



ALLEGATO 1

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PREMESSA

La presente tabella merceologica vuole coniugare il concetto di “educazione alimentare” al concetto di “educazione alla sostenibilità del pasto”.

La seguente tabella merceologica prende ispirazione dalle buone pratiche di ristorazione collettiva redatte dalla Provincia di Torino attraverso il programma “**ACTT – alimentazione consumatori territori transfrontalieri**” – **Programma di Cooperazione territoriale ALCOTRA 2007-2013**.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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.

Non è previsto l’utilizzo di prodotti contenenti OGM, grassi idrogenati, additivi coloranti (se non diversamente espresso), glutammato monosodico.

Contenitori in 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.

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, consumo) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione europea, Italia, Regione 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 Italia o prodotto in Piemonte**). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. Cacao, spezie) e per i prodotti certificati a marchio di origine europeo (DOP, IGP) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti.

L’Appaltatore dovrà fornire informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste, come schede tecniche o, se necessario, referti analitici di ogni materia prima o alimento utilizzato per il servizio di ristorazione.

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

L'Appaltatore, su richiesta del Committente, dovrà fornire l'elenco dei fornitori e delle marche dei prodotti prima dell'inizio del contratto. Il Committente, durante tutta la durata del contratto, potrà chiedere l'eliminazione dall'elenco del fornitore o la sostituzione della marca di un prodotto che risulti non gradito dagli utenti del servizio di ristorazione.

I criteri di sicurezza igienica e microbiologica riportati nel Capitolato tecnico 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.

La degradazione delle materie prime è un processo graduale; quanto più un alimento si trova lontano dalla sua scadenza o dal TMC definito, maggiori sono le garanzie relative alla sua sicurezza, freschezza e qualità. E' stato quindi previsto che alcune derrate debbano avere al momento dell'utilizzo una determinata **shelf-life residua** rispetto a quella indicato dal produttore. *Es. Non devono essere utilizzati prodotti IV gamma da consumarsi crudi con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.*

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Le derrate alimentari dovranno avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalla normativa italiana e comunitaria vigente, tra cui:

- **Legge N° 283 1962** (e s.m.i.) Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- **Dpr N° 327 1980** (e s.m.i.) Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283.
- **Regolamento CE 178/2002** (e s.m.i.) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e della rintracciabilità dei prodotti agroalimentari.
- **Regolamento CE 852/2004** (e s.m.i.) sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli)
- **Regolamento CE 853/2004** (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- **Regolamento CE 854/2004** (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- **Regolamento CE 396/2005** (e s.m.i.) Concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari
- **Regolamento CE 2073/2005**(e s.m.i.) Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- **Regolamento CE 1935/2004** (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- **Regolamento CE 10/2011** (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- **Regolamento CE 37/2005** (e s.m.i.) sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati
- **Regolamento UE 1169/2011** (e s.m.i.) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

- **D.Lgs 111/1992** (e s.m.i.) attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un’alimentazione particolare.
- **D.Lgs 31/2001** (e s.m.i.) attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.
- **Regolamento CE 1333/2008** (e s.m.i.) relativo agli additivi alimentari
- **Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003** pratiche generali e principi di igiene alimentare.
- **Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1** Tabella “Criteri microbiologici per i prodotti alimentari” Rev. 01:2013 (e s.m.i.)

I prodotti biologici quando utilizzati devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 834/2007 s.m.i., n. 889/2008 s.m.i., n. 1235/2008 s.m.i. , n. 710/2009.



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

CARNI

PRODOTTO	CARNE FRESCA DI BOVINO ADULTO SOTTOVUOTO – CARNI MACINATE
ASPETTO	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, che assumono aspetto mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
PROVENIENZA	Filiera piemontese
CARATTERISTICHE	<p>In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, le carni bovine devono essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di rintracciabilità ed etichettatura .</p> <p>Poiché la stragrande maggioranza dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina (descritta nella pubblicazione scientifica di Kambadur et al. - Genome Research – 1997 – 7 –pagg. 910-916), che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca costituirà oggetto dei controlli disposti dal Committente. La presenza della mutazione sarà prova dell'appartenenza alla razza piemontese; qualora la mutazione non venga rilevata, verranno disposte ulteriori verifiche allo scopo di accertarne l'origine e l'appartenenza alla razza piemontese.</p> <p>Non è consentito acquistare carne già macinata, per le preparazioni che lo richiedono, quali ragù, polpette e il polpettone, la macinazione dovrà avvenire nella stessa giornata di preparazione e consumo.</p>
SHELF-LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	PREPARAZIONI DI CARNE (SPIEDINI)
ASPETTO	Vedi aspetto carne bovina, suina ed avicola
PROVENIENZA	Filiera Italiana
CARATTERISTICHE	<p>Gli spiedini con verdure, devono presentarsi fresche e consistenti.</p> <p>La composizione degli spiedini dovrà essere: 50% carne bovina e/o suina, e/o avicola; 30-40% salsiccia di puro suino e/o pancetta; 10% - 20% verdure fresche.</p>



