



COMUNE DI ASTI

Settore Politiche Sociali, Istruzione, Servizi Educativi

Unità Operativa Mense

ALLEGATO B3

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Tutti i prodotti richiesti dal Capitolato Speciale devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente, in particolare devono essere OGM free, conformi alla legge n. 204/2004, al Reg. CE n. 178/2002, in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità. Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari devono essere conformi ai Reg. CE n. 852 e 853/2004 e per gli allergeni alimentari al D.Lgs. n. 114/2006. Le derrate biologiche utilizzate devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, comunitaria e nazionale (Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91). Il Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 reca le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli, come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009.

Il Regolamento (CE) n. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 reca le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti provenienti da agricoltura biologica e di prodotti derivanti da coltivazioni "a lotta integrata" si intendono qui richiamate.

Il Comune si riserva di richiedere l'impiego di ulteriori alimenti che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste nei menù e non inseriti nel presente allegato, dei quali verrà data indicazione delle loro caratteristiche merceologiche.

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

- **Le verdure** devono essere fresche di stagione, pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare, senza lesioni e senza attacchi da parassiti, esenti da danni causati dal gelo, essere privi di odori e sapori anomali. Devono essere giunte a naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale, prive di corpi estranei.

Le verdure devono appartenere alle seguenti categorie commerciali: **1^a categoria extra o 1^a categoria** come stabilito dalle norme CE di riferimento del singolo prodotto.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati biologici solo a seguito di motivi eccezionali che non consentano la reperibilità del prodotto fresco. Tale variazione dovrà in ogni caso essere richiesta con comunicazione da inviare tramite e-mail, ed essere concordata con l'Amministrazione Comunale.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- **Insalata verde:** tipo lattuga e indivia di sapore dolce, di aspetto fresco proveniente da agricoltura biologica di filiera italiana
- **Pomodori:** devono essere tondi e lisci, sani, con polpa resistente e aspetto fresco e gradevole.

- **Finocchi:** privi di germogli, le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.
- **Sedano:** sano, tenero e integro
- **Erbe aromatiche:** (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, menta, maggiorana...) devono essere di origine italiana, con preferenza delle varietà locali ed escludendo le varietà ibride e transgeniche.
- **Bietole, erbe:** devono avere foglie sane, prive di odori e sapori anomali
- **Zucchine:** sane e intere, polpa compatta e pochi semi, dolci e di varietà chiara
- **Zucca:** intera e sana, di varietà con polpa arancione
- **Cipolla bionda o rossa Astigiana:** (prodotto agroalimentare tipico e tradizionale PAT) fresche, sane, esenti da germogli visibili, prive di odori e sapori anomali.
- **Carote:** devono provenire da agricoltura biologica di filiera italiana ed essere utilizzate novelle o di varietà piccola per il consumo come contorno, mentre nelle altre preparazioni alimentari quali minestrone o sughi possono essere carote a radice grande, devono essere lisce, intere e sane.
- **Cavolfiori:** devono avere infiorescenze ben formate, bianche e foglie fresche se presenti
- **Cavoli-verze-cavolo cappuccio:** essere freschi, sani, puliti, ben serrati
- **Broccoli:** avere infiorescenze resistenti, grana fine e compatta
- **Melanzane:** devono avere bacche sviluppate, polpa non fibrosa, senza bruciature da sole
- **Peperoni:** essere interi, con calice integro ed esente da macchie
- **Porri:** essere interi e non fioriti. La parte bianca deve essere almeno 1/3 della lunghezza totale
- **Fagiolini e piselli:** devono essere di qualità finissima (è consentito l'uso di prodotto surgelato);
Spinaci e erbe: è consentito l'uso di prodotto surgelato.
- **Patate dell'Alta Valle Belbo** (prodotto agroalimentare tipico e tradizionale PAT) devono essere prive di parti verdi e germogli. Essere di buona qualità, avere tuberi sani, interi, non appassiti e non aver subito trattamenti antigerminativi. Vanno conservate in luoghi asciutti, poco luminosi e ben ventilati

Le grammature delle verdure sono da considerarsi al netto, pulite e mondate.

- **I legumi biologici** devono essere secchi, puliti, integri, privi di impurità e corpi estranei e avere pezzatura omogenea. Avere origine biologica di filiera italiana. Per le preparazioni si richiede l'impiego di fagioli cannellini o borlotti, lenticchie, ceci e piselli. Per i piselli è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato.

