla nascita del formaggio sono:

i segni impressi con la fascera marchiante lungo tutto lo scalzo della forma, che riportano i puntini con la scritta "Parmigiano Reggiano", il numero di matricola del caseificio, il mese e l'anno di produzione, la scritta DOP, la scritta "Consorzio Tutela".

Il formaggio a denominazione d'origine, DPR n. 1269 del 30/10/1955, deve rispondere ai requisiti previsti dal DPR n. 54 del 14/01/1997:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca
- il colore della pasta deve essere da leggermente paglierino a paglierino
- l'aroma e il sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante
- struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia
- occhiatura minuta, appena visibile
- spessore della crosta di circa 6 mm
- peso minimo di una forma: 24 kg.

### **PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P**

Deve essere conforme ai requisiti previsti dal D.P.C.M. Del 4/11/1991. Le confezioni devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano.

Caratteristiche:

- ◆ il grasso minimo deve essere non inferiore al 32% sulla sostanza secca
- ◆ gli additivi devono essere assenti

- ◆ caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- ◆ umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%
- ◆ aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- ◆ quantità di crosta non superiore al 15%
- ◆ non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- ◆ proveniente da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.
- ◆ deve essere confezionato riportando l'autorizzazione del consorzio.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato è inviato giornalmente dall' I.A. ai punti di refezione per i primi piatti asciutti e in brodo, secondo le grammature totali previste dalle tabelle dietetiche in vigore. Fanno eccezione le seguenti preparazioni: lasagne, pasta al tonno, pasta al pesto, pasta gratinata, polenta.

In caso di invio di prodotto sfuso l'Impresa Appaltatrice dovrà provvedere ad opportuna identificazione con:

- data di lavorazione
- data di consumo
- lotto di produzione
- scadenza.

### **FORMAGGI FRESCHI E A MEDIA STAGIONATURA**

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia. In linea con i Cam vigenti il 30% in peso deve essere biologico o DOP o IGP o "di montagna".

Caratteristiche:

- devono essere di **filiera italiana**
- prodotti da puro latte vaccino **fresco italiano**
- devono essere prodotti a partire da: latte, caglio e sale
- non devono presentare gusti anomali
- devono essere forniti in confezioni chiuse
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza

#### **Formaggi freschi richiesti**

Crescenza/stracchino (**filiera piemontese/regioni contermini**) **Biologico**

Formaggio tipo quark (**filiera piemontese/regioni contermini**)

Fiordilatte/mozzarella di latte vaccino (**filiera piemontese**) **Biologico** Robiola fresca (**filiera piemontese**)

Ricotta (**filiera piemontese**) **Biologica**

Tomino fresco (**filiera piemontese**)

Primo sale (**filiera piemontese**)

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

#### **Formaggi a media stagionatura richiesti:**

Formaggio tipo Grana (**filiera piemontese**)

Raschera DOP (**filiera piemontese**)

Bra tenero DOP (**filiera piemontese**)

Toma Piemontese DOP (**filiera piemontese**)

Non devono essere utilizzati formaggi freschi con una shelf-life residua inferiore a 15 giorni rispetto alla data di TMC/scadenza.



## **ALTRI FORMAGGI FRESCHI A BASSO CONTENUTO DI GRASSI**

Altri tipi di formaggi possono essere inseriti nei menù in accordo con i referenti comunali e devono avere sapore, colore e odore caratteristici. Devono inoltre essere privi di polifosfati.

Si precisa inoltre che:

- ◆ i formaggi devono essere consegnati in porzioni monodose sigillate aventi la grammatura citata sulle tabelle dietetiche per ogni fascia di età.
- ◆ in ogni fase di lavorazione devono essere conservati unicamente a temperature di refrigerazione comprese tra gli 0° e i 4°C.

