



QUALITA' DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

ALLEGATO C
Al Capitolato Speciale d'Appalto
per l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica
(fornitura derrate, preparazione e distribuzione dei pasti)
Scuole d'Infanzia e Primaria
Mensa dipendenti comunali

Pagine n°23

**QUALITA DELLE MATERIE PRIME
PER LA PREPARAZIONE DEI
PASTI NELL'AMBITO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA**



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

NORME GENERALI

- Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti.
- Per regimi dietetici particolari, al di là del presente capitolato, si farà riferimento ad indicazioni circostanziate e particolareggiate, basate sulla documentazione medica relativa
- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando in tal modo di avere un'eccessiva scorta di alimenti nei magazzini, soprattutto per quelli deperibili.
- E' importante acquistare confezioni di pezzatura rispondente alle necessità giornaliere/settimanali, in maniera da evitare la conservazione di alimenti deperibili in confezioni aperte
- Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Gli alimenti destinati alla preparazione dei pasti oggetto del presente capitolato, dovranno rispettare i requisiti previsti nei *C.A.M. (Criteri Ambientali Minimi)- Lett.C-Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)*, approvati con D.M.n.65/2020.

In particolare, per la tipologia di prodotti previsti nelle presenti tabelle merceologiche, i C.A.M. stabiliscono che sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% 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 FairtradeLabelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A ai CAM *per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)*, oppure secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

- **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. 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 (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole,



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente 1 relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Prodotti ittici :**

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Al. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi:** 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.

I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- **Latte, e yogurt:** biologico.

- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

-**Le marmellate e le confetture** devono essere biologiche.

-**Le tavolette di cioccolato** devono provenire 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.



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

In particolare è vietato l'uso dei prodotti di seguito indicati:

- Materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- -preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti simili.
- Semilavorati di V gamma,
- Frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e delle derrate che costituiscono la scorta delle derrate (art.32 del capitolato)
- Semilavorati industriali, freschi o surgelati, pronti da cuocere
- Carni precotte,
- Patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti,
- Basi di pasta precotta/preformata, confezionate e a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
- Pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata e a lunga conservazione
(ad eccezione, nel caso in cui, su richiesta dell'I.A., il Comune accertasse la necessità, per motivi igienico sanitari o per esigenze di servizio, di introdurre il semilavorato per la realizzazione del prodotto finito previsto dal menù – N.B.: l'utilizzo del prodotto deve essere specificatamente e preventivamente autorizzato dal Comune).
- Utilizzo e somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato
- -Carni bovine e avicunicole congelate/surgelate,
- -Molluschi e crostacei,
- Prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati,
- Olio di palma, di cocco e di colza,
- Bibite zuccherate,
- Zucchero aggiunto alle salse (es. sughi di pomodoro),
- Formaggi fusi/contenenti sali di fusione,
- Glutammato monosodico.
- Sciroppo di fruttosio Glucosio

Le derrate alimentari utilizzate per il servizio, presenti nei frigoriferi, negli impianti frigoriferi e nel magazzino del Centro di cottura devono essere esclusivamente quelle contemplate nel presente Allegato. Le derrate eventualmente stoccate per l'effettuazione di altri servizi di ristorazione non destinati al Comune, dovranno essere chiaramente identificate e stoccate separatamente dalle derrate destinate al servizio oggetto del presente capitolato.

L'I.A. dovrà fornire ed aggiornare tempestivamente tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

Per tutti gli altri prodotti non dettagliatamente previsti nelle presenti tabelle merceologiche è richiesta: la conformità alle norme specifiche, non devono contenere, additivi o ingredienti non consentiti, le confezioni devono essere chiuse e riportanti tutte le dichiarazioni previste; i prodotti devono essere freschi, non devono presentare odore, sapore e colore anomalo o sgradevole e devono essere esenti da parassiti, larve, insetti, muffe. Non devono essere inoltre presenti coloranti artificiali.

