



Allegato 1) al Capitolato speciale di concessione

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, presenti nelle celle, nei frigoriferi e nei magazzini e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono essere conformi alla normativa italiana, comunitaria e della Regione Piemonte che qui si intende tutta richiamata.

I criteri di sicurezza igienica e microbiologica riportati nel presente capitolato e nei suoi allegati, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico-scientifico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

In particolare è tassativamente vietato l'utilizzo di qualsiasi alimento geneticamente modificato (OGM), strutto, grassi idrogenati, oli vegetali di palma o cocco, additivi edulcoranti o coloranti (se non diversamente espresso) glutammato monosodico, dolcificanti artificiali, dadi ed estratti per brodo e l'uso di cibi precotti.

Non sono ammessi prodotti di carne o di pesce ricomposti, prefritti, preimpanati o che abbiano subito analoghe lavorazioni effettuate da imprese diverse dell'I.C.

La ditta concessionaria dovrà presentare ad inizio servizio l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente comporta la ristestura dell'elenco completo. Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Per ogni materia prima o alimento non contemplato nelle seguenti tabelle merceologiche, l'I.C., prima di poter utilizzare detti prodotti, dovrà rivolgere formale richiesta alla A.C., la quale, dopo valutazione dell'uso, del fornitore e delle schede tecniche del prodotto, oggetto della richiesta, darà il parere favorevole o il diniego all'utilizzo.

I contenitori a banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne ed esterne. Le confezioni devono essere dotate di apertura a strappo (unica eccezione per le confezioni di tonno sott'olio e conserve di pomodoro di grandi dimensioni).

Prodotti confezionati: le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

Conserve vegetali: devono presentare il vegetale il più possibile intatto ed immerso nel liquido di governo. Tutti i prodotti e le materie prime impiegate devono essere di buona qualità, non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro e devono risultare indenni da infestanti, insetti, muffe, larve, parassiti e da qualsiasi corpo estraneo.

Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nelle presenti tabelle. Eventuali deroghe possono essere concesse dalla A.C. previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte della I.C.

Origine delle derrate: nel presente documento si fa riferimento, a seconda degli alimenti, a filiera comunitaria, filiera italiana e filiera piemontese. Dove non diversamente specificato si



intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, condizionamento, trasformazione, confezionamento, consumo) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione europea, Italia, Piemonte). Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici per esempio per la mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (prodotto in Piemonte o prodotto in Italia). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie, frutta esotica, ecc.) e per i prodotti certificati a marchio di origine europea (DOP, IGP, STG) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti.

TIPOLOGIE DI PRODOTTI ALIMENTARI

- Prodotti biologici: sono i prodotti agroalimentari ottenuti mediante la produzione biologica o ad essa collegato conformi a quanto previsto dai Regg. (UE) n. 848/2018, (UE) n. 279/2021, (CE) n. 1235/2008, (CE) n. 710/2009.
- Prodotti a indicazione di origine geografica (DOP – IGP – STG): sono i prodotti agricoli e alimentari a denominazioni di origine protette, di indicazioni geografiche protette e di specialità tradizionali garantite, conformi ad un disciplinare di produzione riconosciuto e registrato in base al Reg. (UE) 1151/2012. Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.): prodotti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni, e regolamentati dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350 Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173.
- Prodotti ortofrutticoli “SQNPI”: ortofrutta coltivata secondo il “Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata” Legge n. 4 del 3 febbraio 2011 “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari” all'art 2 commi 3-9 che ha istituito il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata. Il SQNPI prevede un processo di certificazione volto a garantire l'applicazione delle norme tecniche previste nei disciplinari di produzione integrata regionali nel processo di produzione e gestione della produzione primaria e dei relativi trasformati.
- Prodotti ortofrutticoli da produzione integrata: sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici (Legge 4 del 3 febbraio 2011). L'ortofrutta deve essere coltivata secondo le norme tecniche regionali di produzione integrata conformi alle linee guida nazionali approvate dall'Organismo tecnico scientifico di produzione integrata.
- Prodotti zootecnici “SQNZ: Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica” è un regime di qualità volontario riconosciuto dallo Stato membro, aperto a tutti i produttori che permette di valorizzare i prodotti agricoli primari di origine zootecnica destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.
- Prodotti del Commercio Equo e Solidale: devono provenire dal circuito del commercio equo e solidale e si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998,



alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n. A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006. In questa categoria sono ammessi i prodotti certificati Fairtrade Labelling Organizations , World Fair Trade Organization o equivalenti. 4

- Prodotti ittici: “MSC - Marine Stewardship Council” e “Friend of the Sea” sono i prodotti della pesca certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile.