\*\*\*\*\*

## **LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

### **LATTE UHT INTERO BIOLOGICO**

**Deve essere di filiera interamente piemontese** (prodotto, lavorato, confezionato, distribuito in Piemonte).

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

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

### **LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO “ALTA QUALITÀ” BIOLOGICO**

**Deve essere di filiera interamente piemontese** (prodotto, lavorato, confezionato, distribuito in Piemonte).

Deve essere fornito per le colazioni e le merende destinate ai bimbi dell’asilo nido.

Il latte fresco intero pastorizzato deve contenere un tenore naturale di materia grassa uguale o superiore al 3,5%.

### **YOGURT NATURALE ALLA FRUTTA BIOLOGICO**

**Prodotto in Piemonte** con latte proveniente da animali allevati in Italia con metodi biologici. Deve essere fornito in vasetti monoporzione.

Non sono ammessi prodotti contenenti conservanti e/o coloranti.

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

### **YOGURT SENZA GLUTINE: da prontuario dell’A.I.C.**

### **BUDINO BIOLOGICO**

**Prodotto in Italia**

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT

### **BUDINO SENZA GLUTINE: da prontuario dell’A.I.C.**

### **GELATO**

Dovrà essere di filiera italiana, allestiti secondo le buone pratiche igienico-sanitarie.

Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale

Il gelato dovrà essere distribuito in monoporzioni, sotto forma di:

- coppa gelato, biscotto, sorbetto e gelato alla frutta
- gelato di soia

Il trasporto deve essere effettuato prevedendo l’utilizzo di piastre eutettiche.

### **GELATO/GHIACCIOLI SENZA GLUTINE: da prontuario dell’A.I.C.**

\*\*\*\*\*

## CARNI

### **CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI BOVINO ADULTO SOTTOVUOTO**

La carne dovrà essere biologica per almeno il 50% in peso; un ulteriore 10% in peso di carne, se non biologica, dovrà essere certificata nell'ambito dei sistemi di qualità nazionale o regionale riconosciuti o etichettata in conformità a quanto previsto nei Cam vigenti, o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

Qualità delle carni: **filiera piemontese**.

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

- Ottenuti 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. Poiché la stragrande maggioranza dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina, che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca costituirà oggetto dei controlli disposti dall'Amministrazione Comunale. Qualora le analisi rilevino la presenza della mutazione (sia di genotipo omozigote sia eterozigote mutato) il bovino risulterà inequivocabilmente appartenente alla **razza piemontese**; qualora la mutazione non venga rilevata, verranno disposte ulteriori verifiche che ne attestino inequivocabilmente l'appartenenza alla razza piemontese.
- Ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione):
- Etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni:
  - estremi dell'autorizzazione MIPAF del disciplinare
  - logo dell'Organizzazione, con indirizzo, anche abbreviato
  - paese di nascita del capo bovino Italia; data di nascita ed elementi identificativi dell'azienda di nascita
  - numero identificativo dell'animale o del gruppo di animali (marca auricolare e/o numero di macellazione e/o lotto di lavorazione omogeneo)
  - sesso dell'animale
  - **razza Piemontese**
  - paese di allevamento: **Italia**; elementi identificativi dell'azienda di allevamento
  - paese ove è avvenuta la macellazione e numero di approvazione del macello; data di macellazione, elementi identificativi dello stabilimento di macellazione (ragione sociale e indirizzo anche abbreviato)
  - paese ove è avvenuto il sezionamento e numero di approvazione del centro di sezionamento, elementi identificativi dello stabilimento di sezionamento/preparazione carni macinate (ragione sociale e indirizzo anche abbreviato)
  - nome del taglio anatomico
  - data di confezionamento
  - data di scadenza
  - peso

Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.

La carne deve:

1. 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 mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
2. presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Campionamenti per controlli: al fine di consentire adeguati controlli, presso ogni laboratorio di sezionamento, da ogni capo in entrata, deve essere effettuato il prelievo di un campione di carne che deve essere identificato tramite numero di auricolare o numero di documento di identità e la conservazione di aliquote di carne deve avere la durata di mesi due dalla data di lavorazione. Tali aliquote hanno valore di controcampione che dovrà essere sottoposto ad analisi, da parte del laboratorio di sezionamento, qualora l'analisi della miostatina bovina svolta dall'Amministrazione Comunale o dall'Impresa Appaltatrice dovesse risultare non conforme. Gli esiti di tali analisi saranno trasmessi dall'Impresa Appaltatrice all'Amministrazione Comunale.