Etichettatura e allergeni



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

I prodotti per la preparazione dei pasti devono avere confezioni ed etichettature conformi alle disposizioni del Reg. CE 1169/2011, con particolare attenzione alle “*Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alla collettività*” prescritte dalla Nota Ministeriale 0003674-P del 06/02/2015.

Alimenti per celiaci

Gli alimenti idonei ai celiaci possono essere naturalmente privi di glutine, notificati ai sensi del D.Lgs. 111/92 e s.m.i. , conformi al Reg.CE 828/2014, oppure a marchio spiga barrata o inseriti nel prontuario AIC.

Prodotti Biologici

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai vigenti regolamenti comunitari. CE 834/2007 e s.m.i., n.889/2008 e s.m.i. recepiti con D.Lgs. 18 luglio 2018 n. 6793

Raccomandazioni:

- 1-Si invita ad incentivare l'uso di prodotti a legami al territorio d'origine (prodotti a filiera corta), prodotti biologici o lotta integrata, a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e a Indicazione Geografica Tipica (IGT), anche nei casi non espressamente previsti dalle presenti tabelle merceologiche
- 2- Visto il crescente interesse alla riduzione del sale nell'alimentazione come strategia preventiva verso svariate patologie, e visti gli elevati consumi di sale rilevati nella popolazione italiana, dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto, ed a limitare l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale, nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione.

Punti di distribuzione

In ogni linea di distribuzione dovranno essere messe a disposizione degli utenti:

- una bottiglia di olio extravergine di oliva;
- una bottiglia di aceto;
- sale, pepe;
- parmigiano già grattugiato.

L'A.C. si riserva la facoltà di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato – di equivalente valore economico- previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dai menu.



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

1. LE CARNI

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale, non vi devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

1.0 Carni fresche refrigerate di bovino adulto sottovuoto

a) Qualità delle carni

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

- * Essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, nel rispetto del Disciplinare di etichettatura del "Consorzio di Tutela della Razza Piemontese" (riconosciuto con D.M. n.21158 del 18/4/2000),
- * Provenire da bovini con un'età non inferiore agli 11 mesi e non superiore ai 24 mesi
- * Essere ottenute da bovini allevati nella zona di produzione, nel rispetto del Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese per ciò che riguarda la rintracciabilità lungo tutta la produzione
- * Provenire da allevamenti che devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.

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 marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- * Presentare buone caratteristiche microbiologiche e fungine

b) Etichettatura

La carne deve essere etichettata secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la tracciabilità del prodotto e che preveda la presenza, in etichetta delle seguenti informazioni obbligatorie:

- * Estremi identificativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio di Tutela della razza Piemontese;
- * Paese di nascita del capo bovino;
- * Razza o tipo genetico piemontese o incrocio di prima generazione;
- * Data di nascita;
- * Nominativo, indirizzo azienda di nascita;
- * Paese o azienda (nominativo e indirizzo di allevamento);
- * Paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
- * Nominativo, indirizzo del punto vendita;
- * Data di macellazione;
- * Numero identificativo del soggetto come da DPR 317/96 e successive modifiche, accompagnato dal sesso;



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

- * Codice che permetta l'immediato collegamento del prodotto carne all'insieme di carni e/o al capo bovino da cui deriva;
- * Peso della carne a cui si riferisce l'etichetta;
- * Estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste in:

- * Etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

c) Trasporto

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni devono essere trasportate sottovuoto e possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- * Involucro integro, ben aderente alla carne;
- * Etichetta conforme alle indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese;
- * i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi alla vigente normativa in materia .