- **La frutta** di stagione deve essere fresca, sana e di prima qualità selezionata, giunta a naturale e completa maturazione, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

Le mele: devono essere fornite in pezzatura non inferiore a gr. 150; la mela di San Marzano Oliveto (prodotto agroalimentare tipico e tradizionale PAT) deve essere fornita due volte al mese; la mela golden di Cuneo (prodotto agroalimentare tipico e tradizionale PAT) deve essere fornita due volte al mese su richiesta; la mela rossa delle Valli Cuneesi (prodotto agroalimentare tipico e tradizionale PAT) deve essere fornita una volta a settimana

Le pere (Kaiser, William, Abate, Conference) dovranno essere fornite in pezzatura non inferiore a gr. 150 ciascuna, non devono essere grumose

Albicocche, Pesche, prugne, susine: sono accettati lievi difetti sulla buccia mentre la polpa non deve essere danneggiata. Le pesche dovranno essere fornite in pezzatura di gr. 150 circa, mentre per albicocche, susine e prugne la pezzatura dovrà essere di gr. 70 circa ciascuna.

Ananas: avere profumo leggero e caratteristico. Può essere fornito il prodotto in IV Gamma.

Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti. E' richiesto che l'utilizzo avvenga non oltre

2 giorni oltre la data di scadenza. Possono essere consegnati in mono o plurirazioni e avere etichettatura secondo la normativa di legge.

I prodotti in IV gamma devono essere conformi: Legge 13 maggio 2011 n. 77 "disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma".

Anguria, melone: devono essere profumati, saporiti, di giusta consistenza, escludendo le varietà ibride e transgeniche, e preferendo quelle tradizionali locali

Arance, limoni, mandaranci (clementine): devono avere colorazione tipica, aspetto fresco, buccia non eccessivamente spessa e distaccata dagli spicchi. Non devono essere trattati in superficie. Le arance (Tarocco di Sicilia) devono essere del calibro 90/100. I mandaranci (Clementine) del calibro 65/70.

Le banane dovranno avere una pezzatura di gr. 200 circa e provenire dal mercato equo e solidale ed essere fornite ogniquale volta siano previste in menù.

Actinidia di Cuneo (prodotto agroalimentare tipico e tradizionale PAT) Kiwi in pezzatura non inferiore a gr. 80 caduno; deve essere fornita due volte al mese come per i mesi indicati nella seguente tabella stagionalità. Deve avere buccia integra, polpa di giusta consistenza e maturazione, profumata.

Uva bianca da tavola, in grappoli di media lunghezza con bacche mature e asciutte, non ammuffite.

Si sottolinea che la fornitura di frutta deve essere la più varia possibile e che le banane devono essere inviate una volta alla settimana. Ogni settimana devono somministrarsi almeno 3 tipologie di frutti diversi, secondo quanto stabilito dalla seguente tabella della stagionalità:

Gennaio	Mele, Pere, Ananas, Arance, Banane, Kiwi, Mandaranci, Mandarini.
Febbraio	Mele, Pere, Ananas, Arance, Banane, Kiwi.
Marzo	Mele, Pere, Ananas, Arance, Banane, Kiwi.
Aprile	Mele, Pere, Ananas, Arance, Banane, Kiwi.
Maggio	Mele, Pere, Ananas, Banane.
Giugno	Mele, Ananas, Albicocche, Anguria, Banane, Pesche, Susine, Melone.
Luglio	Mele, Pere, Ananas, Albicocche, Anguria, Banane, Melone, Pesche, Prugne, Susine.
Agosto	Mele, Pere, Ananas, Anguria, Banane, Melone, Pesche, Prugne, Susine.
Settembre	Mele, Pere, Ananas, Banane, Pesche, Prugne, Uva.
Ottobre	Mele, Pere, Ananas, Banane, Uva.
Novembre	Mele, Pere, Ananas, Arance, Banane, Cachi, Kiwi, Mandaranci, Mandarini.
Dicembre	Mele, Pere, Ananas, Arance, Banane, Kiwi, Mandaranci, Mandarini.

Ivegetali surgelati: devono risultare accuratamente puliti e mondati. Non si devono rilevare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito). Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti. L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.

Devono provenire da coltivazioni biologiche di filiera italiana, non devono essere impaccati (senza ghiaccio in superficie) La consistenza non deve essere legnosa né spappolata. Dopo lo scongelamento il calo peso deve essere inferiore al 20%. Sono tollerati leggeri difetti di colorazione. Si richiedono le seguenti verdure: fagiolini e piselli (devono essere finissimi, giovani, teneri, interi e turgidi), erbe e spinaci (in foglie intere)

Devono essere contenuti in confezioni adatte per la conservazione a basse temperature, avere l'etichetta indicante la ditta produttrice, stabilimento, luogo e data di produzione e gli altri requisiti di legge.

I prodotti ortofrutticoli freschi richiesti e indicati nel presente allegato "B3" del Capitolato Speciale, per i quali non è stata indicata l'origine, dovranno provenire da "agricoltura a lotta integrata di filiera italiana",

rispettando le norme tecniche di produzione secondo quanto indicato dalla vigente normativa comunitaria.