Non è consentito utilizzare carne già macinata per le preparazioni che lo richiedono, quali ragù, polpette, hamburger, polpettone. 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.

## **CARNE DI SUINO FRESCA E REFRIGERATA SOTTOVUOTO**

La carne dovrà essere **biologica per almeno il 10%** in peso oppure in possesso di certificazione volontaria relativa i requisiti “benessere animale” e “allevamento senza antibiotici” come indicato nei Cam vigenti.

Condizioni generali:

- deve essere di **filiera nazionale**
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare il marchio della visita sanitaria
- deve 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 essere 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.

## **CARNI AVICOLE REFRIGERATE SOTTOVUOTO**

La carne dovrà essere **biologica per almeno il 20%** in peso; le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a quanto previsto nei Cam vigenti.

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

Condizioni generali

- carne di tacchino di **filiera nazionale**
- petti di pollo di **filiera piemontese**
- fusi di pollo e sovracosce di **filiera piemontese**
- devono appartenere alla classe A Reg CE 1234/2007

- devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;
- devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature né trasudate.

Le carni di tacchino devono essere di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi. 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.

\*\*\*\*\*

### **SALUMI**

I salumi dovranno essere forniti biologici per almeno il 30% in peso o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP in linea con i Cam vigenti. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (E621).

I prodotti consegnati affettati dovranno essere confezionati la mattina stessa del consumo e preparati in modo tale da permettere la perfetta separazione delle fette.

### **PROSCIUTTO COTTO “ALTA QUALITÀ” SENZA GLUTINE E PROTEINE DEL LATTE**

Il prosciutto cotto deve essere di “prima qualità”, ottenuto da masse muscolari integre, lavorato fresco non congelato, di **filiera italiana** con bollo CEE, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, glutine e quindi deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per Celiaci.

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- ◆ l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole
- ◆ la fetta deve essere compatta di colore roseo, privo di ecchimosi e di aspetto lucido iridescente
- ◆ devono essere scartate quelle corrispondenti alla parte iniziale e finale della coscia in modo da somministrare a tutti la stessa tipologia di fetta.
- ◆ 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.

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

### **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP**

Deve possedere tutte le caratteristiche qualitative ed organolettiche previste dai loro disciplinari di produzione.

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

- forma esteriore tondeggiante
- tra gli 8 e i 10 Kg e comunque non inferiore ai 7
- colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse
- aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico
- no deve presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

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

### **BRESAOLA IGP**

Deve possedere tutte le caratteristiche qualitative ed organolettiche previste dai loro disciplinari di produzione della Indicazione Geografica Protetta di cui al Decreto 23/12/1998.

La “Bresaola della Valtellina” è prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino dell’età compresa fra i due e i quattro anni.

Caratteristiche organolettiche/merceologiche:

- consistenza soda ed elastica
- aspetto al taglio: compatto e assente da fenditure
- colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; colore bianco per la parte grassa
- profumo: delicato e leggermente aromatico
- gusto: gradevole, moderatamente saporico, mai acido.

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

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

### **FESA DI TACCHINO ARROSTO**

#### **Di filiera italiana**

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

Deve essere inserita nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per Celiaci.

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

### **MANZO ARROSTO**

#### **Di filiera italiana**

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato e privo di grasso, senza odori e sapori sgradevoli o anomali.

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

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

### **SALSICCIA DI PURO SUINO**

Deve essere ottenuta da suini di **filiera nazionale**.

Gli insaccati, con caratteristiche organolettiche ottimali, devono avere odore gradevole e colore caratteristico. Il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido.

