



COMUNE DI RIVAROLO CANAVESE
(Città Metropolitana di Torino)
Settore Affari Generali e Servizi al Cittadino

**CARATTERISTICHE DELLE
DERRATE ALIMENTARI
TABELLE MERCEOLOGICHE**

**APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

Periodo dal 01/01/2026 al 31/12/2028
ed eventuale proroga, ai sensi dell'Art. 120, comma 10, del D.Lgs.
36/2023 per il triennio 2029/2031

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero 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. n. 65 del 10/3/2020.
- Legge 30 aprile 1962 n. 283 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283";
- Reg. (CE) 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e della rintracciabilità dei prodotti agroalimentari;
- Reg. (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli);
- Reg. (CE) 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Reg. (UE) n. 931/2011 relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal Regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento CE 396/2005 (e s.m.i.) concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari;
- Regolamento CE 1881/2006 (e s.m.i.) concernente i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- Reg. (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- D.M. 14 ottobre 2013 Disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;
- Reg. (CE) n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Reg. (CE) N. 889/2008 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;
- Reg. (CE) n. 1235/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- D.M. 27 novembre 2009 n. 18354 recante disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici;
- Reg. (UE) 848/2008 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio;
- Reg. (CE) 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Reg. (CE) 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Reg. (CE) 37/2005 sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati;
- Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- D.Lgs 27 gennaio 1992 n. 111 "Attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare";
- Reg. (UE) n. 828/2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori 6 sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

- Reg. (UE) 2158/2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti;
- Reg. (CE) 1333/2008 relativo agli additivi alimentari;
- Reg. (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM);
- Reg. (UE) n. 1308/2013 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 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.

CRITERI MICROBIOLOGICI E LIVELLI MASSIMI CONTAMINANTI CHIMICI

- Reg. (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- 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;
- Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1 Tabella “Criteri microbiologici per prodotti alimentari” – Rev. 04:2017;
- Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - Ce.I.RSA. (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011;
- D.Lgs. 2 febbraio 2001 n. 31 “Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano”;
- D.G.R. 10 gennaio 2012 n. 2-3258 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;
- Reg. (CE) n. 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari; – Reg. (CE) n. 1881/2006 concernente i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

Si intendono, inoltre, richiamate tutte le normative generali e speciali applicabili al settore della ristorazione scolastica collettiva.

CONSIDERAZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal Capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

Il Comune si riserva di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menu concordato e non inseriti nel presente allegato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche.

Origine delle derrate: nel presente documento si fa riferimento, a seconda degli alimenti, a filiera comunitaria, filiera italiana, 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 questi ambiti geografici, per esempio, per la mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (prodotto in Piemonte o prodotto in Italia). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie, frutta esotica, ecc.) e per i prodotti certificati a marchio di origine europea (D.O.P., I.G.P.) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti.

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

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

La degradazione delle materie prime è un processo graduale; quanto più un alimento si trova lontano dalla sua scadenza o dal TMC (Termine Minimo di Conservazione) definito, maggiori sono le garanzie relative alla sua sicurezza, freschezza e qualità. Per tale motivo è stato previsto che alcune derrate debbano avere al momento dell'utilizzo una determinata shelf-life residua rispetto a quella indicata dal produttore.

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

In riferimento alle preparazioni per le diete speciali e in bianco di cui al presente capitolato, l'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione anche se non elencati nelle presenti Tabelle Merceologiche (ad esempio, per celiachia, allergie, intolleranze, motivi etico-religiosi, problemi temporanei di salute).

Per ciò che riguarda gli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati dall'I.A. devono essere inseriti nel Prontuario sempre aggiornato dell'Associazione Italiana Celiachia.

Le caratteristiche merceologiche sopra indicate e ricondotte a normativa specifica si intendono aggiornate alle eventuali modifiche legislative che dovessero intervenire nel periodo di validità del contratto.