1.1 Carni avicole refrigerate

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

Condizioni generali delle carni avicole:

- * Devono provenire da allevamenti nazionali, preferibilmente situati sul territorio piemontese;
- * Devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- * 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 presentare caratteristiche microbiologiche conformi alla normativa
- * Le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- * Sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE;
- * 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;
- * Le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;
- * I fusi e le sovracosce devono essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli
- * Le carni di **pollo** (di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudata.
- * Le carni di **tacchino** (di età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi, solo maschio) devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

1.2 Suino fresco e refrigerato confezionato sottovuoto

Condizioni generali:

- * Deve provenire da allevamenti nazionali ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- * Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- * Deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- * Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- * Deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- * Deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

2. SALUMI E ALTRI ALIMENTI CONSERVATI

2.0 Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia suina intera nazionale. Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine, non deve contenere lattosio e proteine del latte 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;
- Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, e non deve essere in eccesso;
- Può essere anche preventivamente sgrassato;
- Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20)
- La fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- Gli eventuali difetti aggiunti devono essere dichiarati e presenti nella quantità consentita dalla norma ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.
- La percentuale UPSD deve essere compresa fra il 75,5 e il 78,5 %
- Deve essere affettato il giorno stesso del consumo.

2.1 Prosciutto crudo Parma D.O.P.

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino ed essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela.

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

- Peso non inferiore ai Kg.7
- Color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

- Carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.
- Deve essere senza glutine ed essere affettato il giorno stesso del consumo

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg. e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto di applicazione del contrassegno.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50/60%.

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.

2.2 Salsiccia di pollo e tacchino

Deve essere ottenuta da carne di pollo di filiera piemontese e di tacchino di filiera italiana.

L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi alle vigenti normative in materia.

2.3 Affettato di tacchino

L'affettato di petto o fesa di tacchino, di filiera italiana, deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate.

Non deve contenere polifosfati, glutammato monosodico e glutine.

Deve essere affettato il giorno stesso del consumo.

2.4 Manzo stufato

La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno e non contenere glutine. Deve essere conforme ai requisiti dei Reg. (CE) n° 852 e 853-per i requisiti specifici-. Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato e privo di grasso, senza odori e sapori sgradevoli o anomali. Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci

Deve essere affettato il giorno stesso del consumo.

2.5 Tonno in conserva

Si richiede tonno, *Thunnus albacares* (Tonno a pinna gialla) all'olio d'oliva, meglio se extravergine, o al naturale, conservato in contenitori di vetro sia in confezione monodose da gr.80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame,), macchie ed anomalie.

L'olio di conservazione deve essere scolato e non utilizzato per alcun tipo di preparazione.

3. UOVA



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

3.0 Uova categoria A extra fresche

Devono essere di filiera tutta italiana preferibilmente piemontese (prodotte, lavorate, confezionate, distribuite in Piemonte) di categoria A extra fresche e di codice 1. Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangime di origine vegetale.

3.1 Uova pastorizzate

Devono essere di filiera tutta italiana preferibilmente piemontese (prodotte, lavorate, confezionate, distribuite in Piemonte). Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangime di origine vegetale.

Deve essere :

- Trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;
- Stato sottoposto ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

La fascettatura e le confezioni devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente 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.

4. PRODOTTI CASEARI

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97). La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 54/97 che identifica lo stabilimento di spedizione. L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione.

4.0 Latte

Origine: Italia

Il latte deve essere intero, fresco, di alta qualità e:

- Provenire da allevamenti nazionali e da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della vigente normativa
- Avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- Essere confezionato;
- Essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna nono superi i +6°C per il latte fresco pastorizzato;
- Avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

4.1 Yogurt alla frutta biologico

Origine: Italia



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

Lo yogurt deve:

- Essere prodotto con latte proveniente da animali allevati con metodi biologici,
- Essere senza glutine
- Essere confezionati in monoporzioni;
- Contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 10^8 per gr. sia per *Str. thermophilus* sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- Essere privo di aromi e di additivi
- Non deve contenere ingredienti diversi da yogurt, frutta e zucchero
- Essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i $+4^{\circ}\text{C}$;
- Rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- Avere vita residua alla consegna superiore al 70 %;
- Non presentare odori, sapori e colorazioni anomale, muffe e contenere lieviti.

4.2 Burro

Il burro deve:

- Essere confezionato;
- Essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- Aver subito un processo di pastorizzazione;
- Essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i $+6^{\circ}\text{C}$;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%.
e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- Assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- Assenza di muffe;
- Perfetta emulsione della fase acquosa.

