



COMUNE DI TRINO

www.comune.trino.vc.it

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA**

ALLEGATO 2

TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tabelle Merceologiche dei prodotti alimentari

Le derrate alimentari dovranno avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalla normativa italiana e comunitaria vigente, tra cui:

- **Legge N° 283 1962** (e s.m.i.) Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- **DPR N° 327 1980** (e s.m.i.) Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283;
- **Regolamento CE 178/2002** (e s.m.i.) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e della rintracciabilità dei prodotti agroalimentari;
- **Regolamento CE 852/2004** (e s.m.i.) sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli);
- **Regolamento CE 853/2004** (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- **Regolamento CE 854/2004** (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- **Regolamento CE 396/2005** (e s.m.i.) Concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari;
- **Regolamento CE 2073/2005** (e s.m.i.) Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- **Regolamento CE 1935/2004** (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- **Regolamento CE 10/2011** (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- **Regolamento CE 37/2005** (e s.m.i.) sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati;
- **Regolamento CE 1169/2011** (e s.m.i.) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- **Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003** pratiche generali e principi di igiene alimentare.

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

Qualora gli alimenti di seguito descritti siano da somministrarsi ad utenti di 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 27 gennaio 1992 n° 111. In merito agli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e alimenti di proseguimento, essi devono essere conformi al DPR 07/04/99 n° 128, al DPR 11/04/2000 n° 132.

Non è previsto l'utilizzo di prodotti contenenti OGM, grassi idrogenati, olii vegetali di palma o cocco, additivi edulcoranti o coloranti (se non diversamente espresso), glutammato monosodico, dadi ed estratti per brodo.

Tutti i prodotti e le materie prime impiegate devono essere di buona qualità, non devono avere difetti di sapore, colore, odore o altro e devono risultare indenni da infestanti, insetti, muffe, larve, parassiti e da qualsiasi corpo estraneo.

Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nelle presenti tabelle. Eventuali deroghe possono essere concesse dall'A.C. previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte della I.A.

Contenitori in banda stagnata: non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne ed esterne. Le confezioni devono essere dotate di apertura a strappo (unica eccezione per le confezioni di tonno sott'olio e conserve di pomodoro di grandi dimensioni).

Prodotti confezionati: le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

Conserve vegetali: devono presentare il vegetale il più possibile intatto ed immerso nel liquido di governo.

I seguenti prodotti destinati alla fornitura delle Scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado dovranno provenire da coltivazione biologica:

- Yogurt
- Pane e prodotti da forno (fette biscottate, cracker, biscotti secchi, crostini...)

Origine delle derrate: nel presente documento si fa riferimento, a seconda degli alimenti, a **filiera comunitaria**, **filiera italiana** e **filiera piemontese**. Dove non diversamente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, condizionamento, trasformazione, consumo) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione europea, Italia, Regione 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 Italia** o **prodotto in Piemonte**). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. Cacao, spezie ..) e per i prodotti certificati a marchio di origine europeo (DOP, IGP) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti.

In tutti i casi in cui è richiesto l'approvvigionamento di filiera piemontese e questo non fosse possibile, prima di rivolgersi alla filiera italiana, si consiglia di verificare la disponibilità nelle regioni confinanti.

La degradazione delle materie prime è un processo graduale, quanto un alimento si trova più lontano dalla sua scadenza o dal TMC definito, maggiori sono le garanzie relative alla sua sicurezza, freschezza e qualità. E' stato quindi previsto che alcune derrate debbano avere al momento dell'utilizzo una determinata shelf-life residua rispetto a quanti indicato dal produttore.

Es. Non devono essere utilizzati prodotti IV gamma da consumarsi crudi (frutta, carote, finocchi, insalate...) con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

Su richiesta l'I.A. dovrà fornire informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste, come schede tecniche o, se necessario, referti analitici.

La seguente tabella merceologica prende ispirazione dalle buone pratiche di ristorazione collettiva redatte dalla Provincia di Torino attraverso il programma ALCOTRA.

1. Cereali e derivati

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

1.1. Pane Biologico

Prodotto e confezionato in Italia con sfarinati di grano del tipo 0, 00 o di tipo integrale. Deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere stato conservato con il freddo od altre tecniche e quindi successivamente rigenerato. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata e riportanti la data di produzione.