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

PRODOTTO	CARNE FRESCA DI SUINO REFRIGERATO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO
ASPETTO	Il tessuto muscolare presenta tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti hanno colorito bianco e consistenza soda. I tagli non presentano sierosità esterna, unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo rosa slavato con evidente sierosità.
PROVENIENZA	Filiera Italiana
CARATTERISTICHE	In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore le carni devono avere un ridotto sviluppo delle parti grasse, le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose. I tagli sono ben conformati, con ridotta quantità di grasso esterno e privi di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari.
SHELF - LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	SALSICCE DI PURO SUINO SOTTOVUOTO/ATM
ASPETTO	Si presenta di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine, l'impasto deve essere uniforme, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti hanno colorito bianco e consistenza soda.
PROVENIENZA	Filiera italiana
CARATTERISTICHE	Deve avere odore gradevole e colore caratteristico con caratteristiche organolettiche 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.
SHELF - LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 5 giorni rispetto alla data di scadenza



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

PRODOTTO	POLLO, TACCHINO, CONIGLIO REFRIGERATE SOTTOVUOTO
ASPETTO	<p>Le carni presentano caratteristiche di freschezza.</p> <p>La pelle di pollo e tacchino deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni ne' piume;</p> <ul style="list-style-type: none">- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni; <p>Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;</p> <ul style="list-style-type: none">- devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudate. <p>Le carni di coniglio devono avere un colorito rosa chiaro lucente.</p>
PROVENIENZA	Filiera italiana. Le carni di coniglio devono essere di provenienza biologica.
CARATTERISTICHE	<p>Devono appartenere alla classe A e devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;</p> <p>Le carni di tacchino devono provenire da animali 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.</p>
SHELF-LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 5 giorni rispetto alla data di scadenza



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

SALUMI E INSACCATI

PRODOTTO	PANCETTA TESA
ASPETTO CARATTERISTICHE	<ul style="list-style-type: none">Pancetta tesa e arrotolata: Il prodotto è ottenuto da "pancettone" di maiale scotennato, parzialmente sgrassato e arrotolato. Il prodotto in sezione si presenta omogeneo, di colore rosa, senza odori o colori anomali, inscurimenti della carne, ingiallimenti del grasso, rancidità, con caratteristiche venature di grasso, sapore dolce e aromatico. Viene insaccato con budello sintetico, calibrato 10 cm. ca.Pancetta affumicata: Il prodotto è ottenuto da pancetta di maiale rifilata e stagionata. Il prodotto in sezione si presenta omogeneo, senza odori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità, ecc.
ADDITIVI	Non devono contenere: polifosfati, glutine e latte e derivati
SHELF-LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	SALAME STAGIONATO
ASPETTO CARATTERISTICHE	Il prodotto è ottenuto da carne di maiale tritata, grana media/grossa. L'involucro esterno è costituito da budello naturale e si presenta in buono stato, senza muffa o alterazioni e ben aderente al contenuto. Il prodotto in sezione si presenta omogeneo, senza odori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità, ecc. Deve presentare giusto grado di maturazione (almeno 2 mesi) che deve essere dichiarato.

PRODOTTO	SPECK IGP
CARATTERISTICHE	Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Speck Alto Adige".
SHELF-LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	MORTADELLA
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Ottenuto da muscoli di spalla di suino con lardarelli ricavati dal guanciale. L'impasto deve essere omogeneo, non presentare granulosità, colore interno rosa vivo. Assenza di perdite di grasso o di gelatina. L'aroma non eccessivamente speziato.
ADDITIVI	Assenti



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

PRODOTTO	PROSCIUTTO COTTO AL NATURALE (SENZA POLIFOSFATI E CASEINATI)
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Deve avere carni di colore rosa chiaro, compatto, con grasso bianco, sodo, ben rifilato, assenza di difetti, confezionato con carni di buona qualità e di sapore gradevole. Deve essere prodotto ricostituito e quindi in sezione devono essere visibili i fasci muscolari. Rivestito solo parzialmente della propria cotenna. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato. Non deve avere odori sgradevoli e colorazioni anomale. Deve essere della tipologia "Scelto" o "Alta Qualità" secondo il DM 21 settembre 2005
PROVENIENZA	Filiera italiana
ADDITIVI	Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine, lattosio e proteine del latte. E' consentito l'utilizzo di nitrito di sodio nei limiti consentiti.
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP – S.DANIELE DOP
ASPETTO	Devono possedere tutte le caratteristiche qualitative ed organolettiche previste dai loro disciplinari di produzione. Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido. Possono essere utilizzati prodotti disossati e affettati.
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	BRESAOLA IGP
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina". 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.
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	MANZO STUFATO
ASPETTO E CARATTERISTICHE	La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno.
PROVENIENZA	Filiera italiana
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

