



**CITTA' DI ASTI**  
**SETTORE POLITICHE SOCIALI, ISTRUZIONE E SERVIZI EDUCATIVI**  
**UNITA' OPERATIVA MENSE**

## **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI PER I NIDI D'INFANZIA**

Tutti i prodotti alimentari di cui al presente allegato B3 del Capitolato Speciale devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria relativa alle categorie merceologiche.

Per l'origine delle derrate si fa riferimento, a seconda degli alimenti, alla filiera comunitaria, filiera italiana e filiera piemontese. Dove non diversamente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, macellazione, sezionamento, condizionamento, trasformazione, confezionamento) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione europea, Italia, Piemonte). Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di detti ambiti geografici, per esempio per la mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (prodotto in Piemonte o prodotto in Italia).

Per la normativa si fa riferimento in particolare a:

- Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (P.A.N.G.P.P.) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" approvati con D.M. 25/07/2011 ai sensi del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.
- Legge n° 283 /1962 (e s.m.i.) Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- Dpr n° 327/ 1980 (e s.m.i.) Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283
- Regolamento CE 178/2002 (e s.m.i.) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e della rintracciabilità dei prodotti agroalimentari
- Reg. CE n. 178/2002, (principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione l'autorità europea per la sicurezza alimentare e a procedure nel campo della sicurezza alimentare).
- 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 1881/2006 (e s.m.i.) concernente i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- D. Lgs. n.31/2001 (e s.m.i.) attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano
- D.G.R. 10 gennaio 2012, n. 2-3258 (e s.m.i.) approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011
- Regolamento CE 37/2005 (e s.m.i.) sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati.
- Regolamento UE 1169/2011 (e s.m.i.) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- D. Lgs. n. 111/1992 (e s.m.i.) attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare

- Regolamento CE 1333/2008 (e s.m.i.) relativo agli additivi alimentari
- Regolamento (CE) n. 1234/2007 (e s.m.i.) recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)
- Regolamento (UE) N. 1308/2013 (e s.m.i.) recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio
- Regolamento UE 543/2011 (e s.m.i.) recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.
- Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003 pratiche generali e principi di igiene alimentare

Per gli imballaggi/recipienti si fa riferimento a:

- 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

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60.

Deve essere mantenuta costante attenzione alle normative in materia, linee guida esplicative, aggiornamenti attuativi, a garanzia della sicurezza dell'alimento, sotto il profilo igienico sanitario e in riferimento a problematiche emergenti attinenti potenziali contaminanti in rilascio dalle confezioni/imballi, nonché a tutela dell'ambiente. Deve essere richiesta al fornitore/produttore garanzia circa la conformità e sicurezza dell'imballo/confezione ai sensi delle normative vigenti. Gli imballi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né consegnati di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Per i criteri microbiologici si fa riferimento a:

- Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 – Intesa, ai sensi dell'art.8, comma6, della legge 5 giugno 2003, n°131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano (e s.m.i.)
- Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1 Tabella "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" – Rev. 04:2017 (e s.m.i.)
- Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - Ce.I.RSA. (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.

Gli organismi geneticamente modificati:

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

I prodotti a filiera controllata e biologica

Con questo termine si intendono tutti i prodotti il cui processo produttivo è regolato da un disciplinare volontario e/o da norme cogenti. Il rispetto del disciplinare e/o delle norme cogenti per i prodotti da agricoltura biologica viene certificato da un organismo di controllo terzo. Rientrano in questa definizione le seguenti tipologie di prodotti:

1) **Prodotti biologici** devono essere conformi ai:

- Reg. CE n. 834/2007 del 28 giugno 2007 "produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91."
- Reg. CE n. 889/2008 del 5 settembre 2008 recante 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 e s.m.i.

La consegna di prodotti sfusi e in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario deve essere accompagnata dalla documentazione del fornitore che attesti la rintracciabilità dei prodotti e la conformità alla normativa sopra indicata. La consegna di questi prodotti nei singoli nido d'infanzia, deve essere accompagnata dalla copia dell'etichetta originale.

2) **Prodotti ortofrutticoli con sistemi di produzione integrata** si richiede che le aziende agricole produttrici abbiano almeno uno dei seguenti requisiti:

- 1) possesso della certificazione secondo lo standard GLOBAL G.A.P. o secondo la norma UNI 11233;

2) devono essere inserite nel sistema di controllo e certificazione del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (S.Q.N.P.I.);

In ogni caso il produttore agricolo, indipendentemente dal rispetto di uno dei precedenti 2 punti, deve rispettare i seguenti requisiti di qualità:

- che le tecniche colturali adottate garantiscano che gli eventuali valori residuali dei prodotti fitosanitari siano inferiori o pari al 50% dei limiti di legge, vigente al momento del controllo, per ogni principio attivo;
- che non siano effettuati trattamenti con principi attivi di sintesi per la conservazione del prodotto nel periodo successivo alla raccolta;
- che sull'imballaggio sia presente l'etichetta del produttore primario con specifica indicazione dell'epoca e del luogo di raccolta.