Il tenore lipidico non deve essere superiore a 1/3 del prodotto. L’impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi alle vigenti normative in materia.

Deve essere inserita nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per Celiaci.

\*\*\*\*\*

## **PRODOTTI SURGELATI**

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari:

- sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto “surgelazione”, che permette con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a 18°C.

Devono essere preparati e confezionati da fornitori qualificati in base alle norme vigenti.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i prodotti non devono presentare segni di un avvenuto scongelamento totale o parziale, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione e impaccamento;
- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C, non in acqua.

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

## **PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

Il pesce congelato/surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La glassatura, la cui percentuale deve essere riportata in etichetta, deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie.

I filetti di pesce non devono presentare:

- ◆ grumi di sangue, pinne o resti di pinne
- ◆ residui di membrane/parete addominale
- ◆ colorazioni anormali/attacchi parassitari.

I prodotti ittici devono provenire da zone di origine FAO 37 o FAO 27 e avere le caratteristiche di specie e di taglia previste nei Cam vigenti.

La pezzatura deve essere omogenea, e devono essere privi di spine. Parametri fisici:

- calo di 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, limanda.

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

## **PESCE IN SCATOLA**

### **TONNO ALL'OLIO DI OLIVA**

Caratteristiche:

- di qualità poco salato
- di gusto delicato
- di consistenza soda ma tenera e non stopposo
- compatto, non sbriciolato, di colore omogeneo

fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenze di parti estranee e di acqua. Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7/07/1927 n°1548 e D.M. 9/12/1993 relativo al tasso di mercurio

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Porre molta attenzione al contenuto di ISTAMINA presente nel tonno in scatola. L'istamina è un composto azotato altamente termostabile e non è denaturata dai trattamenti di cottura e di inscatolamento. Livelli di istamina: il tenore medio non deve superare 100 ppm (mg/kg)

\*\*\*\*\*

## **UOVA**

### **UOVA PASTORIZZATE BIOLOGICHE**

Devono essere di **filiera piemontese**.

Caratteristiche:

- ◆ il prodotto deve provenire da galline allevate a terra con mangimi di origine vegetale
- ◆ devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, devono essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.
- ◆ La fascettatura e confezioni devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa
- ◆ Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.
- ◆ Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.

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

### **UOVA SODE CONFEZIONATE BIOLOGICHE**

Devono essere di **filiera italiana**

Il prodotto deve provenire da uova fresche di categoria A, lessate, sgusciate confezionate sottovuoto o in liquido di governo.

\*\*\*\*\*

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere **biologici** secondo le quantità indicate al paragrafo successivo “provenienze”
- appartenere alla categoria **1^ o 1^ categoria extra**
- essere interi e sani, senza lesioni o attacchi parassitari
- essere puliti, ovvero privi di terra e di ogni altra impurità
- essere esente da danni causati dal gelo
- non essere bagnati o eccessivamente umidi
- essere privi di odori o sapori anomali- il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, ammaccature, abrasioni
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali
- è tollerato uno scarto massimo **pari al 10%** del totale del peso netto del prodotto consegnato.

Ogni settimana dovranno essere somministrati almeno tre tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dalla sottostante tabella in merito alla stagionalità.

### **STAGIONALITA' FRUTTA**

GENNAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere

FEBBRAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere

MARZO Ananas, arance, banane, kiwi, mele, pere

APRILE Ananas, arance, banane, kiwi, mele

MAGGIO Ananas, banane, mele, melone

GIUGNO Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone

LUGLIO Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine

AGOSTO Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine

SETTEMBRE Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne

OTTOBRE Ananas, banane, mele, pere, uva

NOVEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere

DICEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere

Esclusivamente per le scuole secondarie di primo grado è possibile somministrare le ciliegie nel periodo di stagionalità (mesi di maggio e giugno).

