



COMUNE DI VALENZA
(Provincia di Alessandria)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO - Allegato 2

“Tabelle Merceologiche”

Refezione Scolastica

PROCEDURA APERTA (art. 60 D.lgs. 50/2016)

Criterio di selezione delle offerte: **offerta economicamente più vantaggiosa - art. 95, comma 3, D.lgs. 50/2016**

GARA EUROPEA A PROCEDURA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI RISTORAZIONE OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO "L'USPIDALI" E UTENTI ESTERNI

1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Sono richiesti prodotti stagionali “a filiera corta”, “KM0”, “DOP e IGP” nelle tipologie che risulteranno dall’offerta tecnica dell’Aggiudicatario.

I prodotti ortofrutticoli devono: provenire da coltivazioni biologiche certificate dagli Organismi di controllo autorizzati, essere di categoria 1[^], provenire da coltivazioni italiane (con alcune circoscritte eccezioni), essere di stagione, provenire da operatori regolarmente iscritti alla Agea con relativi registri e dichiarazioni di produzione nonché essere provvisti di idonea documentazione in conformità al D.M. 338/92, rispondere ai requisiti di cui al regolamento 2092/91 e s.m.i., rispettare i requisiti minimi di cui al DM 25/07/2011.

Le caratteristiche minime di qualità e di categoria, la calibratura e la pezzatura, nonché le tolleranze di qualità e di calibro devono almeno corrispondere ai requisiti dalla legge 268/67 e s.m.i. ed alle disposizioni vigenti in materia. Nel caso in cui qualche prodotto ortofrutticolo non abbia specifici riferimenti legislativi, questo deve attenersi comunque ai requisiti di qualità previsti per un prodotto di simile morfologia. La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata alle necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo e consumo.

I prodotti ortofrutticoli, inoltre, devono essere: in stato ottimale di maturazione e conservazione, selezionati, esenti da residui di anticrittogamici, fertilizzanti chimici ed antiparassitari, privi di terra ed altre impurità, esenti da malattie e/o parassiti, privi di additivi aggiunti per la conservazione.

È consentito per le verdure l’utilizzo di prodotto IV gamma purché il prodotto stesso risulti possedere ancora il 70% di vita utile al momento dell’impiego. In etichetta dovrà essere chiaramente indicato che il prodotto medesimo non necessita di ulteriore lavaggio; in caso contrario il lavaggio deve essere descritto come fase nella procedura di preparazione presso il centro cottura. L’utilizzo di tali prodotti deve essere preventivamente autorizzato dall’ente e può avvenire solo dietro specifica ed idonea giustificazione. Devono essere forniti tutti i prodotti ortofrutticoli previsti nei menù ed ogni prodotto deve essere di calibratura o pezzatura idonea alla preparazione dei piatti indicati nel menù stessi. Allo stesso modo la cultivar, anche se non specificato nell’elenco sotto indicato, deve essere idonea alla preparazione dei menù previsti.

Alcune cultivar di frutta richiesta: di produzione regionale (Piemonte: mele, pere, albicocche, susine, ciliegie, pesche, nettarine, kiwi), arance: produzione regionale (Sicilia, Calabria), mandarini: produzione regionale (Sicilia, Calabria), limoni: produzione regionale (Sicilia, Calabria), uva da tavola produzione nazionale.

Relativamente agli ortaggi si specifica che le erbe devono avere il gambo sottile in modo da cuocere contemporaneamente alla foglia.

Sono accettabili “come surgelati” i seguenti prodotti: spinaci, biette, legumi, fagiolini, erbe, verdure miste per minestra (previsti nelle preparazioni di “primi piatti”).

Non è invece ammesso l’utilizzo di frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati (di produzione italiana), da preferirsi alle passate di pomodoro.

Ogni collo deve contenere prodotti omogenei, della stessa specie, qualità e cultivar, dello stesso calibro e pezzatura, se per gli stessi esiste, e di grado di maturazione uniforme.