In caso di non reperibilità (temporanea) del prodotto PAT, che dovrà essere opportunamente documentata, è possibile la sostituzione con il medesimo prodotto proveniente da agricoltura a lotta integrata di filiera piemontese.

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza
- essere omogenei e uniformi per specie e varietà
- essere maturi fisiologicamente in maniera di essere adatti al pronto consumo
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura
- essere turgidi, non bagnati, non devono aver subito trattamenti per accelerare o ritardare la maturazione

I Pomodori pelati/polpa di pomodori biologici devono provenire da pomodori freschi, sani e integri, presentare colore rosso caratteristico del prodotto maturo, avere odore e sapore tipico. I pomodori pelati e la polpa di pomodori devono essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito, la fornitura deve provenire da produzione biologica.

I contenitori non devono presentare difetti tipo ammaccature, fondi bombati, ruggine, punti di corrosione interna. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, data di scadenza e luogo di produzione. I pelati non dovranno presentare all'apertura della confezione parti verdi, acerbe o macchie di sorta e dovranno essere di pezzatura uniforme. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. I pelati non sono utilizzabili oltre i 18 mesi della data di scadenza.

E' ammessa l'aggiunta di sale alimentare e di correttori di acidità previsti dal decreto del MdS 27.02.1996 n.209: gli ingredienti aggiunti devono essere evidenziati nell'etichettatura.

Il prosciutto cotto di coscia alta qualità deve essere privo di polifosfati aggiunti, non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte, caseinati di calcio, proteine di soia e glutammati. Eventuali additivi dovranno essere dichiarati in etichetta e presenti in quantità stabilite dalle vigenti normative; deve essere affettato il giorno stesso del consumo, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale, ottenute utilizzando cosce di suino disossate (non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere visibili i fasci muscolari.) Deve essere avvolto in involucro plastico idoneo.

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a: il tipo di prodotto, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione, gli additivi aggiunti. L'esterno non deve presentare patinosità superficiale, né presentare odori sgradevoli. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve essere usato quello affettato e confezionato sotto vuoto.

Il prosciutto deve presentare altresì le seguenti caratteristiche:

1 - la fetta, non superiore a grammi 25/30, deve essere compatta, sottile, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.

2 - la fetta non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore; non deve possedere iridizzazione, picchiettatura o altri difetti. Il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) deve essere inferiore o uguale a 76,5. Su 100 grammi di prodotto, il contenuto in proteine deve essere almeno 15 gr, in grassi 8-12 gr e in sodio gr. 0,80 circa (contenuto in sale inferiore ai 2 grammi)

Il prosciutto crudo di Parma (prodotto DOP), ricavato dalla coscia fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dal D.M.15/2/93 n. 253, prodotto e stagionato nella zona tipica di cui alla legge 13.02.90 n° 26, non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione, la

porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido. La carne deve essere di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico; di color rosa o rosso al taglio, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore a dieci mesi per prosciutti con peso tra i 7 e i 9 kg e non inferiore a 12 mesi per quelli di peso superiore. Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative e merceologiche previste dal disciplinare. Potrà essere richiesto occasionalmente nel periodo primavera-estate.

Farina biologica: di filiera italiana, deve essere di grano tenero (tipo "0") con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge (umidità, ceneri e proteine). Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali, additivi non consentiti o altre sostanze estranee. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro; devono risultare indenni da infestanti o parassiti o larve o frammenti di insetti o muffe. Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

Farina di mais: di filiera italiana ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità. Qualora richiesto, deve essere senza glutine, formulata per celiaci/intolleranti al glutine. Non deve essere alterata per eccesso di umidità, presenza di parassiti, muffe e non deve contenere additivi. Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti.

Pane comune, prodotto e confezionato in Piemonte con sfarinati di grano del tipo "00", "0" di origine italiana, acqua, lievito, estratto di malto, sale, deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti, in pezzature di gr. 50 circa. Il contenuto massimo di acqua è quello previsto dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580, art. 16 come modificato dall'art. 22, punto 3, D.Lgs. n. 109/92. Il pane non deve contenere additivi, conservanti o altro non consentito dalla legge. Deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da etichetta o da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e la data di produzione.

Il pane deve avere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile e omogenea con mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica, con superficie lucida, uniforme e ben aderente alla mollica;
- volume notevole (cioè pane leggero) aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti. Devono essere assicurate tutte le norme di pulizia e igiene.

Pane biologico prodotto e confezionato in Piemonte, con sfarinati del tipo "0", di origine italiana, acqua, lievito, estratti di malto e sale, dovrà essere fornito due volte a settimana nei giorni di giovedì e venerdì di ciascun anno scolastico, in pezzature di gr. 50 circa.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da etichetta o da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e la data di produzione.

