

TABELLA DIETETICA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

TABELLA DIETETICA per i bambini dai 15 ai 36 mesi

La presente tabella dietetica viene proposta per garantire ai bambini degli asili nido un'alimentazione sana, attraverso l'equilibrio dei principi nutritivi e la promozione di alimenti protettivi.

La tabella è stata formulata secondo le indicazioni dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana), delle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e "Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica" D.G. Regione Umbria n. 59/2013.

Tra le indicazioni delle Linee Guida troviamo un invito a:

Privilegiare gli alimenti di origine vegetale (più cereali, legumi, ortaggi e frutta).

Moderare la quantità di grassi. In particolare, per i condimenti, limitare il consumo dei grassi animali e preferire i grassi vegetali, soprattutto l'olio extra vergine di oliva. Tra le carni scegliere quelle magre, eliminando il grasso visibile e incentivare il consumo del pesce.

Moderare il consumo di zuccheri semplici.

Ridurre il consumo di sale.

Variare le scelte a tavola.

I menu proposti si ispirano al modello della dieta mediterranea, per cui viene valorizzato il consumo di cereali, legumi, verdura, frutta, pesce ed olio di oliva, integrato con le giuste quantità di carne, uova e formaggi.

La tabella prevede menu stagionali, assicurando un'ampia variabilità alimentare, considerata elemento fondamentale per una sana alimentazione.

I menu proposti prevedono preparazioni semplici e varie; e stata posta particolare attenzione alle cotture ed ai condimenti in modo da garantire cibi sani e digeribili (non sono previsti alimenti fritti).

La tabella dietetica prevede per ciascuna giornata menu comprensivi del pranzo e della merenda pomeridiana.

Gli apporti calorici medi dei due pasti consumati al nido sono pari a 500 calorie per il pranzo e 130 calorie per la merenda.

Tali valori rappresentano circa il 40% e il 10% del fabbisogno calorico giornaliero indicato dai LARN per bambini di 1-3 anni (valori range di riferimento, puramente indicativi).

Il pasto è anche un momento di relazione e comunicazione per cui, oltre agli aspetti nutrizionali e quelli relativi alla sicurezza igienica, ci sono altri elementi legati all'alimentazione, che allo stesso modo contribuiscono a creare un buon rapporto del bambino con la tavola e a far sì che si instaurino corrette abitudini, come ad esempio un clima sereno ed accogliente. A tale proposito, anche la cura nelle modalità di presentazione e somministrazione dei cibi deve avere un ruolo importante.

L'auspicio è di rendere l'alimentazione al Nido un'esperienza serena di refezione valida sul piano educativo, nutrizionale e gastronomico.

La tabella dietetica prevede menu per bambini dai 15 ai 36 mesi.

E' opportuno precisare che per i bambini di età inferiore all'anno e osservata la dieta consigliata dal pediatra di famiglia, introducendo gli alimenti consentiti dopo che il genitore li ha proposti prima a casa.

Dal 12° al 15° mese di vita è previsto un periodo di adattamento ai menù del nido. Il bambino può seguire un'alimentazione individualizzata che lo porti gradualmente ad adattarsi agli alimenti previsti da questa tabella dietetica (dieta di transizione). La forma e la consistenza degli stessi saranno adattate alle capacità di masticazione (puree, frullati, pastine micron, ecc.) per garantire una buona digeribilità dei cibi e un'assunzione adeguata.

La tabella dietetica si articola in due gruppi di menu: autunno/inverno e primavera/estate, ciascuno di quattro settimane.

Indicativamente, il menù autunno/inverno potrà essere applicato dal primo giorno di novembre alla fine di aprile, mentre i menu relativi al periodo primavera/estate potranno essere applicati dal primo maggio fino alla fine di ottobre. Naturalmente il passaggio da un menu all'altro può essere anticipato o posticipato di qualche giorno, in base all'andamento climatico.

Le quantità indicate per ogni alimento sono da considerare tutte al crudo ed al netto (private degli scarti) e si riferiscono al singolo bambino. Per il pesce surgelato, il peso si riferisce al prodotto scongelato.

Le grammature sono indicative, in quanto possono variare un po' in base alla resa del prodotto. La resa dell'alimento dipende, infatti, da diverse variabili connesse alla produzione del pasto, quali la scelta della materia prima, le modalità di stoccaggio, di preparazione e di cottura, ecc..

Inoltre si può prevedere una maggiorazione del 10 – 15% circa per ogni alimento, per eventuali inconvenienti nella fase di distribuzione o di trasporto oppure dovuti allo spreco durante l'assunzione di cibo, che in una fascia di età così piccola può facilmente verificarsi.

Durante il pasto è importante rispettare le indicazioni di sazietà che il bambino esprime. Si consiglia di non “forzare” il bambino a completare la porzione offerta o a consumare un cibo non gradito.

Nel corso della settimana, la verdura e la frutta variano nella qualità e nel colore, sempre nell'ambito della disponibilità che la stagione offre (vedere il calendario indicativo

degli ortaggi e della frutta). Tuttavia l'indicazione in tabella di un determinato tipo di verdura o frutta non è vincolante, la scelta è comunque condizionata dalla sua disponibilità. Vanno, invece, rispettate le indicazioni relative a patate, legumi e banane.

Si ricorda che le patate non possono essere considerate verdure, in quanto sono ricche di carboidrati complessi, come la pasta, il pane, la pizza.

In genere sono inserite come contorno per ottimizzare l'apporto calorico, come ad esempio quando è previsto un primo piatto in brodo.

La frutta prevista per il pranzo potrà essere servita, anche in parte a metà mattina, secondo le esigenze dei bambini.