2. LEGUMI SECCHI

Devono possedere le seguenti caratteristiche minime generali: puliti, integri, sani, privi di muffe, insetti e altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.), privi di attacchi di parassiti, essiccati uniformemente, aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta, preconfezionati, possibilmente in confezione sottovuoto e di contenute tale da consentire in relazione all’uso la minor

permanenza possibile di prodotto residuo, non trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

Per l'Asilo nido si richiedono legumi decorticati.

Alcune cultivar di legumi richiesti: fagioli (Borlotti, Cannellini), lenticchie (di Villalba, di Altamura, di Mormanno, di Castelluccio), ceci: (comune, Cottolo, Migno, Principe)

3. CARNI

Il menù prevede carni bovine, suine e avicole, che devono rispettare i requisiti minimi di cui al DM 25/07/2011.

3.1. CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI BOVINO ADULTO

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento ed alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere: ottenute da bovini di razza Piemontese iscritti al Libro Genealogico Nazionale di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi, ottenute esclusivamente da parti muscolari intere, ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione), etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni:

- estremi identificativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio;
- paese di nascita del capo bovino Italia);
- razza(Piemontese);
- data di nascita;
- nominativo, indirizzo azienda di nascita;
- azienda di allevamento (Italia);
- macello dove e avvenuta la macellazione (Italia);
- data di macellazione;
- numero identificativo del soggetto (marca auricolare), accompagnato dal sesso;
- estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche.

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste nell'etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e +7°C, come da D.P.R. 327/80 e s.m.i..

La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e +4.

3.2. CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Si tratta di cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

La carne avicola (pollo e tacchino) deve essere pienamente conforme alle prescrizioni del D.P.R. 495/97 e delle altre norme vigenti in materia.

Devono presentare le seguenti caratteristiche generali:

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- appartenere alla classe A - Reg. CEE n. 1906/90;
- provenire da allevamenti piemontesi, allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- presentare caratteristiche microbiologiche conformi ai parametri contenuti nelle Linee guida approvate dalla Regione Piemonte;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli e lacerazioni;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- 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 possano nuocere alla salute umana, come definite dal D.L. 118/92;
- essere morbidissima, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- etichettatura deve essere conforme al D.lgs. 109/92. s.m.i..

3.3. CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE

- Devono presentare le seguenti caratteristiche generali:
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. 283/1962, del R.D. n. 298/1928 e aggiornamenti, e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti piemontesi alimentati con mangimi di origine vegetale;
- presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- essere in pezzi interi o in confezioni sottovuoto;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- risultare compatte e non eccessivamente umide o rilassate.

4. UOVA

Le uova devono rispettare i requisiti minimi di cui al DM 25/07/2011.

Sono ammesse uova fresche pastorizzate provenienti da allevamenti biologici nazionali a terra, liquide, confezionate in tetrapak da 1 litro ciascuno.

Al momento del consumo, devono avere almeno ancora 8 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

È consentito l'utilizzo di uova fresche con le seguenti caratteristiche generali:

- di gallina, provenienti da allevamenti biologici nazionali a terra, di categoria A o extra etichettate;
- conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione e al regolamento CEE 1907/90 e s.m.i.;
- avere il guscio sano, senza incrinature e privo di imbrattamenti;
- possedere la certificazione prescritta in merito al rispetto delle norme riguardanti i residui di farmaci negli alimenti, nonché le altre certificazioni sanitarie prescritte dalla normativa vigente;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna.

5. SALUMI

Sono ammessi esclusivamente salumi crudi e cotti non insaccati di produzione nazionale - preferibilmente DOP, IGP e tradizionali.

Per quanto concerne il prosciutto cotto, questi deve essere confezionato conformemente alle disposizioni del D.lgs. 537/92 e alle altre disposizioni vigenti in materia. Inoltre, deve:

- essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata (D.M. 21.03.1973);
- provenire da cosce di suini allevati e macellati in Italia in stabilimenti regolarmente autorizzati, le quali carni, sottoposte a controlli periodici, a sondaggio, per la ricerca dei residui, dovranno essere lavorate in stabilimenti conformi alle vigenti normative;
- essere di coscia e privi di polifosfati aggiunti;
- la carne utilizzata non deve essere stata congelata;
- essere in ottimo stato di conservazione, senza liquidi pericolanti all'interno dell'involucro;
- non avere un'eccessiva quantità di grasso;
- essere ben prosciugato, morbido e succulento, non acquoso, compatto al taglio;
- non presentare alterazioni di sapore, odore e colore, né iridizzazione, picchiettature o altri difetti;
- in ogni fase della filiera deve essere conservato unicamente a temperatura di refrigerazione;