REQUISITI COMUNI A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

- i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o di altra origine;
- i prodotti non devono presentare per nessun motivo odori, colori o sapori anomali;
- il confezionamento deve essere idoneo a proteggere i prodotti e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all’impilamento e al facchinaggio;
- vita commerciale residua delle derrate fresche, alla consegna del 70%;
- l’etichettatura dei prodotti alimentari e la loro presentazione devono essere conformi al Regolamento UE 1169/2011 nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotto (es. bollatura sanitaria per prodotti di origine animale, marchi e denominazioni per prodotti che prevedono un disciplinare di produzione, tipo DOP, IGP, Biologico, ecc.);
- di tutte le derrate in entrata va garantita idonea rintracciabilità come da disposizioni del Reg. CE n. 178/2002.

In conformità ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (PANGPP)

FORNITURA PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'Amministrazione Comunale prevede l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, nonché di prodotti a denominazione protetta certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento, nei tempi e nei modi sotto riportati.

I prodotti da agricoltura biologica espressamente richiesti dall'Amministrazione Comunale sono:

Frutta e verdura

Pasta di semola di grano duro

Pasta all'uovo fresca e secca

Riso parboiled

Uova

Pomodori pelati

Olio extravergine di oliva

Carne bovina per almeno il 50% in peso

Carne suina per almeno il 10% in peso

Carne avicola per almeno il 20% in peso

Salumi e formaggi per almeno il 30% in peso

Latte e derivati



Il caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta aggiudicataria dovrà::

- Fornire immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale di Vinovo;
- Fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

FRUTTA ALLO STATO FRESCO

Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche e deve essere di stagione, quindi non proveniente da colture forzate.

Per le seguenti varietà di frutta, secondo stagione, è preferibile l'approvvigionamento piemontese: Mele Red, Delicious, Pere, Pesche, Kiwi, Albicocche, Prugne, Fragole. Sempre secondo stagione, per l'approvvigionamento di agrumi, uva, ciliegie, cocomeri è preferibile l'impiego di prodotti di origine nazionale.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche:

- La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti;
- appartenere alla categoria **1^a o 1^a categoria extra**;
- essere interi e sani, senza lesioni o attacchi parassitari;
- essere puliti, ovvero privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esente da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori o sapori anomali
- il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo;

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, ammaccature, abrasioni;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;

E' tollerato uno scarto massimo pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

I frutti da fornire devono essere confezionati negli imballaggi classici e tradizionali, solidi, leggeri maneggevoli ed in uso nei mercati nazionali.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo. Non si accettano prodotti ortofrutticoli venduti "alla rinfusa".



I frutti devono essere di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed in particolare:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e della coltura in causa avere calibratura e grammatura richiesta ed indicata nelle tabelle dietetiche;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatte al pronto consumo o essere bene avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- essere omogenea ed uniformi e le partite composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltura;
- frutti a granello (mele, pere) e a drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegia) non dovranno mai presentare polpa ammezzita e fermentata in processi incipienti ed in via di evoluzione, nè iperspacchi di sopra maturazione;

La frutta essere confezionata al Centro di Cottura comunale il giorno stesso del suo consumo.

I limoni devono essere:

a) di ottima qualità, di forma ovoidale con epicarpo liscio ed indenne' da alterazioni di natura non parassitaria da membranosi dei limoni (alterazioni prodotte da fumigazioni cianidriche) e da alterazioni provocate da fitofarmaci; da alterazioni di origine non parassitaria ma ordinariamente infette da batteri o funghi.

ORTAGGI ALLO STATO FRESCO E TUBERI

I prodotti devono provenire da coltivazioni biologiche e deve essere di stagione, quindi non proveniente da colture forzate, per le verdure fresche è preferibile l'approvvigionamento piemontese o l'impiego di prodotti di origine nazionale.

Gli ortaggi devono:

- appartenere alla categoria **1^a o 1^a categoria extra**;
- essere interi e sani, senza lesioni o attacchi parassitari;
- essere puliti, ovvero privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esente da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori o sapori anomali- il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, coltura e qualità delle colture in causa;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere indenni, cioè esenti, da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare a giudizio della persona preposta al controllo, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, ammaccature, abrasioni;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;



- è tollerato uno scarto massimo pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

Le patate, devono provenire da agricoltura biologica, devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di 60 grammi per ogni tubero e massimo di gr. 270 (il peso inferiore potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle) e devono avere le caratteristiche proprie ad ogni singola coltura nazionale continentale, insulare ed estera. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpale (solanina), di tubero mania, di germogliazione, che presentino stolanatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Le patate devono inoltre essere esenti da odori particolari (latomia del tubero delle patate), tanfi, lezzi, puzzi e retrogusti di qualunque origine avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Ortaggi a bulbo

Devono avere le seguenti caratteristiche: i bulbi devono essere interi e di forma regolare, compatti e resistenti, esenti da danni causati dal gelo, esenti da germogli esternamente visibili, presentare colorazione tipica della varietà, provenire da agricoltura biologica.

Ortaggi surgelati

Possono, **in casi eccezionali**, in alternativa alla verdura di stagione che è da preferire, essere utilizzati ortaggi surgelati esclusivamente per i seguenti alimenti: piselli, costine o spinaci, fagiolini.