4.3 Formaggi

I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti. Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta. La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Formaggi a lunga e media stagionatura

I formaggi a lunga stagionatura (Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Emmental, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italico, ecc.) devono:

- Essere di filiera italiana
- Essenti da additivi;
- Se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
- Essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- Rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

quelli riportati nella scheda tecnica;

- Presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- Assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- Assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmental e dei formaggi simili), spaccature, Efoliazioni, rammollimenti della pasta;
- Assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta.

Formaggi freschi e a breve stagionatura

I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza/stracchino), robiola fresca, primo sale, ricotta, fiordilatte/mozzarella di latte vaccino, formaggio spalmabile tipo Quark/Quick) devono:

- Essere di filiera italiana
- Essere prodotti con latte pastorizzato;
- Essere confezionati in monoporzioni;
- Essere privi di additivi;
- Essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- Rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- Avere vita residua alla consegna superiore al 70%

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- Assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
- Assenza di occhiature;
- Consistenza caratteristica del prodotto;
- Assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni diverso dal liquido di governo per i formaggi freschi a pasta filata).

Non è consentito l'uso di derivati da formaggi fusi (es. "formaggini") e di formaggi contenenti additivi.

Formaggi grattugiati

I formaggi grattugiati ammessi sono esclusivamente il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano. Essi devono:

- Essere ottenuti da formaggi duri stagionati;
- Essere grattugiati, di norma, presso il centro di cottura;
- Se in dosi pronte, essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- Essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- Assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
- Assenza di muffe;
- Assenza di corpi estranei.

5. CEREALI E DERIVATI

5.0 Pane (prodotto da panificio/i artigianale/i)

Il pane deve provenire ed essere prodotto da panifici artigianali situati sul territorio.



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

Si richiede la fornitura di “pane fresco” così come definito dal Decreto 1.10.2018 n.131 del Ministero dello Sviluppo Economico, preparato secondo un processo di produzione continuo (è ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorra un intervallo di tempo superiore alle 72 ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto), privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi, conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante.

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido.

All'analisi sensoriale il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

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

Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo “0”, lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore al 1,7%.

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi, ma su indicazione specifica del Comune, potrà anche essere richiesta una pezzatura compresa tra 30g e 40g.

Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato “per alimenti”. I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici.

- E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici e fisici, a norma dell'art.4 D.P.R. 187/2001.

Si richiede la somministrazione, una volta alla settimana, a rotazione, di:

- Pane mezzosale
- Pane integrale
- Pane ai 5 cereali oppure al farro

Qualora la proposta del pane mezzosale e integrale risulti gradita all'utenza, si richiede di estendere la somministrazione di tali prodotti a più volte in settimana.

5.1 Pasta lievitata per la preparazione di Pizza/Focaccia/

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo “0”, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione.
Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

5.2 Pizza margherita pluriporzione (*prodotta da panificio/panifici/forno artigianale*)

La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

5.3 Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale, senza grassi aggiunti e confezionato in confezioni sigillate senza difetti, rotture o altro. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, muffe, parassiti, larve o altri agenti infestanti. La confezione deve riportare, a norma del D.Lgs. 27/1/1992 n.109, tutte le indicazioni riguardanti il tipo di pane, il peso netto, il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione, nonché la data di scadenza.

5.4 Farina

In base al titolo 2 della Legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modificazioni e integrazioni, la farina deve essere di grano tenero tipo "OO", con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa.

5.5 Grissini

I grissini forniti devono essere:

- Preconfezionati in piccole unità;
- Preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di olio d'oliva, conformi all'art.6 del D.P.R. 30 novembre 1998 n.502
- Non devono contenere coloranti artificiali né additivi.
- Laddove possibile preferire prodotti che contengano sale <1g/100g

5.6 Fette biscottate, crackers, biscotti secchi, crostini

Devono essere prodotti e confezionati in Italia.

Le confezioni devono essere chiuse, intatte e non devono presentare difetti. .