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;

L'affettatura deve avvenire il giorno stesso dell'utilizzo presso il centro di produzione;

Dovrà essere utilizzato questo tipo di prosciutto cotto non solo per il secondo piatto che lo preveda, ma anche quando figura come ingrediente di cucina in preparazione di altri piatti.

6. PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati devono rispettare i requisiti minimi di cui al DM 25/07/2011.

Sono previsti prodotti ittici e talune verdure surgelate di tipologia biologica.

In generale, questi prodotti devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere preparati e confezionati in conformità alla L. 32/1968 ed al D.lgs. 110/92 e alle norme vigenti;
- essere in confezioni originali sigillate;
- non presentare segni comprovanti di un avvenuto scongelamento (anche parziale) quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore;
- la durata di conservazione è in funzione alla temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta;
- non presentare difetti tipo alterazioni di colore, odore e sapore bruciature da freddo, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione in profondità;
- il test di rancidità deve risultare negativo.

7. PRODOTTI ITTICI

I pesci surgelati, che devono provenire per almeno il 20% da acquacoltura biologica da pesca sostenibile:

- devono essere prodotti ai sensi del D.lgs. 531/92;
- devono essere etichettati ai sensi del regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente, deve formare uno strato uniforme e continuo, e non deve essere superiore al 20%;
- la pelle del pesce deve essere tesa e aderente ai tessuti, integra ed esente da lacerazioni;
- la forma deve essere tipica della specie;
- l'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver riportato il pesce ad una temperatura di 15 - 20°C;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica;

- non devono presentare grumi di sangue, resti di pinne, residui di membrane o di pareti addominali, tracce di attacchi parassitari;
- i filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a mm. 5;
- devono avere vita residua pari almeno al 75%.

8. VERDURE SURGELATE

Sono ammesse verdure surgelate biologiche limitatamente alle varietà richieste fuori stagione (piselli, bietole, ecc.).

Oltre alle caratteristiche generali dei prodotti surgelati, le verdure surgelate:

- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non devono avere scottature da freddo, attacchi fungini o di insetti, né malformazioni varie;
- non devono essere presenti corpi estranei di alcun genere, insetti o parassiti;
- devono apparire ben impacciati, ossia i pezzi devono essere separati e senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa;
- il prodotto non deve apparire spappolato;
- il calo in peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- devono presentare il colore, la forma e le caratteristiche proprie della varietà.

9. PANE E DERIVATI

Il pane ed i suoi "derivati" devono rispettare i requisiti minimi di cui al DM 25/07/2011.

9.1. PANE

Deve essere preparato nel rispetto della L. 580/87 e s.m.i. e delle altre norme vigenti, e confezionato con farina di grano tenero tipo "0" (o integrale dove richiesta) senza grassi aggiunti, latte, né additivi. Il grado di abburattamento o di umidità dovrà essere quello previsto dalle vigenti disposizioni. Deve essere di produzione giornaliera, ben lievitato, ben cotto, di pezzatura non superiore ai 60 grammi. La farina impiegata deve corrispondere alle caratteristiche indicate nelle vigenti disposizioni legislative. Per la spalmatura eventuale si richiede l'utilizzo esclusivo dell'olio extravergine di oliva. All'analisi organolettica il pane deve possedere crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa, mentre alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con la crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica. Il gusto o l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o di altro. Non deve essere surgelato cotto e/o conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

9.2. PANE GRATTUGGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco preparato conformemente alle vigenti disposizioni igienico sanitarie. Non deve contenere grassi.

9.3. CROSTINI DI PANE

Devono essere preparati con pane di cui sopra oppure di tipo toscano, sottoposto a tostatura.