I suddetti prodotti dovranno:

- presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico-sanitario, in particolare non dovranno presentare formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- giungere nei locali della cucina ancora in perfetto stato di surgelazione poiché si provvederà nei locali stessi all'apertura degli involucri ed ai relativi processi di cottura;
- essere esenti da odori, sapori sgradevoli e corpi estranei di alcun genere;
- presentare il colore tipico della specie e coltura relativa al prodotto in causa;
- essere esenti da fisiopatie (quali scottature a freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);
- essere utilizzati interamente e nel giorno stesso della sua cottura, entro le 24 ore dallo scongelamento;
- i piselli e i fagiolini devono essere di qualità finissime.

Le confezioni non dovranno presentare segni di un avvenuto scongelamento totale o parziale, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione e impaccamento e bruciature da freddo.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C, non in acqua.



I prodotti surgelati del presente capitolato devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti D.L. 27.01.1992, n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27.01.1992, n. 110 e successive modifiche.

L'elenco delle verdure surgelate che si intendono usare per le varie preparazioni deve essere presentato all'Ufficio Istruzione del Comune ad ogni inizio di applicazione del menù (invernale o estivo) e deve essere approvato.

Legumi secchi

La quantità del prodotto biologico deve essere per almeno il 50% in peso.

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

Requisiti minimi:

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali e animali;
- privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- uniformemente essiccati.

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Possono essere utilizzati esclusivamente per le diete speciali i legumi confezionati in bagna stagnata laddove non sia possibile garantire l'assenza di allergeni nei legumi secchi.

Piante aromatiche

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

Devono essere fresche, pulite di ogni impurità, prive di larve, insetti, malattie, muffe, e devono presentare il caratteristico odore e sapore della specie a cui appartengono.

CARNI

Caratteristiche di conservazione e di provenienza

Le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati.

Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa igienico sanitaria.

Nel caso si richiedano carni sezionate, è richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a dieci giorni dalla data di utilizzo della merce o dalla consegna ai centri di cottura comunali. L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

Garanzie supplementari di qualità delle carni

Le carni giunte al centro di cottura, dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di



alimentazione animale, di produzione delle carni, nonché di certificazione all'origine e presso l'impianto di macellazione a tutela della qualità delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura o di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

La ricerca dei residui nelle carni (con particolare riferimento alle sostanze anabolizzanti ed agli altri promotori di crescita nonché alle sostanze inibenti) dovrà avere frequenza almeno mensile. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

CARNE BOVINA

In linea con i CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020 deve essere di filiera italiana carne bovina biologica 50%, il restante 50% carne bovina di razza piemontese certificata.

Le carni bovine devono rispettare i requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore.

Le carni dovranno essere di bovini adulti, di filiera piemontese, iscritti al Libro Genealogico nazionale, maschio o femmina, di età compresa tra i 18 e i 22 mesi. Il fornitore di carni dovrà aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di rintracciabilità ed etichettatura.

Non è consentito acquistare carne già macinata, per le preparazioni che lo richiedono, quali ragù, polpette, hamburger la macinazione dovrà avvenire nella stessa giornata di preparazione e consumo.

Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli. Per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù, tagli scelti dal quarto anteriore, con esclusione del collo (polpa di spalla, sottospalla, reale).

Per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne, tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (punta di petto, scaramella, reale). Per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di Coscia (fesa, noce, girello).

La carne bovina deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Non deve essere utilizzata carne bovina biologica e di razza piemontese con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza

Bresaola I.G.P.

Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina" di cui al Decreto 23 dicembre 1998. Deve avere consistenza soda ed elastica. E' richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico. Il gusto non deve mai essere acido.

CARNI AVICOLE – Pollo e tacchino –

La carne, in conformità a quanto previsto nei CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020, dovrà essere biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se



non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”.

Le carni avicole devono provenire da animali, appartenenti alle migliori razze da carne, allevati, macellati e sezionati in stabilimenti regolarmente autorizzati.

Nel caso di approvvigionamento, di pollame non sezionato (esclusivamente “carcasse a busto»), esse devono provenire da animali perfettamente dissanguati e completamente eviscerati, privi di testa, collo e zampe; inoltre devono essere perfettamente spiumati e privi di ematomi esterni.

Dovranno inoltre essere fornite carni sezionate, confezionate sottovuoto o in atmosfera condizionata: cosce, sovra cosce e petti di pollo o tacchino.

Le carni devono essere confezionate ed etichettate secondo la vigente normativa igienico sanitaria.

Tutte le carni dovranno essere scortate da una certificazione rilasciata dai Veterinari Ufficiali degli stabilimenti, attestanti, le condizioni di cui sopra (campionamenti a sondaggio).

Durante tutto l’arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

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

Condizioni generali:

- carne di tacchino di **filiera nazionale**
- petti di pollo di **filiera corta o chilometro zero**
- fusi di pollo e sovra cosce di **filiera corta o chilometro zero**
- devono appartenere alla classe A Reg CE 1234/2007
- devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non dissecata, senza penne o spuntoni né piume
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;
- La carne deve avere consistenza soda, non fragile, ben aderente all’osso, senza sudatura ne trasudato, non deve contenere siero.
- devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature né trasudate.