FORNITURA PRODOTTI A FILIERA CONTROLLATA E BIOLOGICA

Con il decreto 29 aprile 2024 “*Modifica del decreto 18 dicembre 2017, recante Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*”, sono state definite, nell'Allegato I, le percentuali minime, i requisiti e le specifiche tecniche perché una mensa possa essere definita biologica. La normativa prevede di inserire delle percentuali minime di utilizzo di prodotti biologici in tutti i nuovi contratti. La mensa scolastica, per qualificarsi come biologica, è tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le seguenti percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

Categoria di prodotto	Percentuali minime di utilizzo
Frutta, ortaggi, legumi, cereali	70%
Uova	100%
Prodotti da forno (escluso il pane), pasta, riso, farine	70%

Carne bovina	50%
Carne suina, avicola, ovina	30%
Pesce d'acquacoltura	100%
Latte	100%
Salumi, prodotti lattiero caseari	30%
Yogurt, succhi di frutta	100%
Olio extra vergine di oliva	70%
Pelati, polpa, passata di pomodoro	70%
Marmellate e confetture	100%

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

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

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

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.

I prodotti biologici devono essere conformi:

- Regolamento (CE) 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio.
- 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 nella singola scuola/cucina, deve essere accompagnata dalla copia dell'etichetta originale.

PRODOTTI A LOTTA INTEGRATA

Prodotti provenienti da sistemi di coltivazione che rispettano un disciplinare regionale di produzione integrata; tale requisito, oltre che essere indicato in etichetta, dovrà essere dimostrabile da documenti di certificazione o autocertificazione scritte dei produttori (certificazione secondo lo standard GLOBAL G.A.P. o secondo la norma UNI 11233; sistema di controllo e certificazione del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (S.Q.N.P.I.).

Il coltivatore si impegna a garantire che:

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

5. sul prodotto viene apposta specifica nota informativa con l'indicazione di: denominazione dell'azienda, tipo e varietà del prodotto, epoca e luogo di raccolta.

PRODOTTI PROVENIENTI DAL MERCATO EQUO SOLIDALE

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale, promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione.

Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori. Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, sono riportati nella "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale" inoltre, 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.

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI TIPICI D.O.P. - I.G.P. – S.T.G.

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
- S.T.G. Specialità Tradizionale Garantita non fa riferimento a un'origine ma ha l'obiettivo di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale.

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (P.A.T.)

Alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni, si intendono quei prodotti regolamentati dal D. Lgs. 30 aprile 1998, n. 173 "Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n.449" - D.M. 8 settembre 1999, n. 350. "Reg. recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173." - D. M. 18 luglio 2000 "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" e s.m.i

PRODOTTI LOCALI

Prodotto e confezionato in una azienda artigianale con sede nel territorio della provincia di Torino.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER CATEGORIA

CEREALI E PRODOTTI FARINACEI

Comprende le seguenti categorie di alimenti: farina di mais, pane fresco, grattugiato, grissini, pasta di semola di grano duro, paste secche all'uovo, paste fresche all'uovo ripiene surgelate e/o in atmosfera modificata, pasta per lasagne surgelata e/o in atmosfera modificata, riso, farro, orzo, prodotti da forno, fette biscottate, crackers, biscotti secchi, crostini, pizza/focaccia, base per pizza surgelata e/o in atmosfera modificata, corn flakes, dessert: merendine confezionate, crostatine, muffin, mini cake.

Tutte le farine impiegate per la produzione dei prodotti descritti in questo punto devono, se non specificamente indicato, essere di 1^a categoria e di produzione nazionale.

Filiera italiana almeno 70% biologica.

FARINA BIANCA DI TIPO 00

Farina di grano tenero, prodotto e confezionato in Italia.

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

FARINA DI MAIS

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

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

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture.

Deve essere inserita nel Prontuario degli Alimenti per Celiaci.

PRODOTTI DA FORNO

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

Prodotti e confezionati in Italia.

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

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

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

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

PIZZA/FOCACCIA

Prodotte e confezionate in Italia

Devono essere di produzione giornaliera e possono essere fornite preconfezionate.

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

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

PANE

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

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

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

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

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

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

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

Tipologie di pane richieste:

-pane comune (farina, sale, acqua, lievito.)

-pane di tipo integrale e multicereali

-pane arabo

-pane speciale per panini/hamburger

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

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

PANE GRATTUGIATO

Prodotto e confezionato in Italia.

