

Comune di CASALE CORTE CERRO

MENSA SCOLASTICA INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE E ASPETTI MERCEOLOGICI DERRATE ALIMENTARI

INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

- E' esclusa la fornitura di alimenti geneticamente modificati (OGM).
- E' vietato l'utilizzo di dadi e altri preparati per brodo anche vegetali.
- E' vietato l'utilizzo di prodotti contenenti conservanti e additivi (quando non strettamente indispensabili come garanzia di qualità igienica)
- E' vietato l'utilizzo di semilavorati industriali e/o preconfezionati quali: pasta sfoglia, paste al forno preconfezionate, pesce impanato, hamburger, carni precotte, sofficini e simili, fiocchi di patate, ecc.
- E' vietato l'utilizzo di verdura e frutta in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati.
- E' consentito l'uso di ortaggi surgelati limitatamente a: legumi, fagiolini, spinaci, erbe e verdure miste per minestrone.
- I prodotti ortofrutticoli freschi devono provenire da agricoltura biologica.
- E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc)
- I prodotti integrali devono essere di tipo biologico o a lotta integrata.
- Prediligere, quando possibile, prodotti a filiera corta.
- Le modalità di preparazione dei menù devono garantire: minima perdita dei nutrienti, massima appetibilità dei cibi, riduzione dei grassi di origine animale sia intrinseci sia di condimento, massima variabilità, nonché privilegiare la cottura a vapore e in forno che impedisce la dispersione in acqua di vitamine e minerali e consente di mantenere il gusto e le qualità nutritive.
- Nel confezionare i pasti non si dovranno congelare materie prime acquistate fresche, congelare il pane, ricongelare alimenti scongelati, far sostare gli alimenti scaduti nei frigoriferi o nei magazzini.
- E' vietata la preparazione dei cibi nel giorno precedente a quello del consumo. E' ammessa invece la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata ($0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$), dei seguenti prodotti: arrostiti, brasati e lasagne, ragù per lasagne, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a $+75^{\circ}\text{C}$ (al centro geometrico dell'alimento) per un tempo superiore a 3 minuti.

OLI E GRASSI PER CONDIMENTO

- E' consentito esclusivamente l'utilizzo di olio extra vergine di oliva di produzione e provenienza nazionale.
- Burro: solo nelle preparazioni che lo prevedono espressamente in ricetta, a crudo.

SALE PER USI DA TAVOLA

- Sale arricchito di iodio (iodato), secondo la Legge n. 55 del 21 marzo 2005

CARNI BOVINE FRESCHE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani (preferibilmente di razza Piemontese). A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità. I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

- per arrostiti, bolliti, fettine: fesa, noce
- per tritate, ragù, polpette, spezzatino: fesone di spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

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 e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI SUINE FRESCHE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. Il rispetto della filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. E' ammessa la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Il taglio anatomico dovrà essere "filone taglio Bologna" (carrè disossato senza scannello)

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

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 e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammessa la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A", sottovuoto.

E' ammessa per la carne con osso, la consegna in vaschette avvolte con film plastico etichettate. La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 2 giorni (per quelle confezionate in film plastico). Le modalità di approvvigionamento devono garantire presso le cucine uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni. La data di macellazione dovrà essere riportata sull'etichetta.

Saranno richiesti:

- fuselli di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

I fuselli dovranno essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE FRESCA

Le carni macinate e le preparazioni di carne devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del DPR 309/98;
- essere confezionate;
- rispettare le disposizioni in materia di etichettatura obbligatoria delle carni bovine;
- essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i +2°C per le carni macinate refrigerate e i +4°C per le altre preparazioni di carne.

PRODOTTI CARNEI SALATI

I prodotti interi cotti (prosciutto cotto) devono essere:

- di produzione nazionale;
- ottenuti da suini di allevamenti nazionali o comunitari
- confezionati sotto vuoto;
- privi di polifosfati
- certificati senza glutine e senza proteine del latte.
- essere affettati il giorno del consumo.

