



**COMUNE DI RAVENNA
AREA ISTRUZIONE E INFANZIA
SERVIZIO DIRITTO ALLO STUDIO**

**TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
PER NIDI, SCUOLE DELL'INFANZIA,
SCUOLE PRIMARIE E SCUOLE SECONDARIE DI I° GRADO**

DISPOSIZIONI GENERALI

Tipologia delle derrate

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriali e igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

Le derrate alimentari sono state individuate nel rispetto dell'art. 68 bis del Dlgs. 163/2006, nonché del DM del 25/07/2011- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari – in particolare, le quantità previste in termini percentuali da detto DM vengono salvaguardate ancorché l'individuazione dei prodotti biologici venga effettuata su ordini di scuole, privilegiando anche con prodotti biologici al 100% i bimbi in età 0-6.

E' tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Tutte le derrate alimentari fornite devono essere prodotte, confezionate ed etichettate conformemente alle normative nazionali e comunitarie vigenti o emanate in corso di durata dell'appalto e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle stesse.

Le specificità merceologiche sono le seguenti:

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:



Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm..

Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.



Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata(SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.



Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999: il marchio QC - Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche, di

allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI



DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un' area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.



IGP – Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Prodotti tipici regionali: sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>. I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Prodotti a filiera corta si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

In particolare, nell'approvvigionamento delle materie prime l'Appaltatore deve garantire:

- fornitura regolare di derrate corrispondenti in qualità e peso a quanto previsto dalle presenti tabelle merceologiche e dalle tabelle dietetiche/menù;
- fornitura di prodotti provenienti da agricoltura biologica, produzione integrata, DOP, IGP, prodotti tipici regionali, prodotti del commercio equo e solidale, prodotti a filiera corta per le tipologie previste dalle presenti tabelle merceologiche con le caratteristiche sopra descritte;
- reperimento di prodotti da destinare alle diete speciali per patologie il più possibile simili a quelli previsti dalle tabelle dietetiche/menù per i soggetti sani, ma privati degli ingredienti che li rendono non idonei al consumo di soggetti con patologia certificata;
- prodotti dietetici destinati ad una alimentazione particolare per lo svezzamento nei nidi d'infanzia, disciplinati ed autorizzati ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e integrazioni;
- pieno rispetto dei caratteri organolettici specifici degli alimenti (aspetto, odore, colore, sapore, consistenza ecc...);
- fornitura, per tutti i prodotti confezionati, di una scheda tecnica attestante le caratteristiche organolettiche, chimico fisiche, microbiologiche ecc. del prodotto; tali schede dovranno sempre accompagnare i prodotti di nuova introduzione;
- durata del prodotto alimentare al momento della consegna il più possibile ampia in modo da garantire un consumo largamente anticipato rispetto alla data di scadenza riportata sulla confezione: In particolare la vita residua al momento della consegna deve essere pari:
 - al 70% per i prodotti stabili a temperatura ambiente, per i surgelati o congelati e per i prodotti da conservare in catena del freddo (+ 4°C)
 - al 80% per i prodotti freschi (con durata di conservazione uguale o inferiore a 14 giorni);
- procedure di rintracciabilità come definito a livello normativo dal Reg.CE 178/2002;
- integrità dei prodotti consegnati (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici ecc..);
- confezioni calibrate per peso e/o numero di pezzi alle esigenze delle cucine in relazione alle dimensioni delle scuole;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (rigonfiamenti, ammaccature, lacerazioni, ruggine...) e conformi alla normativa vigente;
- etichette conformi alla normativa vigente;
- utilizzo di mezzi per il trasporto delle derrate igienicamente e tecnologicamente idonei.

REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DELLE DERRATE

PASTE ALIMENTARI

Pasta di semola

Prodotta con semola di grano duro da agricoltura biologica, per ogni ordine di scuola (nidi e scuole dell'infanzia e obbligo), di produzione nazionale.

- Non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.
- Non deve presentare corpi estranei.
- Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da altri agenti infestanti.
- Deve essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento, una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.
- Deve essere garantito un congruo assortimento di confezioni e di formati in funzione delle esigenze delle cucine e dell'utenza.

Nella settimana in cui ricade la commemorazione delle vittime di tutte le mafie (marzo), si prevede l'utilizzo, nelle scuole dell'obbligo, di pasta biologica prodotta nei terreni confiscati alla mafia per il significato etico e civile che questo rappresenta.