Il pane deve avere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile e omogenea con mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica, con superficie lucida, uniforme e ben aderente alla mollica;
- volume notevole (cioè pane leggero) aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti. Devono essere assicurate tutte le norme di pulizia e igiene.

Pane integrale prodotto e confezionato in Piemonte, con sfarinati di grano integrale, di origine italiana, acqua, lievito, estratti di malto e sale, dovrà essere fornito fino a due volte al mese a seguito di richiesta da parte dell'Unità Operativa Mense, in pezzature di gr. 50 circa.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da etichetta o da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e la data di produzione.

Il pane deve avere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile e omogenea con mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica, con superficie lucida, uniforme e ben aderente alla mollica;
- volume notevole (cioè pane leggero) aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti. Devono essere assicurate tutte le norme di pulizia e igiene.

Pane grattugiato: deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione. Non deve contenere grassi di origine animale.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Grissini prodotti con olio di oliva: bastoncini di pane, croccanti e friabili, senza mollica. Non devono contenere impurità, additivi ed essere alterati per eccesso di umidità.

Devono contenere farina di grano tenero, farina di grano duro, lievito, acqua, olio di oliva, essere prodotti e confezionati in Italia in mono porzioni da gr. 25. Possono essere richiesti occasionalmente (massimo una volta al mese) in sostituzione del pane e saranno indicati nel menù delle scuole primarie e secondarie di primo grado.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

La pasta secca biologica di filiera italiana deve essere di pura semola garantita di grano duro, (ottenuta da impasti preparati con semola di grano duro e acqua) esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta dovrà avere una umidità massima di 12,5%; deve essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo o da muffe.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura
- resa (aumento di peso con la cottura, indicato secondo il formato nella tabella pesi crudo/cotto)
- tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche.

La pasta dopo la cottura non deve presentarsi spappolata e/o spaccata; deve essere garantita la varietà di formato compatibilmente alle richieste del menù e delle limitazioni dovute al trasporto.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate; inoltre le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dalla legge in materia di etichettatura.

Shelf live: il prodotto deve essere utilizzato non oltre sei mesi prima della data di scadenza.

-La pasta secca all'uovo biologica di filiera italiana (tagliatelle) deve possedere le caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per Kg. di semola.

Non deve presentare grumi, essere infettata da parassiti, larve, muffe e altri agenti infestanti

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Pasta fresca/surgelata o in atmosfera modificata all'uovo e ripiena, pasta all'uovo per lasagne surgelata o in atmosfera modificata: di filiera italiana, deve possedere le caratteristiche conformi alle vigenti norme

legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e almeno 4 uova di gallina per kg di semola. Deve avere umidità massima del 30% e non sono ammessi additivi.

Il ripieno (dei ravioli di magro) non deve essere inferiore al 40 % del peso totale e deve essere costituito da ortaggi (es. spinaci, biette), ricotta, parmigiano reggiano/grana padano, uova pastorizzate, sale, noce moscata. Non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità.

Le confezioni possono essere surgelate e devono rispettare la normativa relativa ai prodotti surgelati o essere sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti prescritti dalla legge in materia di trasporto, confezionamento e igienicità e deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Pizza margherita: deve essere preparata con farina di grano tenero di tipo "0" di filiera italiana, acqua, lievito di birra, olio extra vergine d'oliva, pomodori pelati, mozzarella, sale. Deve rispondere ai requisiti prescritti dalla legge in materia di trasporto, confezionamento e igienicità e deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Deve essere di produzione giornaliera. Il prodotto deve presentare perfetta lievitazione e cottura, privo di umidità e essere di gusto gradevole. Dopo la cottura deve presentare consistenza soffice in ogni parte, condita uniformemente e senza bruciature ai bordi. Il sistema di trasporto deve garantire il mantenimento delle qualità organolettiche proprie.

Crostini: piccoli "tozzetti" di pane successivamente tostati in forno in modo da ottenere una leggera doratura, di filiera italiana.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge e non devono essere utilizzati oltre i 3 mesi prima della data di scadenza. Le confezioni devono essere sigillate all'atto della consegna.

Fette biscottate: prodotte e confezionate in Italia, prodotto da forno ottenuto dalla cottura e tostatura di sfarinati di filiera italiana, con aggiunta di zucchero, oli, malto, sale e additivi consentiti. Le confezioni devono essere sigillate.

Gnocchi: devono essere del tipo confezionato; gli involucri, sigillati ermeticamente, dovranno riportare il peso netto, la scadenza, la denominazione, il nome e la sede della ditta preparatrice. La composizione deve essere la seguente: purea di patate almeno per il 65% (fiocchi di patate, acqua), farina di grano tenero "00" o "0", fecola di patate, semolino di riso (spolvero), sale. Non devono contenere additivi. E' consentito il prodotto surgelato.