Tipologie richieste:

- Pane comune (farina, acqua, lievito e sale);
- Pane all'olio di oliva;
- Pane di tipo integrale;
- Pane speciale per panini/hamburger.

1.2. Grissini

Prodotti e confezionati in Italia. I grassi impiegati possono solo essere oli o grassi vegetali (con esclusione di olio di palma o cocco). I prodotti devono essere preconfezionati in singole monoporzioni.

1.3. Pane grattugiato

Prodotto e confezionato in Italia. Non è previsto l'utilizzo e la presenza di grassi animali.

1.4. Farina bianca tipo 00

Prodotta e confezionata in Italia. Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

1.5. Farina di mais

Filiera italiana.

1.6. Prodotti da forno Biologici (fette biscottate, cracker, biscotti secchi, crostini...)

Prodotti e confezionati in Italia. I grassi impiegati possono essere: burro, o olii/grassi vegetali (con esclusione di olio di palma o cocco). I crostini devono essere privi di aromi.

1.7. 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 (provenienza EU/USA/Canada), lievito di birra, sale, olio d'oliva e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti di cui al punto 9.4 del presente documento.

1.8. Corn Flakes e riso soffiato

Filiera comunitaria. Gli ingredienti previsti dovranno essere: mais o riso, zucchero, sale, malto (solo per i corn flakes).

1.9. Pasta di semola di grano duro, pasta integrale

Prodotti e confezionati in Italia. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 6 mesi rispetto alla data di TMC

1.10. Paste secche all'uovo

Prodotti e confezionati in Italia.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 6 mesi rispetto alla data di TMC

1.11. Paste fresche all'uovo/ripieno in ATM o surgelato

Prodotti e confezionati in Italia. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e deve essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, parmigiano reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi (altre tipologie di ripieno a scelta dell'amministrazione). Il prodotto surgelato deve essere conforme a quanto previsto al punto 14 del presente documento (prodotti surgelati).

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi per i prodotti surgelati e 7 giorni per i prodotti refrigerati in atm rispetto alla data di TMC/scadenza.

1.12. Pasta per lasagne surgelata

Prodotti e confezionati in Italia.

Sfoglia di pasta all'uovo, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronom. La sfoglia dev'essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto al punto 14 del presente documento (prodotti surgelati).

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC.

1.13. Riso

Filiera piemontese (o regioni contermini). Le tipologie richieste sono:

- Superfino da utilizzarsi solo nei Nidi d'infanzia (compresi i lattanti);
- Parboiled da utilizzarsi solo nelle Scuole d'infanzia e dell'obbligo;
- Riso integrale.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC

1.14. Orzo perlato/ farro decorticato

Filiera comunitaria. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

1.15. Gnocchi di patate sottovuoto/ATM

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.

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

2. Ortaggi e frutta

2.1. Ortofrutta fresca

I prodotti devono essere:

- interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;

- con un grado di maturazione idoneo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori e sapori anomali;
- privi di segni di germogliazione (patate, cipolle, aglio);
- è tollerato uno scarto massimo pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

I prodotti per i quali è prevista una classificazione dovranno essere di **categoria EXTRA o di PRIMA categoria**.

Le forniture di frutta potranno essere oggetto di controllo da parte dell'A.C. al fine di valutarne il contenuto zuccherino attraverso la misurazione dei gradi brix, che dovranno essere adeguati alla tipologia di prodotto (es. mele con almeno 12° brix al rifrattometro).

Ogni settimana dovranno somministrarsi **almeno tre tipologie di frutti diversi** secondo quanto previsto dalla sottostante tabella in merito alla stagionalità:

GENNAIO	Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere
FEBBRAIO	Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere
MARZO	Ananas, arance, banane, kiwi, mele, pere
APRILE	Ananas, arance, banane, kiwi, mele
MAGGIO	Ananas, banane, mele, melone
GIUGNO	Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone
LUGLIO	Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine

Si riportano di seguito le caratteristiche specifiche dell'ortofrutta:

a) Prodotti di produzione extranazionale:

Banane ed ananas dovranno provenire dal **commercio equosolidale**.