PRODOTTO	FESA DI TACCHINO ARROSTO
ASPETTO E CARATTERISTICHE	La carne deve presentare consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.
PROVENIENZA	Filiera italiana
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTI CASEARI

PRODOTTO	LATTE UHT INTERO
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Il colore è opaco, bianco, tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole. Deve essere utilizzato come ingrediente nelle preparazioni.
PROVENIENZA	Filiera italiana
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di TMC

PRODOTTO	YOGURT INTERO/MAGRO NATURALE O ALLA FRUTTA
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Il sapore lievemente acidulo, consistenza liquida-cremosa; colore bianco latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato. La frutta può essere aggiunta in pezzi o sottoforma di purea "vellutata". Non deve presentare colorazione o sapore anomali. Deve essere fornito in monoporzioni
PROVENIENZA	Filiera piemontese o Italia del nord con latte proveniente da animali allevati in Italia
ADDITIVI	Assenti
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	BURRO DI CENTRIFUGA/BURRO MONOPORZIONE
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Confezionato secondo la normativa vigente nazionale ed europea. Le confezioni monoporzione devono essere da 10g.
PROVENIENZA	Filiera Italiana

PRODOTTO	PANNA UHT
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Consistenza cremosa, senza grumi, o separazione eccessiva delle fasi.
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di TMC



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

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

PRODOTTO	FORMAGGI FRESCHI																				
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Consistenza molle della pasta, colore bianco, sia all'interno che all'esterno, l'aroma è tenue, il sapore gradevolmente acidulo, i singoli pezzi devono essere interi compatti.																				
TIPOLOGIA E PROVENIENZA	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Crescenza/stracchino</td> <td>Filiera italiana</td> </tr> <tr> <td>Formaggio tipo quark</td> <td>Filiera italiana</td> </tr> <tr> <td>Mozzarella di latte vaccino</td> <td>Filiera italiana</td> </tr> <tr> <td>Mozzarella di bufala</td> <td>Filiera italiana</td> </tr> <tr> <td>Caprino</td> <td>Filiera italiana</td> </tr> <tr> <td>Robiola fresca</td> <td>Filiera piemontese</td> </tr> <tr> <td>Ricotta</td> <td>Filiera italiana</td> </tr> <tr> <td>Tomini fresco</td> <td>Filiera piemontese</td> </tr> <tr> <td>Primo sale</td> <td>Filiera italiana</td> </tr> <tr> <td>Quartirolo</td> <td>Filiera italiana</td> </tr> </tbody> </table>	Crescenza/stracchino	Filiera italiana	Formaggio tipo quark	Filiera italiana	Mozzarella di latte vaccino	Filiera italiana	Mozzarella di bufala	Filiera italiana	Caprino	Filiera italiana	Robiola fresca	Filiera piemontese	Ricotta	Filiera italiana	Tomini fresco	Filiera piemontese	Primo sale	Filiera italiana	Quartirolo	Filiera italiana
Crescenza/stracchino	Filiera italiana																				
Formaggio tipo quark	Filiera italiana																				
Mozzarella di latte vaccino	Filiera italiana																				
Mozzarella di bufala	Filiera italiana																				
Caprino	Filiera italiana																				
Robiola fresca	Filiera piemontese																				
Ricotta	Filiera italiana																				
Tomini fresco	Filiera piemontese																				
Primo sale	Filiera italiana																				
Quartirolo	Filiera italiana																				
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza																				

PRODOTTO	FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA																						
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Si tratta di formaggi a breve maturazione, che presentano una crosta poco evidente o costituita da una pellicola sottile (es.provola) e formaggi a pasta semidura, chiusa oppure con delle occhiature (es.fontina)																						
TIPOLOGIA E PROVENIENZA	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Asiago</td> <td>DOP</td> </tr> <tr> <td>Bra tenero</td> <td>DOP</td> </tr> <tr> <td>Fontina</td> <td>DOP</td> </tr> <tr> <td>Gorgonzola tipo dolce</td> <td>DOP</td> </tr> <tr> <td>Raschera</td> <td>DOP</td> </tr> <tr> <td>Scamorza/provola</td> <td>Filiera italiana</td> </tr> <tr> <td>Fontal</td> <td>Filiera italiana</td> </tr> <tr> <td>Taleggio</td> <td>DOP</td> </tr> <tr> <td>Toma Piemontese</td> <td>DOP</td> </tr> <tr> <td>Brie</td> <td>Filiera francese</td> </tr> <tr> <td>Emmentaler svizzero</td> <td>DOP</td> </tr> </tbody> </table> <p>I prodotti DOP Devono possedere tutte le caratteristiche qualitative ed organolettiche previste dai loro disciplinari di produzione</p>	Asiago	DOP	Bra tenero	DOP	Fontina	DOP	Gorgonzola tipo dolce	DOP	Raschera	DOP	Scamorza/provola	Filiera italiana	Fontal	Filiera italiana	Taleggio	DOP	Toma Piemontese	DOP	Brie	Filiera francese	Emmentaler svizzero	DOP
Asiago	DOP																						
Bra tenero	DOP																						
Fontina	DOP																						
Gorgonzola tipo dolce	DOP																						
Raschera	DOP																						
Scamorza/provola	Filiera italiana																						
Fontal	Filiera italiana																						
Taleggio	DOP																						
Toma Piemontese	DOP																						
Brie	Filiera francese																						
Emmentaler svizzero	DOP																						
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 15 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC																						