3) **Prodotti provenienti dal Mercato Equo Solidale** e cooperativistico devono provenire dal circuito del commercio equo-solidale e si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

4) **Prodotti tipici D.O.P. - I.G.P.**, devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento UE 1151/2012 (e s.m.i.).

- D.O.P. Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.): prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione; caratteristiche dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani

- I.G.P. Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) indica un marchio di origine che viene attribuito a prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata

I prodotti alimentari somministrati agli utenti con età compresa fra i 3 e i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19 gennaio 1998 n. 131 che regola le norme di attuazione del D.Lgs n. 111 del 27/01/1992. Gli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e gli alimenti di proseguimento, devono essere conformi al DPR n. 128 del 7/04/99 e n. 132 dell'11/04/2000.

Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti criteri qualitativi:

## **CARNE BOVINA FRESCA**

### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:**

La carne fresca di bovino deve:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato CEE;
- essere confezionata sottovuoto in tagli anatomici freschi ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone; detti tagli possono essere richiesti anche già tritati, in confezioni sottovuoto. Tale operazione va fatta il giorno stesso del consumo e/o al massimo il giorno antecedente.
- essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi. I bovini di Razza Piemontese appena citati devono essere allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo di vita (dalla nascita alla macellazione) si svolga in Italia.

### **ETICHETTATURA:**

Le carni dovranno essere provviste dei regolamentari bolli sanitari nel rispetto della vigente normativa.

Ciascuna confezione sottovuoto, dovrà essere provvista dell'apposita etichetta da cui risulti:

- a) la razza Piemontese;
- b) logo dell' Organizzazione con indirizzo
- c) Paese di nascita (Italia), data di nascita, numero identificativo dell'animale
- d) Paese di allevamento (nominativo e indirizzo dell'azienda), macellazione e sezionamento
- e) la denominazione del taglio anatomico: fesa, noce, sottofiletto;
- f) la categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono: BOVINO ADULTO categoria VITELLONE;
- g) lo stato fisico (carne fresche);
- h) la data di macellazione e di confezionamento;

- i) la data di lavorazione della carne tritata apposta sull'involucro esterno della confezione ;
- j) la data di scadenza con menzione: "da consumarsi entro";
- k) peso

Nel caso di carni fresche confezionate sottovuoto, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, tali carni devono essere scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

#### **CONFEZIONAMENTO:**

I tagli anatomici previsti: fesa, noce, sottofiletto, ricavati da posteriori di vitellone devono essere consegnati nei Nidi d'infanzia nelle grammature richieste e in confezioni sottovuoto..

Imballaggio: gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

#### **TRASPORTO:**

Le carni fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura da -1 a + 7°C. (DPR. 327/80, 54/97).

### **CARNE SUINA**

**PROSCIUTTO COTTO** senza aggiunta di polifosfati deve:

- essere ottenuto da cosce di suini nazionali;
- essere ottenuto con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti ricostruiti;
- essere confezionato sottovuoto;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere tra 58 e 62%;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati, amido, fibre e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- essere privo di lattosio e proteine del latte;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore;

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini), l'area di produzione ed identificare l'azienda di macellazione e trasformazione del prosciutto cotto.

Il prodotto deve essere ottenuto dal posteriore di suino allevato e macellato sul territorio nazionale.

Dovranno essere rispettate le disposizioni in tema di etichettatura del prodotto.

Il prosciutto di coscia dovrà essere affettato (ciascuna fetta da g. 20/25) e consegnato in confezioni sotto vuoto da g. 200 circa, integre e in ottimo stato di conservazione con una vita residua (shelf life) del prodotto superiore a 15 giorni.

### **CARNE AVICOLA FRESCA BIOLOGICA**

**Le carni di pollo e tacchino** devono:

- provenire da macelli e stabilimenti di lavorazione riconosciuti e abilitati CEE;
- essere confezionate sottovuoto;

Le carni devono essere fresche, prive di odori e colorazioni anomali, secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie ed essere etichettate nel rispetto del Regolamento CE.

Le carni di pollo: devono essere di filiera interamente piemontese.

Le carni di tacchino: devono essere di filiera italiana.

E' richiesta la documentazione della tracciabilità dell'origine della materia prima (pollo e tacchino), dell'area di produzione e dell'identificazione dello stabilimento di sezionamento e confezionamento.

Il pollo è richiesto nel taglio del filetto (petto intero o mezzo petto senza pelle e disossato).

Il tacchino è richiesto nel taglio della fesa a pezzatura intera.

#### **ETICHETTATURA:**

Le seguenti indicazioni devono essere riportate direttamente sugli imballaggi (involucri per sottovuoto) o su una

etichetta appostavi in forma inamovibile:

- denominazione della specie e relativo taglio e classe di appartenenza (Reg. CEE 1538/91);
- stato fisico: FRESCO;
- data di scadenza indicata chiaramente con menzione "da consumarsi entro";
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- data di confezionamento;
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

## **PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE;
- essere congelati o surgelati ed adeguatamente confezionati e imballati; e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di **glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%**;

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; devono essere puliti e privi di lisce, pelle o altro scarto.