Le banane non devono essere state trattate con Tiabendazolo e la polpa deve essere soda e pastosa, priva di annerimenti, attacchi da crittogame o parassiti animali; il sapore non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.

b) Prodotti di produzione Regionale / Nazionale:

Tutti i restanti prodotti ortofrutticoli dovranno essere, quando possibile per stagionalità e tipologia, di **produzione Regionale (filiera piemontese)**; diversamente l'unica provenienza acconsentita è quella nazionale con preferenza alle Regioni confinanti.

L'A.C. si riserva la possibilità di richiedere dichiarazioni scritte da parte dei fornitori che attestino l'impossibilità di reperire sul mercato prodotti con le caratteristiche richieste.

Questi i prodotti richiesti:

- Aglio
- Barbabietole rosse -confezione sottovuoto
- Biete/Erbette

- Carote, per il consumo come contorno dovranno essere esclusivamente novelle o di varietà piccola
- Cavolfiori, cavoli broccoli, Cavoli, verze, cavolo cappuccio
- Cipolle
- Finocchi
- Insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce
- Melanzane
- Patate
- Peperoni
- Pomodori
- Porri
- Sedano rapa
- Zucca (maxima o moscata)
- Zucchine

- Actinidia - kiwi
- Albicocche
- Agrumi: Arance, clementine, limoni, mandarini, mandaranci (Italia)
- Anguria (Italia)
- Cachi
- Mele
- Melone (Italia)
- Nettare
- Pere
- Pesche
- Prugne
- Susine
- Uva (Italia) solo nelle scuole dell'obbligo a settembre ed ottobre.

Tutti i prodotti dovranno provenire da 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.

Inoltre è richiesto che vengano garantite per ogni fornitura le seguenti condizioni:

- percentuale di residualità di fitofarmaci sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge vigenti al momento del controllo;
- non siano stati effettuati trattamenti post raccolta con principi attivi di sintesi per la conservazione.

In alternativa è possibile, in ogni caso, la fornitura di prodotti certificati secondo l'agricoltura Biologica.

I predetti requisiti potranno essere oggetto di verifiche.

2.2. Prodotti in IV gamma

Nel caso siano previste forniture in IV gamma di ortaggi, ananas, melone e mix di frutta (macedonia), queste dovranno in ogni caso rispettare le caratteristiche e disposizioni previste al punto 2.1 (ortofrutta).

Le condizioni di produzione, confezionamento e distribuzione dovranno rispettare la normativa vigente, in particolare la Legge n. 77 del 13 maggio 2011 ed il DM 3746 del 20 giugno 2014.
Non devono essere utilizzati prodotti IV gamma da consumarsi crudi con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

2.3. Verdure surgelate e verdure miste per minestrone surgelato

Filiera italiana. Si rimanda al p. 14 per ciò che attiene le condizioni generali riguardanti i prodotti surgelati. Devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito); devono apparire non 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 peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%; sono tollerati leggeri difetti di colorazione.

Le verdure richieste sono: spinaci, fagiolini, piselli e, qualora non siano reperibili freschi (es. sostituzioni per diete speciali), zucchine, carote, cuori di carciofo, punte di asparagi, broccoli, cavolfiori, biette ed erbe. Nel caso di rottura delle attrezzature per i pasti preparati in loco, è consentita la fornitura del misto per minestrone surgelato; il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC.

2.4. Legumi

Filiera italiana. I legumi previsti sono: Ceci, Fagioli, Lenticchie, Piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato), Fave (esclusivamente per passato/minestra di legumi). Qualora i suddetti prodotti siano forniti secchi devono essere: puliti, di pezzatura omogenea con leggeri difetti di forma, uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%).

Farina di Ceci

Filiera italiana.

2.5. Piante aromatiche

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

3. Derivati della frutta, bevande

3.1. Succhi e nettari di frutta

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

3.2. Confettura extra di frutta/gelatine

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

- caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei.

Le confetture extra e gelatine devono essere contenute in confezioni monodose solo ed esclusivamente quando fornite per gite scolastiche o circostanze particolari (pasto veicolato ecc.); in tutte le altre occasioni devono essere contenute in confezioni di vetro con chiusura a vite. Non sono ammessi i gusti: agrumi, fichi e kiwi.