Le carni di tacchino devono essere di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi. Devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf -life residua inferiore a 5 giorni rispetto alla data di scadenza.



Fesa di tacchino arrosto

Filiera Italiana. La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Non deve essere un prodotto ricomposto.

CARNI SUINE

La carne dovrà essere **biologica per almeno il 10% in peso** oppure in possesso di certificazione volontaria relativa i requisiti “benessere animale” e “allevamento senza antibiotici” come indicato nei CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020.

Filiera italiana. Le carni dovranno provenire da animali delle migliori razze macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati, dovranno essere regolarmente bollate e scortate dalla certificazione prevista dalla legislazione vigente. In aggiunta ai requisiti obbligatori dalla normativa europea e nazionale in vigore le carni dovranno provenire da animali alimentati con mangimi di origine vegetale e le carni dovranno presentare colore roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, devono essere compatte e non eccessivamente umide o rilassate.

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

Le carni saranno scortate da certificazioni, rilasciate dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, attestante l'effettuazione dei controlli, a sondaggio.

Durante tutto l'arco produttivo le carni devono essere conservate unicamente a temperatura di refrigerazione.

SALUMI

I salumi **dovranno essere forniti biologici per almeno il 30% in peso** o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in linea con i CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (E621).

I prodotti consegnati affettati dovranno essere confezionati la mattina stessa del consumo e preparati in modo tale da permettere la perfetta separazione delle fette.

Prosciutto cotto

Filiera italiana. Deve essere di coscia e privo di polifosfati aggiunti, glutine, lattosio e proteine del latte. Deve essere di alta qualità secondo il DM 21 settembre 2005.

Deve essere in ottimo stato di conservazione, senza liquidi percolati all'interno dell'involucro. Non deve avere un'eccessiva quantità di grasso e deve essere altresì ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore né iridizzazione, picchiettature o altri difetti.

L'etichettatura deve indicare, in maniera leggibile, le caratteristiche di cui sopra e la data di conservazione, che non dovrà essere inferiore a tre mesi dalla data di utilizzo o di consegna ai centri di cottura comunali.

L'affettatura deve avvenire presso lo stabilimento, poco prima del confezionamento per la distribuzione.

Prosciutto crudo

Prosciutto crudo “San Daniele» DOP e “Parma” DOP, devono possedere tutte le caratteristiche



qualitative ed organolettiche previste dai loro disciplinari di produzione.

Deve essere fresco e non avere subito processi di congelamento e scongelamento. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido. La forma intera disossata confezionata sottovuoto, il marchio di identificazione DOP ben visibile.

Salsiccia di puro suino sottovuoto/ATM

Filiera italiana. La salsiccia deve avere odore gradevole e colore caratteristico con caratteristiche sensoriali ottimali. Il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. Il tenore lipidico non deve essere superiore a 1/3 del prodotto. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde.

Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi alle vigenti normative in materia.

PRODOTTI ITTICI

Caratteristiche dei prodotti ittici

Il pesce deve essere congelato o surgelato, idoneamente confezionato ed etichettato. I prodotti ittici devono provenire da zone di origine FAO 37 o FAO 27 e avere le caratteristiche di specie e di taglia previste nei CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio. Pertanto, per tali prodotti, dovrà essere disponibile una certificazione, rilasciata dagli organi ufficiali di controllo, attestante le condizioni di cui sopra. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

La data di scadenza del prodotto non dovrà essere inferiore a 3 mesi dalla data di consegna.

Le confezioni devono essere riposte, appena giunti al centro di cottura, in congelatore. Il prodotto, una volta scongelato non può essere ricongelato.

A prescindere dalla corretta applicazione delle procedure di autocontrollo aziendale, per la preparazione e la lavorazione dovranno essere utilizzati procedimenti tecnologici idonei (non è consentito lo scongelamento a temperatura ambiente o sotto acqua corrente).

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale e senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 2016)*. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zone FAO) Parametri fisici: calo peso 10 - 30% a seconda della specie; glassatura 5 - 20% a seconda della specie Colore, odore, sapore e consistenza devono essere nella norma, anche dopo lo scongelamento.

I prodotti ittici devono essere di pezzatura omogenea, nelle dimensioni richieste dal menù; inoltre devono essere assolutamente prive di spine.

Per tutti i pesci la grammatura è riferita al prodotto scongelato.

2 - Specie ittiche richieste

- Filetti di platessa;



- Filetti di nasello
- Filetti di merluzzo
- Platessa
- Trota
- Palombo
- Seppioline

Per il merluzzo (filetto di merluzzo, cuore di merluzzo,) si richiede fornitura certificata MSC. Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

UOVA

Le uova **dovranno essere biologiche** in linea con i CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020.

Uova fresche

Filiera piemontese. Di categoria A extra fresche in guscio, peso da gr. 63 a 73, provenienti da galline allevate a terra.

Devono essere conformi alle normative vigenti..