### **STAGIONALITA' VERDURA**

VERDURA	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
asparagi			Mar	Apr	Mag							
bietole	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
broccoli	Gen	Feb	Mar						Set	Ott	Nov	Dic
carciofi	Gen	Feb	Mar	Apr		Giu				Ott	Nov	Dic
cardi	Gen	Feb									Nov	Dic
carote	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
cavolfiori	Gen	Feb	Mar	Apr						Ott	Nov	Dic
cavoli	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
cetrioli		Feb				Giu	Lug	Ago	Set			



cicorie	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
cime di rapa	Gen	Feb										Dic
cipolle				Apr	Mag	Giu	Lug					
cipolline			Mar	Apr	Mag							
fagiolini					Mag	Giu	Lug	Ago	Set			
fave				Apr	Mag	Giu	Lug					
finocchi	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag					Ott	Nov	Dic
insalate			Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
melanzane						Giu	Lug	Ago	Set	Ott		
patate	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
peperoni						Giu	Lug	Ago	Set	Ott		
piselli					Mag	Giu						
pomodori					Mag	Giu	Lug	Ago	Set			
porri	Gen	Feb	Mar	Apr					Set	Ott	Nov	Dic
porcini								Ago	Set	Ott		
radicchi	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
ravanelli				Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott		
rucola				Apr	Mag	Giu	Lug	Ago				
sedani	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
spinaci	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag				Set	Ott	Nov	Dic
zucche	Gen	Feb						Ago	Set	Ott	Nov	Dic
zucchine						Giu	Lug	Ago	Set			

## PROVENIENZA

Si riportano di seguito le caratteristiche specifiche dell'ortofrutta:

### a) Prodotti biologici di produzione extranazionale

- Banane provenienti dal **mercato equosolidale**: la polpa deve essere soda e pastosa, priva di annerimenti, il sapore non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.
- Ananas

### b) Prodotti di produzione nazionale biologici

Tutti gli altri prodotti dovranno essere, per stagionalità e tipologia, di **filiera italiana** (coltivati, confezionati e distribuiti in Italia) e devono essere **biologici**.

In 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. I prodotti coltivati con sistemi convenzionali potranno essere utilizzati solo nel caso in cui non sia possibile reperire prodotti con le caratteristiche sopra indicate.

Il fornitore dovrà in ogni caso documentare l'impossibilità di reperire sul mercato i prodotti biologici, dandone comunicazione agli Uffici Comunali entro le ore 12 del giorno precedente la data di distribuzione.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI IV GAMMA**

I prodotti di IV gamma devono essere conformi alla Legge 13/05/2011 n. 77 “Disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma”

Gli ortaggi potranno essere forniti in quarta gamma; in caso di fornitura di prodotti in quarta gamma, a seconda della tipologia di ortaggio utilizzata, l'Impresa Appaltatrice dovrà riferirsi, per ciò che attiene l'approvvigionamento, a quanto disposto nel paragrafo “prodotti ortofrutticoli freschi”.

Per la frutta potrà essere prevista la IV gamma per ananas, melone, mix di frutta.

Devono possedere i requisiti microbiologici previsti nei limiti di contaminazione microbiologica allegati al Capitolato.

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifà alla normativa francese che prevede:

- ◆ locali di selezionamento dei prodotti max. + 12 °C
- ◆ locali di fabbricazione e imballaggio: max +12°C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a + 4°C)
- ◆ acqua di lavaggio e stazionamento del prodotto max +4°C
- ◆ celle frigorifere e mezzi di trasporto max +4°C
- ◆ la linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate; la prima è utilizzata per il prelavaggio con l'allontanamento dei residui di disinfettante, la seconda è da considerarsi la vasca di lavaggio vera e propria
- ◆ le confezioni devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

## **VERDURE SURGELATE E VERDURE MISTE PER MINESTRONE SURGELATO BIOLOGICHE**

Devono essere di **filiera italiana** Si rimanda al paragrafo “prodotti surgelati” per ciò che attiene le condizioni generali riguardanti i prodotti surgelati.