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

Devono essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli e grassi alimentari di origine vegetale ben identificabili (senza impiego di olio di palma, strutto, palmisti, cocco, colza o altri grassi di origine animale o grassi idrogenati), senza additivi alimentari e, possibilmente senza sale aggiunto, con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele. Laddove possibile preferire prodotti che contengano sale <1g/100g

5.7 Pasta di semola di grano duro, pasta integrale

La pasta di semola di grano duro deve essere prodotta e confezionata in Italia e rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge N° 580/67 titolo IV artt. 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge N° 440 dell'8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- Presenza di macchie bianche e nere;
 - Bottata o bolle d'aria;
 - Spezzature o tagli.
 - Deve resistere alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta ed eccessivo deposito di amido.
- E' richiesta la fornitura di pasta di qualità di note marche presenti sul mercato con un ottima tenuta della cottura.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Inoltre per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.

5.8 Paste secche all'uovo

La pasta all'uovo, prodotta e confezionata in Italia, deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative: artt. 33 - 34 della Legge n° 580/67, Circolare Ministeriale 32/85 e art.8 del D.P.R. n.187/2001.

In particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 grammi per Kg. di semola. I prodotti devono essere freschi, con un'acidità massima di 6 gradi (7 gradi per quelli contenenti carne), limite di umidità non superiore al 30% e di produzione artigianale.

Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

5.9 Paste fresche all'uovo / ripiene

Prodotte e confezionate in Italia, Devono rispondere ed essere conformi ai requisiti previsti dall'art.9 del D.P.R. n.187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, dalla legge 580/67.

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la ditta di produzione, la data di scadenza.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. E' consentito l'uso di pasta ripiena di solo magro e/o verdure confezionata sottovuoto.

5.9.1 Riso

La filiera (coltivazione, lavorazione, confezionamento) deve essere interamente riconducibile all'Italia, preferibilmente Piemonte e/o Lombardia e/o Emilia Romagna e il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 4 agosto 2017 n.131.

Per il servizio di ristorazione scolastica, è richiesto di tipo parboiled, da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Ribe, Gladio). Se non parboiled, deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

Il riso deve presentare le tolleranze dei difetti e le 14 caratteristiche consentite per le varietà di riso che hanno subito un trattamento idrotermico, corrispondenti all' allegato D, E ed F del Decreto 30 settembre 2016 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

I grani cotti devono rimanere staccati tra loro, non incollarsi né spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura.

Il riso deve essere fornito in imballi sigillati di peso massimo pari a 5 kg, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice. Sull'apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati nell'ordine, con caratteri chiaramente leggibili:

- a) il gruppo di appartenenza;
- b) la varietà
- c) la scadenza.

Il riso deve provenire dall'ultimo raccolto.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Sporadicamente, potrà essere richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

6. CONDIMENTI VARI CONFEZIONATI

6.0 Olio di oliva extra vergine

Deve essere di filiera italiana

L'acidità espressa in acido oleico dev'essere inferiore o uguale a 0,8 gr. per ogni 100 grammi in conformità del Reg CE 1513/2001:

- conforme al Reg. CE n.1989/2003 e 865/2004;



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

- deve essere confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce o in contenitori in banda stagnata che non devono presentare difetti (ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro)

6.1 Aceto rosso/bianco

Di filiera italiana.

È ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dall'art.4 del D.M. 27 marzo 1986 e dalla L.82/2006.

In alternativa può essere richiesto l'**aceto balsamico** le cui caratteristiche devono essere conformi alla normativa vigente.

6.2 Sale alimentare comune

Deve essere di filiera Italia.

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". Non deve contenere impurità e corpi estranei. Dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106.

È richiesto solo sale di tipo iodato, Si specifica che deve essere utilizzato sia quello fino che grosso, sia per la cottura che per il condimento a crudo.