**La zona di provenienza deve essere dell'Atlantico Nord-Orientale (Zona FAO 27) o del Mediterraneo (Zona FAO 37)** e la pezzatura deve essere omogenea, indicativamente non inferiore a gr. 100 cadauna, in confezioni da gr. 500 da 1 Kg. o da 2,5 Kg. con glassatura non superiore al 10%.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere paragonabili al prodotto fresco. 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. Il prodotto una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Ciascuna confezione dovrà essere etichettata riportando la ragione sociale e la sede dello stabilimento, la zona di cattura (zona FAO), la data di scadenza, il lotto di produzione.

I prodotti devono essere trasportati in imballaggi integri e conservati a temperatura non superiore a -18°C.

Sono richiesti:

- **I 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 lisce, 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. 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
- **Merluzzo:** prodotto ottenuto dalla lavorazione di pesci di genere e specie Merluzzo atlantico "Merluccius hubbsi"; non deve avere lisce né pelle.
- **Spinarolo o pesce nocciolino:** prodotto ottenuto dalla lavorazione di pesce di genere e specie "Squalus Acanthias". Non deve avere lisce, cartilagini né pelle.
- **Nasello:** prodotto ottenuto dalla lavorazione di pesci di genere e specie Nasello "merluccius merluccius". Non deve avere lisce né pelle.

## **UOVA BIOLOGICHE**

**Le uova fresche** devono:

- appartenere alla categoria "A", provenienti da allevamenti di galline allevate all'aperto e a terra, e provenire da agricoltura biologica.
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere di filiera piemontese;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti;
- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità;
- essere consegnate in confezioni sigillate da 6 unità;

- su ciascuna confezione dovrà essere indicata la data di produzione e di scadenza delle uova.  
Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari.

## **LATTE E PRODOTTI DERIVATI**

### **LATTE FRESCO E UHT**

Il latte deve:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto.
- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere confezionato a norma di legge;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 2 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 30 giorni per il latte UHT;

Il latte deve essere di tipo fresco pastorizzato, intero, scremato o parzialmente scremato ed essere di filiera interamente Piemontese, deve avere ancora una vita residua di giorni 2 rispetto alla data di scadenza.

E' richiesta la documentazione della tracciabilità dell'origine del latte con l'area di produzione ed identificare l'azienda di confezionamento.

Il latte fresco intero, il latte fresco scremato o parzialmente scremato, dovrà essere fornito nelle confezioni da litro e da mezzo litro e dovrà essere utilizzato per la preparazione di colazioni, merende, budini e semolini.

Il latte intero UHT dovrà essere di filiera interamente piemontese, essere fornito nelle confezioni da litro e dovrà avere ancora una vita residua di trenta giorni rispetto alla data di scadenza.

### **LATTE VEGETALE**

Il latte vegetale di soia, riso, avena, deve essere di filiera italiana, no OGM, senza tracce di lattosio, in confezione da mezzo litro..

### **YOGURT BIOLOGICO**

Lo yogurt biologico deve:

- essere confezionato in monoporzioni;
- essere di produzione piemontese con latte proveniente da animali allevati in Italia;
- essere privo di additivi;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni;

Lo yogurt intero alla frutta (banana, ecc.) e lo yogurt naturale magro o intero, dovranno essere forniti in confezioni da n. 2 vasetti da gr. 125 ciascuno.

### **BURRO**

Il burro deve:

- essere confezionato a norma di legge;
- essere di filiera piemontese;
- risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non contenere conservanti o coloranti.
- essere consegnato in confezioni da gr. 125 circa.

Al fine di garantire la tracciabilità, per il burro è obbligatorio definire l'area di produzione del latte.

### **FORMAGGI**

Il formaggio da grattugia (a lunga stagionatura) deve essere "Parmigiano Reggiano DOP" e dovrà:

- essere con stagionatura non inferiore a 24 mesi. Dovranno essere dichiarati il tempo effettivo di stagionatura e la certificazione del prodotto ad ogni consegna;
- avere ottimo sapore e profumo;
- essere consegnato in confezioni in ATM non superiori a kg 1 (pezzatura unica) .
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;

Le pezzature richieste devono riportare sulla crosta il marchio "Parmigiano Reggiano".

**I formaggi e i latticini da pasto** devono:

- essere di filiera italiana;
- essere forniti su richiesta anche in monoporzioni
- essere privi di additivi

I formaggi e i latticini richiesti sono :

- **stracchino**: in conf. da g. 125 circa.
- **crescenza**: di latte vaccino, in conf. da g. 100 circa
- **ricotta**: fresca vaccina, in conf. da g. 250 circa
- **mozzarella**: di latte vaccino (intera da gr. 125 circa o bocconcini/ciliequine da gr. 30/15 circa in confezione plurirazioni da g. 300 circa).
- **robiola fresca**: da latte vaccino, in conf. da g. 100 circa
- **toma piemontese DOP**: massimo 60 giorni di stagionatura, in conf. da g. 300 circa
- **tomini**: a coagulazione acida da latte vaccino e/o di capra, in conf. da g. 60 circa
- **Bra tenero DOP**: in conf. da g. 300 circa
- **primosale**: in mono e/o plurirazioni, in conf. da g. 180 circa
- **Parmigiano Reggiano DOP**: a cubetti da g. 20 circa cadauno, in conf. plurirazioni da g. 500 circa, ed avere una stagionatura non inferiore a 18 mesi.