9.4. CRACKERS/FETTE BISCOTTATE

Devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate nelle disposizioni normative vigenti in materia.

Inoltre, devono essere:

- prodotti con farina proveniente da coltivazioni biologiche certificate;
- preparati eventualmente con l'aggiunta di olio di oliva, arachide, mais, soia e girasole, con esclusione di qualsiasi altro grasso di origine vegetale;
- senza grassi animali;
- freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale o sgradevole;
- preconfezionati.

9.5. BISCOTTI SECCHI

Devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate nelle disposizioni legislative vigenti in materia.

Inoltre, devono essere:

- preparati con farina proveniente da coltivazioni biologiche certificate;
- senza additivi;
- senza grassi animali;
- preparati eventualmente con l'aggiunta di olio di oliva, arachide, mais, soia e girasole, con esclusione di qualsiasi altro grasso di origine vegetale;
- senza albume d'uovo (limitatamente ai bambini lattanti) di ottima qualità;
- di tipo e formato diverso, alternando la qualità;
- indenni da infestanti, parassiti; larve, frammenti di insetti, muffe;
- privi di difetti tipo macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapori e odori atipici.

10. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

Il latte ed i prodotti a base di latte devono rispettare le norme di cui al D.P.R. 54/97, alla L. 1526/56 ed alle disposizioni legislative vigenti. Inoltre, devono essere tutti prodotti con latte di provenienza piemontese.

Il latte ed i prodotti a base di latte devono rispettare i requisiti minimi di cui al DM 25/07/2011.

10.1. LATTE

Deve:

- essere biologico;
- essere fresco di tipo "parzialmente scremato" se consumato come bevanda nella merenda, con data di scadenza non inferiore a 3 giorni oltre la data di utilizzo;
- aver subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere di tipo "parzialmente scremato" a lunga conservazione (UHT) se utilizzato per preparazioni alimentari come ingrediente; in questo caso dovrà avere una vita residua di almeno 75 giorni e la confezione, una volta aperta, dovrà essere conservata in frigorifero per non più di 2 giorni.

10.2. BURRO

Deve rispettare le indicazioni della L. 1526/56 e s.m.i..

L'utilizzo del burro, esclusivamente a crudo, deve essere limitato alle preparazioni che lo prevedono espressamente in ricetta.

10.3. YOGURT

Deve:

- essere intero e di tipo cremoso, alla frutta (senza pezzi), di gusti diversi;
- contenere fermenti lattici vivi;
- non contenere additivi né aromi;

- fornito in mono porzione da 125 g. che, al momento del consumo, abbia almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

10.4. BUDINO

Deve essere: preconfezionato, pastorizzato, senza additivi né aromi, fornito in mono porzione da 125 g che al momento del consumo abbia almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

10.5. FORMAGGI

Si richiede per la presente sub categoria merceologica la fornitura di prodotti “a filiera corta” e/o DOP e/o IGP; questi dovranno pertanto riportare la marcatura o il contrassegno specifico.

Devono possedere le seguenti caratteristiche generali:

- preparati secondo le “buone tecniche di produzione” dei vari tipi di formaggio;
- possedere le caratteristiche organolettiche tipiche delle singole specialità casearie;
- non presentare difetti di aspetto, di sapore, di colorazioni o dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- i formaggi da pasto, a denominazione di origine e/o tipica, devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate nella normativa vigente e riportare la marcatura o il contrassegno specifico;
- i formaggi freschi non devono contenere conservanti e additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

È escluso l'utilizzo di formaggi fusi (formaggini, sottilette ecc).

11. CEREALI e PRODOTTI FARINACEI

I prodotti farinacei ed i cereali devono rispettare i requisiti minimi di cui al DM 25/07/2011. Devono essere di 1° categoria.

11.1. ORZO

- deve essere utilizzato orzo perlato;
- deve risultare sano e pulito, ovvero indenne da parassiti (insetti, crittogame) ed alterazioni microbiologiche;
- non devono esserci corpi estranei, quali larve, frammenti di insetti o di stelo, semi di erbe infestanti, polvere o pietrisco;
- deve avere pezzatura omogenea, sono ammessi lievi difetti di forma;
- l'essiccazione deve essere uniforme;
- il consumo deve avvenire entro l'anno della produzione.