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

Non devono essere presenti grassi nel prodotto.

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

CORN FLAKES, RISO SOFFIATO

Di filiera italiana.

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

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E INTEGRALE

Prodotta e confezionata in Italia.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta per garantire una congrua rotazione dei formati di pasta utilizzata per la preparazione dei menù.

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

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

delle diverse fasce di età, in modo da garantire la gradibilità del piatto. La qualità della pasta deve risultare adeguata a garantire una buona tenuta di cottura.

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

PASTA SECCA ALL'UOVO:

Prodotta e confezionata in Italia

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

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

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

PASTA FRESCA ALL'UOVO/RIPIENA O SURGELATE

Prodotti e confezionati in Italia.

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

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

RISO

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

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

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

Le tipologie richieste sono:

- Superfino tondo e medio: da utilizzarsi solo nei nidi d'infanzia (compresi i lattanti)
- Parboiled: da utilizzarsi solo per i pasti veicolati delle scuole dell'infanzia e scuole dell'obbligo.
- Riso integrale

ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO

Devono essere di filiera comunitaria.

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

L'eventuale utilizzo di orzo solubile deve prevedere l'impiego di orzo privo di additivi e conservanti.

GNOCCHI DI PATATE SOTTOVUOTO

Prodotti e confezionati in Italia.

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

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere biologici per almeno il 70% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti;
- appartenere alla categoria 1^a o 1^a categoria extra;
- essere interi e sani, senza lesioni o attacchi parassitari;
- essere puliti, ovvero privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esente da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori o sapori anomali- il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

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

Ogni settimana dovranno essere somministrati almeno tre tipologie di frutti diversi secondo la stagionalità prevista dal **Calendario di stagionalità ortofrutta** delle *Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte* (Allegato A10).

PROVENIENZA

Si riportano di seguito le caratteristiche specifiche dell'ortofrutta:

a) Prodotti biologici di produzione extranazionale:

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

Ananas

b) Prodotti di produzione nazionale:

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

In caso di mancata reperibilità di ortofrutta biologica, può essere utilizzata ortofrutta prodotta con sistemi di coltivazione che rispettino un disciplinare regionale di produzione integrata; tale requisito, oltre che essere indicato in etichetta, dovrà essere dimostrabile da documenti di certificazione o autocertificazioni scritte dei produttori. I prodotti coltivati con sistemi convenzionali potranno essere utilizzati solo nel caso in cui non sia possibile reperire prodotti con le caratteristiche sopra indicate.

Il fornitore dovrà in ogni caso documentare l'impossibilità di reperire sul mercato i prodotti biologici, dandone comunicazione agli Uffici Comunali.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI 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.

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”.

Decreto MIPAAF 3746 del 20-06-2014 Attuazione dell’art. 4 della Legge 13 maggio 2011 n. 77, recante disposizioni concernenti il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma.

Regolamento (CE) 848/2018 relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici.

Gli ortaggi, l’ananas, il melone e la macedonia di frutta fresca possono essere forniti in IV gamma; in tal senso, a seconda della tipologia di ortaggio utilizzata, l’I.A. deve riferirsi, per ciò che attiene all’approvvigionamento, a quanto disposto al punto relativo ai prodotti ortofrutticoli. Carote, finocchi, zucchine e insalata da consumarsi crudi devono essere utilizzati non oltre 3 giorni prima della data di scadenza. Qualora tali prodotti siano da consumarsi crudi il primo giorno di ristorazione della settimana, l’utilizzo è richiesto non oltre 2 giorni prima della data di scadenza.

L’ortofrutta non deve essere di quinta gamma.

VERDURE SURGELATE

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

- Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non ci devono essere corpi estranei di alcun genere o altri parassiti
- non devono apparire impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l’odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%

Sono ammessi come surgelati: spinaci, fagiolini, piselli, biette ed erbe. Il misto per minestrone dovrà essere costituito solo da ortaggi.

LEGUMI SECCHI (la quantità del prodotto biologico deve essere per almeno il 70%)

Devono essere di filiera italiana.

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

I legumi secchi devono possedere le seguenti caratteristiche:

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

PIANTE AROMATICHE

Devono essere di filiera italiana.