Tutti i formaggi e i latticini devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, ingredienti, data di confezionamento e data di scadenza. Al fine di garantire la tracciabilità, per tutti i formaggi è obbligatorio definire l'area di produzione del latte.

Shelf life dei formaggi freschi: il prodotto deve essere utilizzato non oltre i 7 giorni prima della data di scadenza.

## **OLII VEGETALI**

L'olio extravergine di oliva deve essere:

- di ottima qualità e con acidità non superiore a 0,8% in peso espressa in acido oleico;
- preconfezionato in recipienti di vetro da litri 1 (da ml 250 per l'olio di oliva vitaminizzato)
- al 100% di produzione nazionale.
- di gusto delicato.

## **PASTA SECCA BIOLOGICA**

La pasta secca prodotta e confezionata in Italia, deve essere:

- posta in confezioni originali chiuse all'origine;
- proveniente da agricoltura biologica
- esente da qualsiasi altro macinato o additivo, non frantumata, priva di impurità.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

La pasta secca di semola di grano duro dovrà essere consegnata nei formati adatti ai bambini di età inferiore a 36 mesi; a titolo esemplificativo si elencano alcuni formati: semini, perline, stelline, ditalini, farfalline, lumachine, pipette, gramigna, corallini fusillini, farfalle, pennette, o comunque richiesta di volta in volta, in confezioni da gr. 500 o Kg. 1.

Il prodotto fornito ed utilizzato dovrà avere ancora una vita residua di tre mesi rispetto alla data di scadenza.

## **PASTA SECCA INTEGRALE BIOLOGICA**

La pasta secca integrale biologica prodotta e confezionata in Italia, deve essere:

- posta in confezioni originali chiuse all'origine.
- proveniente da agricoltura biologica
- esente da qualsiasi altro macinato o additivo, non frantumata, priva di impurità.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

La pasta secca di semola integrale di grano duro dovrà essere consegnata nei formati adatti ai bambini di età inferiore a 36 mesi; a titolo esemplificativo si elencano alcuni formati: semini, perline, stelline, ditalini, farfalline, lumachine, pipette, gramigna, corallini fusillini, farfalle, pennette, o comunque richiesta di volta in volta, in confezioni da gr. 500 o Kg. 1. Il prodotto fornito ed utilizzato dovrà avere ancora una vita residua di tre mesi rispetto alla data di scadenza.

## **PASTA FRESCA ALL'UOVO BIOLOGICA**

La pasta fresca all'uovo biologica per lasagne, in confezioni da g. 500 circa, deve essere di filiera italiana, deve possedere le caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro. Deve avere umidità massima del 30% e non sono ammessi additivi. Il prodotto deve rispondere ai requisiti prescritti dalla legge in materia di trasporto, confezionamento e igienicità. Può essere fornita come prodotto in ATM o congelato.

## **GNOCCHI:**

Gli gnocchi devono essere del tipo confezionati in ATM o congelati; in confezioni da g. 500 circa, 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. Gli gnocchi devono essere di filiera interamente italiana.

**BASE PER PIZZA BIOLOGICA:** deve essere preparata con farina di grano tenero di tipo "0" e/o farina di tipo semi-integrale proveniente da agricoltura biologica, acqua, lievito di birra, olio extra vergine d'oliva, sale, di filiera italiana. Deve rispondere ai requisiti prescritti dalla legge in materia di trasporto, confezionamento e igienicità.

La base per pizza deve essere di produzione giornaliera, consegnata in formato cm 60 x 40 circa corrispondente a un peso di Kg. 1,2 circa. Il prodotto deve presentare perfetta lievitazione e cottura. Dopo la cottura deve presentare consistenza soffice in ogni zona.

Detta base di pizza potrà essere richiesta in occasione di festività e/o particolari ricorrenze.

## **PANE comune**

Il pane, prodotto e confezionato in Piemonte, deve essere:

- prodotto con farina di grano tenero di tipo "0" o "00" di provenienza nazionale.
- ben lievitato, privo di grassi aggiunti o additivi;
- fresco, di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato, completamente cotto, crosta friabile e omogenea con mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica con superficie lucida, volume notevole (cioè pane leggero), aroma e sapore caratteristici e gradevoli.
- di pezzatura non superiore a gr. 60.
- Avere basso contenuto in sodio (massimo 1% di sale rispetto alla farina)

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, in conformità alla normativa vigente. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto.