PRODOTTO	FORMAGGI A LUNGA STAGIONATURA (PARMIGIANO REGGIANO DOP, GRANA PADANO DOP)
ASPETTO E CARATTERISTICHE	I prodotti DOP Devono possedere tutte le caratteristiche qualitative ed organolettiche previste dai loro disciplinari di produzione. Il parmigiano reggiano deve appartenere alla prima categoria secondo i marchi di selezione. Anche il parmigiano grattugiato deve essere DOP oppure può essere grattugiato nello stesso giorno di somministrazione.



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

CONDIMENTI E CONFEZIONATI VARI

PRODOTTO	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ASPETTO E CARATTERISTICHE	<p>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 e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico. Gli oli devono essere confezionati 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. Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti". Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.</p> <p>Si tratta dell'unico olio ammesso sia per le cotture degli alimenti che per il condimento a crudo</p>
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	ACETO DI VINO/ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
CARATTERISTICHE	<p>Il prodotto deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino. L'aceto balsamico deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Aceto Balsamico di Modena".</p>

PRODOTTO	POMODORI PELATI/POLPA DI POMODORO
CARATTERISTICHE	<p>Ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, prodotti nell'anno, hanno i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none">• colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;• odore e sapore caratteristici del pomodoro;• assenza di larve e parassiti e alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa;• assenza di marciumi
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE
CARATTERISTICHE	<p>Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.</p>
PROVENIENZA	Filiera italiana



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

PRODOTTO	CAPPERI, CARCIOFINI E FUNGHI CHAMPIGNON
CARATTERISTICHE	Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.
PROVENIENZA	Filiera comunitaria

PRODOTTO	PESTO CONFEZIONATO
CARATTERISTICHE	Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti sono: basilico, olio extra vergine di oliva, Grana padano DOP e/o Parmigiano reggiano DOP, pinoli e/o noci e/o anacardi.
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	MAIONESE
CARATTERISTICHE	Deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti previsti sono: olio di semi di girasole, acqua, uova fresche pastorizzate, aceto di vino, sale, zucchero, amido, succo di limone, aromi. Il prodotto deve essere fornito confezionato.
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	TONNO SOTT'OLIO/AL NATURALE
CARATTERISTICHE	Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero preferibilmente della varietà "pinna gialla" (Thunnus albacores).
PROVENIENZA	Filiera comunitaria

PRODOTTO	CONSERVE SOTT'OLIO/SOTT'ACETO
CARATTERISTICHE	Il prodotto può essere contenuto in vetro o bagna stagna. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%. Le verdure devono presentarsi integre.
PROVENIENZA	Prodotti e confezionati in Italia

PRODOTTO	DADO VEGETALE
CARATTERISTICHE	Assenza di glutammato monosodico e di altri conservanti. Prodotto granulare vegetale utilizzato per la preparazione di brodi e di zuppe/minestre a base di verdure. Prodotto con solo olio extravergine d'oliva.



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

CEREALI E DERIVATI

PRODOTTO	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO NORMALE E ALL'UOVO/PASTA INTEGRALE
ASPETTO E CARATTERISTICHE	<p>Deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bottatura o bolle d'aria, spezzature e tagli.</p> <p>Dopo la cottura il prodotto non deve presentarsi coloso né avere segni di cottura insufficiente. La cottura deve essere adeguata a mantenere requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenza di spaccature.</p> <p>Per la pasta all'uovo, le uova possono essere sostituite ovoprodotti liquido, fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dalla normativa vigente in materia.</p>
PROVENIENZA	Prodotti e confezionati in Italia
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 6 mesi rispetto alla data di TMC

PRODOTTO	PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA in ATM (CON CARNE, PROSCIUTTO CRUDO, RICOTTA E SPINACI)
CARATTERISTICHE	<p>Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito (per le paste ripiene di magro) da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, parmigiano reggiano e/o formaggio grana, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi.</p> <p>Per i tortellini è consentito un ripieno di prosciutto crudo e/o cotto, carne di vitellone e/o suino, parmigiano reggiano e/o formaggio grana, noce moscata.</p> <p>Non è consentito l'utilizzo di prodotti secchi a lunga conservazione.</p>
PROVENIENZA	Prodotti e confezionati in Italia
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	GNOCCHI DI PATATE SOTTOVUOTO/ATM
CARATTERISTICHE	Devono essere prodotte solo con farina di grano tenero e con patate, 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.
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di TMC.