Dovrà essere garantito, mediante certificazione rilasciata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento, il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti. E’ accettato, alternativamente, il Campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

Uova pastorizzate

Filiera italiana. Prodotti con uova fresche di categoria A da galline allevate a terra. I prodotti devono essere conformi a quanto stabilito dalle leggi vigenti.

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.

Uova sode confezionate

Filiera italiana. Il prodotto deve provenire da uova fresche, lessate, sgusciate, confezionate sottovuoto o in liquido di governo.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte UHT intero/ps biologico

Filiera italiana. Dovrà essere fornito in confezioni da un litro perfettamente sigillato e dovrà comunque sempre rispondere al regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

Il latte intero, a lunga conservazione, potrà essere utilizzato in cucina solo come ingrediente



nelle preparazioni alimentari. La scadenza non dovrà essere inferiore a 30 giorni dalla data di utilizzo.

Burro

Filiera piemontese. Deve essere fresco, pastorizzato ed esente da additivi e coloranti, il tenore di materia grassa non deve essere inferiore al 82%. Le confezioni, di peso non superiore ad 1 chilo, dovranno recare le indicazioni vigenti in materia di etichettatura di tale alimento.

Il termine di conservazione del prodotto non dovrà essere inferiore a 10 giorni dalla data utilizzo o di consegna ai centri di cottura comunali.

Yogurt biologico

Filiera italiana. Dovrà essere fornito in monoporzione da 125 gr. ed arricchito alla frutta finemente omogeneizzata. Di filiera corta o chilometro zero con latte proveniente da animali allevati in Italia con metodi biologici.

Non sono ammessi prodotti contenenti conservanti e/o coloranti, aromi naturali e antiossidanti. Gli yogurt devono essere forniti variando almeno 3 diversi tipi di gusto, a rotazione. Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci. Dovrà essere consegnato con data di scadenza non inferiore a 10 giorni dalla data di somministrazione.

Budini – Creme – Dessert

Prodotti e confezionati in Italia. Devono essere stabilizzati, per mezzo di trattamenti termici UHT. Gusti previsti: cioccolato, vaniglia e creme caramel. Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci

Formaggio da condimento biologico

Deve essere Grana Padano DOP o Parmigiano Reggiano DOP. Deve possedere caratteristiche conformi al disciplinare di produzione. Può essere fornito anche già grattugiato all'origine, regolarmente confezionato in confezioni multi dose, con etichettatura conforme alle vigenti disposizioni legislative e con data di scadenza non inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo o di consegna ai centri di distribuzione.

Formaggio da pasto

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia. In linea con i CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020 il 30% in peso deve essere biologico o DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014”.

Gli altri prodotti caseari dovranno essere preparati secondo “buone tecniche di produzione” caratteristiche dei vari tipi di formaggio; le caratteristiche organolettiche dovranno essere quelle tipiche delle singole specialità casearie. Tutti i prodotti dovranno essere confezionati ed etichettati a norma di legge.

In generale i prodotti caseari a breve conservazione dovranno essere consegnati con data di scadenza non inferiore a 6 giorni dalla data di somministrazione.

- Mozzarella - fiore di latte Filiera italiana - Deve essere un prodotto a breve



conservazione (non pastorizzato), preconfezionato Deve essere consegnata con data di scadenza non inferiore a 10 giorni rispetto alla data in cui viene somministrata.

- Crescenza/stracchino - Filiera italiana - Deve essere regolarmente confezionata ed etichettata in confezioni, possibilmente monodose. E' accettata la fornitura di pezzature di maggiore dimensione purché il porzionamento venga effettuato al momento della distribuzione. Deve essere freschissima, la pasta deve essere omogeneamente morbida, priva di crosta o indurimenti di superficie. Deve essere consegnata con data di scadenza non inferiore a 10 giorni rispetto alla data in cui viene somministrata.
- Ricotta fresca - Filiera piemontese. Confezionata e trasportata in recipienti idonei al trasporto, tali da evitare il colio di sierosità. Il trasporto e lo scarico deve avvenire in condizioni ineccepibili, al fine di evitare contaminazioni del prodotto. Deve essere scortata da certificazione recante, oltre alle indicazioni previste dalla vigente legislazione in tema di etichettatura dei prodotti sfusi a vendita frazionata, anche la data produzione, che non deve essere di oltre un giorno antecedente a quello di somministrazione. La porzionatura deve avvenire al momento della distribuzione.
- Robiola fresca - Filiera italiana Prodotto di latte intero vaccino, secondo buona tecnica industriale, nelle varietà presenti sul mercato. Dovrà essere dolce ed avere caratteristiche di morbidezza (spalmabilità). Dovrà essere contenuto in confezione monodose sigillato ed etichettato a norma di legge.
- Primo sale - Filiera italiana Deve essere possibilmente in porzione monodose, idoneamente confezionato in involucro protettivo; l'etichettatura singola o sull'imballaggio globale dovrà riportare le indicazioni di legge e la data di scadenza.
- Emmenthal DOP
- Asiago DOP
- Toma Piemontese DOP

Panna

Filiera italiana. Confezionata in tetrabrick asettico.