## **PANE comune biologico**

Il pane, prodotto e confezionato in Piemonte, deve essere:

- prodotto con farina di grano tenero di tipo "0" di provenienza nazionale
- proveniente da agricoltura biologica, ben lievitato, privo di grassi aggiunti o additivi;
- fresco, di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato, completamente cotto, crosta friabile e omogenea con mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica con superficie lucida, volume notevole (cioè pane leggero), aroma e sapore caratteristici e gradevoli.
- di pezzatura non superiore a gr. 60.
- Avere basso contenuto in sodio (massimo 1% di sale rispetto alla farina)
- Dovrà essere fornito due volte a settimana nei giorni di giovedì e venerdì di ciascun anno scolastico

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, in conformità alla normativa vigente. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto.

## **PANE INTEGRALE BIOLOGICO**

- ben lievitato, privo di grassi aggiunti o additivi;
- fresco, di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato, completamente cotto, crosta friabile e omogenea con mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica con superficie lucida, volume notevole (cioè pane leggero), aroma e sapore caratteristici e gradevoli.
- di pezzatura non superiore a gr. 60.
- Avere basso contenuto in sodio (massimo 1% di sale rispetto alla farina)

Può essere richiesta la fornitura saltuaria (massimo 1 volta al mese) di pane integrale biologico prodotto e confezionato in Piemonte, con farina di tipo semi-integrale di grano tenero di tipo "2". Proveniente da agricoltura biologica e di filiera italiana. Deve avere basso contenuto in sodio (massimo 1% di sale rispetto alla farina)

## **PANE AI CEREALI BIOLOGICO**

- ben lievitato, privo di grassi aggiunti o additivi;
- fresco, di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato, completamente cotto, crosta friabile e omogenea con mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica con superficie lucida, volume notevole (cioè pane leggero), aroma e sapore caratteristici e gradevoli.
- di pezzatura non superiore a gr. 60.
- Avere basso contenuto in sodio (massimo 1% di sale rispetto alla farina)

Può essere richiesta la fornitura saltuaria (massimo 1 volta al mese) di pane ai cereali biologico prodotto in Piemonte, con farina multi-cereale proveniente da agricoltura biologica e di filiera italiana. Deve avere basso contenuto in sodio (massimo 1% di sale rispetto alla farina)

**PANE GRATTUGIATO:** prodotto e confezionato in Italia ed essere conforme alla normativa vigente, deve essere consegnato in confezioni sigillate da gr. 500 circa. Il prodotto deve essere esente da infestanti, muffe e non deve contenere grassi aggiunti.

## **CEREALI**

La **farina biologica**, prodotta e confezionata in Italia, deve:

- essere di grano tenero di tipo "0" con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;
- deve essere di filiera italiana e provenire da agricoltura biologica
- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine da Kg. 1, senza difetti, rotture o altro;
- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e il TMC.

La **farina semi-integrale biologica**, prodotta e confezionata in Italia, deve:

- essere di grano tenero di tipo "2" con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;
- deve essere di filiera italiana e provenire da agricoltura biologica
- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine da Kg. 1, senza difetti, rotture o altro;
- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e il TMC.

La **farina di mais biologica** deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di filiera italiana e di buona qualità, non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause. Deve essere contenuta in confezioni sigillate all'origine da Kg. 1, senza difetti, rotture o altro; provenire da agricoltura biologica.

Il prodotto fornito ed utilizzato dovrà avere ancora una vita residua di tre mesi rispetto alla data di scadenza.

**Orzo e farro decorticati e/o perlati biologici:** il chicco si deve presentare integro, privo di difetti, (macchie, bottature, ecc.) e deve possedere tutte le altre caratteristiche di qualità previste dalle vigenti normative di legge in materia, in confezioni da Kg. 0,5 ed essere di filiera italiana.

Il prodotto fornito ed utilizzato dovrà avere ancora una vita residua di tre mesi rispetto alla data di scadenza.

Devono essere di filiera italiana e provenire da agricoltura biologica.

**Miglio decorticato,** biologico di filiera italiana, in confezioni da gr 500 circa

**Quinoa real** biologica in confezioni da gr 500 circa, deve provenire dal Commercio Equo e Solidale

**Cous cous** biologico, di grano duro/integrale in confezioni da gr 500 circa; deve essere di filiera italiana e provenire da agricoltura biologica

### **Il riso biologico**

Il riso deve provenire da agricoltura biologica e rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Deve possedere le caratteristiche tipiche del prodotto, non deve presentare difetti e non deve essere infestato da parassiti e da larve in genere.

E' richiesto il riso appartenente al gruppo superfino, fino di tipo raffinato, semi-integrale o integrale. Deve essere consegnato in confezioni sottovuoto da Kg. 1.

Deve essere di filiera (coltivazione, lavorazione, confezionamento) interamente riconducibile al Piemonte e/o Lombardia e/o Emilia Romagna.

Il prodotto fornito ed utilizzato dovrà avere ancora una vita residua di tre mesi rispetto alla data di scadenza.