Pasta secca all'uovo

Prodotta con semola di grano duro e almeno 4 uova di gallina corrispondenti a gr. 200 in totale per ogni chilogrammo di semola, di produzione nazionale.

- Non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.
- Non deve presentare corpi estranei.
- Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da altri agenti infestanti.
- Deve essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento, una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

CEREALI IN GRANI, IN FARINA, IN FIOCCHI

Riso

- di tipo fino, parboiled, anche semiintegrale se richiesto, da agricoltura biologica per ogni ordine di scuola (nidi e scuole dell'infanzia e obbligo), di produzione nazionale
- non deve contenere corpi estranei
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna
- deve essere indenne da parassiti, infestanti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico
- deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano eccessiva alterazione della forma
- deve essere confezionato sottovuoto o in materiale plastico per evitare assorbimenti di umidità dall'esterno

Orzo perlato - farro – miglio decorticato

- Da agricoltura biologica per ogni ordine di scuola (nidi e scuole dell'infanzia e obbligo).
- Devono essere indenni da larve, insetti e loro frammenti o altri agenti infestanti, corpi estranei.
- Devono essere confezionati sottovuoto.

Cous cous

- Precotto da agricoltura biologica per nidi e scuole dell'infanzia e obbligo.
- Deve essere indenne da parassiti ecc. e da corpi estranei.

Farina bianca

- Di grano tenero di tipo 0 e 00.
- Da agricoltura biologica per nidi e scuole dell'infanzia.
- Deve essere indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.
- Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi.
- Non deve contenere corpi estranei.
- Non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Farina di mais precotta per polenta

- Da agricoltura biologica per nidi e scuole dell'infanzia e obbligo.

Corn flakes, riso soffiato

- Da agricoltura biologica per le preparazioni previste e per le merende di nido e scuola dell'infanzia.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane

Si richiede "pane comune" prodotto esclusivamente con farina tipo 0, acqua, lievito e sale iodato oppure senza sale.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

La fornitura deve essere giornaliera in sacchetti di carta ed in recipienti idonei ed adeguatamente chiusi per il trasporto alimenti, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

Per i nidi d'infanzia si richiede la fornitura di pane con le medesime caratteristiche senza l'aggiunta di sale.

E' prevista la fornitura di panini al latte per la preparazione di cestini per pranzi al sacco/gita scolastica e per le merende dei nidi/scuole dell'infanzia.

Il pangrattato deve essere prodotto con pane avente le caratteristiche di cui sopra, in confezioni originali sigillate.

Crakers (non salati in superficie mono porzione) Grissini (mono o pluriporzione) Taralli Fette biscottate in (mono o pluriporzione)

- Di produzione biologica per le merende dei nidi e scuole dell'infanzia.
- Tutti i prodotti devono contenere come grassi esclusivamente olio extravergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais.
- Non devono essere presenti coloranti artificiali.
- Tutti i prodotti dovranno presentarsi, all'apertura della confezione, fragranti, senza odori/sapori sgradevoli o colorazioni anomale.

Piadina

Si richiede la fornitura di piadina prodotta con farina, olio extravergine di oliva, sale marino, agenti lievitanti ad uso alimentare, senza additivi/conservanti.

Può essere fornita nel tipo fresco, surgelato o in atmosfera protettiva.

Biscotti

- Di produzione biologica per le merende dei nidi e scuole dell'infanzia.
- I biscotti devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.
- Come grassi possono essere utilizzati solamente olio extravergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi – sesamo – girasoli – mais; devono essere privi di strutto e grassi idrogenati; non devono essere dolcificati con edulcoranti.

Pandoro e colomba pasquale

I prodotti devono essere preparati con ingredienti selezionati nel rispetto della ricetta originale della tradizione (farina di grano tenero, zucchero, burro, uova, lievito) senza l'aggiunta di frutta candita.

Deve essere confezionato in sacchetti per alimenti che ne garantiscano la buona conservazione e il mantenimento delle caratteristiche organolettiche specifiche

E' prevista la fornitura di prodotti analoghi con caratteristiche adatte alle diete per celiachia.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte

- Pastorizzato fresco intero e/o parzialmente scremato, anche microfiltrato, proveniente da agricolturabiologica , per le merende nei nidi e scuole dell'infanzia.
- A lunga conservazione UHT intero biologico per la realizzazione di preparazioni gastronomiche per nidi , scuole dell'infanzia.