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

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

CARNI

CARNE BOVINA

In linea con i CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020 e con il decreto 29 aprile 2024 “Modifica del decreto 18 dicembre 2017, recante Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”, Allegato I, deve essere di filiera italiana e biologica per almeno il 50%. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell’ambito del Sistema di Qualità nazionale Zootecnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti.

Le carni bovine devono rispettare i requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto e non presentare o essere molto modesta la sierosità nella singola confezione, ed essere di colorito rosato chiaro, senza macchie superficiali di colorazioni anomale.

La carne bovina biologica deve provenire da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l’intero ciclo di vita (dalla nascita alla macellazione) si svolga in Italia.

La carne bovina deve essere ottenuta esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.

La carne di razza bovina Piemontese deve essere di filiera corta o chilometro zero. Il fornitore di carni di razza Piemontese deve aderire ad un Consorzio di Tutela della razza Piemontese ed attenersi al suo regolamento di rintracciabilità ed etichettatura.

La carne bovina di razza Piemontese deve essere ottenuta 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.

La carne bovina deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

L’etichettatura deve essere conforme secondo il disciplinare di etichettatura presentato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto. È ammessa la possibilità di etichettare la carne bovina individuando un lotto omogeneo formato da un gruppo di animali, comprendente gli auricolari dei capi che costituiscono la partita lavorata in tale giornata; occorre precisare che devono essere riportate solo le informazioni omogenee agli animali di riferimento e, comunque, l’informazione riguardante l’appartenenza alla razza piemontese deve essere sempre indicata.

Tutti gli ulteriori elementi di rintracciabilità del bovino, devono essere registrati e conservati presso il laboratorio di sezionamento.

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

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

Non deve essere utilizzata carne bovina biologica e di razza piemontese con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

CARNE DI SUINO

La carne dovrà essere biologica per almeno il 30% in peso oppure in possesso di certificazione volontaria relativa i requisiti “benessere animale” e “allevamento senza antibiotici” come indicato nei CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020.

Devono presentare le seguenti caratteristiche generali:

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali alimentati con mangimi di origine vegetale;
- presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- essere in pezzi interi o in confezioni sottovuoto;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- risultare compatte e non eccessivamente umide o rilassate.

CARNI AVICOLE

Biologica per almeno il 30% in peso ed essere pienamente conforme alle prescrizioni delle norme vigenti in materia di vigilanza igienica.

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

Condizioni generali:

- carne di tacchino di **filiera nazionale**
- petti di pollo di **filiera corta o chilometro zero**
- fusi di pollo e sovracosce di **filiera corta o chilometro zero**
- devono appartenere alla classe A Reg CE 1234/2007
- devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE
- l'etichettatura deve essere conforme
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umane;
- devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature né trasudate.

Le carni di tacchino devono essere di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi. Devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

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

UOVA

UOVA PASTORIZZATE BIOLOGICHE

Devono essere di filiera corta o chilometro zero e biologiche 100%.

Caratteristiche:

- il prodotto deve provenire da galline allevate a terra con mangimi di origine vegetale
- devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, devono essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa

- la fascettatura e confezioni devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa
- le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale
- le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.

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

SALUMI

I salumi dovranno essere forniti biologici per almeno il 30% in peso o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in linea con i CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

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

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

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

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole
- la fetta deve essere compatta di colore roseo, privo di ecchimosi e di aspetto lucido iridescente

devono essere scartate quelle corrispondenti alla parte iniziale e finale della coscia in modo da somministrare a tutti la stessa tipologia di fetta.

- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla norma ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.

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

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Deve possedere tutte le caratteristiche qualitative ed organolettiche previste dai loro disciplinari di produzione. In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

- forma esteriore tondeggianti
- tra gli 8 e i 10 Kg e comunque non inferiore ai 7
- colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse
- aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico
- 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.

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

BRESAOLA IGP

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

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

Caratteristiche organolettiche/merceologiche:

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

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

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

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Di filiera italiana

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

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

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

MANZO ARROSTO

Di filiera italiana

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

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

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

PRODOTTI CASEARI

La quantità di prodotto biologico 30%.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P

Formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, semigrasso, prodotto tutto l’anno, a partire da latte vaccino crudo e parzialmente scremato per affioramento. La crosta è gialla dorata naturale o oleosa; la pasta di colore leggermente paglierino o paglierino intenso; l’aroma e il sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante.