Gelati

Filiera italiana. Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio. I gelati devono essere distribuiti in confezioni monodose

CEREALI E DERIVATI

La quantità di prodotto biologico dovrà essere conforme alle previsioni dei CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020 ovvero per almeno il 50 % in peso.

Tutte le farine di grano impiegate per la produzione dei seguenti prodotti devono provenire da Europa, USA o Canada.

Pane

Prodotto e confezionato entro i 20 chilometri, con sfarinati di grano del tipo 0, 00 o di tipo integrale, di produzione giornaliera. Il pane fornito non deve essere stato conservato con il



freddo od altre tecniche e quindi successivamente rigenerato. I grassi impiegati devono essere solo olio di oliva o extra vergine di oliva.

Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta (resistenti agli strappi) o in sacchetti di cellophane adeguatamente microforati; l'etichetta deve riportare la data di produzione. Devono essere assicurate tutte le norme di pulizia e igiene.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, la data di confezionamento, il nome del produttore.

Tipologie richieste:

- Pane comune;
- Pane all'olio di oliva;
- Pane di tipo integrale;
- Pane affettato.

Deve essere garantita la fornitura di diverse tipologie di pane nell'arco della settimana.

Caratteristiche organolettiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida e alla rottura con le mani, o al taglio, il pane deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.

Pezzatura: la pezzatura dovrà essere in panini da 50 – 60 g, su richiesta, può essere fornito già affettato e distribuito a numero.

Può essere richiesto, nell'ambito di azioni che hanno come scopo il miglioramento della composizione degli alimenti, ai fini di una corretta alimentazione, l'utilizzo del pane con un contenuto di sale dimezzato rispetto al pane comune, come previsto dal programma con logo "Guadagnare Salute", promosso dal protocollo d'intesa del 07/07/2009.

Non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Grissini stirati

Prodotto e confezionato in Italia. Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua, olio extra vergine di oliva o olio di oliva, lievito di birra, sale. I prodotti devono essere preconfezionati in singole monoporzioni da 15 gr. cadauna.

Pane grattugiato

Prodotto e confezionato in Italia. Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580 - Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali e degli sfarinati del pane. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti e rotture.

Non è previsto l'utilizzo e la presenza di grassi animali nel prodotto.

Farina bianca tipo "0" e "00" biologica

Prodotta e confezionata in Italia. Non deve presentare umidità anomala o grumi. La farina non deve contenere imbiancanti e farine di altri cereali. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti e non devono essere presenti corpi estranei. Le confezioni e i sacchetti di carta devono essere sigillati senza difetti, rotture o altro.

Farina di mais per polenta

Prodotta e confezionata in Italia. Non deve presentare umidità anomala o grumi. Ottenuta mediante macinazione di mais di ottima qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non deve contenere sostanze estranee non consentite dal DPR 187/2001.



Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti animali e non deve essere invaso da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture.

Prodotti da forno

(fette biscottate, crackers, crostini e simili)

Prodotti e confezionati in Italia. I grassi impiegati possono essere: burro, o oli/grassi vegetali. I crostini devono essere prodotti con farina di grano tenero “00”, acqua, lievito, sale, devono essere di forma adatta ad essere utilizzati con passati e creme di verdura. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole.

Non devono contenere sciroppo di glucosio e/o fruttosio e devono essere privi di aromi.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Pizza/focaccia

Prodotto e confezionato all'interno del territorio comunale di Vinovo o della Provincia di Torino con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada. Devono essere di produzione giornaliera e possono essere fornite confezionate anche monodose. Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti del presente capitolato.

Impasto lievitato fresco per Pizza

Prodotto e confezionato all'interno del territorio comunale di Vinovo o della Provincia di Torino. La pasta lievitata fresca deve essere preparata con farina di tipo “0” e/o “00”, acqua, sale olio extra vergine d'oliva, lievito di birra. Deve essere consegnata a cura del fornitore in recipienti lavabili, muniti di coperchi atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. E' ammesso l'utilizzo di una base precotta che rispetti gli ingredienti richiesti e i requisiti igienici vigenti.

Pasta di semola di grano duro biologica

Prodotta e confezionata in Italia. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta secondo le esigenze del menù. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta deve presentarsi in buono stato di conservazione e le confezioni devono essere integre e ben sigillate.

La pasta deve essere resistente alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido. Se richiesta dovrà essere fornita pasta di tipo integrale.

Paste secche all'uovo

La pasta deve rispondere ai requisiti previsti per legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.



Prodotte e confezionate in Italia. Prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a duecento grammi di uovo per ogni chilogrammo di semola.

Paste fresche – secche all'uovo/ripiene in ATM o surgelate

Prodotte e confezionate in Italia. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, Parmigiano Reggiano e/o Grana Padano, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi (altre tipologie di ripieno a scelta dell'amministrazione). Per i tortellini è consentito un ripieno di prosciutto crudo e/o cotto, carne di vitellone e/o suino, Parmigiano Reggiano e/o Grana Padano, noce moscata. Il prodotto surgelato deve essere conforme ai requisiti del presente documento (prodotti surgelati).

Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. 187/2001. Le confezioni devono pervenire intatte.

Pasta per lasagne secca - surgelata

Prodotta e confezionata in Italia. Sfoglia di pasta all'uovo, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronomia. La sfoglia deve essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il prodotto surgelato deve essere conforme ai requisiti del presente documento (prodotti surgelati).

Riso biologico

Filiera piemontese. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed è escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc. Tipologia richiesta Riso Parboiled. Se richiesto dovrà essere fornito riso di tipo integrale.

Cous cous

Prodotto e confezionato in Italia. Di grano duro di sole farine provenienti da Europa, USA e Canada.

Orzo perlato biologico – Farro decorticato biologico

Filiera comunitaria. I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

I cereali in grani non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti e rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 titolo

Gnocchi di patate sottovuoto/ATM

Prodotti e confezionati in Italia. Devono essere prodotte solo con farina di grano tenero, patate acqua e sale, senza conservanti e additivi né fecola di patate o anidride solforosa. Non devono apparire appiccicosi o eccessivamente elastici o molli e devono essere facilmente separabili fra loro.



Paste senza glutine Per le diete di utenti celiaci si richiede la fornitura di tutte le tipologie di pasta previste dal presente documento (secca, secca all'uovo, fresca, ecc.) "senza glutine".

OLIO

Olio extravergine di oliva di filiera italiana

L'olio extravergine di oliva deve essere **biologico**

E' permesso solo olio extra vergine di oliva, che verrà usato per tutte le cotture ed i condimenti. Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Gli oli devono essere preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo. Se utilizzati contenitori di plastica, gli stessi devono recare la scritta "per alimenti".

ALTRI ALIMENTI CONFEZIONATI

Pomodori pelati

Filiera italiana. Biologici. Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del DPR n. 428 del 11/04/1975 e dall'art. 27 D.Lgs.109/92.

Devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di difetti dovuti a malattia, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle normative vigenti. Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Saranno ugualmente scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non saranno, inoltre, utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

Pesto fresco

Filiera italiana. Durante il periodo estivo, il pesto dovrà essere preparato con il basilico fresco. Gli ingredienti da utilizzare per il pesto fresco sono: basilico, olio extra vergine di oliva, Grana Padano DOP e/o Parmigiano Reggiano DOP e/o Pecorino DOP, pinoli e/o noci (possono provenire da Paesi UE) e/o anacardi (possono provenire da Paesi extra UE), sale, aglio.

Pesto confezionato

Prodotto e confezionato in Italia. Il pesto confezionato non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Gli ingredienti da utilizzare sono: basilico, olio extra vergine di oliva, Grana Padano DOP e/o Parmigiano Reggiano DOP e/o Pecorino DOP, pinoli e/o noci e/o (possono provenire da Paesi UE) e/o anacardi (possono provenire da Paesi extra UE), sale, aglio. Non sono ammessi additivi, conservanti.



Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Filiera italiana. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come da DPR 327 del 26/03/1980 e s.m.i.

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

Capperi, carciofini e funghi champignon

Filiera comunitaria. Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

Pinoli – noci

Filiera Comunitaria.

Zafferano

Filiera comunitaria. Si richiede zafferano puro in polvere, in involucri sigillati.

Spezie

Le spezie previste sono: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco e nero. I prodotti interi o macinati non devono essere esauriti o in qualunque altro modo sofisticati.

Maionese

Filiera italiana. Deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti previsti sono: olio di semi di girasole, tuorlo d'uovo pastorizzato, aceto di vino, sale, zucchero, amido, succo di limone, aromi. Il prodotto deve essere fornito confezionato in singole monoporzioni.

Ketchup – Salsa rubra

Filiera italiana. Deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti previsti sono: pomodori, zucchero, sale, spezie, aromi naturali, aceto. Il prodotto deve essere fornito confezionato in monoporzioni.

Aceto rosso / bianco

Filiera italiana. Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Si richiede che venga fornita ad ogni singola scuola una quantità adeguata di aceto bianco di puro vino e di aceto balsamico, reintegrabile secondo le necessità.

Sale marino iodato fino e grosso

Filiera italiana. Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità o corpi estranei. Non deve contenere additivi come ad esempio l'antiagglomerante. Deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n.106.

Deve essere inoltre messo a disposizione dell'utenza il sale iodato in linea con il DDL del 26/07/2013 Art.17 (Modifiche alla legge 21 marzo 2005 n°55 "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica".



Lievito fresco – Lievito per dolci

Prodotto e confezionato in Italia. Lievito fresco confezionato in cubetti, lievito secco e lievito vanigliato confezionato in bustine.

Bicarbonato

Prodotto e confezionato in Italia. Si richiede l'invio di un quantitativo di bicarbonato di sodio presso le cucine dei refettori per il lavaggio della frutta, reintegrabile periodicamente secondo il bisogno di ogni singola scuola.