Burro

- Pastorizzato fresco biologico per nidi e scuole dell'infanzia e obbligo.

Yogurt

- Di latte vaccino intero/magro, bianco e alla frutta, proveniente da agricoltura biologica per le merende del nido e scuola dell'infanzia.

Formaggi

- Devono essere forniti al giusto punto di freschezza e maturazione, esenti da difetti e presentare tutte le caratteristiche tipiche del prodotto.
- Devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteristiche organolettiche, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati dalla normativa vigente.

Parmigiano reggiano DOP

- da utilizzare: grattugiato sulla pasta, come ingrediente nelle preparazioni, come pietanza, e nei nidi e scuole dell'infanzia anche come merenda
- deve essere sempre di 1^a qualità, prodotto nelle zone tipiche, riportare sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio, corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla normativa vigente;
- deve avere una stagionatura da 22 a 24 mesi;
- deve essere fornito in spicchi confezionati sotto vuoto.

Squacquerone di Romagna DOP

Casatella, crescenza, robiola di produzione nazionale e/o regionale.

Mozzarella prodotta a partire da solo latte fresco e pastorizzato, senza conservanti, di produzione nazionale, i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Mozzarella fresca per pizza da utilizzare esclusivamente per la preparazione della pizza: prodotta a partire da solo latte fresco pastorizzato, senza conservanti, di produzione nazionale.

Caciotta di latte vaccino intero, a stagionatura di almeno 20 giorni, di produzione nazionale.

Grana padano DOP di maturazione non inferiore ai 9 mesi.

Asiago, taleggio, Edammer di produzione nazionale.

Ricotta deve essere prodotta con latte vaccino pastorizzato di produzione nazionale, conforme alla normativa vigente, in confezioni originali termosaldate.

CARNI

Le carni, prive di scarto (parti tendinee, fibrose, grasso superfluo) devono essere refrigerate, tassativamente non congelate.

La consegna deve avvenire non oltre 48 ore dalla data dell'imballaggio.

Carne di pollo e tacchino

- Deve essere di classe A e provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in territorio nazionale.
- Deve essere confezionate nei singoli tagli anatomici in confezioni sotto vuoto (o in vaschette di materiale idoneo al contatto con alimenti e termosaldato con film plastico).
- Deve avere confezioni senza liquidi di sgocciolamento.
- Devono essere forniti:
 - cosce di pollo (disossate e senza pelle),
 - cosce di pollo con osso,
 - petto di pollo (senza pelle),
 - fesa, cosce di tacchino (senza pelle).

Carne di bovino

- Deve provenire da produzioni biologiche per i nidi e le scuole dell'infanzia.
- Deve provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in territorio nazionale.
- Deve essere fornita sezionata, senza grasso di copertura e completamente priva di ogni scarto.
- Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, consistenza pastosa.
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di contaminazioni microbiche e fungine.
- Deve essere confezionata sottovuoto (il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale).
- Deve essere fornita carne di bovino adulto, categoria "vitellone", come da disciplinare di produzione, nei seguenti tagli:
 - sottofesa (per polpettoni – polpette),
 - scamone (per spezzatino),
 - sottospalla (per ragù),
 - girello (per carne alla pizzaiola).

Carne di suino

- Deve provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in territorio nazionale.
- Deve presentarsi con tutte le caratteristiche tipiche della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.
- Deve essere confezionate sotto vuoto.
- Devono essere fornite:
 - lombo disossato e/o con osso,
 - salsiccia fresca priva di additivi.

SALUMI

Prosciutto crudo di Parma (DOP) o di Modena (DOP)

- Deve avere una stagionatura non inferiore a 20 mesi.
- Deve avere giusta consistenza, colore rosa-rosso, essere uniforme al taglio, presentare un giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole.
- Può essere fornito:
 - intero disossato sotto vuoto,
 - trancio disossato sotto vuoto.

Prosciutto cotto

- Deve essere di alta qualità, confezionato sottovuoto intero o sezionato in tranci.
- Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro compatte, grasso bianco sodo, ben refilato e non in eccesso.
- Non deve contenere: polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, glutine, lattosio, caseinati, proteine derivanti dalla soia.
- Non deve essere un prodotto ricostituito.