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

PRODOTTO	RISO ARBORIO E RISO SEMIFINO E SUPERFINO O PARBOILED
CARATTERISTICHE	<p>Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggianti. Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed e' escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.;</p> <p>Il riso parboiled non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne, come da disposizioni legislative vigenti. L'utilizzo del riso parboiled deve essere concordato con il Committente e limitato a ricette che ne richiedono l'uso particolare.</p>
PROVENIENZA	Filiera piemontese o regioni contermini



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PRODOTTO	PANE COMUNE /PANE ALL'OLIO/PANE INTEGRALE
ASPETTO	Panino da 40 g. e da 50 g. pane pugliese da 500-800 g.
ASPETTO E CARATTERISTICHE	<p>Deve essere preparato con sfarinati di grano del tipo 0 o tipo 00. Deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere stato conservato con il freddo od altre tecniche e quindi successivamente rigenerato.</p> <p>Nel caso del pane integrale questo dovrà essere a lievitazione naturale, prodotto con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.</p> <p>Caratteristiche organolettiche richieste:</p> <ul style="list-style-type: none">• crosta dorata e croccante;• la mollica deve essere morbida;• alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;• non deve presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro. <p>I grassi impiegati possono essere solamente olio extra vergine di oliva o olio di oliva</p>
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Italia
CONFEZIONAMENTO	<p>Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata, a loro volta inseriti in ceste di plastica, e riportanti la data di produzione, il peso, la tipologia di prodotto, gli ingredienti secondo normativa vigente (Reg. UE 1169/2011).</p> <p>Pezzatura richiesta gr. 50 (vedi tabelle dietetiche).</p>

PRODOTTO	PANE GRATTUGIATO
CARATTERISTICHE	Non è previsto l'utilizzo e la presenza di grassi animali
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Italia

PRODOTTO	FETTE BISCOTTATE/CROSTINI O SIMILI
CARATTERISTICHE	Non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali ad esclusione dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva. I prodotti devono essere preconfezionati in singole monoporzioni.
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Italia

PRODOTTO	GRISSINI/CRACKERS
CARATTERISTICHE	Non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali ad esclusione dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva.
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Italia
CONFEZIONAMENTO	I prodotti devono essere preconfezionati in singole monoporzioni.



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

PRODOTTO	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
PROVENIENZA	Prodotta e confezionata in Italia

PRODOTTO	FARINA DI MAIS
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	PRODOTTI DA FORNO MONOPORZIONE
CARATTERISTICHE ED ASPETTO	Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno, aventi una perfetta lievitazione e cottura. Prodotti previsti: <ul style="list-style-type: none">- Mini-cake preparato con yogurt;- Mini-cake all'albicocca;- Crostatina alla marmellata I grassi impiegati possono essere: burro, o olii/grassi vegetali preferibilmente monoseme (con esclusione di olii vegetali di palma o cocco o simili). Devono essere privi di coloranti.
PROVENIENZA	Prodotte e confezionate in Italia

PRODOTTO	BISCOTTI
CARATTERISTICHE ED ASPETTO	Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno. Devono essere privi di coloranti e di olii vegetali di palma o cocco o simili. Non devono contenere sciroppo di glucosio e/o fruttosio. Quando richiesti devono avere un ridotto contenuto di zuccheri.
PROVENIENZA	Prodotte e confezionate in Italia

PRODOTTO	CEREALI (FARRO DECORTICATO, ORZO PERLATO)
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Farro: forma di chicco beige, assenza di odori sgradevoli Orzo: grani ovali marroni sbiancati, odore e sapore caratteristici
PROVENIENZA	Filiera italiana