**Farina di grano tenero di tipo "00"** di filiera italiana, con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge, in confezioni da Kg. 1 (su richiesta per attività didattiche)

**Farina di mais** di filiera italiana, in confezioni da Kg. 1 (su richiesta per attività didattiche)

## **SCATOLAME**

**Pomodori pelati biologici:** inscatolati e confezionati secondo le norme vigenti e in ottimo stato di conservazione, devono essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito. Ogni confezione 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 dovranno essere maturi e sani e non dovranno presentare, all'apertura della confezione, parti verdi, acerbe e macchie di sorta e dovranno essere di pezzatura uniforme e integri per almeno il 65% dello sgocciolato. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto. Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Dovranno essere consegnati in confezioni da gr. 400 circa. Le latte devono avere l'apertura a strappo.

**Passata di pomodoro biologico:** confezionato secondo le norme vigenti e in ottimo stato di conservazione, deve essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito. Ogni confezione deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, data di scadenza e luogo di produzione. Dovranno essere consegnate in confezioni di vetro da gr. 700 circa.

**Ceci e fagioli cannellini biologici** lessati, in scatola da gr 400 circa, provenienti da agricoltura biologica di filiera italiana (da utilizzare solo per la preparazione delle polpette/crocchette di legumi).

## **CONDIMENTI**

**Aceto** di vino, di filiera italiana, in bottiglie da litri 1.

**Sale** fino e grosso marino, di filiera italiana, in confezione da kg 1

**Sale iodato** marino di filiera italiana, in confezione da kg 1

**Spezie assortite:** in bustine o contenitori sigillati da gr. 35 circa.

**Lievito di birra** di filiera italiana, in confezioni singole sigillate da gr. 20 circa.

**Zucchero semolato,** di filiera italiana, in confezioni da Kg. 1.

**Olive denocciolate,** di filiera italiana, in confezioni da gr. 200 circa

**Pinoli:** di filiera italiana, tostati e sgusciati in confezione da gr. 50 circa

## **MERENDE**

**Le fette biscottate bio** devono essere prodotte e confezionate in Italia. Le confezioni devono essere chiuse, intatte e non devono presentare difetti. Devono essere consegnate in confezioni da gr. 400 circa

**Le fette biscottate integrali bio** devono essere prodotte e confezionate in Italia. Le confezioni devono essere chiuse, intatte e non devono presentare difetti. Devono essere consegnate in confezioni da gr. 400 circa.

**Biscotti secchi bio**; devono essere prodotti e confezionati in Italia e provenire da agricoltura biologica. Le confezioni devono essere chiuse, intatte e non devono presentare difetti. Devono essere consegnati in confezioni da gr. 500 circa.

**Crackers**; non salati in superficie, devono essere prodotti e confezionati in Italia. Le confezioni devono essere chiuse, intatte e non devono presentare difetti. Devono essere consegnati in confezioni da gr. 500 circa. Potrà essere richiesta la fornitura di crackers integrali.

**La confettura di frutta**: deve essere di filiera italiana e provenire da agricoltura biologica, confezionata senza coloranti, in confezioni da gr. 400 circa, in vari gusti.

**Il miele**, proveniente da agricoltura biologica, deve essere di produzione nazionale, del tipo Millefiori o Acacia in confezioni da gr. 450 circa.

Deve essere conforme al D.Lgs. 179/2004.

**Il tè deinato** deve essere consegnato in confezioni da 20 filtri circa.

**Tisane**: di produzione comunitaria, agli agrumi, rosa canina, frutta mista, karkadè in conf. da 20 filtri circa

**Caramelle**: fruttini o gelatine senza coloranti, in confezioni da gr. 200 circa, di produzione italiana.

**I succhi di frutta** di filiera italiana, provenienza biologica, gusti vari, in confezioni da ml. 750 circa.

**Mousse di frutta** di filiera italiana, provenienza biologica, di gusti vari, priva di zuccheri aggiunti, è richiesta in confezioni da gr. 100 circa.

**Biscotto-gelato**: merenda in monorazioni da gr. 100 circa fatta di biscotti con ripieno di gelato fiordilatte o panna, di produzione italiana.

**Ghiaccioli alla frutta**: prodotto a base di acqua zuccherata, aromi alla frutta, senza coloranti e dolcificanti, in minorazioni da g. 80 circa, di produzione italiana.

**Lievito per dolci** in bustine da gr. 16 circa di produzione italiana.

**Orzo solubile** di filiera comunitaria, in confezioni da gr. 200 circa

**Polvere di cacao amaro**: confezionato in Italia in confezioni da gr. 75 circa

**Polvere di budino** deve essere prodotto in Italia, in confezioni sigillate da gr. 100 circa, gusti crème caramel, vaniglia (ed altri gusti su espressa richiesta).

**Ai bambini, affetti da allergie o intolleranze, occorre garantire la fornitura di prodotti adatti nel rispetto del menù.**

## **VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE**

Di prima categoria, di filiera italiana, in confezioni originali chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto e costituite in modo che non sia possibile la manomissione senza la rottura e l'effrazione della confezione o che comunque si veda l'alterazione. Devono provenire da agricoltura biologica e 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. I fagiolini e i piselli devono essere finissimi, chiusi e con semi poco sviluppati. Le **verdure surgelate biologiche** richieste sono: fagiolini, piselli, spinaci, erbe, zucchini e dovranno essere consegnate in confezioni da gr. 450 circa e Kg. 2,5 circa.