Bresaola

- Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate dalla coscia bovina; prodotta in stabilimenti riconosciuti idonei.
- Deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essicate e con la parte interna completamente matura; la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento.

Speck

Deve essere fornito intero sotto vuoto oppure in tranci sottovuoto.

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati

- Devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle normative vigenti.
- Non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento (quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione).
- Non devono presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione.
- Non devono essere precotti.

Prodotti della pesca

I prodotti:

- Devono provenire esclusivamente dalle Zone FAO 18–21-27–31–34–37-41–47–48–67–77–87.
- Devono essere stati toelettati accuratamente e privati di spine, cartilagini e pelle e non devono essere ottenuti da prodotti ricomposti.
- Devono essere privi di additivi.
- Non devono sviluppare, al momento dello scongelamento, odori anomali di rancido, ammoniaca o altro e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.
- Non devono presentare sostanze estranee e inquinanti e derivanti da cattive tecniche di lavorazione.
- Non devono presentare una glassatura superiore al 20%.

I prodotti richiesti sono i seguenti: filetti di platessa, filetti di sogliola, halibut, pollack d'Alaska, filetti di merluzzo, coda di rospo in tranci, gamberi sgusciati di provenienza Ecuador, seppie (anche prodotto congelato) intere o ad anelli, anelli di totano, anelli di calamari, molluschi bivalvi sgusciati.

Eventuali altre specie potranno essere inserite previa valutazione dei Servizi competenti dell'AUSL Romagna-Ravenna.

Prodotti orticoli surgelati

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda colore, pezzatura, grado di integrità.

Non sono consentite aggiunte di additivi.

I prodotti richiesti sono i seguenti :

- minestrone di verdure e legumi (almeno 10 varietà) provenienti da coltivazioni biologiche per nidi e scuole dell'infanzia;
- piselli fini, fagioli borlotti e fagioli cannellini, fagiolini, spinaci, zucchine, carotine baby, carote a rondelle, cavolfiore in rosette provenienti da coltivazioni biologiche per nidi e scuole dell'infanzia;

Gnocchi di patata

- Devono essere prodotti con patate, semola o farina di grano tenero o fecola di patate, acqua e sale.
- Devono essere di produzione nazionale.
- Non devono contenere additivi/conservanti in genere né grassi vegetali idrogenati.

Sfoglia per lasagne

- Gli ingredienti devono essere: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.
- Le sfoglie devono essere esenti da additivi.
- La sfoglia può essere precotta.

Pasta all'uovo ripiena (cappelletti romagnoli, ravioli con ripieno di ricotta e spinaci ecc.)

- La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 30% nei cappelletti e al 45% nei ravioli.
- Non è ammessa la presenza di additivi, conservanti, esaltatori di sapidità.
- I prodotti devono essere di produzione nazionale.

Base surgelata per pizza (ne è consentito l'impiego nelle scuole dell'obbligo)

- Deve essere prodotta con farina tipo 0, olio extravergine di oliva, sale, agenti lievitanti ad uso alimentare, senza additivi/conservanti.

GELATI

**Coppa gelato fiordilatte da gr.50,
Coppa gelato panna e fragola da gr.50,
Coppa gelato panna e cacao da gr.50,
Gelato biscotto da gr.50,
Gelato biscotto da gr.70,
Sorbetto di frutta senza latte per diete,
Gelati di soia di produzione biologica per diete.**

- Il gelato deve essere industriale, privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura.
- Non deve presentare odore, sapore, colore anomalo.

UOVA

Uova pastorizzate

E' previsto l'impiego di uova pastorizzate da produzioni zootecniche biologiche per ogni ordine di scuola (nidi e scuole dell'infanzia e obbligo): prodotto a base di uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni.

Il prodotto:

- Deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche.
- Deve essere esente da impurità o frammenti di guscio.
- Non deve contenere additivi.
- Deve essere di produzione nazionale.

ALIMENTI CONSERVATI

Tonno all'olio di oliva e al naturale

- Tonno di prima scelta, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, confezionato in scatole di banda stagnata di diversa pezzatura.
- Deve essere di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, con assenza di parti estranee e di acqua, senza aggiunta di glutammato monosodico.
- Il prodotto, tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare il suo normale colore.
- Deve provenire dalle zone di pesca FAO indicate nel paragrafo "Prodotti della pesca surgelati".

