Allegato 6 al Capitolato speciale per la concessione del Servizio di Asilo Nido Comunale anni 2018/2022

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, devono essere conformi alla normativa italiana, comunitaria e della Regione Piemonte che qui si intende tutta richiamata.

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

REQUISITI COMUNI A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

- i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o di altra origine;
- 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;
- 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 entrate va garantita idonea rintracciabilità come da disposizioni del Reg. CE n. 178/2002;
- Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati. Eventuali deroghe possono essere concesse dalla A.C. previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte della I.C.

La fornitura e la somministrazione dei prodotti alimentari dovrà essere in conformità ai **criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (PANGPP)**

Fornitura prodotti da agricoltura biologica

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
Pomodori pelati
Olio extravergine di oliva.
Carni avicole
Pesce 20% acquacoltura biologica

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.

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.

Carne bovina
Filiera piemontese. 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.

Carni avicole – pollo e tacchino - Filiera italiana carne biologioca

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.

Caratteristiche dei prodotti ittici
Il pesce deve essere congelato o surgelato, idoneamente confezionato ed etichettato. Per il 20% deve provenire da acquacoltura biologica.

Yogurt
Filiera italiana. Non sono ammessi prodotti contenenti conservanti e/o coloranti, aromi naturali e antiossidanti.

Formaggio da condimento 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

Formaggi da pasto: 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.

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

Sale marino iodato fino e grosso