Gli gnocchi devono essere di produzione nazionale e devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Burro: prodotto di filiera italiana, costituito dalla materia grassa del latte vaccino pastorizzato con tasso lipidico non inferiore all'82% e tenore massimo di acqua conforme alla vigente normativa. Non è consentito l'uso di alcun conservante se non il sale, né l'uso di coloranti. Deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve essere riportato: la denominazione del prodotto, il peso netto, il luogo del confezionamento, il nome del confezionatore, la data di scadenza. Non deve presentare tracce di alterazione tipo: odore di rancido, alterazione di colore sulla superficie, crescita di muffa. Deve essere preparato in uno stabilimento riconosciuto e deve presentare marchiatura d'identificazione. Deve essere fresco, non sottoposto a congelamento, a pasta fine ed omogenea, di colore bianco/giallognolo.

Il formaggio da condimento e/o componente di preparazioni deve essere **Parmigiano Reggiano (prodotto DOP) e/o Grana Padano (prodotto DOP)**: conformi ai Disciplinari di produzione, devono essere prodotti da latte crudo vaccino, non devono presentare odori o sapori anomali e non rispondenti al prodotto tipico e devono essere

stagionati da almeno 24 mesi; dovranno essere consegnati grattugiati nella giornata in cui sono consumati oppure su richiesta in monoporzioni confezionate singolarmente (gr. 5/7). Deve avere umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%. Le confezioni di formaggio tagliato e grattugiato (destinato al consumo presso le refezioni) devono riportare l'indicazione dell'origine DOP e la data di confezionamento.

Qualora il Grana padano DOP venga inserito come secondo piatto nel menù, deve essere fornito in pezzature corrispondenti alle grammature previste nelle Tabelle dietetiche e deve riportare l'indicazione dell'origine DOP.

Il formaggio da pasto deve essere: Stracchino, Mozzarella, Bocconcini di mozzarella, Formaggio cremoso, Primosale, Ricotta, Crescenza, Fontal, Emmenthal, Caciottina, Robiola fresca, Tomino fresco.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri. Devono provenire dalla coagulazione di puro latte fresco vaccino, senza aggiunta di sostanze estranee al latte (farine, patate, fecola)

Devono essere di filiera italiana.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne, gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro. Devono riportare sulla confezione le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, eventuali additivi consentiti e aggiunti, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni (es. quelli a taglio), la ditta esecutrice è tenuta a trasportarli in contenitori prescritti per legge, secondo grammature da Tabelle dietetiche e possedere la documentazione dei dati sopra indicati. E' vietato l'uso e la somministrazione di formaggi fusi.

Il latte UHT deve essere intero, a lunga conservazione, sterilizzato e provenire da allevamenti nazionali.

Deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

Le confezioni devono presentarsi integre, riportare l'origine del latte e la scadenza.

Le carni di bovini di razza Piemontese, devono essere fresche di bovino adulto categoria A (bovini maschi di età compresa tra i 12 e i 24 mesi), di filiera interamente piemontese, devono provenire da un impianto di macellazione o di sezionamento autorizzato.

Le carni devono essere ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo (nascita, allevamento, macellazione, sezionamento, confezionamento, distribuzione) si svolga in Piemonte ed etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto.

La carne, ottenuta esclusivamente da parti muscolari intere, deve presentare grana fine, colorito roseo-rosso, tessuto adiposo compatto di colore bianco, ben disposto fra i fasci muscolari.

La carne bovina opportunamente sgrassata e mondata dal connettivo, dovrà essere tenera, di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

La carne per la preparazione di: polpette, hamburger e ragù deve essere di fesa di spalla, sottospalla. La grammatura della carne è calcolata al crudo e al netto.

Per la preparazione di: arrosti, scaloppine, bistecche e bocconcini sono richiesti i seguenti tagli di coscia: fesa, noce, carrè e sottofiletto. La grammatura della carne è calcolata al crudo e al netto.

I tagli anatomici devono essere confezionati sottovuoto.

Le carni devono essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere che verranno poi trattate, per la preparazione dei piatti previsti dal menù, nel centro di cottura.

Dovrà essere prodotta in copia, la documentazione che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura.

Le carni di pollo, di tacchino devono essere fresche, di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie; devono provenire da un impianto nazionale di macellazione o di sezionamento autorizzato.

I parametri chimici e microbiologici devono essere conformi alla normativa vigente

La carne di colorazione bianco rosato, di consistenza soda, non deve presentare ecchimosi, colorazioni anomale, correttamente dissanguata. La pelle deve avere colorito rosa chiaro, consistenza elastica, priva di qualsiasi residuo riferito a penne o piume.

Il petto di pollo deve essere costituito da soli muscoli pettorali senza parti cartilaginee e deve essere affettato e porzionato presso il centro di cottura.