- ◆ Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati
- ◆ non ci devono essere corpi estranei di alcun genere o altri parassiti
- ◆ non devono apparire impaccati, ossia i pezzi 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%

Le verdure richieste sono: spinaci, fagiolini, piselli, biette ed erbe. Il misto per minestrone dovrà essere costituito solo da ortaggi.

## **LEGUMI SECCHI BIOLOGICI**

**Devono essere di filiera italiana.**

I legumi previsti sono: ceci, fagioli, lenticchie, piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato)

I legumi secchi devono possedere le seguenti caratteristiche:

- ◆ puliti
- ◆ di pezzatura omogenea
- ◆ sani, e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- ◆ privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo)
- ◆ uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%)

## **FARINA DI CECI**

**Deve essere prodotta in Italia**

Qualora richiesta, deve essere inerita nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per Celiaci.

## **PIANTE AROMATICHE**

**Devono essere di filiera italiana.**

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

Devono essere fresche, pulite di ogni impurità, prive di larve, insetti, malattie, muffe, e devono presentare il caratteristico odore e sapore della specie a cui appartengono.

\*\*\*\*\*

## **DERIVATI DELLA FRUTTA, BEVANDE**

### **FRUTTA SCIROPATA**

**Deve essere di filiera italiana** (ad eccezione dell'ananas)

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

L'ananas sciropato deve inoltre essere completamente decorticato e privo del nucleo centrale

Si ricorda che il ricorso alla frutta sciropata deve essere concordato con i referenti comunali in quanto i prodotti in scatola vanno incontro più facilmente ad una perdita del loro contenuto vitaminico e sono generalmente più ricchi di zucchero.

### **SUCCHI DI FRUTTA E NETTARI O PUREA DI FRUTTA BIOLOGICI**

**Devono essere di filiera italiana**

Per succo di frutta si intende un prodotto costituito al 100% da frutta privo di zuccheri aggiunti, nel caso di nettari di frutta di fa richiesta che la percentuale di frutta presente sia almeno del 50%.

La purea di frutta, invece, deve essere di **filiera nazionale**. Ottenuta da frutta in ottimo stato di conservazione, pienamente matura e al giusto rapporto degli zuccheri e dell'acidità naturale. Si dovranno prevedere vaschette monorazione di gusti vari quali: mela, pera, gusti misti.

**SUCCHI DI FRUTTA SENZA GLUTINE: da prontuario dell'A.I.C.**

### **CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA BIOLOGICHE**

**Devono essere di filiera italiana.**

Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri
- sapori e corpi estranei
- ammuffimenti

Le confetture extra devono essere contenute in confezioni di vetro con chiusura a vite. Possono essere richieste confezioni monodose in caso di gite scolastiche o per la fornitura agli asili nido.

Non sono ammessi i gusti: agrumi, fichi, kiwi.

**MARMELLATA E CONFETTURA SENZA GLUTINE: da prontuario dell'A.I.C.**

\*\*\*\*\*

## **CONDIMENTI VARI CONFEZIONATI**

### **POMODORI PELATI BIOLOGICI**

#### **Devono essere di filiera italiana**

Pomodori pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro devono essere di provenienza italiana. Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del DPR n. 428 del 11/04/1975 e dall'art. 27 D.Lgs.109/92.

I pomodori pelati devono avere le seguenti caratteristiche:

- ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato
- presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro
- il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto
- residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%

All'esterno la scatola non deve presentare rigonfiamenti, macchie scure, ed all'interno il metallo non dovrà avere macchie o annerimenti, sulla etichetta dovrà esser impressa in data di scadenza.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni di latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo

### **PESTO BIOLOGICO**

#### **Deve essere di filiera italiana.**

Deve essere di produzione industriale. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore.

Gli ingredienti del pesto devono essere: basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano DOP e/o parmigiano reggiano DOP, pinoli e/o noci e/o anacardi.