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

ORTOFRUTTA

PRODOTTO	FRUTTA E VERDURA FRESCA DI STAGIONE BIOLOGICA
ASPETTO E CARATTERISTICHE	<p>I prodotti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none">- interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;- puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;- con un grado di maturazione idoneo;- non essere bagnati o eccessivamente umidi;- essere privi di odori e sapori anomali;- privi di segni di germogliazione (patate, cipolle, aglio);- è tollerato uno scarto massimo pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato. <p>Le forniture di frutta potranno essere oggetto di controllo da parte del Committente al fine di valutarne il contenuto zuccherino attraverso la misurazione dei gradi brix, che dovranno essere adeguati alla tipologia di prodotto (es. mele con almeno 12° brix al rifrattometro).</p> <p>Ogni settimana dovranno somministrarsi almeno quattro tipologie di frutti diversi, scelti tra quelli di stagione, secondo quanto indicativamente previsto dalla Tabella 1. - STAGIONALITÀ PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.</p> <p>Le banane non devono essere state trattate con Tiabendazolo e la polpa deve essere soda e pastosa, priva di annerimenti, attacchi da crittogame o parassiti animali; il sapore non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.</p> <p>Potrà essere richiesto dal Committente la preparazione di frutta già pelata e tagliata a pezzi.</p> <p>Per la preparazione della purè di patate si deve partire dal prodotto orticolo fresco o di IV gamma con l'aggiunta di latte, burro e formaggio grana. Non è consentito l'utilizzo totale o parziale di fiocchi di patate o prodotti simili come i preparati per purè.</p> <p>In caso di mancata reperibilità sul mercato di ortofrutta biologica, può essere utilizzata ortofrutta EXTRA, previa comunicazione almeno 1 giorno prima al Committente, con documentazione da parte del fornitore che provi tale difficoltà di approvvigionamento.</p>
PROVENIENZA	Tutti i prodotti dovranno provenire da Agricoltura biologica secondo il Reg. CE 834/2007 e devono essere di produzione Regionale/Nazionale, eccetto le banane e l'ananas, che dovranno provenire dal commercio equosolidale

PRODOTTO	ORTOFRUTTA DI IV GAMMA BIOLOGICA
ASPETTO E CARATTERISTICHE	<p>Nel caso siano previste forniture in IV gamma di ortaggi, ananas, melone e mix di frutta (macedonia), queste dovranno in ogni caso rispettare le caratteristiche e disposizioni previste per la "Frutta fresca". Tale tipologia di prodotto può essere fornita solo in caso di impossibilità di utilizzo di ortofrutta fresca e dopo autorizzazione da parte del Committente.</p> <p>Le condizioni di produzione, confezionamento e distribuzione dovranno rispettare la normativa vigente, in particolare la Legge n.77 del 13 maggio 2011 ed il DM 3746 del 20 giugno 2014.</p>
PROVENIENZA	Tutti i prodotti dovranno provenire da Agricoltura biologica secondo il Reg. CE 834/2007 e devono essere di produzione Regionale/Nazionale Le banane e l'ananas dovranno provenire dal commercio equosolidale.
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti IV gamma da consumarsi crudi con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

PRODOTTO	FAGIOLI BORLOTTI, FAGIOLI CANNELLINI, CECI, LENTICCHIE, PISELLI, FAVE
ASPETTO	Devono essere puliti, di pezzatura omogenea, con leggeri difetti di forme. Tutti i semi devono essere perfettamente integri, privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di muffa, di residui di pesticidi. Per i piselli è consentito l'utilizzo del prodotto surgelato.
PROVENIENZA	Italiana
CARATTERISTICHE	Devono essere uniformemente essiccati. L'umidità non deve superare al 13%.

TABELLA 1. STAGIONALITÀ PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

STAGIONALITA' PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE REGIONE PIEMONTE												
Prodotti di filiera piemontese i prodotti, di seguito elencati devono essere di filiera piemontese, coltivati, confezionati e distribuiti in Piemonte												
PRODOTTO	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
ORTAGGI												
ASPARAGO												
BASILICO												
BIETOLA DA TAGLIO												
CAVOLFIORE BIANCO												
CAVOLI BROCCOLI												
CAVOLI VERZA												
CICORIA CATALOGNA												
CICORIA LUNGA MILANO												
CIPOLLE												
FAGOLINI												
LATTUGA CANASTA												
LATTUGA CAPPUCCIO												
LATTUGA DA TAGLIO PARELLA												
LATTUGA FOGLIA DI QUERCIA												
LATTUGA GENTILE												
LATTUGA ROMANA												
MELANZANE												
PATATE												
PEPERONI LUNGHI												
PEPERONI QUADRATI												
POMODORO CUORE DI BUE												
POMODORO ALLUNGATO												
POMODORO TONDO LISCIO												
PORRI												
PREZZEMOLO												
RADICCHIO ROSO TONDO												
ROSMARINO												
RUCCOLA												
SEDANO DA COSTA BIANCO												
SEDANO DA COSTA VERDE												
SPINACIO												
VALERIANA												
ZUCCA LUNGA												
ZUCCHINO CHIARO CON FIORE												
ZUCCHINO SCURO												