Sottoposte a cottura, non devono evidenziare odori e sapori anomali.

Le cani avicole devono provenire da animali macellati da non più di 3 giorni, devono appartenere alla classe A.

I polli devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali e privi di OGM.

La carne di pollo deve essere di filiera interamente piemontese.

La carne di pollo per la preparazione dei petti di pollo al forno (due/ tre volte al mese) deve essere biologica di filiera piemontese.

La carne di tacchino (fesa) deve essere di filiera interamente italiana, deve essere di animali di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi. Deve essere morbidissima, a grana sottile, colore rosa pallido.

La grammatura della carne di pollo e tacchino, è calcolata al crudo e al netto. La fornitura della coscia di pollo (fusi/sovracoscie) è calcolata al lordo.

Non dovranno essere utilizzate, per alcun motivo, le carni congelate.

La carne suina deve essere conforme ai requisiti di legge e deve presentare bollatura sanitaria e caratteristiche igieniche ottime. Il tessuto muscolare deve essere di colore rosa-chiaro, consistenza pastosa, grana fine. Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti riconosciuti CEE ed essere di filiera italiana.

E' richiesta come lonza o arista .

Bresaola della Valtellina (prodotto IGP): deve corrispondere al D.M. 23/12/98. E' una specialità della Valtellina ed è un prodotto IGP. Deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino (di età compresa tra i 2 e i 4 anni) salata ed essiccata, di consistenza soda ed elastica, sufficientemente compatta e adatta ad essere affettata. Il taglio deve essere compatto assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo, delicato e leggermente aromatico. Il gusto non deve essere mai acido. Qualora venga richiesto, deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci

Uova biologiche: di filiera piemontese, da utilizzare per le diete ed eventuali preparazioni riservate agli utenti delle scuole d'infanzia. Le uova devono essere di gallina, fresche di categoria A, peso grammi 65/70, provenienti da allevamenti di galline allevate all'aperto e a terra, alimentate con mangimi di origine vegetale e conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione. Le stesse dovranno essere vendute in imballaggi o confezioni recanti le prescritte fascette e dispositivi di etichettatura con obbligatorietà delle seguenti dichiarazioni: ditta produttrice, categoria di qualità, peso e numero, numero del centro di imballaggio e data di imballaggio. Devono avere vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.

Uova biologiche pastorizzate: di filiera piemontese da utilizzare per le preparazioni culinarie; il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.Lgs. 4.2.93 n. 65, deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Devono essere di gallina, intere, di categoria "A", sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, provenienti da allevamenti di galline allevate all'aperto e a terra, alimentate con mangimi di origine vegetale. Il

prodotto non deve contenere additivi e corpi estranei, deve essere consumato non oltre 30 giorni prima della data di scadenza.

Devono avere odore e sapore tipici delle uova fresche.

Il pesce non deve presentare grumi di sangue, residui di membrane, colorazioni anomale e deve avere pezzatura omogenea. Deve essere in buono stato di conservazione, avere la glassatura uniforme, la pelle con colorazioni tipiche della specie. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica. Non deve contenere polifosfati.

Il peso indicato nelle tabelle è riferito al prodotto scongelato e sgocciolato.

Il prodotto una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Le confezioni devono essere adatte a mantenere le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, proteggendolo da contaminazioni.

Sono richiesti:

Filetti di platessa senza pelle: prodotti e ottenuti dalla lavorazione di pesci di genere e specie "Pleuronectes platessa", devono essere solo surgelati, puliti, privi di lische, pelle o altro scarto. Dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 531/92. Deve essere dichiarata la zona di provenienza italiana, Nord Europa e la pezzatura deve essere omogenea e costante. L'impanatura dei filetti di platessa dovrà avvenire soltanto dopo lo scongelamento.

Bastoncini di merluzzo devono essere preparati con trancio di merluzzo intero, surgelati, puliti, privi di lische, pelle o altro scarto. Il pesce deve essere pescato nel rispetto dei criteri della certificazione M.S.C. Marine Stewardship Council, che attestano che la zona di pesca da cui proviene il prodotto è gestita secondo modalità sostenibili. Devono essere ottenuti da filetti di pesci di genere e specie: Merluzzo del Pacifico (*Merluccius productus*), Merluzzo atlantico (*Merluccius hubbsi*). Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Il trancio di merluzzo dei bastoncini non dovrà essere inferiore al 65% del peso totale del prodotto. Altri ingredienti: farina di grano tenero, olio di semi di girasole, fecola di patate, sale, lievito naturale, paprica, curcuma. L'impanatura deve essere di colore giallo-arancio.

Merluzzo: prodotto ottenuto dalla lavorazione di pesci di genere e specie: Nasello "*merluccius merluccius*", Merluzzo atlantico "*Merluccius hubbsi*". Non deve avere spine né pelle. Deve essere pescato nel rispetto dei criteri della certificazione M.S.C. Marine Stewardship Council, che attestano che la zona di pesca da cui proviene il prodotto è gestita secondo modalità sostenibili.