L'orzo solubile deve essere privo di additivi e conservanti.

11.2. RISO

- biologico;
- sottoposto alle operazioni di tipo sbramatura;
- conforme alla L. 325/58 ed alle altre disposizioni legislative vigenti;
- riso semilavorato a grana lunga;
- deve risultare indenne da parassiti (insetti, crittogamici), da alterazioni microbiologiche e non devono esserci corpi estranei quali larve, frammenti di insetti, ecc.;
- non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna.

11.3. FARINA

- biologica;
- bianca di tipo "0" di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 580/67 e dalle altre disposizioni legislative vigenti;
- non deve contenere imbiancanti, farine di altri cereali e altre sostanze estranee non consentite;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti muffe o altri agenti infestanti.

11.4. FARINA DI MAIS, SEMOLINO DI GRANO

Deve essere ottenuta mediante macinazione di farine di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa;

Per il resto valgono, ove pertinenti, le regole per la farina bianca.

11.5. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella L. 580/67 e nelle altre norme legislative vigenti.

Inoltre, deve essere:

- prodotta con farina proveniente da coltivazioni biologiche nazionali certificate;
- non presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli;
- indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo o da muffe;
- garantita una congrua rotazione dei formati di pasta utilizzata per la preparazione dei menù;
- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate sulle confezioni le seguenti caratteristiche: tempo di cottura, aumento di peso per la cottura, tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate entro il quale è garantita la conservazione di caratteristiche organolettiche accettabili.

12. GNOCCHI

- preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva o artigianali;
- preparati con almeno l'80% di patate;
- senza additivi aggiunti;
- con vita residua pari almeno al 75%.

13. POMODORI PELATI

Devono provenire da agricoltura biologica nazionale e possedere i requisiti minimi previsti dalla legislazione vigente (D.P.R. 428/75 e s.m.i.). Inoltre, devono essere privi di additivi e non presentare acidità troppo accentuata.

14. PESTO CONFEZIONATO

Deve essere di produzione nazionale biologica. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore. Deve presentare buone caratteristiche microbiologiche. L'etichettatura deve essere conforme al D.lgs. 109/92 e s.m.i.

15. SUCCO DI FRUTTA

Deve essere biologico; privo di zuccheri aggiunti ed additivi.

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. 489/1982 e s.m.i. e dalle altre disposizioni vigenti. Non deve presentare alcuna alterazione. Deve essere fornito in tetrabrik da 200 ml ciascuno, munito singolarmente di cannuccia.

16. MARMELLATA

Deve possedere i requisiti previsti nel D.P.R. 401/82 e nelle altre disposizioni vigenti.

La confettura deve essere del tipo Extra, priva di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti ad eccezione della pectina.

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

Deve essere somministrata in gusti diversi e fornita in monoporzioni.

17. MIELE

Deve essere conforme alle prescrizioni di cui L. 753/82 ed alle norme vigenti in materia.

Deve inoltre essere di nettare di fiori d'acacia di produzione nazionale, idoneamente confezionato ed etichettato a norma di legge.

18. CIOCCOLATO

Deve provenire dal commercio equosolidale.

Deve essere al latte e possedere i requisiti di cui alla L. 351/76 ed alle altre disposizioni vigenti. Non deve contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao.

19. SALE

Deve essere utilizzato sale marino integrale. Il prodotto non deve contenere impurità o corpi estranei.

Il sale fino deve essere iodurato e/o iodato in conformità al D.M. 562/95.

20. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

È previsto l'uso di olio di oliva extravergine di produzione nazionale biologica.

Tale prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche fissate dalla L. 1407/60 e da ogni altra disposizione vigente in materia.

21. PRODOTTI DIETETICI

In riferimento alle preparazioni per le diete speciali ed in bianco di cui al presente capitolato, l'Aggiudicatario è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti occorrenti per la predisposizione di tali schemi dietetici personalizzati (ad esempio, per celiachia, allergie, intolleranze, motivi etico-religiosi, problemi temporanei di salute).