E' vietato l'uso del glutammato di sodio e preparato per brodo.

PRODOTTI DOLCIARI E BEVANDE

Marmellate e Confetture

Filiera italiana biologiche. Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame organolettico l'aroma il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza; non si devono riscontrare né caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri né sapori estranei. Le marmellate e le confetture devono essere contenute in confezioni monodose.

I gusti previsti per le confetture sono: pesca, albicocca, fragola, ciliegia, senza conservanti e coloranti.

Succhi di frutta e Mousse/Purea di frutta

Filiera italiana biologica. Il succo è il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma, ed il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene. Per succo di frutta si intende un prodotto costituito al 100% di frutta privo di zuccheri aggiunti. Nel caso di nettari di frutta si fa richiesta che la percentuale di frutta presente sia almeno del 50%. La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati, pertanto deve essere al 100% costituita da frutta. Il prodotto deve essere privo di additivi e coloranti.

Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca e, a seconda delle necessità, in confezioni da 125 ml o in tetrapak da 200 ml circa.

Mousse di frutta

Filiera italiana biologica. Deve essere prodotta con l'utilizzo esclusivo di sola frutta. Vaschetta mono porzione da 100 g.

Miele

Filiera piemontese. Deve essere conforme al n. D. Lgs 179/04 che recepisce la Direttiva comunitaria 2001/110CE concernente la produzione e la commercializzazione.

E' solo ammesso miele biologico millefiori.

Cioccolato e cioccolato al latte



Prodotto e confezionato in Italia proveniente dal commercio equosolidale. Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte. Si richiede inoltre il rispetto dei seguenti parametri qualitativi previsti dal D. Lgs n.178/2003:

- a) il «cioccolato» contenga non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao;
- b) il «cioccolato al latte» contenga non meno del 30% di sostanza secca totale di cacao e del 18% di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5% di grassi del latte. Deve essere confezionato in barrette, secondo le grammature indicate nelle allegate tabelle dietetiche, riportanti sull'involucro la composizione del prodotto. Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Cioccolato spalmabile

Prodotto e confezionato in Italia. Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao, del latte e delle nocciole. Gli ingredienti ammessi saranno: nocciole, zucchero, cacao magro, latte scremato in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. L'alimento dovrà essere di prima qualità.

Cacao in polvere

Prodotto confezionato e in Italia proveniente dal commercio equosolidale. Il cacao dovrà essere a richiesta amaro o zuccherato. Ingredienti cacao amaro: cacao in polvere, aromi naturali, correttore di acidità. Ingredienti cacao zuccherato: cacao in polvere, zucchero, aromi naturali, correttore di acidità.

Biscotti secchi – Frollini

Prodotti e confezionati in Italia. Devono essere preparati con farina di frumento o di mais, burro, uova ecc.; non devono contenere coloranti. L'alimento in questione non deve presentare odore, sapore o colore anormale e/o sgradevole. Nel caso di utenti celiaci si richiede la disponibilità di prodotti analoghi “senza glutine”.

Wafer

Prodotti e confezionati in Italia. Confezionati in mono porzione da 45gr. da utilizzare nelle gite. Gli ingredienti non devono contenere coloranti. Potranno essere farciti con crema al cacao o con crema al latte. Nel caso di utenti celiaci si richiede la disponibilità di prodotti analoghi “senza glutine”.

Panettoni

Prodotti e confezionati in Italia. E' il prodotto dolciario da forno a pasta morbida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico, prodotto con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo “0” o “00”, zucchero e/o miele, uova di categoria A, burro, con o senza uvetta sultanina, con o senza scorze di agrumi canditi, lievito e sale. Non sono consentiti conservanti ed emulsionanti.



Zucchero semolato

Filiera comunitaria. Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale e mercantile, di qualità sana, e deve essere conforme al D. Lgs n.51/2004. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Deve essere confezionato in pacchetti da Kg.1.

The deteinato –Infusi

Deve soddisfare i requisiti previsti nel D.M. 20 luglio 1987 n. 390.

Filiera comunitaria. Il tè e gli infusi dovranno essere confezionati in bustine sigillate singolarmente. La fornitura dovrà avvenire sotto forma di scorta reintegrabile secondo le esigenze. Gli infusi dovranno essere al gusto: frutta mista o frutto unico.

Acqua minerale naturale

Durante il pasto verrà fornita acqua di rete in caraffa, secondo le indicazioni riportate all'articolo specifico del Capitolato speciale d'appalto. Sarà previsto l'utilizzo di acqua confezionata, esclusivamente per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e/o igienico-sanitarie).

L'acqua minerale naturale confezionata, di filiera piemontese, non addizionata con anidride carbonica, deve avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. L'acqua oligominerale dovrà essere distribuita in confezioni da 1,5 l.

In occasione delle gite scolastiche si dovrà fornire acqua in bottiglietta da cl 50.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menu, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti, Potranno essere inseriti altri menù tipici della Dieta Mediterranea da cui sequenza dei piatti e le grammature saranno indicate da dietista.