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie. Stagionatura minima richiesta 12 mesi come da disciplinare.

Il formaggio tagliato in monoporzione e il DOP formaggio grattugiato, devono essere tagliati o grattugiati e confezionati (sottovuoto e/o in ATM) nelle zone di produzione come previsto dal disciplinare di produzione.

I prodotti tagliati in monoporzione e grattugiati devono essere consegnati nei punti di distribuzione in confezioni originali dei produttori appartenenti al consorzio e devono riportare il n. dell’autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano DOP; l’etichettatura della confezione originale deve riportare tutte le diciture prescritte dal consorzio di produzione e tutela del Parmigiano Reggiano DOP.

GRANA PADANO

Formaggio duro, a pasta cotta e lenta maturazione (da un minimo di 9 mesi, prodotto con latte crudo e parzialmente decremato di vacche.

La crosta giallo dorata naturale o giallo scura si presenta dura, untuosa; la pasta è bianca o paglierina, dura, finemente granulosa, a frattura radiale e scaglia friabile; aroma e sapore della pasta caratteristici: fragranti, armonici e delicati.

Il formaggio tagliato in monoporzioni e il formaggio grattugiato, devono essere tagliati o grattugiati e confezionati (sottovuoto e/o in ATM) nelle zone di produzione come previsto dal disciplinare di produzione.

I prodotti tagliati in monoporzione e grattugiati devono essere consegnati nei punti di distribuzione in confezioni originali dei produttori appartenenti al consorzio e devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Grana Padano DOP; l'etichettatura della confezione originale deve riportare tutte le diciture prescritte dal consorzio di produzione e tutela del Grana Padano DOP.

FORMAGGI FRESCHI E A MEDIA STAGIONATURA

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia. In linea con i CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020 il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014".

Caratteristiche:

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

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

LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE UHT INTERO BIOLOGICO

Deve essere di filiera corta o chilometro zero e biologico 100%

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Tale tipo di latte deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO "ALTA QUALITÀ" BIOLOGICO

Deve essere di filiera corta o chilometro zero. Biologico 100%

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

YOGURT NATURALE ALLA FRUTTA

Biologico 100%

Di filiera corta o chilometro zero con latte proveniente da animali allevati in Italia con metodi biologici. Deve essere fornito in vasetti monoporzione.

Non sono ammessi prodotti contenenti conservanti e/o coloranti.

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

YOGURT SENZA GLUTINE: da prontuario dell'A.I.C.

BUDINO BIOLOGICO

Prodotto in Italia

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT

BUDINO SENZA GLUTINE: da prontuario dell'A.I.C. GELATO

GELATO

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

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

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

coppa gelato, biscotto, sorbetto e gelato alla frutta

gelato di soia

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

GELATO/GHIACCIOLI SENZA GLUTINE: da prontuario dell'A.I.C.

PRODOTTI SURGELATI

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

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

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

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

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

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

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

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

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

I filetti di pesce non devono presentare:

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

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono provenire da zone di origine FAO 37 o FAO 27 e avere le caratteristiche di specie e di taglia minima previste nei CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020.

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

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

PESCE IN SCATOLA

TONNO ALL’OLIO DI OLIVA

Caratteristiche:

- di qualità poco salato
- di gusto delicato
- di consistenza soda ma tenera e non stopposo
- compatto, non sbriciolato, di colore omogeneo
- fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenze di parti estranee e di acqua.

Per il tonno confezionato sott’olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell’alimento sono richiamati nel R.D. del 7/07/1927 n°1548 e D.M. 9/12/1993 relativo al tasso di mercurio.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Porre molta attenzione al contenuto di ISTAMINA presente nel tonno in scatola. L’istamina è un composto azotato altamente termostabile e non è denaturata dai trattamenti di cottura e di inscatolamento. Livelli di istamina: il tenore medio non deve superare 100 ppm (mg/kg)

DERIVATI DELLA FRUTTA, BEVANDE

SUCCHI DI FRUTTA E NETTARI O PUREA DI FRUTTA BIOLOGICI

Devono essere di filiera italiana, biologici 100%.