6.3 Zafferano

Deve essere prodotto e confezionato in Italia o in altri Paesi UE.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome sede della ditta preparatrice come da D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

Per le norme della tutela della denominazione di zafferano occorre riferirsi al RDL 2217/1936 e alla Legge 283/1962

Per la preparazione di risotti dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

6.4 Pesto confezionato

Si richiede pesto confezionato in atmosfera modificata di filiera italiana. Deve essere confezionato esclusivamente con basilico, olio d'oliva extravergine, grana padano e/o parmigiano reggiano e/o pecorino, pinoli e/o noci, privo di anacardi, esaltatori di sapidità e aromi.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inaridimento. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere fornito in quantità tali da soddisfare esigenze di consumo giornaliera, senza determinare avanzati di prodotto sfuso. È vietato conservare il prodotto in rimanenza.

6.5 Pomodori pelati/Polpa di pomodoro

Devono essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e s.m.i.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto,



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosione interne o altro.

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

7. PRODOTTI ORTO-FRUTTICOLI

Devono essere prevalentemente di stagione (va assicurata una sufficiente varietà), possibilmente di produzione nazionale, escluse le banane, e di prima qualità.

7.0 Ortofrutta

Caratteristiche minime

I prodotti devono essere biologici e, ad eccezione delle banane (di produzione extranazionale), di filiera italiana (coltivati, confezionati e distribuiti in Italia):

- Essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- Essere esenti da danni causati dal gelo
- Essere turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento
- Essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- Essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti
- Essere sani, cioè senza attacchi di origine parassita e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- Essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati, ne presentare tracce di inverdimento epicarpale;
- Avere una cadenza delle forniture commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo e consumo;
- Appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria
- Essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- Essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato
- In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti..

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati (limitare l'uso a fagiolini, piselli, costine/spinaci, verdure miste per minestrone o passato di verdura), purché giungano ancora in perfetto stato di surgelazione.

Per carote, zucchine e patate utilizzare preferibilmente prodotti freschi.

Indicativamente i prodotti da utilizzare – e le loro caratteristiche generali- sono i seguenti:

ORTAGGI:

- Cipolle
- Aglio
- Porri



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

-
- Melanzane
 - Zucchine
 - Zucca
 - Carote
 - Fagiolini – turgidi senza nervature fibrose
 - Biete/erbette e spinaci
 - Finocchi – sodi, bianchi o verde chiaro
 - Insalata – con cespi interi, consistenti e non aperti, preferibilmente dolci come lattuga o pan di zucchero
 - Pomodori
 - Sedano
 - Patate: non devono essere presenti segni di germogliazione incipienti né di germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele e imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate

FRUTTA:

- Kiwi
- Albicocche
- Anguria
- Arance – succo minimo 30-35
- Fragole
- Prugne
- Susine
- Banane: la polpa dev'essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti, né attacchi da crittogame o da parassiti animali. Il sapore del frutto non dev'essere allappante (segno di non sufficiente maturazione)
- Mandarini e clementine
- Mele
- Melone
- Pere
- Pesche
- Uva da tavola

In generale i frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo. La frutta deve avere il giusto grado di maturazione e di pezzatura, la buccia deve essere integra, esente da marcescente, ammaccature o altri difetti.

La frutta deve essere servita integra con relativa buccia e pre-lavata accuratamente con sola acqua.

7.1 Verdure surgelate e verdure surgelate miste per minestrone biologiche

Devono rispettare le norme generali per i surgelati di cui al successivo art.8

Caratteristiche:

- devono essere di filiera italiana (coltivate, lavorate, confezionate, distribuite in Italia)



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

-
- devono provenire da coltivazioni biologiche
 - devono risultare: accuratamente pulite, mondare e tagliate;
 - non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti;
 - non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
 - 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 e fili corti e poco resistenti;

Le verdure richieste sono: fagiolini, piselli, spinaci, costine/erbette, misto per minestrone.

Il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi.

Anche per i surgelati è preferibile utilizzare verdure di stagione al fine di perseguire le finalità educative.

7.2 Legumi secchi

Devono essere di filiera italiana.

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

Devono essere:

- Preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- Non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate;
- Di raccolta non superiore a un anno.