3.3. Frutta sciropata/macedonia di frutta

Filiera italiana (con l'eccezione dell'ananas). L'ananas (equosolidale) sciropato deve inoltre essere completamente decorticato e privo del nucleo centrale.

3.4. Bibite analcolica di tè al limone e/o pesca

Prodotto e confezionato in Italia. Deve essere deteinato.

4. Carni

4.1. Carni fresche refrigerate di bovino adulto sottovuoto

Filiera piemontese. In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, le carni bovine devono 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. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di rintracciabilità ed etichettatura.

Poiché la stragrande maggioranza dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina (descritta nella pubblicazione scientifica di Kambadur et al. - Genome Research - 1997 - 7 - pagg. 910-916), che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca costituirà oggetto dei controlli disposti dall'A.C. La presenza della mutazione sarà prova dell'appartenenza alla razza piemontese; qualora la mutazione non venga rilevata, verranno disposte ulteriori verifiche allo scopo di accertarne l'origine e l'appartenenza alla razza piemontese.

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

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

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

4.2. Carni avicole refrigerate sottovuoto

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

Condizioni generali:

- le carni devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A Reg CE 1234/2007;
- devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni ne' 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 correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudate.

Le carni di tacchino devono provenire da animali 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.

4.3. Suino fresco e refrigerato confezionato sottovuoto

Filiera italiana. In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore le carni devono presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, devono essere compatte e non eccessivamente umide o rilassate.

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

5. Salumi e altri alimenti conservati

5.1. Prosciutto cotto senza polifosfati

Filiera italiana. Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato; la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla norma ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.

Deve essere della tipologia **"Scelto"** o **"Alta qualità"** secondo il DM 21 settembre 2005.'

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

5.2. Bresaola I.G.P.

Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina" di cui al Decreto 23 dicembre 1998. Deve avere consistenza soda ed elastica. E' richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico. Il gusto non deve mai essere acido.

5.3. Prosciutto crudo Parma D.O.P.

Devono possedere tutte le caratteristiche qualitative ed organolettiche previste dai loro disciplinari di produzione. Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

5.4. Manzo stufato

Filiera Italiana. La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semidolce, colore rosso bruno.

5.5. Fesa di tacchino arrosto

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

5.6. Salsiccia di puro suino sottovuoto/ATM

Filiera italiana. devono avere odore gradevole e colore caratteristico con caratteristiche organolettiche ottimali. Il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. Il tenore lipidico non deve essere superiore a 1/3 del prodotto. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde.

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

5.7. Tonno all'olio di oliva

Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero.

6. Prodotti caseari

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia.

6.1. Latte U.H.T. intero

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

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

6.2. Latte fresco intero pastorizzato "alta qualità"

Filiera piemontese. Potrà essere utilizzato per le fornire dei nidi d'infanzia.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza.

6.3. Yogurt naturale/ alla frutta Biologico

Prodotto in Piemonte o Italia del Nord con latte proveniente da animali allevati in Italia. Dovrà essere fornito in singole monoporzioni.

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

6.4. Burro di centrifuga/burro monoporzione

Filiera piemontese. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

6.5. Budino

Filiera Italiana. Devono essere stabilizzati, per mezzo di trattamenti termici UHT.

6.6. Parmigiano Reggiano D.O.P.

Deve possedere caratteristiche conformi al disciplinare di produzione.

6.7. Grana Padano /grana padano grattugiato

Filiera piemontese o Regioni del Nord. Deve essere porzionato e confezionato in idonei contenitori multiporzione.

6.8. Formaggi freschi e a media stagionatura

Filiera italiana. Prodotti da puro latte vaccino fresco italiano; forniti in confezioni chiuse riportanti data di confezionamento e scadenza.

Formaggi freschi richiesti:

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

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

Fiordilatte/mozzarella di latte vaccino (**filiera piemontese**)

Robiola fresca (**filiera piemontese**)

Ricotta (**filiera piemontese**)

Tomino fresco (**filiera piemontese**)

Primo sale (**filiera piemontese**)

Formaggi a media stagionatura richiesti:

Formaggio tipo Grana (**filiera piemontese**)

Altri formaggi stagionati a **filiera piemontese**

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

6.9. Formaggio spalmabile tipo "formaggino"

Filiera italiana. Il prodotto deve essere privo di polifosfati.