#### **PESTO SENZA GLUTINE: da prontuario dell'A.I.C.**

### **OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA**

#### **Devono essere di filiera italiana.**

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come da DPR 327 del 26/03/1980 e s.m.i.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni di latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

\*\*\*\*\*

## **DOLCI**

### **CIOCCOLATO AL LATTE BIOLOGICO EQUO-SOLIDALE**

#### **Prodotto e confezionato in Italia**

Puro cioccolato finissimo al latte da 20 gr di peso, prodotta a partire da materie prime provenienti dal mercato Equosolidale

Ingredienti:

- latte in polvere
- zucchero

- pasta di cacao
- burro di cacao
- emulsionante: lecitina di soia
- aromi: vaniglia naturale

Cacao minimo: 34% Caratteristiche organolettiche:

- tavoletta dall'aspetto lucido
- colore: marrone, nocciola, colore omogeneo
- odore: tipico del cioccolato al latte, fresco, esente da odori estranei
- gusto: tipico, dolce e gradevolmente persistente, esente da retrogusti estranei.

## **CIOCCOLATO FONDENTE BIOLOGICO EQUO-SOLIDALE**

### **Prodotto e confezionato in Italia**

Puro cioccolato fondente extra da 20 gr. prodotta a partire da materie prime provenienti dal mercato, Equosolidale

Ingredienti:

- pasta di cacao
- zucchero
- burro di cacao
- emulsionante: lecitina di soia
- aromi: vaniglia naturale

Caratteristiche organolettiche:

- aspetto lucido
- colore: marrone scuro omogeneo
- odore: tipico del cioccolato fondente, esente da odori estranei
- gusto: tipico, aromatico e gradevolmente persistente, esente da retrogusti estranei.

## **BARRETTA DI CIOCCOLATO SENZA GLUTINE: da prontuario dell'A.I.C.**

### **MIELE BIOLOGICO**

#### **Deve essere di filiera piemontese/italiano**

La normativa sul miele fa riferimento al D.L. 21 maggio 2004, n°179 che recepisce la Direttiva comunitaria 2001/110CE concernente la produzione e la commercializzazione.

E' solo ammesso miele biologico millefiori.

### **PANDORO-PANETTONE**

#### **Deve essere di filiera piemontese.**

Prodotto fornito nel periodo prenatalizio in monoconfezione singola.

Dovrà essere un prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale con la seguente composizione: farina di frumento, zucchero, uova, burro, lievito naturale, emulsionanti, latte scremato in polvere, sale, aromi.

Caratteristiche:

- peso unitario: 100g
- aspetto: colore marrone, pasta marroncina
- consistenza: soffice, fragrante.

## **PANDORO-PANETTONE SENZA GLUTINE: da prontuario dell'A.I.C.**

### **15.7 CREMA DA SPALMARE ALLE NOCCIOLE**

#### **Prodotta e confezionata in Italia**

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

\*\*\*\*\*

## **PRODOTTI VARI**

### **ZAFFERANO**

#### **Deve essere prodotto e confezionato in Italia**

Si richiede zafferano puro, in polvere, in involucri sigillati

### **SALE MARINO GROSSO/SALE FINO IODATO**

#### **Deve essere di filiera italiana**

Deve essere autentico sale naturale, non deve contenere impurità e corpi estranei.

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".

Il sale dovrà essere fornito in tutte le scuole e reintegrato secondo le necessità.

Deve essere inoltre messo a disposizione dell'utenza anche il sale iodato in linea con il DDL del 26/07/2013 Art.17 (Modifiche alla legge 21 marzo 2005 n°55 "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica".

### **ZUCCHERO SEMOLATO**

#### **Deve essere di filiera italiana**

Per zucchero semolato si intende il saccarosio estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, di qualità sana, conforme alla L. 139 del 31/03/80 e al D.L. 51/2004.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Caratteristiche:

- colore da bianco avorio a bianco paglierino
- sapore dolce tendente al miele
- umidità 0,05%
- contenuto residuo di anidride solforosa 15 mg/kg
- non deve presentare impurità o residui di insetti.