Tonno all'olio di oliva in scatola deve essere ottenuto dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente. L'inscatolamento con la denominazione "tonno". Deve essere di prima qualità, di colore chiaro e omogeneo, di sapore delicato, a trancio intero con fasci muscolari consistenti, concentrici e uniformi, conservato sotto olio di oliva. All'apertura della scatola, le carni devono avere odore caratteristico e gradevole, essere assenti odori ammoniacali. Sulla confezione devono essere riportati: nome del produttore, luogo di produzione, peso netto del prodotto, data di scadenza. I valori di istamina e di mercurio non devono superare i limiti di legge. La grammatura precisata dalla tabella dietetica è riferita al prodotto sgocciolato. L'olio di conservazione del tonno non deve essere utilizzato nella preparazione di alcun tipo di piatto.

Normativa di riferimento: R(CEE) n.1536/92 del Consiglio del 9.02.92 sue modifiche e integrazioni.

Riso biologico deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve presentare difetti tipo: striature, vaiolature interne; non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

Il riso deve essere di tipo fino e sottoposto a trattamento PARBOILED, avere granelli di forma regolare di colore giallognolo chiaro. Deve essere di filiera (coltivazione, lavorazione, confezionamento) interamente riconducibile al Piemonte e/o Lombardia e/o Emilia Romagna.

Shelf live: il prodotto deve essere utilizzato non oltre tre mesi prima della data di scadenza; deve essere confezionato sottovuoto per garantirne i requisiti igienici.

Orzo perlato e farro biologici: deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non devono essere trattati con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto ed essere in perfetto stato di conservazione. I granelli dell'orzo devono essere arrotondati di colore giallo paglierino, integri e puliti, senza semi e sostanze strane, muffe e attacchi da parassiti animali.

Shelf live: il prodotto deve essere utilizzato non oltre tre mesi prima della data di scadenza.

Devono essere di filiera comunitaria, gli imballaggi devono garantire i requisiti igienici e devono essere intatti.

Olio di oliva extra-vergine è l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o fisici: sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi chimici o processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Deve essere limpido, fresco, privo di impurità, con sapore gradevole e aromatico, di colore caratteristico secondo la provenienza. Deve essere di filiera italiana: dalla materia prima fino al prodotto finito. L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a gr 0,8 ogni 100 grammi.

Gli oli devono essere rispondenti alle vigenti norme igienico-sanitarie ed essere confezionati in conformità all'art. 26 del D.Lgs. 109/92. e devono essere in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce o in contenitori in banda stagnata (non ammaccati, arrugginiti.) Non sono ammesse bottiglie in plastica.

Olio monoseme mais/girasole: sono permessi solo olio di girasole o mais di filiera italiana, dalla materia prima fino al prodotto finito, da utilizzarsi solo per i pasti veicolati come ausilio tecnologico (primo piatto)

Deve essere limpido senza difetti relativamente all'odore e sapore. Possono essere in confezioni PET o in contenitori in banda stagnata (non ammaccati, arrugginiti).

Olive verdi e nere in salamoia denocciolate. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta e deve essere conforme alla "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola". Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Deve essere di filiera comunitaria. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa.

Pesto confezionato non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore. Deve presentare buone caratteristiche microbiche, deve essere di filiera italiana. Il prodotto e la confezione devono rispondere alle norme legislative in vigore. Qualora venga richiesto, deve essere senza glutine, inserito nel prontuario dei celiaci.

Ingredienti: basilico, olio extravergine d'oliva, grana padano DOP e/o parmigiano reggiano DOP e/o pecorino, pinoli e/o noci e/o anacardi

Zafferano: si richiede zafferano puro di produzione nazionale in polvere e di prima categoria, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Origano: deve avere le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente, di produzione nazionale.

Aceto bianco/rosso: si richiede di dare ad ogni singola scuola una fornitura pari ad un litro di aceto, di puro vino, reintegrabile secondo le necessità. Deve essere di filiera italiana, ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e deve rispettare i requisiti di legge.

Succhi e Mousse di frutta biologici, al gusto di pera e albicocca, (possono essere richiesti anche altri gusti se necessario) prodotti con frutta proveniente da agricoltura biologica e di filiera italiana,

Il prodotto non deve presentare alterazione di sapore, odore e colore. La frutta deve essere presente in misura non inferiore al 50 %. I suddetti prodotti non devono contenere zuccheri aggiunti, zuccheri artificiali edulcoranti.

I succhi dovranno essere forniti in confezione tetrapak da ml. 125, senza conservanti, coloranti, e rispondenti alle norme legislative in vigore oppure, se richiesto, in bottiglie da ml 700/1000.