TABELLA STAGIONALITÀ PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE

	FRUTTA											
ALBICOCCHIE												
CACHI												
CILIEGIE												
DURONI												
FRAGOLE												
KIWI												
MELE FUJI												
MELE GOLDEN												
MELE ROSSE GALA/ROYAL/STARK												
MIRTILLI												
NETTARINE												
PERE ABATE												
PERE CONFERENCE												
PESCHE												
SUSINE VARIETÀ CINOGAPPONESI												
SUSINE VARIETÀ EUROPEE												



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

SURGELATI E CONGELATI

PRODOTTO	FILETTI/TRANCI DI PESCE (HALIBUT, MERLUZZO, PLATESSA, PALOMBO, NASELLO, CERNIA, SGOMBRO, ALICI, SEPIOLINE, PESCE SPADA, TROTA SALMONATA, SALMONE IN TRANCI)
CARATTERISTICHE	<p>Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente</p> <p>Nel caso vengano forniti prodotti surgelati questi dovranno essere preparati e confezionati da fornitori qualificati in conformità alle norme vigenti. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. I prodotti non devono presentare: segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento (es. formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni e impaccamento), alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo.</p>
ASPETTO	<p>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*. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zone FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Parametri fisici: calo peso 10 - 30% a seconda della specie; glassatura 5 - 20% a seconda della specie.</p> <p>*Viene definito senza lisce (rif.CODEX STAN 165/1989 Rev.3-2014) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza ≥ 10 mm oppure di diametro ≥ 1 mm in un campione di 1 Kg. La presenza di lisce di lunghezza ≤ 5 mm e di diametro ≤ 2 mm non è considerata difetto”.</p>



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

PRODOTTO	VERDURE SURGELATE (FAGIOLINI FINI, SPINACI o BIETE, PISELLI FINI, MINESTRONE)
ASPETTO CARATTERISTICHE	E Devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito); devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa ne' apparire spappolata; il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%; sono tollerati leggeri difetti di colorazione.
PROVENIENZA	Tutti i prodotti dovranno provenire da Agricoltura biologica secondo il Reg. CE 834/2007 e devono essere di produzione Regionale/Nazionale
SHELF - LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC.

PRODOTTO	PASTA SFOGLIA e PASTA BRISE'
CARATTERISTICHE	Prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale. In fogli arrotolati o in panetti

PESCE FRESCO

PRODOTTO	TROTA
ASPETTO CARATTERISTICHE	E E' richiesto l'utilizzo di trota fresca (specie Iridea) di allevamento. Il pesce fresco deve essere in buono stato di conservazione e deve presentare caratteristiche organolettiche di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale). I prodotti ittici devono inoltre essere presentati perfettamente sviscerati o sfilettati senza pelle o in tranci e confezionati sottovuoto o in ATM. Devono essere assenti macchie di sangue e di residui di visceri, di pelle, squame e non devono avere colorazioni anomale e muffe. Inoltre devono essere assenti bruciature da freddo e parziali disidratazioni. Il pesce deve essere lavorato in stabilimenti riconosciuti, il giorno della pesca o al massimo il mattino seguente. Entro le 24 ore dalla lavorazione, il pesce dovrà essere consegnato al centro di cottura che dovrà provvedere alla somministrazione entro e non oltre il giorno successivo al ricevimento.
PROVENIENZA	Filiera nord Italia



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

UOVA E OVOPRODOTTI

PRODOTTO	UOVA FRESCHE IN GUSCIO BIOLOGICHE
CARATTERISTICHE	Uova fresche di CAT "A", a calibro differente, guscio a struttura mediamente resistente, albume del 60% del peso dell'uovo, tuorlo del 40% del peso dell'uovo Le uova "freschissime" (A extra), non trattate e refrigerate devono avere camera d'aria non superiore a 4mm
PROVENIENZA	Le uova provengono da galline allevate libere ed all'aperto in allevamenti biologici, di produzione nazionale.
SHELF LIFE	Le uova di categoria A possono essere consumate fino a 14 giorni prima della scadenza, mentre le uova A extra fino al 7°giorno dall'imballaggio/9° dalla deposizione.

PRODOTTO	UOVA PASTORIZZATE
CARATTERISTICHE	Prodotti con uova fresche di categoria A da galline allevate a terra. Deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico, 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.
PROVENIENZA	Filiera italiana
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzate con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di TMC\scadenza.