I prodotti interi stagionati (prosciutto crudo DOP, bresaola IGP) devono:

- rispettare i tempi minimi di stagionatura che non devono essere inferiori a 12 mesi per il prosciutto crudo, 45 giorni per la bresaola)
- essere di produzione nazionale;
- essere privi di additivi;
- essere affettati il giorno del consumo.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).

Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini. Devono essere deliscati.

Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Sogliola	Solea vulgaris	filetti
Platessa	Pleuronectes platessa	filetti
Merluzzo	Merluccius merluccius	Filetti e tranci
Halibut	Hippoglossus hippoglossus	Filetti
Pesce Persico	Perca fluviatilis	Filetti
Trota	Salmo gairdneri	Filetti
Cernia	Polyprion americanus	Filetti
Palombo	Mustelus mustelus	Tranci
Pesce spada	Xiphias gladius	Tranci
Salmone	Salmo salar	Tranci

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da kg 1, kg 5, kg 10.

TONNO IN CONSERVA

Si richiede tonno, Thunnus Alcares (Tonno a pinna gialla), all'olio extravergine di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 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 ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

UOVA

Le uova fresche di categoria A "extra" o di categoria "A" devono:

- essere di produzione nazionale o comunitaria;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

E' vietato l'uso di uova non completamente cotte.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

LATTE FRESCO INTERO

Per le eventuali merende previste in menù, il latte deve essere intero, fresco, pastorizzato di alta qualità, così come definito dalla vigente normativa.

Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro.

Per diete particolari può essere richiesto latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT

Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da litro o mezzo litro.

Esso deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO

Per le diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino come ad esempio quello delattosato. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

LATTI NON VACCINI

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

YOGURT

Lo yogurt deve essere intero, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a 10^6 /g, con acidità non inferiore a 0,8%. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi. Le confezioni dovranno essere da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza.

Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

BUDINO

Il budino deve essere pastorizzato da conservare in frigorifero a +4°C, fornito nei gusti cacao, vaniglia e creme caramel. Le confezioni dovranno essere monodose da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.

Non deve essere microbiologicamente contaminato.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.

Dovrà essere fornito in panetti da g 125, g 250 e g 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

PANNA UHT

La panna per le preparazioni culinarie sarà richiesta a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da g 200/250 e g 500 con almeno 2 mesi di conservazione residui.

FORMAGGI

Preferibilmente DOP, IGP, LOCALI - devono essere privi di additivi e provenienti da caseifici riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria.

I formaggi a lunga stagionatura (grana, parmigiano, emmental, ecc) e media stagionatura (Taleggio, fontal, italico, ecc.) devono:

- se non consegnati a forme intere, essere confezionati;
- essere consegnati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura;
- presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.

I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella) devono:

- 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;

I formaggi da grattugia devono:

- essere ottenuti da formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiati in giornata;
- essere confezionati in atmosfera protettiva o sotto vuoto;
- essere consegnati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

PANE

Si richiede conformità alla legge 580/67 e al DPR 502/98.

Il pane fornito deve:

- essere fresco, di produzione giornaliera e completamente cotto;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi;
- prodotto con l'impiego di farine di tipo 0,1,2 o integrale e non deve contenere grassi aggiunti;
- non è consentita la fornitura di pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato;
- essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in cesti di plastica.

Il pane grattugiato

- non deve contenere grassi

crackers-fette biscottate devono:

- essere preconfezionati;
- preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale (preferibilmente olio di oliva, mais, soia e girasole) senza additivi alimentari.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE

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.

PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCCACCIA

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 in materiale plastico muniti di coperchio, monouso ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere 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.