7.3 Prodotti in IV gamma

Pur essendo preferibile l'utilizzo di verdura fresca, se per esigenze di vario tipo si dovesse richiedere l'utilizzo di verdure di IV gamma, limitare, essenzialmente per motivi organolettici, la scelta all'insalata. In generale, visto l'esito di programmi di campionamento regionali e nazionali, deve essere effettuato un ulteriore lavaggio in cucina, anche se l'indicazione della ditta produttrice non lo prevedesse. In tutti i casi, il piano di autocontrollo deve prevedere analisi microbiologiche in merito.

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

In casi particolari (rottura delle attrezzature, disguido nelle forniture, etc...) possono essere forniti occasionalmente in IV gamma anche altri ortaggi o tipi di frutta. In tal caso dovrà essere data comunicazione all'A.C.

7.4 Piante aromatiche

Devono essere di filiera italiana.

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



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

8. PRODOTTI SURGELATI

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati da fornitore qualificato in conformità alle norme vigenti.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento delle temperature.

Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ed 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 comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti.

8.0 Pesce surgelato

Caratteristiche

In generale è preferibile non utilizzare tipologie di pesce ad alto rischio di contaminazione da metalli (pesci di grande pezzatura).

Il pesce 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 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. Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al Reg. CE 1881/2006 e s.m.i..

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;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa etc) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

pH < 6.2 - 7

TMA (trimetilamina): 1 mg / 100 gr



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

TVN (basi azotate volatili) < 30 mg / 100 gr
Parametri fisici:
calo peso 10 - 30% a seconda della specie
glassatura 5 - 20% a seconda della specie

9. DESSERT/MERENDE SCUOLA D'INFANZIA

9.0 Budino

Il budino deve essere pastorizzato (NON sterilizzato, salvo diversa indicazione del Comune), del tipo da conservare in frigorifero a +4°C, fornito nei gusti cacao, nocciola, fior di latte, vaniglia e creme caramel. Le confezioni dovranno essere monodose da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere *shelf life* residua di almeno 10 giorni.

9.1 Gelato

Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 50-70 grammi con cucchiaino a perdere, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior di panna, fragola)

9.2 Cioccolato in barretta (prodotto del commercio Equo e Solidale)

Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e ri-consolidamenti del prodotto. Potrà essere richiesta crema di cioccolato spalmabile in monodose o in vasi. Non deve contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao.

9.3 Miele

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Deve essere di acacia o millefiori.

Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Non deve presentare sapore ed odore estranei

Non aver iniziato un processo di fermentazione

Non essere sottoposto a trattamenti termici

Non presentare un'acidità modificata artificialmente

Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- la denominazione di vendita
- la quantità netta o nominale



QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
ALLEGATO C

-
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
 - la dicitura di identificazione del lotto di produzione.
 - l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
 - il Paese d'origine;
 - la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

9.4 Succhi di frutta, mousse o purea di frutta

Di filiera italiana.

Il prodotto è quello definito dal D.Lgs 151/2004 e s.m.i.

Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti ed additivi

9.5 Confetture di frutta

Di filiera italiana e conformi al D.Lgs 50/2004. Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250 nei gusti: pesca, albicocca, fragola e ciliegia. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g.25

9.6 The /Camomilla e Tisane

Dovranno essere forniti the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

Il the deve essere decaffeinato con le seguenti caratteristiche: non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca.

La camomilla e le tisane devono essere composte da fiori interi o parte di essi.

10. ACQUA MINERALE NATURALE

Il menu prevede l'utilizzo dell'acqua potabile dell'acquedotto. In casi particolari (sapore particolarmente sgradevole, emergenze, gite) la ditta è tenuta a fornire acqua minerale.

L'acqua minerale deve avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l in quanto destinata ad utenti in età infantile. Deve provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia).

Per limitare il riciclo della plastica, si richiede che, ad eccezione delle gite scolastiche (per le quali è prevista la fornitura di una bottiglietta per ogni utente) l'acqua minerale sia fornita in bottiglie o boccioni di volume il più capiente possibile.