Pomodori pelati, polpa di pomodoro, passata di pomodoro

- Devono provenire da agricoltura biologica per nidi e scuole dell'infanzia.
- Devono essere preparati utilizzando pomodori di origine nazionale.
- I pomodori pelati devono presentare un peso sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto e residuo secco non inferiore al 4,5%.

Olive verdi e nere in salamoia senza nocciolo

- Il gusto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda e alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo.
- Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Capperi sotto sale

- I vegetali devono essere sani, freschi, ben lavati, privi di infestanti e difetti dovuti a malattie.
- Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.

Mais dolce in barattolo

- Deve essere ottenuto da grani di mais freschi da agricoltura biologica per ogni ordine di scuola (nidi, scuole dell'infanzia e obbligo).
- Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Confettura e marmellata extra di frutta (con percentuale di frutta non inferiore al 45%) di produzione biologica

- devono essere costituite prevalentemente da una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.
- devono presentare aroma, sapore e colore che richiamino le caratteristiche del frutto di provenienza.
- All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione e/o cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie o insetti o altro materiale estraneo.
- devono essere prive di aromi e coloranti.

Purea (mousse) di frutta di produzione biologica

- Per le merende di nidi e scuole dell'infanzia.
- Prodotta con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta.
- Senza zuccheri aggiunti, senza additivi, di produzione biologica .

Succhi di frutta e nettari di produzione biologica

- Per le merende di nidi e scuole dell'infanzia.
- Devono essere composti da almeno il 70% di frutta.
- Non contenere zuccheri aggiunti o additivi.

CONDIMENTI

Olio extravergine di oliva

- Deve essere un olio di produzione nazionale.
- Non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici.
- Deve essere limpido, privo di impurità.
- L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso.
- Deve avere sapore gradevole e non particolarmente intenso.

Olio di mais/arachide/girasole

- Deve essere monoseme da impiegarsi esclusivamente come separatore di paste asciutte per i trasporti o nelle preparazioni gastronomiche in cui è previsto dalle tabelle dietetiche/menù.

Aceto di vino

- Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino;
- Non sono ammessi aceti aromatizzati.

Aceto di mele

- Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica delle mele,
- Non sono ammessi aceti aromatizzati.

Sale da cucina iodurato/iodato grosso e fino

- Non deve contenere impurità e corpi estranei.

FRUTTA E ORTAGGI FRESCI

Si richiede la fornitura di frutta e verdure fresche di origine nazionale (escluse le banane). La scelta dei prodotti deve essere effettuata in base alla stagionalità.

I prodotti devono:

- a) avere chiaramente indicata la provenienza;
- b) presentare le precise caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar e varietà richieste;
- c) essere di 1^a categoria;
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolta o aderente e di altri corpi o prodotti estranei;
- e) essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- f) essere sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, fermentazioni, attacchi di infestanti/parassiti ecc.;
- g) essere omogenei nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- h) essere consegnati in imballaggi/confezioni che garantiscano una protezione adeguata e sufficiente dei prodotti.

Patate, cipolle e agli non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Frutta richiesta:

actinidia o kiwi, albicocche, arance, banane, castagne, ciliegie, clementini, cocomeri, fragole, limoni, mandaranci, mapo, mele, meloni, pere, pesche, pesche nettarine, prugne, susine, uva.

Ortaggi richiesti:

aglio, basilico, bietole, broccoli, carote, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cipolla, fagiolini, finocchi, insalate (lattughe, indivie, scarole...), melanzane, patate, peperoni, porri, prezzemolo, pomodori da sugo e da insalata, radicchi, rosmarino, salvia, sedano, sedano rapa, spinaci, verza bianca, zucca, zucchine.

Per i nidi e le scuole dell'infanzia, i prodotti ortofrutticoli freschi devono provenire da coltivazioni biologiche.

- Deve essere garantita una sufficiente varietà di ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.
- La Ditta dovrà fornire l'elenco delle Aziende produttrici da cui si rifornisce e per ognuna di esse esibire una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica prodotta da un organismo di controllo riconosciuto. (D.lgs 220/95 e s.m.i.).
- Qualora in determinati periodi dell'anno non sia reperibile sul mercato una sufficiente varietà di prodotti biologici, la Ditta, previa richiesta scritta all'Amministrazione Comunale in cui dovranno essere indicati esattamente la tipologia dei prodotti e il periodo di fornitura, potrà utilizzare ortofrutta proveniente da "Lotta integrata".