## **LEGUMI SECCHI**

I **legumi secchi biologici**, di filiera italiana, dovranno essere forniti in confezioni sottovuoto da g. 500 circa. Devono essere integri, privi di impurità e corpi estranei. Si richiede la fornitura di ceci, lenticchie, fagioli del tipo cannellini e borlotti.

## **ACQUA MINERALE**

**L'acqua naturale oligominerale** deve avere un residuo di sostanze minerali disciolte a 180 gradi centigradi inferiore a gr. 0,2 per litro e deve essere consegnata in confezioni da n. 6 bottiglie in PET da litri 1,5 cadauna ed

essere conforme alla vigente normativa e inoltre deve provenire da sorgenti e stabilimenti del Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia. La somministrazione di tale acqua naturale oligominerale è prevista per gli utenti dei nidi d'infanzia con età inferiore ai 12 mesi.

L'affidatario è tenuto a fornire l'acqua naturale oligominerale anche agli utenti con età superiore a 12 mesi e agli adulti nel caso di situazioni di emergenza che non permettono la normale erogazione dell'acqua di rete del servizio pubblico.

## **I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

I prodotti ortofrutticoli biologici/lotta integrata ottenuti in conformità alla normativa vigente sui sistemi di produzione biologica e integrata, di provenienza nazionale dovranno:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- non devono avere subito trattamenti fisici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza. Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dalla specifica normativa italiana o regolamenti CE.

Ogni settimana devono somministrarsi almeno tre tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dalla tabella della stagionalità:

GENNAIO arance, banane, kiwi, mandaranci( clementine), mandarini, mele, pere

FEBBRAIO arance, banane, kiwi, mandaranci( clementine), mandarini, mele, pere

MARZO arance, banane, kiwi, mele, pere

APRILE arance, banane, kiwi, mele, pere

MAGGIO banane, mele, pere

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

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

SETTEMBRE banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne, susine.

OTTOBRE, banane, mele, pere, uva, prugne

NOVEMBRE arance, banane, cachi-mela, kiwi, mandaranci( clementine), mandarini, mele, pere

DICEMBRE arance, banane, cachi-mela, kiwi, mandaranci,( clementine), mandarini, mele, pere

- **ORTAGGI DI FILIERA ITALIANA** devono essere freschi di stagione, puliti e selezionati, privi di additivi, integri nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Le verdure devono appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1<sup>a</sup> qualità o extra se la 1<sup>a</sup> non è disponibile come stabilito dalle norme CE di riferimento del singolo prodotto.

L'affidatario deve fornire i seguenti **ortaggi provenienti da agricoltura biologica e di filiera italiana:**

**Aglio:** secco, in mazzi.

**Biete:** devono avere foglie sane prive di odori e sapori anomali

**Erbette:** da taglio, devono avere foglie sane prive di odori e sapori anomali

**Carote:** intere, sane, pulite, non legnose né germogliate, non biforcute, di aspetto fresco, di forma regolare, senza foglie, calibro da 20 mm. o gr. 50 circa di peso

**Insalata:** di aspetto fresco, di qualità dolce, del tipo lattuga cappuccio, insalatina, indivia

**Finocchi:** privi di germogli, sani, puliti, di aspetto fresco, le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche, di peso medio da gr. 150/200 circa.

**Sedani:** interi, sani e puliti, di aspetto fresco di forma regolare, prima qualità.

L'affidatario deve fornire ortaggi a lotta integrata di filiera italiana, rispondenti alle seguenti caratteristiche:

**Fagiolini:** teneri, di qualità finissima, di aspetto fresco.

**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.

La ditta deve fornire ortaggi a lotta integrata di filiera piemontese, rispondenti alle seguenti caratteristiche:

**Broccoli:** avere infiorescenze resistenti, grana fine e compatta

**Cavolfiore:** sano, pulito, di aspetto fresco

**Cavoli:** essere freschi, sani, puliti, ben serrati

**Verze:** essere fresche, sane, pulite, ben serrate

**Cavolo cappuccio:** essere fresco, sano, pulito, ben serrato

**Cipolla bionda o rossa:** sana, pulita, di aspetto fresco, non germogliata.

**Melanzane:** devono avere bacche sviluppate, polpa non fibrosa, senza bruciature da sole

**Patate:** 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 conservati in luoghi asciutti, poco luminosi e ben ventilati

**Peperoni:** essere interi, con calice integro ed esente da macchie, varietà "quadrato di Asti"

**Pomodori:** di aspetto fresco, polpa compatta, tondo, omogenei per maturità e colorazione, categoria extra. Sono richiesti le seguenti varietà: cuore di bue, tondo a grappolo.

**Porri:** essere interi e non fiorti, la parte bianca essere almeno di un terzo della lunghezza totale

**Zucca (maxima, varietà mantovana):**

**Zucchine:** intere, sane, di aspetto fresco, consistenti, senza difetti, a maturazione sufficiente, categoria extra, lunghezza cm. 14/21.