È possibile aumentare le quantità di verdura e frutta se gradite dai bambini, mentre per i primi si invita a rispettarne la quantità indicata in modo che il bambino possa consumare un pasto completo, senza avvertire precocemente il senso di sazietà.

Si fa presente che è opportuno esporre sempre il menu del giorno, specificando anche la tipologia di verdura e frutta distribuite, per permettere alle famiglie di regolarsi per il pasto serale.

Infine, si precisa che la tabella dietetica potrà essere oggetto di modifiche sulla base delle esigenze delle varie realtà locali (vedere sezione “Variazioni alla tabella”).

Per l'inserimento di nuovi tipi di verdura (o per quelli meno abituali), si suggerisce un approccio graduale tramite piccoli assaggi, accanto a qualità di verdura già gradita o accanto alle patate lesse.

Anche il modo di disporre le verdure nel piatto, l'abbinamento di colori diversi, l'opportunità di servirsi da soli (per favorire l'autonomia del bambino), possono stimolarne l'assaggio.

Comunque anche in caso di rifiuto, conviene riproporle successivamente, perché i bambini imparino a conoscerle ed apprezzarle.

VARIAZIONI ALLA TABELLA

Per esigenze di servizio (esempio la fornitura di alcuni alimenti), il menù di un giorno può essere scambiato per intero con quello di un altro qualsiasi della settimana (es. il lunedì con il mercoledì).

Pertanto ogni asilo nido può organizzare il proprio menu settimanale in base alle forniture, avendo però l'accortezza di modificare lo schema informativo sui pasti destinato ai genitori.

Nel caso di utilizzo dei menu alternativi, occorre rispettare, per quanto possibile, l'alternanza dei piatti, come indicato nei menu di base. Si raccomanda che il menu alternativo vada a sostituire un menu di base con la stessa tipologia di alimenti (es. pesce con pesce).

Sono consentite preparazioni degli alimenti diverse da quelle proposte in tabella (es. roast-beef al posto degli straccetti di vitellone o pasta con le verdure in sostituzione della pasta al pomodoro), purché risultino comunque semplici e di facile digeribilità.

Eventuali modifiche sostanziali, ai menu proposti nel presente documento, vanno concordate con l'ufficio servizio ristorazione.

Per quanto riguarda invece variazioni per il menù di un singolo bambino, sono consentite soltanto:

- variazioni dovute a problemi di salute, autorizzate dall'ufficio servizio ristorazione, dietro presentazione di certificato medico;
- variazioni per motivi religiosi, con sostituzione di alcuni alimenti (esempio carne di maiale) su richiesta scritta del genitore;
- menu leggero (dieta in bianco) per massimo tre giorni, su richiesta del genitore, nei casi di lieve indisposizione del bambino, secondo il seguente schema:
 - pasta o riso all'olio, con eventuale aggiunta di poco parmigiano ben stagionato;
 - carne bianca, al vapore, lessata, o al forno;
 - patate e/o carote, al vapore o lessate;
 - frutta fresca, preferibilmente mela;
 - pane comune, preferibilmente tostato;
 - l'olio dovrà essere usato naturalmente a crudo, senza eccedere nelle quantità, in quanto l'alimentazione deve essere particolarmente leggera. Oltre all'olio, può essere aggiunto come condimento il succo di limone, se gradito.

PRODOTTI ALIMENTARI DA UTILIZZARE

Le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la preparazione dei pasti, devono essere conformi alle vigenti normative in materia.

E' preferibile scegliere fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti.

Si invita ad effettuare i rifornimenti dei generi alimentari in base alla reale potenzialità del locale adibito al deposito e comunque al massimo per una settimana.

In particolare per i cibi deperibili e necessario prevedere più rifornimenti alla settimana, in modo da garantire i requisiti di freschezza.

E' opportuno anche evitare di acquistare confezioni "maxi", se il contenuto è superiore alle necessità giornaliere, in modo da escludere avanzi di confezioni già aperte.

La scelta dei prodotti alimentari deve essere orientata preferibilmente verso quelli freschi.

In linea di massima i prodotti pastorizzati sono preferibili a quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati a quelli inscatolati (ad esempio i legumi).

Si raccomanda che la verdura e la frutta siano di stagione. La stagionalità, infatti, garantisce maggiore contenuto in nutrienti e minore necessità di intervento chimico con pesticidi. Le verdure surgelate possono essere utilizzate occasionalmente; l'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati. E' comunque preferibile, quando la stagione lo consente, usare i pomodori freschi, in sostituzione dei pomodori pelati in scatola.

Non sono consigliati i prodotti a base di glutammato monosodico, come i dadi, gli estratti per brodo, ecc.

La scelta di prodotti biologici (regolarmente certificati) o di quelli provenienti da colture a basso impatto ambientale, accresce sicuramente l'aspetto qualitativo del pasto; e pertanto una scelta da privilegiare nella ristorazione per bambini.

Oltre ai prodotti biologici, sono da privilegiare anche i prodotti tipici con marchio D.O.P e I.G.P.

INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE E LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

Le proposte culinarie adatte ai bambini piccoli devono essere molto semplici per non confondere il gusto, per far apprezzare i sapori originari degli alimenti utilizzati e per non creare difficoltà all'apparato digerente; nello stesso tempo, devono far sì che i cibi siano graditi.

E' importante diversificare le **modalità di preparazione** dei cibi, utilizzando verdure, ortaggi ed erbe aromatiche proprie del periodo dell'anno, come pure è importante cambiare le tecniche di cottura, per accrescere l'appetibilità ed evitare un'eccessiva monotonia del pasto.