Per le scuole dell'obbligo, i prodotti ortofrutticoli freschi devono essere ottenuti con tecniche di produzione integrata.

- Deve essere garantita una sufficiente varietà di ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.
- Qualora in determinati periodi dell'anno non sia reperibile sul mercato una sufficiente varietà di prodotti a lotta integrata, la Ditta, previa richiesta scritta all'Amministrazione Comunale in cui dovranno essere indicati esattamente la tipologia dei prodotti e il periodo di fornitura, potrà utilizzare ortofrutta proveniente da agricoltura convenzionale.

LEGUMI SECCHI

Fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci, lenticchie (biologici per nidi e scuole dell'infanzia)

- I semi devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti e altri corpi estranei, esenti da attacchi di parassiti;
- Devono essere di provenienza nazionale o comunitaria.

FRUTTA SECCA OLEOSA A GUSCIO E FRUTTA CARNOSA ESSICCATA

Noci sgusciate, pinoli sgusciati, mandole sgusciate e pelate: di provenienza nazionale o comunitaria.

Uva sultanina, prugne

Non devono presentare segni di alterazione dell'odore, della consistenza, del sapore, a causa di attacchi di infestanti o di attacchi batterici;

ALTRI PRODOTTI

Verdure ed erbe aromatiche fresche

Fanno parte di questa categoria: **aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, rosmarino, rucola, salvia.**

Erbe aromatiche essiccate

Fanno parte di questa categoria: **origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, zafferano ecc..**

- Devono essere di origine nazionale, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate.
- Devono presentarsi pulite, prive di insetti, crittogame e corpi estranei.
- E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Lievito di birra secco attivo e lievito chimico per dolci e torte salate.

Zucchero

- Si richiede la fornitura di zucchero semolato e zucchero a velo.
- Deve essere privo di umidità eccessiva e grumi e assenza di sapori estranei.

Cacao in polvere amaro

- Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi.
- Non deve contenere più del 7% di ceneri.
- Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme.
- Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%

Cioccolata fondente o al latte e barrette ai cereali e cacao

Prodotti previsti per le merende della scuola dell'infanzia.

Cioccolata fondente: prodotta con pasta di cacao minimo 45%, burro di cacao minimo 28%, zucchero, eventualmente vaniglia ed emulsionante lecitina.

Cioccolata al latte: con una quantità di cacao non inferiore al 25% del peso.

Barrette di cereali e cacao: non contenenti grassi vegetali diversi dal burro di cacao.

Infusi: Karkadè – camomilla

- Confezionati in bustine, privi di zucchero aggiunto, da sottoporre a infusione.

PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

Si richiede la fornitura di prodotti adeguati alla preparazione delle diete speciali relative a patologie regolarmente certificate quali ad esempio: prodotti senza glutine, prodotti ipoproteici e apoteici, prodotti senza latte/lattosio, prodotti senza uova e derivati, prodotti a base di soia, ecc.

I prodotti dietetici devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare.

Tutti i prodotti a base di soia devono essere di produzione biologica.

PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Nel periodo di svezzamento dei bambini frequentanti i nidi d'infanzia vengono seguite le indicazioni del pediatra di riferimento del bambino.

I prodotti richiesti in tale fase, in via esemplificativa sono i seguenti

- latte per lo svezzamento e latti di proseguimento (su prescrizione pediatrica);
- liofilizzati di carne e di pesce;
- omogeneizzati di carne biologici;
- omogeneizzati di frutta biologici;
- altri omogeneizzati;
- creme multicereali, riso, mais, tapioca biologiche;
- semolino di grano biologico;
- minestrina primi mesi;
- eventuali altri prodotti secondo indicazione pediatrica.

ACQUA

Si prevede l'utilizzo di acqua di rete in ogni ordine di scuola tranne che:

- nei nidi d'infanzia durante il primo anno di vita e per la ricostituzione dei latti in polvere, per i quali deve essere utilizzata acqua oligominerale naturale con un residuo fisso compreso tra 100 e 300mg/litro
- come bevanda nei cestini per pranzi al sacco/gite.

L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET o biopolimeri a norma di legge.

La capacità delle bottiglie deve essere.

- Litro 0,5 per i cestini da pranzo al sacco/gita scolastica,
- Litro 1 - 1,5 - 2 per il consumo scolastico a seconda delle richieste formulate dai servizi.