- **FRUTTA DI FILIERA ITALIANA** di stagione deve essere fresca e di prima categoria selezionata, giunta a naturale e completa maturazione, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

Deve essere conforme alle vigenti disposizioni legislative in materia di residui chimici.

La ditta deve fornire frutta proveniente da agricoltura biologica e di filiera italiana, rispondenti alle seguenti caratteristiche:

**Limoni:** verdello, primo fiore, non trattati, colorazione tipica.

**Mele:** di tipo golden o stark delicious, fuji da gr. 150 circa

**Arance:** tarocco di Sicilia in pezzatura non inferiore a gr.150

**Mandaranci (clementine):** interi, sani, puliti, esenti da lesioni, dolci, con un contenuto in succo minimo del 40%  
Pezzatura non inferiore a gr.60

**Mandarini:** interi, sani, puliti, esenti da lesioni, dolci, con un contenuto in succo minimo del 33%, Pezzatura non inferiore a gr.70

La ditta deve fornire frutta a lotta integrata di filiera italiana, rispondenti alle seguenti caratteristiche:

**Meloni:** retati, interi, sani, colorazione tipica, giunti ad adeguata maturazione.

**Angurie:** intere, sane, ben sviluppate, senza difetti visibili, giunte ad adeguata maturazione.

**Uva:** bianca da tavola, giunta ad adeguata maturazione, in grappoli di media lunghezza con acini maturi.

**Cachi mela o vaniglia:** frutto di colore arancione dal sapore dolciastro.

La ditta deve fornire frutta a lotta integrata di filiera piemontese, rispondenti alle seguenti caratteristiche:

**Pere:** Kaiser, William, abate. Devono essere fornite in pezzatura non inferiore a gr. 150  
**Pesche:** categoria extra, a pasta gialla o bianca, intere, sane, senza difetti, in un unico strato isolate fra loro.  
**Prugne:** sane, senza difetti. (varietà S. Clara)  
**Susine:** sane, senza difetti  
**Albicocche:** intere, sane, colorazione tipica.  
**Actinidie (Kiwi):** di peso non inferiore a gr. 80 cadauno

## **FRUTTA PROVENIENTE DAL MERCATO EQUO E SOLIDALE**

**Banane:** devono provenire dal mercato equo e solidale, sane, con adeguata maturazione, da gr. 150 circa. La polpa deve essere soda e pastosa, non allappante.

## **PRODOTTI BIOLOGICI DI FILIERA ITALIANA PER LATTANTI**

**Semolino biologico:** deve essere senza proteine del latte, esclusivamente a base di farina di grano duro o di grano tenero tipo "0" ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione dei lattanti, in confezione da g. 200 circa.

**Crema di riso bio:** devono essere senza proteine del latte, senza glutine ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione dei lattanti, in confezione da g. 200 circa.

**Crema di mais e tapioca bio:** devono essere senza proteine del latte, senza glutine ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione dei lattanti, in confezione da g. 200 circa.

**Crema multi cereale bio:** a base esclusivamente di farina di grano, di riso, di orzo ed avena, deve essere senza proteine del latte, ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione dei lattanti, in confezione da g. 200 circa.

**La pastina primi mesi bio** dovrà essere consegnata nei formati speciali (stelline, puntine, micron, anellini, sabbiolina) confezionata e prodotta a norma di legge, in confezioni non superiori a gr. 500.

Il prodotto fornito ed utilizzato dovrà avere ancora una vita residua di tre mesi rispetto alla data di scadenza.

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs 111 del 27/01/1992 e al D.P.R. 128/99 e s.m.i.

**Biscotti primi mesi biologici:** devono essere senza uovo, conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione dei lattanti, in confezione da g. 200 circa.

## **PRODOTTI DI FILIERA ITALIANA PER LATTANTI**

**Biscotto granulato:** deve essere senza glutine e senza uovo ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione dei lattanti, in confezione da g. 200 circa.

**Liofilizzati di carne:** devono essere privi di glutine e delle proteine del latte ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione dei lattanti, in confezioni da g. 10 x 3.

**Latte di proseguimento e adattato:** deve soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti, in confezione da ml. 500 circa. Occorre prevedere diverse tipologie di prodotto per poter soddisfare le prescrizioni del Pediatra.

**Olio vitaminizzato:** in confezioni da ml 250 di filiera italiana.

**Omogeneizzati:** Gli omogeneizzati di carne (gusti misti), di pesce (gusti misti), di formaggio, di frutta (gusti misti), devono essere forniti in confezioni da n. 2 vasetti del peso di gr. 80 cadauno, perfettamente conservati ed in contenitori che non presentino all'esterno nessuna alterazione. Devono rispettare il D. M. 03/05/2007.

Tutti i prodotti indicati in questo allegato B3, devono essere previsti anche per l'alimentazione degli utenti affetti da ogni tipo di intolleranze e allergie compresa la celiachia.