La mousse deve essere fornita in confezioni da gr 100.

Qualora vengano richiesti, devono essere inseriti nel prontuario dei celiaci.

Frutta scioppata: alimento dolce conservato a base di frutta fresca (intera, a metà oppure a pezzi), successivamente sterilizzata, immerso in liquido di governo. La frutta deve essere prodotta e confezionata in Italia. Può essere richiesta saltuariamente e comunque al massimo 1 volta/mese indicandola nel menù.

Qualora venga richiesto, devono essere inseriti nel prontuario dei celiaci.

Yogurt intero biologico alla frutta: deve essere di tipo "vellutato", confezionato in monoporzioni da gr. 125 privo di additivi, addensanti e gelificanti; essere conservato e trasportato a norma di legge. Deve avere vita residua al momento della distribuzione superiore a 15 giorni. La confezione non deve presentare rigonfiamenti o ammaccature.

Deve essere di produzione italiana con latte proveniente da animali allevati in Italia con metodi biologici. Deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine.

Può essere richiesto per specifiche esigenze, yogurt bianco intero o scremato biologico.

Confettura extra di frutta: di filiera italiana, deve possedere i requisiti previsti dalla legge, con un contenuto in frutta non meno del 50%. L'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Qualora venga richiesto, deve essere inserito nel prontuario dei celiaci.

Budino: prodotto dolciario a base di latte stabilizzato con trattamento UHT. Non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge, deve essere privo di corpi estranei, non deve presentare odore, sapore e colore sgradevoli. Deve essere in monoporzioni da gr. 100 ed essere prodotto e confezionato in Italia con latte italiano o di provenienza comunitaria. Deve essere inserito nel prontuario aggiornato degli alimenti per celiaci.

Si richiede principalmente budino al crème caramel, cioccolato e vaniglia.

Crackers: confezionati a norma di legge, dovranno essere forniti in confezioni singole sigillate da gr. 27 circa.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge, non devono essere salati in superficie e non devono essere utilizzati oltre i 3 mesi prima della scadenza.

Crostatina alla frutta: in confezioni singole e sigillate da gr. 45 circa, senza conservanti e senza aggiunta di monodigliceridi, prodotta e confezionata in Italia

Brioches: con confettura alla frutta in confezioni singole sigillate a norma di legge, da gr. 30 circa, prodotte e confezionate in Italia

Cioccolato al latte: deve essere prodotto e confezionato in Italia. Ingredienti minimi: cacao 30%, latte 23%

Confezionato in barrette al latte da gr. 20 circa. Qualora venga richiesto, deve essere inserito nel prontuario dei celiaci.

Acqua: l'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto comunale nei locali adibiti a refettorio ed essere microfiltrata con apposite macchine, che il Concessionario si impegna a fornire a proprie cure e spese. Il concessionario dovrà provvedere, in ciascun centro di refezione, al riempimento delle caraffe dotate di coperchio e della capacità di litri 1,5 circa (una ogni sei utenti), la cui fornitura è a propria cura e spese, e alla relativa collocazione sui tavoli. Le caraffe dovranno essere opportunamente lavate e sterilizzate dopo ogni utilizzo. All'inizio di ciascun anno scolastico il concessionario è tenuto alla sostituzione dei filtri delle macchine che consentono l'erogazione di acqua microfiltrata e refrigerata e alla relativa manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse. E' necessario documentare all'Amministrazione Comunale la durata dei filtri (numero di litri di acqua) in ciascun refettorio e la loro sostituzione anche in corso di anno scolastico (se necessaria). Tali informazioni devono essere visibili anche nei centri di refezione.

In casi di emergenza, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'acqua prelevata dall'acquedotto comunale dovrà essere sostituita, a cure e spese del concessionario, con acqua oligominerale il cui residuo di sostanze minerali disciolte a 180 gradi centigradi sia inferiore a gr. 0,2 per litro, in bottiglie da ml. 1500. Dette confezioni devono riportare le generalità della ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore. Le bottiglie in PET devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Bicarbonato: è opportuno l'invio di un quantitativo limitato di bicarbonato di sodio, da utilizzare per il lavaggio della frutta, reintegrabile periodicamente secondo il bisogno di ogni singola scuola.

Sale marino – sale marino iodato: il sale utilizzato nella preparazione dei pasti dovrà essere conforme al D.M. 10/08/1995 n. 562, D.M. 31/01/97 n. 106 e Legge 21.02.2005, n.55. Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali ad uso commestibile. Deve essere di filiera italiana, non deve contenere impurità, corpi estranei e additivi. Per il condimento a crudo (insalate crude e/o cotte) si richiede l'uso di sale marino iodato.

Zucchero semolato: di filiera italiana, le confezioni da 1 kg devono essere integre.