Per gli utenti affetti da malattia diabetica dovrà essere fornito un dolcificante sintetico.

### **ACETO DI VINO BIANCO E ROSSO**

#### **Deve essere di filiera italiana**

L'aceto è il prodotto della fermentazione acetica del vino e con limiti delle sostanze tollerate definite dall'art.4 del D.M.27 marzo 1986 e dalla L. 82/2006

### **ACETO DI MELE BIOLOGICO**

#### **Deve essere di filiera italiana**

L'aceto di frutta, si ricava dalla frutta che viene pigiata e dalla quale otteniamo un succo zuccherino. Condizione assolutamente necessaria perché l'aceto ricavato sia qualitativamente ineccepibile è naturalmente la provenienza della frutta, che deve essere sana e fresca e possibilmente di coltivazione biologica.

### **ORZO SOLUBILE**

#### **Deve essere di filiera comunitaria**

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo.

## **INFUSO O TISANA IN BUSTINE FILTRO**

**Deve essere di filiera comunitaria.** Il prodotto deve essere al gusto: frutti misti o frutto unico.

## **THE DETEINATO IN BUSTINE FILTRO**

Deve soddisfare i requisiti previsti nel D.M. 20 luglio 1987 n. 390.

La preparazione del thè, per gli asili nido deve essere prevista nell'immediato consumo evitando così un'infusione a lungo ed una bevanda troppo forte e scura.

\*\*\*\*\*

## **ACQUA**

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua confezionata se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto prevedendo l'utilizzo dell'acqua idrica di rete.

In caso di impossibilità l'acqua sarà di **filiera piemontese** con un residuo fisso inferiore a 50mg/l in quanto destinata ad utenti in età infantile.

\*\*\*\*\*

## **STOVIGLIE**

Le stoviglie da integrare e sostituire devono rispettare le prescrizioni di tutta la legislazione comunitaria e nazionale (ed eventualmente normative regionali se maggiormente favorevoli) relativa al materiale (acciaio inox, vetro, porcellana e plastica) a contatto con gli alimenti.

In particolare la fornitura dovrà essere così costituita:

- Scuole dell'infanzia: piatti e bicchieri in melamina, posate in acciaio
- Scuole primarie e secondarie di primo grado: piatti in porcellana, posate in acciaio e bicchieri di vetro

## **MATERIALE A PERDERE**

### **PIATTI FONDI E PIANI E BICCHIERI**

I materiali devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/73 e Reg. CEE 1935/2004.

I piatti fondi e piani monouso dovranno essere realizzati in polpa di cellulosa, super resistente, completamente biodegradabili e compostabili (conformi alla norma UNI EN 13432), adatti anche ad essere inseriti nel forno a microonde.

I piatti piani dovranno essere a biscomparto per poter separare correttamente la pietanza dal contorno (secondo piatto caldo e contorno freddo o viceversa).

L'utilizzo di materiale monouso a perdere potrà essere previsto, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale esclusivamente in caso di esigenze peculiari o di non conformità delle attrezzature in uso.

### **TOVAGLIOLIE CARTA USO CUCINA**

Devono essere prodotti con pura ovatta di cellulosa assolutamente atossica, biodegradabile, a due veli lisci, tinta unita di colore bianco e possedere il marchio di qualità ecologica Ecolabel Ue o etichetta equivalente in linea con i Cam vigenti. La fornitura deve essere di due tovaglioli per ogni bambino.

### **TOVAGLIETTE SOTTOPIATTO**

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e possedere il marchio di qualità ecologica Ecolabel Ue o etichetta equivalente in linea con i Cam vigenti.

Le tovagliette di carta realizzate in fantasia con sfondo di colore bianco dovranno essere realizzate con materiale atossico e biodegradabili.

### **CUCCHIAI-FORCHETTE-COLTELLI IN PLASTICA**

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto; i manici dovranno essere rinforzati.

\*\*\*\*\*