Si ricorda che sono proprio i sapori, i colori e i profumi dei cibi a stimolare l'appetito e ad invogliare il bambino ad assaggiare e scoprire nuovi alimenti.

I metodi di cottura da utilizzare devono consentire il più possibile il mantenimento del valore nutritivo ed organolettico dei cibi; naturalmente i tempi di cottura devono essere tali da garantirne la sicurezza.

Le cotture più indicate sono al vapore, al forno e stufate, che richiedono minimi quantitativi di grassi. **I soffritti e le frittiture di qualsiasi tipo non sono consentiti.**

L'uso di carta da forno e di teglie antiaderenti è particolarmente indicato perché consente di limitare i grassi di condimento, soprattutto nella cottura al forno di alimenti impanati, di frittate, sformati e dolci.

In alcune cotture, in particolare delle carni, può essere utile l'aggiunta di modiche quantità di liquidi quali brodo vegetale, latte, succo di limone, salsa di pomodoro, a seconda della preparazione da realizzare.

Le carni di qualsiasi tipo vanno ripulite da eventuale grasso visibile, prima della cottura e delle preparazioni previste. Per la carne tritata, si raccomanda di macinarla nella struttura dopo averla pulita accuratamente oppure farla macinare presso il punto vendita al momento dell'acquisto.

La frutta, accuratamente lavata, va servita sbucciata a piccoli pezzi o grattugiata, frullata, spremuta a seconda della capacità di masticazione e di deglutizione del bambino.

Le verdure e preferibile che siano cotte al vapore oppure in poca acqua bollente per tempi brevi, salandole dopo la cottura. Si ricorda che si può riutilizzare l'acqua stessa di cottura, ricca di sali e vitamine, per la preparazione di minestre e risotti.

Il condimento da privilegiare, come già detto, è l'olio extra vergine di oliva, utilizzato preferibilmente a crudo, aggiungendolo a fine cottura. Il burro, invece, è limitato alle sole ricette della tabella che lo prevedono espressamente (dolci al forno) e, eccezionalmente, può essere aggiunto a fine cottura, esclusivamente a crudo.

Si raccomanda di non superare il quantitativo totale di olio previsto per l'intero pasto, pur essendo possibile una distribuzione diversa per ogni portata, a seconda della ricetta.

Inoltre la grammatura dell'olio potrà variare in difetto a seconda del numero di porzioni preparate.

Infine è importante che le pietanze, a cottura ultimata, risultino di consistenza adeguata (piuttosto morbida) per facilitarne l'assunzione.

Per la preparazione di diete speciali, si raccomanda di adottare tutti gli accorgimenti necessari a minimizzare il rischio connesso agli ingredienti nascosti o alle contaminazioni involontarie. In particolare, per la preparazione di alimenti senza glutine, si raccomanda una zona della cucina ben identificata e separata dalle altre, utilizzando piani di lavoro, attrezzature (forno non ventilato) e utensili appositi e ben identificabili (ad esempio di diverso colore). Eventuali attrezzature o utensili ad uso comune, devono essere attentamente sanificati prima dell'impiego per le diete speciali. Ugualmente gli alimenti devono essere riposti in contenitori appositi e ben identificabili (con etichetta) e distribuiti con utensili dedicati solo per quell'utilizzo. Si sottolinea che per la preparazione dei pasti per celiaci non sono consentiti i forni ventilati se ad uso promiscuo. Infine il personale addetto alla somministrazione deve accertarsi di consegnare il pasto al bambino a cui è destinato.

Si ribadisce l'importanza di una lettura attenta delle etichette e, per le diete senza glutine, si ricorda di consultare il prontuario AIC degli alimenti consentiti e di porre attenzione anche ai derivati dei cereali naturalmente privi di glutine, come ad esempio il riso e il mais. Qualora si utilizzino farine di tali cereali, per confezionare dolci o per panature, si dovrà controllare che le confezioni abbiano l'apposito marchio di garanzia al riguardo. Inoltre si fa presente che per i soggetti intolleranti o allergici alle uova non può essere somministrato il formaggio Grana padano, per la presenza di lisozima ottenuto da uovo.

Gli alimenti per le diete speciali devono essere riposti in contenitori appositi e ben identificabili (con etichetta) e distribuiti con utensili dedicati solo per quell'utilizzo.

ALTRE RACCOMANDAZIONI

- Preparare i pasti nello stesso giorno del consumo, prevedendo il momento della cottura il più vicino possibile a quello della somministrazione, per evitare inconvenienti di tipo igienico e per non alterare le caratteristiche organolettiche. I cibi tritati, grattugiati o frullati devono essere preparati immediatamente prima della somministrazione; la stessa operazione di grattugiare il parmigiano è meglio effettuarla poco tempo prima dell'utilizzo e così anche la preparazione della spremuta, della macedonia, il taglio del prosciutto e del formaggio.
- Non riciclare i cibi preparati e non consumati il giorno precedente.
- Scongelare i cibi a temperatura di frigorifero (0° - 4°C)
- Utilizzare solo brodo vegetale appositamente preparato e non i preparati per brodo.
- Non utilizzare margarina o panna.
- Salare poco i cibi, per non indurre errate abitudini a gusti eccessivamente salati, che potrebbero predisporre a patologie in età adulta. E' meglio insaporire i piatti con erbe aromatiche fresche ed ortaggi, succo di limone e brodo vegetale.
- Tenere sempre a disposizione dei bambini l'acqua, per l'importanza di un'adeguata idratazione; quindi anche a merenda non dovrà mai mancare.
- Condire le verdure da consumare crude solo al momento della distribuzione.
- Attenersi scrupolosamente alle procedure di buona prassi igienica, tra cui il lavaggio delle mani, in particolare nelle fasi di preparazione a maggior rischio come ad esempio

la sgusciatura delle uova.

- Curare le norme igieniche durante la conservazione; in particolare osservare sempre le modalità di conservazione riportate in etichetta e riporre gli alimenti in base alla data di scadenza.
- Evitare la somministrazione di alimenti di origine animale non completamente cotti, come ad esempio la carne e le uova (evitare uova alla coque o in camicia).

SOMMINISTRAZIONE LATTE MATERNO

E' possibile somministrare latte materno, su richiesta del genitore, seguendo il "Protocollo per la somministrazione del latte materno" presente nel Manuale di autocontrollo del nido previa consultazione ed accordi con l'ufficio ristorazione scolastica

SI RACCOMANDA DI PRENDERE VISIONE ED ATTUARE LE PROCEDURE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO DESCRITTE NEL MANUALE PRESENTE IN OGNI NIDO D'INFANZIA.

GRAMMATURE INDICATIVE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI per bambini da 15 a 36 mesi
"Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica" D.G. Regione Umbria n. 59/2013

TIPOLOGIA ALIMENTI	gr
pasta/riso	50
pasta /riso per minestre	30
polenta (farina di mais)	20
tortellini/ravioletti	60
pasta all'uovo per lasagne	20
carne rossa	40
carne bianca	50

carne per lasagne e/o ragù	10
pesce	60
formaggi freschi	50
formaggi stagionati	40
formaggio fresco per lasagne	5
prosciutto cotto	40
uovo	½ unità
ortaggi crudi per contorno	50
ortaggi cotti per contorno	80
patate per contorno e per purè	60
legumi secchi	30
legumi freschi, surgelati	100
pane	30
frutta	100
parmigiano reggiano	5
olio extra vergine d'oliva	5
pinoli per pesto	2

MERENDA

La merenda come il pranzo, riveste la sua importanza nella formazione di quell'educazione alimentare che rimane l'obiettivo del progetto generale sul quale ruota l'attività del nido.

Gli alimenti che formano oggetto di questo momento della giornata, si alternano andando incontro alle esigenze ed alle consuetudini alimentari dei piccoli utenti.

Gli alimenti consigliati sono:

- Latte intero con eventuale aggiunta d'orzo
- Yogurt naturale e/o alla frutta
- Té deteinato con biscotti secchi
- Macedonia di frutta fresca
- Frutta cotta
- Spremuta d'arancia
- Torta della cuoca allo yogurt e/o alle mele
- Pane e marmellata
- Pane e olio evo

I menù di base allegati al presente Capitolato saranno consegnati alle famiglie che possono avere una concreta indicazione sul pasto serale per continuare un apporto equilibrato di nutrienti nell'alimentazione giornaliera del bambino.

TABELLE DIETETICHE LATTANTI (DIVEZZAMENTO)

Per i lattanti inferiori ai nove mesi la dieta è individuale e viene di volta in volta stabilita dal pediatra. (Si allegano le Linee guida elaborate dall'ufficio ristorazione scolastica).

Si allegano i menù base primavera/estate e autunno/inverno.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ALIMENTI

SPECIFICHE GENERALI – REQUISITI QUALITATIVI

Le materie prime utilizzate devono essere di "qualità superiore".

E' richiesta la tracciabilità della filiera produttiva secondo la normativa vigente emanata dall'Unione Europea: art. 18 del Regolamento CEE 178/2002.

Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore e della Ditta produttrice
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;

- etichette con indicazioni, secondo quanto previsto da D. Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992, Dir. 89/395/CEE, Dir. 89/396/CEE, Reg. 2065/01/CE e successive m. ed i. e secondo le norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, cartoni non lacerati, ecc..;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- shelf life residua alla consegna pari al 70% per tutti i prodotti confezionati
- i veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (specifica per ciascuna classe merceologica) per tutta la durata del trasporto.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.L.gs 61/10).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.L.gs 61/10).

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti nell'elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole. (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99)

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare,

equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare" e ambientali

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili)
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti)

PRODOTTI PROVENIENTI DA TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ

Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo al "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale",

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale.

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.

Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008 e al D.L.vo 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

AFFETTATI

I prodotti devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dai Regolamenti CE 853/04 – 852/04 – 882/04 del Pacchetto Igiene e Direttiva 2004/41/CE.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere prodotto con cosce di suini selezionati, non congelate e con attestato che la produzione sia realizzata **senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattosio, né glutammato, né proteine vegetali**, di cottura uniforme a vapore, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle o rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatte e grasso bianco sodo e ben refilato e il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.

La Ditta produttrice deve essere in possesso della Certificazione Sistema qualità ISO 9001:2008

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia – AIC.

PASTA FRESCA e RIPIENA

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dai Regolamenti CE 852/04 del Pacchetto Igiene.

PASTA ALL'UOVO FRESCA

I prodotti richiesti devono essere esenti da qualsiasi additivo, nonché da qualunque esaltante di sapore, devono avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo.

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

La pasta all'uovo deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro con l'aggiunta di almeno quattro uova di gallina (200g) per kg di farina.

Dopo la cottura i prodotti devono presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica.

Trattandosi di prodotti di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche ottimali.

Si richiedono i seguenti prodotti :

tagliatelle, pasta per lasagne e quadrucci per brodo.

RAVIOLI – TORTELLINI PICCOLI

La pasta speciale all'uovo ripiena deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche (minimo 4 uova per kg di farina) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve contenere spinaci, ricotta, parmigiano reggiano per i ravioli e carni bovina e suina, mortadella e parmigiano reggiano per i tortellini.

La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 30% del peso totale.

Tutti i prodotti devono essere consegnati con adeguati mezzi coibentati in grado di mantenere il prodotto alla temperatura tra 0°e +4°C.

Sulle confezioni deve essere indicata la data di produzione.

PANE E FARINA

I prodotti devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dai Regolamenti CE 852/04 del Pacchetto Igiene.

PANE COMUNE E INTEGRALE

Il pane comune in filette (ai sensi della legge n°580/67 e s.m.i) dovrà essere ottenuto dalla cottura di una pasta ben lievitata preparata esclusivamente con farina di grano tenero tipo 0 o tipo 1, acqua e lievito naturale (in quantità non superiore all'1%), senza aggiunta di sale da cucina (cloruro di sodio NaCl) ; non è consentito l'impiego di nessun additivo, né prima né durante la panificazione.

Il pane integrale in filette sarà ottenuto da farine integrali con caratteristiche rispondenti all'Art. 7 L. 580/67 e derivanti da frumento coltivato con metodi naturali. Inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il pane sarà fornito in pezzatura da 500 g (umidità max 34%), affettato, ricomposto e confezionato in involucro alimentare ed etichettato.

Dovrà essere preparato giornalmente, lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, croccante, di colore giallo bruno, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori e la mollica dovrà essere porosa, elastica, soffice, di aspetto gradevole, non riducibile in pasta se maneggiata tra le dita ed infine il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie.

Il pane sarà fornito giornalmente e consegnato alle singole cucine entro le ore 9, con raffreddamento di almeno 3 ore.

E' vietato l'uso di pane riscaldato o rigenerato o scongelato.

L'ordinazione sarà effettuata volta per volta in relazione al fabbisogno.

Il trasporto dovrà essere effettuato a norma di legge, in contenitori di materiale lavabile o altri contenitori (es. sacchi di carta) purché in possesso dei requisiti specifici dal D.M. del 31/03/73 e successive modifiche e gli automezzi devono essere puliti ed idonei.

Il pane grattugiato

dovrà essere confezionato sottovuoto ed etichettato secondo le normative vigenti.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo comune o integrale comunque non salato o condito.

Dovranno essere fornite confezioni da 500g e da 1kg.

FARINA

Farina di grano tenero tipo "0" con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n°580/67 e successive modificazioni. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; devono riportare tutte le indicazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la date di conservazione come da D.P.R. n°322/82.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Si richiedono confezioni da 1kg.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE BIO 100% ITALIANO

Prodotto ottenuto conformemente alle norme stabilite dal regolamento Reg. CE 61/2011 che riporta in etichetta la dicitura “100% italiano” secondo il Decreto recante “Norme in materia di indicazioni obbligatorie nell’etichetta dell’olio vergine ed extra vergine” pubblicato sulla gazzetta Ufficiale n. 243 del 18.10.2007.

Prodotto ottenuto conformemente alle norme stabilite dal regolamento Reg. CE 834/2007 relativo alla produzione biologica e certificato da uno degli organismi di controllo accreditati dal Ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali.

LATTE E DERIVATI

I prodotti devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dai Regolamenti CE 853/04 – 852/04 – 882/04 del Pacchetto Igiene e Direttiva 2004/41/CE.

LATTE

Il prodotto richiesto deve essere risanato con il metodo UHT, uperizzato, omogeneo e deve avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Si richiede **LATTE PARZIALMENTE SCREMATO** in tetrapack da 1 lt (contenuto di grassi dall’1,5% all’1,8%) **di provenienza esclusivamente italiana.**

LATTE fresco intero Alta Qualità (Legge n° 169/89 e dal Decreto MINISAN 185/91)

il prodotto richiesto, di provenienza esclusivamente italiana, deve essere ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi e consortili, aventi le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite.

Tenore di materia grassa: non inferiore al 3,50%. Tenore di materia proteica: non inferiore a 32,0 g/litro.

Scadenza latte fresco alta qualità: 6 giorni dal trattamento termico Decreto del MIPAF 27/05/2004.

L’etichettatura dovrà essere conforme al D.L. 24/06/2004 n° 157 e succ. modifiche

LATTICINI E FORMAGGI

I formaggi e latticini devono essere prodotti in Italia, **di Alta Qualità**, devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato senza aggiunta di sostanze estranee al latte (farina, patate, fecola etc.), senza additivi né conservanti.

I formaggi devono avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni :

- tipo di formaggio ;
- nome del produttore ;
- luogo di produzione ;
- eventuali additivi consentiti aggiunti ;
- peso di ogni forma e confezione;
- verifiche di laboratorio sulla materia prima, sul ciclo di lavorazione e sul prodotto confezionato.

Tra le varietà prodotte sono da fornire:

RICOTTA

Si richiede ricotta di vacca fresca pastorizzata, senza additivi e di recente lavorazione.

La consegna dovrà avvenire in idonei contenitori sigillati.

MOZZARELLA

Si richiedono prodotti di recente lavorazione ottenuta a mano, ottenute da latte vaccino intero pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili con grasso superiore al 44% sulla S.S.

Le mozzarelle devono essere confezionate in contenitori chiusi con idoneo liquido di governo.

Il prodotto non deve contenere acido citrico.

STRACCHINO

Si richiedono prodotti di recente lavorazione, arricchito con fermenti lattici.

Le confezioni devono essere asciutte e non devono presentare tracce di sierosità.

CACIOTTA FRESCA

Prodotta esclusivamente con latte vaccino, caglio, sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici. Si richiede il tipo da tavola con stagionatura di 8/12 settimane.

Il sapore deve essere dolce (poco salato), la pasta bianca - giallognola con crosta sottile, integra, prova di screpolature e muffe.

Ogni forma deve avere l'etichetta con tutte le indicazioni di legge.

Le forme devono essere consegnate in idonei contenitori per alimenti.

BURRO

Il Prodotto ottenuto da pura panna fine centrifugata di latte vaccino (grasso minimo 82%), con fermenti lattici.

Il prodotto deve avere le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto secondo la normativa di legge.

YOGURT intero alla frutta e bianco

Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino italiano in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaris* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni, addizionato con purea di frutta. Il contenuto di sostanza grassa deve corrispondere a quello contenuto nel latte impiegato. Deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%. Non deve contenere caglio; il prodotto alla frutta non deve contenere anti-fermentativi.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Deve essere conforme a quanto previsto dal DPR 30/10/55 n°1269 e successive modifiche e/o integrazioni e dal Regolamento del Consorzio ed avere una stagionatura minima di 24 mesi.

Deve riportare stampato a fuoco sulla crosta tutte le caratteristiche tipiche del prodotto secondo l'attuale normativa di legge.

Tutti i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R n°54/97 e **non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.**

PRODOTTI SURGELATI

PRODOTTI ITTICI

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dai Regolamenti CE 853/04 – 852/04 – 882/04 del Pacchetto Igiene e Direttiva 2004/41/CE.

Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da soffiature marrone e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi d'alcuna natura.

La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo).

La glassatura, dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine del 8%, dovrà essere ottenuta con acqua potabile priva di corpi estranei.

Per i filetti, si richiedono prodotti accuratamente tolettati e privi di spine, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi; la pezzatura deve essere uniforme e non devono essere presenti ritagli e devono essere surgelati singolarmente o interfogliati.

L'odore del pesce deve essere gradevole, divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C e la consistenza della carne deve essere soda, elastica.

I prodotti non devono essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (D.Lgs. 110/92 e Direttiva 89/108 CEE)

Le varietà dei prodotti richiesti sono :

CUORI DI FILETTO DI MERLUZZO “EXTRA” (Merlucius merlucius spp) - tecnologia IQF
porzioni da 90/120g con glassatura non superiore al 5% del peso totale lordo

FILETTO DI MERLUZZO O NASELLO - tecnologia IQF
porzioni da 120/180g con glassatura non superiore al 5% del peso totale lordo

FILETTI DI PLATESSA (Pleuronectes spp) - tecnologia IQF
porzioni da 150/180g con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo, senza pelle

ORTAGGI SURGELATI

I prodotti devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dal Regolamento CE 852/04 del Pacchetto Igiene.

Le verdure richieste da destinare alla surgelazione devono essere di **1° qualità**, sane ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado d'integrità, non devono essere presenti sostanze o corpi estranei e terrosità, non devono presentate alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (assenza di cristalli di ghiaccio), ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Le verdure surgelate devono essere poste in confezioni originali chiuse e devono riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge.

Le varietà richieste sono:

- Fagiolini finissimi
- Piselli finissimi cal. 7,5 - 8,25 mm
- Zucchine a rondelle (con semi appena accennati)

CARNE BOVINA fresca marchio di Qualità I.G.P Reg. CE 510/2006

Le carni di vitello devono provenire da bovini, maschi e femmine, **Chianina, Marchigiana e Romagnola** di età compresa tra i 12 e i 24 mesi. Il bestiame deve essere nato in Italia in allevamenti iscritti al Libro Genealogico Nazionale al fine di consentire la verifica della purezza della razza, allevato e macellato secondo il Disciplinare del **Marchio I.G.P.** Vitellone bianco dell'Appennino Centrale.

La carne deve altresì :

- appartenere alle **categorie a, c, e** ed alle classi di **conformazione non inferiore ad U 2** secondo la valutazione delle griglie CEE/EUROP ;
- essere specificata la provenienza;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (ph non superiore a 6);
- essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale;
- avere una temperatura compresa tra 0°C e +3°C.

La produzione di vitellone si deve ottenere secondo quanto stabilito dalle Norme di cui al Marchio I.G.P.

Riportare dichiarazione sottoscritta dichiarante che, nell'ambito dell'Autocontrollo siano svolte ricerche chimiche e microbiologiche appropriate.

La carne richiesta deve essere **disossata, completamente sgrassata e priva di scarto**, con frollatura di almeno 10 giorni.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione, la Ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie, il taglio, la categoria e la classificazione.

Tutte le carni dovranno essere accompagnate dal Certificato d'identità rilasciato dall'Ispettore del **Consorzio C.C.B.I. c/o S. Martino in Colle – Perugia e dall'Ente di vigilanza 3A-PTA Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria**.

L'etichettatura, inoltre, deve riportare le indicazioni di cui al Reg. CEE 1760/2000 del Consiglio del 17.07.2000, 1825/00 del Consiglio del 25.08.2000 e del Decreto Ministeriale 30.08.2000 e successive modifiche ed integrazioni.

CARNE SUINA fresca di provenienza nazionale

La carne deve:

- essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole, i tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; ph inferiore a 6,2, priva di difetti PSE o DFD.
- essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale.
- avere una temperatura compresa tra 0°C e +3°C.

La carne richiesta deve essere: **disossata e completamente sgrassata**, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore nei seguenti tagli anatomici:

- **Carrè disossato**, (taglio tipo "Bologna")
- **Magro di posteriore** (per spezzatino o fettine)

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante: il n° di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale del prodotto, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie e il taglio.

CARNI AVICOLE fresche di provenienza nazionale

I requisiti, certificati dalla Ditta Produttrice, delle carni richieste sono i seguenti:

- devono far riferimento ai Regolamenti CE 853/04 – 852/04 – 882/04 del Pacchetto Igiene
- devono provenire da allevamenti a terra nazionali nel rispetto dei ritmi naturali di crescita; con l'esclusione di antibiotici che ne accelerano l'accrescimento spontaneo.
- devono essere alimentati con mangimi esclusivamente vegetali, senza l'impiego di OGM, senza farine di carne, di pesce, grassi animale né cocciostatico (additivo chimico di sintesi) arricchiti con sali minerali, vitamine e proteine non di origine animale, allevati a terra;
- Sistema Qualità Certificato.

Inoltre le carni richieste devono essere di colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza soda, senza essudatura; esenti da ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, completamente dissanguate e con odore tipico; non devono evidenziare cristallizzazioni, bruciature da freddo, ossidazione dei grassi ed insudiciamento superficiale.

Si richiedono :

PETTO DI POLLO privo di pelle e sterno, privo di striature di grasso e con peso medio di 250/300 g a porzione (peso medio intero di circa 600g).

SOVRACOSCIA DI POLLO DISOSSATA priva di pelle e di striature di grasso

FESA DI TACCHINO priva di pelle e sterno, priva di striature di grasso e con peso medio di 1,300 kg a porzione (peso medio minimo di circa 2,5 kg).

In confezioni da 0,500 kg a 2,5 kg circa in tranci e/o intera.

SOVRACOSCIA DI TACCHINO DISOSSATA priva di pelle e di striature di grasso e con peso medio di 1,300 kg a porzione (peso medio minimo di circa 2,5 kg).

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante il n° di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario.

I prodotti consegnati devono essere di qualità e di peso richiesto sia nella parte visibile che nella parte sottostante della confezione.

I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

UOVA BIO

devono essere prodotte, confezionate ed etichettate nel rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento CE 853/04 e della Direttiva 2004/41/CE.

UOVA FRESCHE CON GUSCIO

Uova fresche di produzione nazionale appartenenti alla :

- **categoria qualitativa A extra**
- **categoria di peso M** (da 53 a 63 g).

I prodotti devono essere freschi e selezionati con guscio integro e pulito, camera d'aria con altezza non superiore a 6 mm ed immobile; albume chiaro, limpido e denso e tuorlo ben trattenuto.

Vi deve inoltre essere assenza di macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che non contengano residui chimici, pesticidi, coloranti sintetici per uso zootecnico.

L'alimentazione delle galline deve essere esclusivamente vegetale, senza coloranti sintetici nel mangime e priva di materie prime di origine animale.

I requisiti microbiologici devono rispondere alla normativa vigente.

Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Gli imballaggi, compresi gli elementi interni per il confezionamento, devono essere a perdere, sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato le uova, e fabbricati con materiali idonei.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti tutti i requisiti dettati dalle normative di legge vigenti.

Il prodotto deve essere trasportato utilizzando veicoli puliti ed in grado di mantenere una temperatura costante (inferiore a +5°C) adatta a garantirne la conservazione ottimale della qualità.

VARI ALIMENTARI

RISO

Il riso deve essere conforme alla Legge n. 325 del 18/3/58.

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

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

Il riso dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa, essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, violati, ambrati, rotti, etc.) e non deve lasciare le mani incipriate.

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

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà richiesta :

- ARBORIO o CARNAROLI sottovuoto

BISCOTTI SECCHI

I biscotti richiesti devono essere di prima qualità, presentarsi integri e dal sapore gradevole.

Il confezionamento deve essere fatto nel rispetto delle normative di legge vigenti.

Non devono contenere grassi idrogenati né olio di palma e derivati.

POMODORI PELATI SUPERIORI

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dagli art. 2-3 del D.P.R. n° 428 del 11/04/75.

I pomodori, qualità San Marzano, di provenienza nazionale

SALE MARINO GROSSO iodato e FINO iodato

Il prodotto deve presentare gli standard analitici richiesti dalla legge ; non deve contenere impurità, corpi estranei e contaminanti chimici ed ambientali.

Le confezioni devono essere integre ed etichettate secondo la normativa vigente.

ZUCCHERO

Lo zucchero richiesto deve essere di alta qualità secondo la Normativa Europea Reg. CEE 2103/77 Art. 11-12; di finezza assoluta con i cristalli più fini ed omogenei (0.20/0.30 mm di media) e massima purezza (99,9% di zucchero bianco raffinato).

Il prodotto deve essere conforme alla legge n°139/80.

Le confezioni devono essere integre, a tenuta ed etichettate secondo la normativa vigente.

MIELE VERGINE MONOFIORE integrale

Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaricidi di origine sintetica.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve : presentare sapore o odore estranei, aver iniziato un processo di fermentazione, essere sottoposto a trattamento termico per evitare la distruzione degli enzimi, essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

CONFETTURA EXTRA

La confettura deve risultare costituita da frutta gelificata, omogenea, ben cotta e traslucida.

L'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

La confettura non deve essere : alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzate con essenze artificiali

ACETO balsamico

Deve essere ottenuto dalla fermentazione alcolica ed acetica di mosti d'uva cotto, con l'aggiunta di una aliquota di aceto vecchio di almeno dieci anni, in modo da conferire al prodotto i caratteri organolettici tipici, e con o senza aggiunta di aceto ottenuto per acetificazione di solo vino.

L'aceto balsamico deve avere le seguenti caratteristiche: liquido di colore bruno scuro, sapore dolce, acido, odore aromatico gradito e caratteristico; acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 6 g per 100 ml; quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume; estratto secco, dedotti gli zuccheri, non inferiore a 30g per litro.

ACQUA minerale

L'acqua minerale naturale deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dalla legge anche per i limiti organolettici e batteriologici.

Si richiede esclusivamente **acqua oligominerale naturale** senza aggiunta di anidride carbonica in bottiglie in PET da l 1,5.

Saranno accettate acque minerali di recente imbottigliamento e con certificazione di Qualità.

SUCCHI DI FRUTTA (pera mela pesca albicocca)

Si richiedono succhi contenenti, minimo il 70% di frutta, senza zucchero, conservanti, aromi, vitamine e coloranti.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia – AIC.

PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.

Deve essere fornito in vaschette monoporzione da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.

Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, pesca);

Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

· presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

- potersi conservare a temperatura ambiente.

ORZO SOLUBILE- CAMOMILLA –THE DETEINATO

PINOLI

Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, puliti, mondi da insetti, corpi estranei e di recente confezionamento, provenienza Italia.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- confezionata esclusivamente con semola di grano duro, acqua e di recente lavorazione.
- umidità max 12,50 %;
- ceneri su sostanza secca: minimo 0,70 % massimo 0,90 %;
- cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20 % massimo 0,45 %;
- sostanze azotate su sostanza secca: minimo 10,50 % ;

- il colore deve essere giallo ambrato, odori e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri.

- la pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

La pasta non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente; qualora fosse rimossa non dovrà far cadere polvere o farine; dovrà essere di aspetto uniforme, dello stesso formato, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura, la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura; non deve spaccarsi alla cottura, ne disfarsi o intorbidire l'acqua di cottura.

Deve rispondere alle caratteristiche di legge sia per quanto riguarda il confezionamento che l'etichettatura.

Si richiede che durante la cottura (50g di pasta fatti bollire per 15 minuti in 500 cc di acqua contenenti 2,5g di cloruro di sodio), il peso e il volume della pasta dovranno aumentare considerevolmente. La pasta non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata e l'acqua di cottura risultare non torbida o lattiginosa.

LEGUMI SECCHI BIOLOGICI di provenienza locale (Regione Umbria)

Secondo quanto stabilito dal Regolamento CEE 2092/91 e succ. mod. ed integrazioni.

fagioli borlotti - ceci - lenticchie piccole – fagioli bianchi

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

CARATTERISTICHE GENERALI RICHIESTE PER ORTAGGI E FRUTTA

I prodotti devono essere **di produzione nazionale** (ad eccezione delle banane) e, nell'ambito della capacità di offerta del mercato **a lotta integrata certificata**.

I prodotti devono essere di **qualità extra o 1ª categoria**, sani, senza ammaccature, tracce di appassimento lesioni, alterazioni e attacchi parassitari; freschi, puliti, asciutti, selezionati e di stagione, maturi fisiologicamente e non solo commercialmente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie

ORTAGGI

Le varietà degli ortaggi richiesti, **tenendo conto della stagionalità** sono :

Annuale :

aglio, cipolle rosse, cipolle invernali, rosmarino, salvia, prezzemolo, carote, sedano, finocchi, patate, porri, insalate varie, funghi, bieta a costa, spinaci.

Gennaio - Febbraio - Marzo

bieta, broccoletti, cavolfiori, finocchi, spinaci, zucca gialla, cavolo verza.

Aprile - Maggio - Giugno - Luglio

basilico, cetrioli, cipolle novelle bianche, cipolle rosse, fagiolini, melanzane, patate novelle, peperoni, pomodori rossi grappolo, pomodori rossi Piccadilly, pomodori insalatari, zucchine.

Settembre - Ottobre

basilico, cetrioli, cavolfiori, fagiolini, melanzane, peperoni, pomodori rossi grappolo, pomodori insalatari, insalata radicchio, zucchine.

Novembre - Dicembre

cavolfiori, porri, cavolo verza, zucca gialla.

FRUTTA di qualità extra o 1° categoria

Le varietà della frutta richieste, **secondo la stagionalità**, sono:

Annuale

mele, banane

Gennaio - Febbraio

arance, clementine, kiwi, mandarini tardivi, pere

Marzo - Aprile

arance e kiwi

Maggio

albicocche precoci (dalla seconda metà del mese), arance tardive

Giugno - Luglio

albicocche, pesche, susine (solo luglio)

Settembre

pesche, susine, uva, pere

Ottobre

uva, pesche (solo la prima metà del mese), clementine (solo dopo la metà del mese), pere

Novembre

uva, clementine, arance, kiwi, pere

Dicembre

arance, clementine, pere, kiwi.

Limiti microbiologici devono essere entro gli standard previsti dalla normativa italiana e dalla normativa CEE.

Gli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli richiesti devono essere di materiale idoneo, puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni :

- denominazione e sede della Ditta confezionatrice;
- prodotto, varietà e tipo ;
- qualifica di selezione EXTRA o 1° CATEGORIA
- la zona di produzione.

I prodotti sopra elencati devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dai Regolamenti CE 853/04 – 852/04 – 882/04 del Pacchetto Igiene e Direttiva 2004/41/CE.

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal D. Lgs. 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 e successive mod. ed integrazioni.

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, 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.

La certificazione di analisi dei prodotti dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte dell'ufficio ristorazione scolastica.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. CE n. 1935/2004, all' art. 11 L. 283/1962, al DPR 777/1982 ed al DM 21/3/73 e Regolamento (UE) 30 novembre 2012, n. 1183 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- _ pellicola estensibile trasparente (no ftalati)
- _ fogli in alluminio
- _ carta da forno
- _ carta oleata
- _ rotolo carta assorbente
- _ sacchetti carta vari formati
- _ sacchetti materiale plastico vari formati.