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

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

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

MARMELLATE E CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA BIOLOGICHE

Devono essere di filiera italiana, biologiche 100%. Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri
- sapori e corpi estranei
- ammuffimenti

Le confetture extra devono essere contenute in confezioni di vetro con chiusura a vite. Possono essere richieste confezioni monodose in caso di uscite scolastiche.

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

CONDIMENTI VARI CONFEZIONATI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (Per almeno il 70% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico).

Deve essere di filiera italiana.

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

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

E' vietato l'utilizzo di olio già sottoposto ad altre cotture.

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

BURRO DI CENTRIFUGA/BURRO MONOPORZIONE (almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014).

Deve essere di filiera corta o chilometro zero

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

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

Il burro deve essere contenuto in involucri sigillati.

POMODORI PELATI

Pomodori pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro devono essere di provenienza italiana. Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del DPR n. 428 del 11/04/1975 e dall'art. 27 D.Lgs.109/92. Almeno il 70% in peso devono essere biologici.

I pomodori pelati devono avere le seguenti caratteristiche:

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

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

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

PESTO

Deve essere di filiera italiana.

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

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

Qualora richiesto deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014 e prontuario dell'A.I.C.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Devono essere di filiera italiana

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

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

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

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

DOLCI

CIOCCOLATO AL LATTE O FONDENTE

Prodotto e confezionato in Italia.

Puro cioccolato finissimo al latte o fondente extra, prodotto a partire da materie prime provenienti dal mercato Equosolidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto.

Non deve contenere grassi aggiuntivi diversi dal burro di cacao.

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

MIELE

Deve essere di filiera corta o chilometro zero/italiana.

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

E' solo ammesso miele biologico millefiori.

GENERI FRESCHI DI PASTICCERIA

Si accettano esclusivamente prodotti freschi di pasticceria quali crostate alla frutta, crostate alla marmellata, torta margherita, pan di Spagna farciti con marmellata, strudel alla mela.

Tali prodotti dolciari da forno dovranno essere preparati con farina di grano tenero di tipo 0 o 00, con zucchero e/o miele, senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale.

L'imballo dovrà essere in confezioni originali sigillate ed etichettate rispondenti alle vigenti normative per il trasporto dei prodotti alimentari.

Nel periodo di Carnevale potranno altresì essere fornite Bugie al forno (o chiacchiere).

Per ogni tipologia di dolce offerta sarà presentato sempre il campione con la scheda tecnica e si darà comunque la preferenza a quei prodotti dolciari con il minor quantitativo di additivi alimentari aggiunti.

Non si accettano generi di pasticceria sfusi e privi della data di scadenza, di confezionamento e della sua composizione attestante gli ingredienti e/o additivi aggiunti e la filiera produttiva.

Pandoro: fornito (per le scuole) nel periodo prenatalizio in monoconfezione individuale. Sarà un prodotto da forno con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", uova, burro, zucchero, lievito naturale, emulsionante, mono e digliceridi degli acidi grassi, latte scremato in polvere, sale, burro di cacao e aromi.

PRODOTTI VARI

SALE MARINO GROSSO/SALE FINO IODATO

Deve essere di filiera italiana

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

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".

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

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

ZUCCHERO SEMOLATO

Deve essere di filiera italiana

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

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Caratteristiche:

colore da bianco avorio a bianco paglierino

sapore dolce tendente al miele

umidità 0,05%

contenuto residuo di anidride solforosa 15 mg/kg

non deve presentare impurità o residui di insetti.

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

ACETO DI VINO BIANCO E ROSSO

Deve essere di filiera italiana

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

ACETO DI MELE BIOLOGICO

Deve essere di filiera italiana

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

ORZO SOLUBILE

Deve essere di filiera comunitaria

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

INFUSI, TISANE, THE IN BUSTINE FILTRO

Devono essere di filiera comunitaria.

Non essere zuccherati, non presentare muffe, insetti, sostanze estranee. Devono essere preconfezionati in filtri e le confezioni devono essere integre e riportare tutte le dichiarazioni previste.