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all’origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o semolato di grano duro;
 - pasta secca o fresca all’uovo;
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofruttili e loro

derivati;

- pasta secca o fresca all’uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofruttili o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti;

- le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliera senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

RISO

Conforme alla legge n. 325 del 18/3/58 il riso deve:

- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- appartenere a gruppo e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
 - gruppi: comune,originario,semifino,fino e superfino;
 - varietà: es. Ribe,Carnaroli,Arborio,Vialone;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

GNOCCHI

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preparati con almeno l'80% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliera, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.i.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Dovranno:

- essere sani, puliti ed al giusto punto di maturazione;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1° categoria extra o 1° categoria;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- i prodotti biologici, biodinamici, o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al D.M. 338/92
- i prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 e successive integrazioni;

- tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Gennaio:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Febbraio:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Marzo:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi

Aprile:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio
- banane, mele, pere, arance, , kiwi, limoni

Maggio:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, sedano
- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliege

Giugno:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano
- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne, angurie, melone

Luglio:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano
- banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, albicocche, angurie, melone

Settembre:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio
- banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi, albicocche

Ottobre:

- Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi

Novembre:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance

Dicembre:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, kiwi

ALIMENTI SURGELATI

Dovranno:

- essere conformi alla legge 27/1/68, N.32 ed al D.Lgs. 110/92 e succ.modifiche;
- essere in confezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzi.

PRODOTTI DOLCIARI

Dovranno essere preparati:

- con impiego di farina di grano tenero di tipo 0,00, integrale;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- confezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto – i grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi, mais, girasole, soia e burro;
- il miele deve essere di provenienza nazionale (preferibilmente locale), non sottoposto a trattamenti termici;
- i succhi di frutta devono essere senza zucchero aggiunto e privi di additivi;
- le confetture di frutta devono essere del tipo extra, prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti, ad eccezione della pectina;
- il cioccolato non deve contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao-il "fondente" con un contenuto di cacao almeno del 45%, al "latte" con un contenuto di cacao almeno del 30%. .

ACQUA

Deve essere:

- acqua oligominerale naturale in bottiglie da 1 lt. e mezzo (ogni 4 utenti), proveniente da fonte piemontese o lombarda.

E' fatto assoluto divieto di ogni forma di riciclo di acqua contenuta in bottiglie aperte.

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal decreto legislativo 27 gennaio 1992 n.111, che recepisce la direttiva CE n. 89/398. Il regolamento di attuazione della predetta legge è dato dal D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131.

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.

Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presenti sul mercato. Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili.

Nel corso dell'appalto saranno richieste, con le modalità riportate all'art. 41 del capitolato speciale d'appalto, i prodotti sotto specificati, per i quali potranno essere richieste, marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive.

BISCOTTI E PRODOTTI DA FORNO PER LA PRIMA INFANZIA, indicati per i bambini dal 4° mese in poi.

LATTE SPECIALE PER LA PRIMA INFANZIA (IN POLVERE E LIQUIDO), sostitutivo del latte materno con composizione varia a seconda del tipo.

PASTINA PRIMA INFANZIA, indicata in particolare dai 4 mesi in poi, preparata con semola di grano duro o di grano tenero, eventualmente addizionata di minerali e vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di formati.

CREMA DI RISO, richiesto prodotto istantaneo, adatto alla preparazione senza cottura, ottenuta da farina di riso, priva di glutine e proteine del latte, eventualmente addizionata di vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di qualità.

CREMA DI CEREALI E SEMOLINO, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di cereali, eventualmente addizionate di vitamine.

FARINE LATTEE, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di riso, mais, latte in polvere, anche con l'aggiunta di frutta, cereali, biscotti disidratati, eventualmente addizionati con vitamine.

LIOFILIZZATI DI CARNE O PESCE, prodotti da carne o pesce liofilizzato, senza l'aggiunta di conservanti o polifosfati. Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato.

OMOGENEIZZATI, prodotto con carne, frutta o pesce, senza l'aggiunta di conservanti e polifosfati. Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato.

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.