PRODOTTI ALIMENTARI VARI

PRODOTTO	MIELE DI NETTARE (MILLEFIORI, ACACIA)
CARATTERISTICHE	Il prodotto, dell'ultima annata di produzione, presenta tutte le caratteristiche di composizione prescritte dalla normativa vigente. Si presenta in forma fluida (fluida o densa) o in forma leggermente cristallizzata. Non contiene tracce di residui di sostanze utilizzate per trattamenti terapeutici e disinfestanti somministrati alle api, nonchè di contaminanti ambientali. Non presenta inoltre sapore e odore estranei; non ha iniziato un processo di fermentazione nè è effervescente; non è stato sottoposto a trattamento termico tale da inattivare parzialmente o completamente gli enzimi termolabili o resi in gran parte inattivi; non presenta acidità modificata artificialmente; non è stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che ne hanno reso impossibile la determinazione dell'origine.
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	ZUCCHERO SEMOLATO ZUCCHERO A VELO
CARATTERISTICHE	Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtch-Test). Deve essere confezionato in pacchetti da Kg.1 e devono essere disponibili su richiesta le bustine monodose.
PROVENIENZA	Filiera comunitaria



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

PRODOTTO	SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Per succo di frutta si intende un prodotto costituito al 100% da frutta privo di zuccheri aggiunti. Nel caso dei nettari di frutta si fa richiesta che la percentuale di frutta presente sia almeno del 50% . Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti, nonché privo di additivi.
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare né caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri né sapori estranei. Devono avere almeno 50% di frutta. Le confetture extra devono essere contenute in confezioni monodose da 25 g e di gusti diversi: pesca, albicocca, ciliegia, prugna, fragola.
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	MOUSSE DI FRUTTA
CARATTERISTICHE ED ASPETTO	Purea ottenuta da frutta in ottimo stato di conservazione, pienamente matura e con corretto rapporto di zuccheri ed acidità naturale dei frutta. La polpa deve essere raffinata e calibrata in modo omogeneo, odore colore e sapore devono essere tipici della materia prima costituente
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	THE'IN FILTRI e THE DE'INATTO IN FILTRI
CARATTERISTICHE	Ottenuto da foglie accartocciate e torrefatte della pianta del the. Non deve presentare colore, odore, sapore anomali.
PROVENIENZA	Filiera comunitaria

PRODOTTO	CAFFÈ MACINATO, ORZO MACINATO
CARATTERISTICHE	Caffè macinato al 100% varietà arabica e caffè miscela. La granulometria deve essere omogenea e non troppo fine. E' vietato utilizzare nella preparazione del caffè sostanze coloranti, o miscele surrogate. Per l'ottenimento dell'orzo macinato è vietato utilizzare surrogati (cicoria), coloranti

PRODOTTO	CIOCCOLATO E CIOCCOLATO AL LATTE BARRETTA
----------	---



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

ASPETTO CARATTERISTICHE	Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte. Si richiede inoltre il rispetto dei seguenti parametri qualitativi: 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%. Le barrette devono avere un peso non inferiore a 20g
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Italia con materia prima proveniente da commercio equosolidale

PRODOTTO	LIEVITO DI BIRRA
CARATTERISTICHE	Consistenza compatta, priva di grumi, macchie, parti liquide e corpi estranei. Assenza di odori, sapori, colorazioni anomale. Assenza di alterazioni microbiche, fungine.
PROVENIENZA	Filiera comunitaria

PRODOTTO	DESSERT/BUDINO A BASE DI LATTE PASTORIZZATO
CARATTERISTICHE	Stabilizzato con trattamenti termico, consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature, Le confezioni singole da 125 g Budino al cioccolato, vaniglia e creme caramel
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	FRUTTA A GUSCIO E SEMI OLEOSI
CARATTERISTICHE	Tale prodotto si deve presentare già sgusciato e deve essere privo di frammenti di gusci ed esente da qualsiasi contaminazione. I prodotti richiesti sono: noci, nocciole, pinoli, mandorle. Tali prodotti non devono contenere sale aggiunto, né conservanti
PROVENIENZA	Filiera comunitaria

PRODOTTO	ERBE AROMATICHE
CARATTERISTICHE	Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, menta, maggiorana), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere seconda la stagionalità freschi. Solo fuori stagione è permesso l'utilizzo di erbe aromatiche essiccate o surgelate.
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	SPEZIE ED AROMI/ZAFFERANO
-----------------	----------------------------------



PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE

CARATTERISTICHE	I prodotti interi o macinati devono rispettare i requisiti normativi (chiodi di garofano, cannella, noce moscata, origano). Per lo zafferano si richiede puro, in polvere ed in involucri sigillati
------------------------	--

BEVANDE

PRODOTTO	ACQUA OLIGOMINERALE
CARATTERISTICHE	L'acqua dovrà avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. Può essere richiesta anche acqua minerale naturale con aggiunta di anidride carbonica. Le bottiglie da ½ litro dovranno essere in PET. Per quanto riguarda gli erogatori di acqua di rete, installati in mensa. L'Appaltatore dovrà pianificare una manutenzione programmata e prevedere un'adeguata pulizia di tale apparecchiatura.
PROVENIENZA	Filiera piemontese

PRODOTTO	BEVANDE ANALCOLICHE
CARATTERISTICHE	Non deve presentare odore, colore, sapore anomali.