6.10. Gelati

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

7. Uova

7.1. Uova categoria A Fresche Biologiche

Per la fornitura dei nidi è previsto l'utilizzo esclusivo di uova fresche Biologiche.

I moduli di registrazione dei controlli al ricevimento presso i nidi d'infanzia devono indicare la data di deposizione delle uova fresche.

Non devono essere utilizzate con una shelf-life residua inferiore a 10 giorni rispetto alla data di TMC.

7.2. Uova pastorizzate da allevamento a terra

Prodotti con uova fresche di categoria A da galline allevate a terra. Deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.

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

8. Pesce (surgelato)

Il pesce surgelato (si rimanda al p.14 del presente documento per ciò che attiene le condizioni generali riguardanti i prodotti surgelati) deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e

deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zone FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Parametri fisici: calo peso 10 - 30% a seconda della specie; glassatura 5 - 20% a seconda della specie.

TIPOLOGIE RICHIESTE: nasello, fior di nasello, merluzzo, cuor di merluzzo, halibut, platessa.

9. Condimenti vari confezionati

9.1. Olio di oliva extra vergine

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

9.2. Olio di oliva extra vergine di tipologia monovarietale

Filiera Italiana. Da impiegarsi per i condimento a crudo delle pietanze.

9.3. Olio monoseme di girasole o mais

Filiera italiana. Da utilizzarsi solo per i pasti veicolati come ausilio tecnologico. Non è permesso l'utilizzo di olio di arachidi.

9.4. Pomodori pelati/Polpa di pomodoro

Filiera italiana.

9.5. Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Filiera italiana.

9.6. Capperi, cardofini e funghi champignon

Filiera comunitaria. Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

9.7. Pesto confezionato

Filiera italiana. Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti sono: basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano DOP e/o parmigiano reggiano DOP, pinoli e/o noci e/o anacardi.

9.8. Pinoli

Filiera Comunitaria.

9.9. Maionese

Filiera italiana. Deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti previsti sono: olio di semi di girasole, acqua, uova fresche pastorizzate, aceto di vino, sale, zucchero, amido, succo di limone, aromi. Il prodotto deve essere fornito confezionato in singole monoporzioni.

9.10. Ketchup (salsa rubra)

Filiera Italiana Deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti previsti sono: pomodori, zucchero, sale, spezie, aceto. Il prodotto deve essere fornito confezionato in monoporzioni.

10. Dolci

10.1. Crema da spalmare alle nocciole

Prodotti e confezionati in Italia. Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao, del latte e delle nocciole.

10.2. Cioccolato e cioccolato al latte

Prodotti e confezionati in Italia con materia prima proveniente da commercio equosolidale. Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte.

Si richiede inoltre il rispetto dei seguenti parametri qualitativi:

- a) il «cioccolato» contenga non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao;
- b) il «cioccolato al latte» contenga non meno del 30% di sostanza secca totale di cacao e del 18% di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5%.

10.3. Miele

Filiera piemontese. E' ammesso solo miele biologico.

11. Prodotti vari

11.1. Sale

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

11.2. Zucchero semolato

Filiera comunitaria. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

11.3. Zucchero a velo

Filiera comunitaria.

11.4. Orzo solubile

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.

11.5. Polveri lievitanti e lievito di birra

Filiera comunitaria.

11.6. Aceto rosso/bianco

Filiera italiana.

11.7. Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc.

I prodotti interi o macinati non devono essere esauriti o in qualunque altro modo sofisticati.

11.8. Zafferano

Filiera comunitaria. Si richiede zafferano puro, in polvere, in involucri sigillati.

11.9. Infuso o tisana in bustine filtro

Filiera comunitaria. Il prodotto deve essere al gusto: frutta mista o frutto unico.

11.10. Tè decaffeinato in bustine filtro

12. Acqua minerale naturale

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua confezionata, se non per specifiche e documentate

esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua sfusa: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata alla spina naturale.

In caso di impossibilità l'acqua sarà di **filiera piemontese** con un residuo fisso non superiore a 250 mg/l.

13. Prodotti da utilizzarsi negli schemi dietetici formulati per utenti con patologie legate all'alimentazione

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

14. Prodotti surgelati

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

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

I prodotti non devono presentare:

- segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni e impaccamento;
- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC.