

ALLEGATO 3

DERRATE ALIMENTARI

NORME GENERALI

Fermo restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche riguardanti e le caratteristiche chimico fisiche organolettiche dei generi di seguito elencati.

Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge per la caratterizzazione chimica, fisica e organolettica.

Gli indici microbiologici sono quelli determinati da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, e vanno considerati quali punti di riferimento tecnico anche finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzi valori microbiologici non conformi agli indici di legge, il Committente provvederà ad ordinare all'aggiudicatario l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale a mancato rispetto degli indici o da altra causa imputabile al Concessionario, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze e le penalità ai sensi di Capitolato Speciale d'Oneri e di legge.

I prodotti di seguito elencati devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni/etichettatura o qualsiasi altro documento che accompagni il prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi del Regolamento CE del 22 settembre 2003 n. 1829 e del successivo Regolamento attuativo del 6 aprile 2004 n. 641.

L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme a quanto previsto da D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni e secondo le norme specifiche per ciascuna classe merceologica; inoltre l'etichettatura dei prodotti allergenici deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente che prevede l'obbligo di indicare gli ingredienti allergenici.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno essere etichettati secondo quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Il termine minimo di conservazione deve essere ben visibile su ogni confezione e/o cartone.

Per tutti i prodotti consegnati devono essere assicurate le procedure di rintracciabilità disposte dal Reg. CE 178/2002, così come definite dalle "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" emanate in accordo tra il Ministro della Salute e i Presidenti delle Regioni e Province autonome in data 28 Luglio 2005.

I prodotti alimentari destinati all'alimentazione dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia devono rispettare quanto previsto dal D.P.R. 7 aprile 1999 n. 128 "Regolamento per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti

destinati a lattanti e ai bambini della prima infanzia” (età compresa tra 0 e 3 anni) e dalla Direttiva CE 13/2003 che modifica la direttiva 96/5/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, e successive modifiche.

Gli imballaggi devono essere integri, senza alterazioni manifeste, le lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, i cartoni non lacerati; tutti gli imballaggi devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed essere costituiti da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa.

I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale; devono presentare i caratteri organolettici specifici di ciascun alimento.

I mezzi impiegati per il trasporto devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione ed a norma di legge.

Nel caso fosse accertato lo scarso gradimento di un prodotto, l'aggiudicatario è tenuto ad effettuare ricerche di mercato ed eventuali prove di cottura per fornire prodotti alternativi.

I prodotti presenti sul mercato in preparazioni utilizzabili per celiaci (con il simbolo della spiga barrata) o per diabetici potranno essere richiesti anche in tale forma.

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono quelle previste per ciascuna tipologia previste a norma di legge.

In linea con i principi guida sopra esposti, il capitolato prevede la fornitura di tutti i prodotti biologici certificati e/o da produzione integrata, fatto salvo quando diversamente specificato e sulla base delle seguenti indicazioni:

- a) La fornitura di prodotti da agricoltura biologica prevalentemente da “filiera corta” e “prodotto locale”: ottenuti ed etichettati secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni e dal Regolamento CE 271/10.
- b) La fornitura di prodotti derivanti da “produzione integrata”: conseguiti attraverso un sistema di produzione agro-alimentare conforme ai criteri generali approvati con decreto del dirigente n. 472 del 3 marzo 2015 della Regione Liguria e conformi alle Linee Guida Nazionali di produzione integrata anno 2015 e a quanto previsto dal DM n. 4890 del 8 maggio 2014 recante “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari, che disciplina il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata” come definito dalla Commissione Europea (Decisione n. C(96) 3864 del 30 dicembre 1996).

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

E' prevista la fornitura di prodotti di ortofrutta biologica certificata o ottenuta con lotta integrata, provenienti da filiera corta e locale, per la quale è richiesta prioritariamente la coltivazione in territorio ligure (dalla produzione, alla distribuzione, al consumo).

Per alcuni tipi di frutta è invece richiesta la provenienza dal commercio equo e solidale (es: banane, ananas).

Per la frutta e la verdura si chiede il rispetto delle seguenti tabelle riportanti la stagionalità di produzione:

FRUTTA

Gennaio	Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere
Febbraio	Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere
Marzo	Ananas, arance, banane, kiwi, mele, pere
Aprile	Ananas, arance, banane, kiwi, mele
Maggio	Ananas, banane, mele, melone
Giugno	Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, melone
Luglio	Albicocche, ananas, anguria, banane, melone, pere, pesche, prugne, susine
Agosto	Ananas, anguria, banane, melone, pere, pesche, prugne, susine
Settembre	Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne
Ottobre	Ananas, banane, mele, pere, uva
Novembre	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere
Dicembre	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere

VERDURA

Gennaio	Bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche.
Febbraio	Bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche.
Marzo	Asparagi, bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci.
Aprile	Asparagi, bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cipolle, cipolline, fave, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, ravanelli rucola, sedani, spinaci.
Maggio	Asparagi, bietole, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cipolle, cipolline, fave, finocchi, insalate, patate, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli rucola, sedani, spinaci.
Giugno	Bietole, carciofi, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, cipolle, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine.
Luglio	Bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, cipolle, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine.
Agosto	Bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porcini, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucche, zucchine.
Settembre	Bietole, broccoli, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, porcini, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche, zucchine.
Ottobre	Bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cicorie, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, porri, porcini, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche.
Novembre	Bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche.
Dicembre	Bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche.

Vista l'importanza che riveste nell'alimentazione genovese il pesto si richiede il basilico biologico certificato possibilmente di filiera corta e locale indicativamente nel seguente periodo: da marzo a ottobre.

CARNI E DERIVATI

Le carni bovine biologiche certificate devono essere preferibilmente di razza ligure (cabannina) o di razza piemontese, rigorosamente certificata e tracciata secondo le direttive CE 167/2000. I prodotti andranno reperiti localmente, preferibilmente da filiera corta o nelle regioni confinanti.

Si predilige l'acquisto di mezzene anche prive di tagli pregiati quali a titolo esemplificativo: filetto, sottofiletto. Lo stallo va lavorato direttamente nei centri cottura, sono vietati gli acquisti di quarta gamma; la pezzatura dei tagli e la produzione di macinato va fatta immediatamente prima della cottura. Nella preparazione delle pietanze a base di carne verrà considerata premiante la scelta e l'utilizzo differenziato di tagli più o meno pregiati a seconda del tipo di cottura e della preparazione. Sarà premiata una organizzazione aziendale che preveda la lavorazione presso un solo centro cottura (da indicare in fase di progetto).

Le carni avicole, suine e caprine devono essere preferibilmente di razza ligure o proveniente da regioni confinanti e tracciata seconda la direttiva CE 1169/15. I prodotti andranno preferibilmente reperiti localmente, preferibilmente da filiera corta o nelle regioni confinanti.

Salumi biologici così come definiti dal Regolamento CE 834/2007 e dal Regolamento CE 886/2008, la produzione di prodotti trasformati deve essere conforme alle norme di produzione biologica e di origine locale o nazionale. Almeno il 95% in peso degli ingredienti deve essere di origine biologica e in etichetta, tali ingredienti devono essere indicati. I prodotti andranno reperiti localmente, preferibilmente da filiera corta o nelle regioni confinanti.

LATTE, DERIVATI E PRODOTTI CASEARI

Il latte fresco intero pastorizzato, lo yogurt, il burro e i prodotti caseari (zona di mungitura: Italia) devono essere ottenuti in conformità a quanto disposto ai reg. CE 852/2004 e 853/2004, dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169 e dal D.M. 185/1991; rintracciabilità e scadenza sono stabilite dal DM 27 Maggio 2004 (rintracciabilità e scadenza del latte fresco) e DM 14/01/05 (linee guida per la rintracciabilità del latte). Il latte e i suoi derivati non devono, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

I requisiti microbiologici del latte pastorizzato sono quelli stabiliti dal Reg. CE 2073/2005 e dal DPR 54/97 dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169 e con le caratteristiche commerciali del latte crudo di provenienza stabilite dal DM 184/91 e dal DPR 54/97; deve inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dal Reg. CE 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

L'allevamento delle bovine da latte secondo metodo biologico segue le indicazioni definite nella normativa comunitaria (Reg. CE 2092/91, Reg. CE 1804/99, Reg. CE 834/07, Reg. CE 899/08) integrata da successivi Decreti del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (MiPAAF).

I prodotti caseari sono regolati dai regolamenti europei CE 834/07 e CE 889/8 e, a livello italiano, dal D.M. 18354/09 (Agricoltura Biologica) e devono provenire prevalentemente da produzione ligure locale o di regioni limitrofe. I formaggi biologici devono rispettare particolari modalità di etichettatura, previste da norme europee (Reg. CEE 2092/91) e nazionali.

Tra i formaggi biologici a filiera nazionale sono previsti: Parmigiano-Reggiano, stracchino, mozzarella fior di latte vaccino e gorgonzola.

Si prevede l'utilizzo di prodotti biologici locali quali la prescinseua per la preparazione della torta Pasqualina, della ricotta di latte vaccino, formaggette fresche e semi stagionate.

Sono altresì ammessi prodotti biologici di regioni confinanti quali:

Toma piemontese, Bra piemontese, Raschera piemontese, Robiola e Quartirolo lombardi.

I prodotti andranno reperiti localmente, preferibilmente da filiera corta o nelle regioni confinanti.

UOVA

Si richiede l'utilizzo nei centri cottura di uova pastorizzate biologiche del territorio o provenienti da regioni limitrofe per le lavorazioni e di uova biologiche fresche per la preparazione di uova sode. I prodotti andranno reperiti localmente, preferibilmente da filiera corta o nelle regioni confinanti.

PESCE

Si richiede la fornitura di pesci per i quali è richiesta la pesca in territorio ligure o in regioni confinanti, si devono limitare al minimo indispensabile i passaggi intermedi e valersi di fonti di approvvigionamento prossime al diretto pescatore, privilegiando forme di cooperazione fra gli stessi pescatori. Tali prodotti, pertanto, devono avere una filiera possibilmente tutta Ligure (dalla produzione alla lavorazione alla distribuzione) prevedendo il reperimento presso le regioni confinanti solo dei prodotti non rintracciabili localmente.

Si richiede che il pescato sia conforme alla tabella della "stagionalità" del territorio regionale e/o delle regioni confinanti indicata di seguito.

Si prevede l'utilizzo nelle preparazioni di pesce fresco locale con predilezione per il pesce azzurro quale: l'acciuga, l'aguglia, l'alaccia, l'alice, la costardella, il lanzardo, il pesce sciabola, la sardina, il sugarello, lo sgombro, l'alalunga, l'alletterato, il biso, la lampuga, la palamita reperibili durante tutto l'anno solare.

Di ulteriore pesce fresco quali: polpi (*Octopus vulgaris*), moscardini neri (*Eledone moschata*), moscardini bianchi (*Eledone cirrhosa*), calamari (*Loligo vulgaris*), seppie (*Sepia officinalis*) e totani del genere *Ilex*, la sogliola (*Solea vulgaris*), lo scorfano (*Scorpaena scrofa*, *Scorpaena porcus*), la triglia di scoglio (*Mullus surmuletus*) e quella di fango (*M. barbatus lacernia* (*Epinephelus marginatus*), il branzino o spigola (*Dicentrarchus labrax*) e la laperchia (*Serranus cabrilla*).

Gennaio	Acciughe, alici, aringa, cefalo, coregone, dentice, luccio, merluzzo, nasello, orata, rana pescatrice, rombo, salmone, sardine, scorfano, sgombro, sogliola, spigola, storione, sugarello, tonno, triglie, trota, zanchetta.
Febbraio	Acciughe, alici aringa cefalo, coregone, dentice, luccio, merluzzo, nasello, orata, rana pescatrice, rombo, salmone, sardine, scorfano, sgombro, sogliola, spigola, storione, sugarello, tonno, totani, triglie, trota, zanchetta.
Marzo	Acciughe, alici aringa cefalo, coregone, dentice, luccio, merluzzo, nasello, orata, rana pescatrice, rombo, salmone, sardine, scorfano, sgombro, sogliola, spigola, storione, sugarello, tonno, totani, triglie, trota, zanchetta.
Aprile	Acciughe, alici aringa cefalo, coregone, dentice, luccio, merluzzo, nasello, orata, rana pescatrice, rombo, salmone, sardine, scorfano, sgombro, sogliola, spigola, storione, sugarello, tonno, totani, triglie, trota, zanchetta.
Maggio	Acciughe, cefalo, coregone, dentice, luccio, merluzzo, nasello, orata, rana pescatrice, rombo, salmone, sardine, scorfano, sgombro, sogliola, spigola, storione, sugarello, tonno, totani, triglie, trota.
Giugno	Acciughe, cefalo, coregone, dentice, luccio, merluzzo, orata, rana pescatrice, rombo, salmone, sardine, scorfano, sgombro, spigola, storione, sugarello, tonno, totani, triglie, trota.
Luglio	Acciughe, cefalo, coregone, dentice, luccio, merluzzo, orata, rana pescatrice, rombo, salmone, sardine, scorfano, sgombro, spigola, storione, sugarello, tonno, totani, triglie, trota.
Agosto	Acciughe, alici, cefalo, coregone, dentice, luccio, merluzzo, orata, rana pescatrice, rombo, salmone, sardine, spigola, storione, sugarello, tonno, totani, triglie, trota.
Settembre	Acciughe, aringa, coregone, dentice, luccio, merluzzo, orata, rana pescatrice, salmone, sardine, scorfano, sgombro, spigola, storioni, sugarello totani, triglie, trota, zanchetta.
Ottobre	Alice, coregone, dentice, granchi, orata, passera, rana pescatrice, salmone, sogliola, spigola, storioni, sugarello zanchetta.
Novembre	Alice, coregone, granchi, passera, rana pescatrice, rombo, salmone, sogliola, spigola, storioni, sugarello zanchetta.
Dicembre	Alice, coregone, granchi, nasello, passera, rana pescatrice, rombo, salmone, sogliola, scorfano, spigola, storioni, zanchetta.

E' consentito l'utilizzo di pesce proveniente da acquacultura biologica Reg. N.710/2009 o qualora si valuti di difficile reperibilità, da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC Marine Stewardship Council od equivalenti).

Sarà premiata una organizzazione aziendale che preveda la lavorazione presso un solo centro cottura (da indicare in fase di progetto) e che utilizzi pesci anche meno pregiati ma ad alto valore nutrizionale proponendo ricette innovative e appetibili per i fruitori.

TONNO AL NATURALE

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

Il prodotto deve provenire da stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE; deve essere conforme a quanto stabilito dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Tale alimento non è sostitutivo del pesce fresco e non va proposto nel menù più di una volta al mese. Il prodotto e la completa filiera devono essere nazionali.

FARINA, PANE PASTA E ALTRI DERIVATI DAL FRUMENTO

Le farine devono avere le caratteristiche di composizione e di qualità individuate dalla legge 580/67 e dall'art. 1 del D.P.R. 09/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

Non è consentito l'utilizzo di farina 00 anche se biologica e si consiglia l'utilizzo di farine semintegrali.

Non è consentito l'utilizzo di basi per pizza pre-confenzionate, precotte, 4° e 5° gamma ma è obbligatorio provvedere alle preparazioni delle basi per pizza tramite impasto presso i/il Centri/o Cottura con lieviti naturali; non è consentito l'utilizzo di lieviti chimici, autolievitanti e rapidi.

Il pane, la pasta e gli sfarinati devono provenire da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Si raccomanda di reperire le materie prime biologiche certificate e i prodotti derivati dalla farina da filiera corta, localmente o dalle regioni confinanti. E' consigliato l'utilizzo di prodotti semi integrali anche saltuariamente e per i prodotti da forno l'utilizzo di lievito madre o naturale. E' severamente vietato l'utilizzo di prodotti sfarinati precotti.

Nelle lavorazioni va previsto il solo utilizzo di olio evo di da filiera corta, di provenienza locale o dalle regioni confinanti ed è severamente vietato l'utilizzo di altri grassi vegetali o animali.

Il pane servito può essere sia all'acqua che all'olio e va servito in pezzature conformi alla grammatura prevista per età nelle "Linee Guida della Ristorazione scolastica Regione Liguria; Decreto del Direttore Generale del Dipartimento salute e Servizi sociale della Regione Liguria" n. 5 del 13-01-2014.

Per le paste asciutte e in brodo si raccomanda l'utilizzo di pasta biologica di formati regionali (v. quelle segnalate nei PAT).

RISO E CEREALI

Il riso deve rispondere ai requisiti della Legge 18 marzo 1958 n. 325 e 5 giugno 1962 n. 56 ed, in quanto biologico, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

L'orzo e il farro devono rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e succ. modifiche ed, in quanto biologico, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

E' severamente vietato l'utilizzo di riso parboiled, di prodotti precotti o semilavorati. Si indicano alcune varietà di riso quali Arborio, riso Baldo, riso integrale, riso Nerone, riso Rosa Marchetti, Carnaroli e Vialone nano e si chiede di indicare nella compilazione dei menù la varietà scelta per la preparazione sulla base delle caratteristiche del riso stesso.

E' auspicato l'inserimento di altri cereali quali p. es. miglio, quinoa, grano saraceno, avena, segale, mais, burghul provenienti da agricoltura biologica certificata o da lotta integrata o da mercato equo solidale, semi integrali non decorticati.

LEGUMI SECCHI

I prodotti devono essere da agricoltura biologica, conformi al Reg. CE 834/2007, al Reg. CE 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.

S'indicano diverse tipologie di legumi secchi delle diverse varietà: ceci - lenticchie -fave-fagiolane – fagioli borlotti – fagioli canellini – miscela legumi e si chiede di indicare nella compilazione dei menù la formulazione di piatti unici a base di legumi e cereali rappresentanti un'ottima alternativa alla carne e di prevedere una rotazione tra i diversi tipi di legumi.

Si raccomanda di reperire le materie prime biologiche certificate da filiera corta, localmente o dalle regioni confinanti. E' consigliato l'utilizzo di prodotti semi integrali anche saltuariamente.

POMODORI PELATI O POLPA DI POMODORO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia. I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. E' ammesso l'uso di polpa di pomodoro.

Si raccomanda di reperire il prodotto biologico certificato localmente o da filiera corta, o dalle regioni confinanti

PISELLI SURGELATI

Devono essere da agricoltura biologica, conformi a quanto disposto dal Reg. CE834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. L'utilizzo è consentito solo nei periodi in cui non sono presenti sul mercato, come da tabella sulla stagionalità, si raccomanda di reperire il prodotto biologico certificato localmente o da filiera corta, o dalle regioni confinanti e ove non reperibile solo proveniente da filiera nazionale.

FRUTTA SECCA SGUSCIATA

Il prodotto biologico certificato proveniente da filiera nazionale non deve essere trattato con anidride solforosa o suoi sali. Nella fattispecie i pinoli devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungine. La presenza di alimenti da guscio va segnalata nelle preparazioni come alimenti allergenici.

SALE MARINO IODATO INTEGRALE

Si richiede la fornitura di sale biologico iodato non sbiancato, non raffinato addizionato con iodio in maniera naturale, tramite essiccamento con alghe.

ZUCCHERO

Zucchero di canna biologico, grezzo parzialmente raffinato del tipo “Demerara” proveniente dal Mercato Equo Solidale, nelle preparazioni che lo consentono potrà essere sostituito con miele Mille fiori biologico di filiera corta, di produzione locale, o nazionale.

ERBE AROMATICHE

La fornitura di erbe aromatiche preferibilmente fresche o essiccate proveniente da agricoltura biologica o da lotta integrata. L'utilizzo delle aromatiche è consigliato nelle preparazioni per diminuire l'utilizzo di Sali e condimenti grassi.

ALTRI ALIMENTI

Si ritiene utile promuovere l'utilizzo di prodotti alimentari tradizionali da forno oltre a quelli tipici, ai fini della valorizzazione e dello sviluppo sostenibile e delle tradizioni alimentari territoriali.

-Prodotti “tipici”: ovvero quei prodotti certificati come DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE n° 510/2006 di seguito indicati come PAT.

PAT

Inserimento in menu di alcuni prodotti tradizionali e da forno a denominazione PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Liguria, l'inserimento di tali prodotti potrà essere occasionale p. es. festività di Natale, Carnevale, Pasqua festività scolastiche, etc.

Prodotti da inserire occasionalmente:

- canestrelli di Torriglia; biscotti del lagaccio, pandolce genovese, pastafrolla con pinoli, pinolate, gobeletti, amaretti del Sassello, pane biscottato.
- Focaccia genovese all'evo senza altri grassi aggiunti;
- Caprino e formaggetta di Valbrenna, San Ste,
- Salame di S.Olcese;
- Pomodoro cuore di bue d'Albenga;
- Mela Carla,
- Albicocche di Valleggia;
- Farina di Castagne (Calizzano e Murialdo) e derivati;
- Gnocchi di patate;
- Paste fresche e secche di formati regionali: trofiette, bricchetti, corzetti, corzetti stampati, croxetti della valpolcevera, scuccuzuin, piccagge, taglierini genovesi, trenette, testaroli, trofie.
- Paste ripiene: ravioli genovesi di carne e pansotti di magro;
- Confetture e marmellate di frutta;
- Patate del consorzio della quarantina;
- Sciroppo di rose.

Nell'offerta è possibile indicare per quale specifico prodotto previsto dal menù è possibile la sostituzione con un PAT biologico, ad esempio indicando che al posto di una merenda è consigliato somministrare un prodotto dolciario inserito nell'elenco dei PAT.

PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

PRODOTTI PER CELIACI

E' previsto il solo utilizzo di tutti gli alimenti previsti dal manuale AIC dell'anno in corso.

ALIMENTAZIONE PER SOGGETTI ALLERGICI

Per quanto attiene alla compilazione di menù relativi ad allergie e intolleranze particolari salvo quanto indicato dai medici curanti si fa riferimento alla "Guida per la Ristorazione – Allergie, Intolleranze alimentari" del "Progetto Gaia" redatto in collaborazione con la Regione Liguria.

ALLEGATO 3
MENU' TIPO e DERRATE ALIMENTARI

Esempio di MENU' INVERNALE:
Scuole Infanzia, Scuole Primarie , Scuole Seondarie di Primo Grado; Centro Ragazzi, Altri Utenti, e Centro Diurno

Giorni	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	crema di verdure pizza frutta	Polenta al ragù verdure di stagione frutta	pasta con la ricotta prosciutto cotto + biete saltate frutta	pasta all'olio extravergine arrosto e purè frutta
MARTEDI'	pasta all'olio extravergine merluzzo alla livornese + patate frutta	pizza margherita salume magro + insalata frutta	pasta al pomodoro polpette di pesce+ carote julienne frutta	vellutata con crostini polpette di legumi frutta
MERCOLEDI'	riso al pomodoro bocconcini di tacchino impanati + insalata frutta	pasta al pesto tonno+ verdura di stagione frutta	minestrone focaccia al formaggio frutta	pasta burro e salvia polpettone di verdura + pomodori frutta
GIOVEDI'	pasta al pesto hamburger + cavolo verza frutta	minestra con riso Verdura di stagione budino o yogurth	Orzo con verdure mozzarella + insalata frutta	pasta al forno di magro arrosto + insalata frutta
VENERDI'	Passato di Verdure pesce + patate lesse frutta	pasta all'olio extra vergine polpette di carne + verdure frutta	pasta al ragù di verdure polpettone di carne+ insalata frutta	Risotto colorato platessa impanata + finocchi frutta
SABATO (*)	pasta al pomodoro formaggio fresco + carote saltate frutta	Pasta al pomodoro bocconcini di tacchino purea di patate frutta	Pasta all'olio extravergine frittata di verdure budino	gnocchi di patate al pomodoro prosciutto cotto con verdure di stagione frutta

LEGENDA:

- 1) I contorni possono variare in base alle stagioni (vedi "TABELLA DELLE DERRATE ALIMENTARI")
- 2) Nei mesi invernali il pesto può essere sostituito con altri condimenti
- 3) Per i bambini della scuola dell'infanzia primaria a tempo pieno: la frutta verrà distribuita a metà mattinata
- 4) (*) solo per il Centro Diurno
- 5) N.B dal lunedì al Venerdì per la Scuola d'Infanzia e dal Lunedì al sabato per il Centro Diurno dovrà essere servita anche la merenda pomeridiana (esempi non esaustivo di merende: yogurt di frutta; frutta, crostata di frutta, torta casalinga allo yogurt, pane e cioccolato, pane e olio evo, pane e marmellata, frullate di frutta fresca)

ALLEGATO 3
MENU' TIPO e DERRATE ALIMENTARI

**Esempio di MENU' INVERNALE:
Asilo Nido suddiviso per età**

6° mese	7° mese	8° e 9° mese	10°, 11° e 12° mese	da 12° al 36° mese
<p>colazione(*): latte di proseguimento e biscotto granulare;</p> <p>pranzo piatto unico brodo vegetale con carne bianca + olio e.v.o.frutta omogeneizzata</p> <p>Merenda: farina lattea</p>	<p>colazione: latte di proseguimento e biscotto</p> <p>pranzo piatto unico: brodo vegetale con mais o tapioca, carne bianca o rossa o pesce o formaggio+ olio e.v.o.,frutta omogeneizzata</p> <p>Merenda: mela pera grattugiata</p>	<p>colazione: latte di proseguimento e biscotto</p> <p>pranzo: brodo vegetale con pastina, o pastina con sugo di pomodoro.</p> <p>secondo piatto: carne bianca o rossa o pesce o formaggio+ olio e.v.o, frutta omogeneizzata</p> <p>Merenda: mela pera grattugiata</p>	<p>colazione: latte di proseguimento e biscotto</p> <p>pranzo:passato di verdura o pastina con sugo di pomodoro.</p> <p>secondo piatto di carne bianca o rossa o pesce o formaggio+ olio e.v.o., frutta</p> <p>Merenda: mela pera grattugiata</p>	<p>colazione: latte e biscotti o thé e biscotti</p> <p>pranzo:passato di verdura; pastina o riso con sugo di pomodoro o pesto senza pinoli.</p> <p>secondo piatto di carne bianca o rossa o pesce o uova o formaggio frutta di stagione</p> <p>Merenda: torta casalinga allo yogurth</p>

LEGENDA:

Il menù presentato è puramente indicativo e va organizzato su quattro settimane e due periodi stagionali (Autunno- inverno; primavera- estate). Si dovrà organizzare il servizio in maniera da poter tenere conto delle indicazioni dei pediatri per allergie e intolleranze.

* All'asilo nido di Busalla al posto della colazione viene servita alle ore 10 una merenda a base di frutta fresca grattugiata o a pezzi (a seconda dell'età).

ALLEGATO 3
MENU' TIPO e DERRATE ALIMENTARI

TABELLA DELLE DERRATE ALIMENTARI		
VERDURE e LEGUMI	FRUTTA	ALTRI PRODOTTI
1. BIETA	1. ALBICOCCHIE	1. CARNI ROSSE
2. CAROTE	2. FRAGOLE	2. CARNI BIANCHE
3. CAVOLO VERZA	3. MELE	3. PASTA
4. CIPOLLE	4. PERE	4. UOVA
5. FAGIOLINI	5. PESCHE	5. RISO
6. FINOCCHI	6. UVA	6. FORMAGGI
7. INSALATA	7. KIWI	7. PELATI/POLPA DI POMODORO
8. PATATE	8. AGRUMI	8. PANE
9. POMODORI		9. LEGUMI SECCHI
10. PORRI		10. FARRO
11. SPINACI		11. ORZO
12. ZUCCHE		12. SALUMI
13. ZUCCHINE		13. YOGURT
		14. LATTE