

ALLEGATO 1 – Caratteristiche merceologiche

Razionale alle caratteristiche delle derrate alimentari

I criteri di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono “ispirati a esigenze sociali, nonché alla tutela della salute e dell’ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile” (come indicato dal D.Lgs. 163/06 art 2 comma 2) e riprendono i contenuti del Piano d’Azione Nazionale per il Green Public Procurement (DM 11 aprile 2008), del DM 25 Luglio 2011 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” e del DM 10 aprile 2013 “Piano d’Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione – revisione 2013”.

Gli acquisti pubblici verdi persegono obiettivi di sostenibilità ambientale con scelte di prodotti provenienti da agricoltura biologica o da lotta integrata, eco-certificati, o del commercio equo e solidale e che considerano, inoltre, nei processi, l’impatto dei mezzi di trasporto, la quantità e la tipologia degli imballaggi, la quantità e il tipo di smaltimento dei rifiuti, le informazioni all’utenza.

L’utilizzo di prodotti locali attraverso convenzioni con fornitori di zona coniuga aspetti di sostenibilità ambientale, legame con il territorio e sostegno all’economia locale, in processi definiti *filiera corta e chilometro zero* che, accorciando le distanze tra luogo di produzione e consumo, determina un minor utilizzo di sistemi di trasporto, imballaggio, energia, minor numero di passaggi, con evidenti effetti sull’ambiente. Scelte di questo tipo attivano processi di tipo partecipativo, percorsi di salvaguardia dell’ambiente e sostegno all’economia locale e inoltre determinano una maggiore responsabilità e controllo sociale con ricadute in termini di salute sulla collettività.

Le informazioni che la società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire agli utenti devono riguardare:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell’opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- provenienza territoriale degli alimenti
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Le caratteristiche tecniche delle derrate alimentari qui sotto indicate hanno come obiettivo la definizione di un pool di alimenti che sono alla base di menù e rispondono ai requisiti di qualità: nutrizionale, sensoriale, igienico sanitario, di servizio, ambientale.

Sono stati individuati i requisiti minimi per gli alimenti “chiave” della dieta, ovvero cereali, frutta e verdura, carne, pesce, uova e formaggi, condimenti. Tali categorie saranno soggette a valutazione delle schede tecniche in sede di gara e di controllo durante l’esecuzione dell’appalto.

Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono alla maggior parte dei prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù da servire agli utenti.

I prodotti per i quali non risultano indicate specifiche caratteristiche tecniche sono:

- prodotti essenziali di uso comune, generalmente costituiti da un unico ingrediente
- prodotti ritenuti non essenziali per scarso valore merceologico e nutrizionale
- prodotti da consumarsi in occasioni di festività

Per altri prodotti non rientranti nei tre punti precedenti il cui uso si renderà necessario, questi andranno identificati e approvati dalla S.A. in base a criteri di qualità organolettica e degli ingredienti. Dovranno essere fornite e tenute agli atti le corrispondenti schede tecniche.

Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari

Condizioni generali

Le derrate alimentari, acquistate dalla Ditta aggiudicataria per la preparazione dei pasti oggetto del presente capitolato dovranno:

- soddisfare i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia
- possedere le caratteristiche definite nell’apposita lista merceologica

Qualora la ditta aggiudicataria intenda inserire/modificare/sostituire anche temporaneamente le materie

prime utilizzate per le preparazioni alimentari, dovrà inviare le nuove schede tecniche al Comune per l'approvazione e controllo. Le schede tecniche consegnate in sede di offerta tecnica dovranno contenere le seguenti indicazioni minime:

- definizione merceologica
- stato di condizionamento
- marca, provenienza, produttore ed indirizzo
- eventuale denominazione commerciale del prodotto
- caratteristiche chimico fisiche
- tutte le informazioni contenute in etichettatura così come previsto dal Reg. CE n. 1169/11 e successive modifiche
- grammatura/calibro/taglio commerciale
- capacità della confezione
- specifiche generali sulla vita residua delle carni

Tutti i prodotti alimentari devono al momento della consegna rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità Reg. CE 178/2002, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche.

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche del prodotto. La vita viene determinata come segue:

$$v.r. = \frac{\text{termine minimo di conservazione - data di consegna}}{\text{termine minimo di conservazione - data di produzione}} \times 100$$

Per i prodotti alimentari ad alta deperibilità dal punto di vista microbiologico, al fini del calcolo della vita residua, il termine minimo di conservazione viene sostituito dalla data di scadenza.

È facoltà della S.A. chiedere la sostituzione di prodotti che, pur rispondendo alle caratteristiche specifiche, non soddisfino dal punto di vista organolettico l'utenza.

Ciò premesso si propone di dare preferenza ai prodotti alimentari nazionali e di prossimità, biologici, tipici, tradizionali, da commercio equo e solidale, prodotti agricoli regionali. In particolare, costituisce titolo preferenziale per l'aggiudicazione l'utilizzo di materie prime provenienti da aziende con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione.

Si ricorda che non sono ammessi:

- prodotti geneticamente modificati o contenenti OGM
 - margarine
 - preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari
 - frutta, verdura, legumi in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia
 - fiocchi di patate
 - carni congelate/surgelate, hamburger, prefritti di carne/pesce
 - formaggi fusi/contenenti sali di fusione
- salvo specifica autorizzazione della S.A.

Caratteristiche specifiche delle derrate alimentari

CEREALI

Pane: fresco e fornito giornalmente (è vietato l'utilizzo di pane conservato con il freddo, refrigerato o surgelato o con altre tecniche e poi rigenerato). Non sono ammessi grassi aggiunti ad eccezione dell'olio extra-verGINE di oliva.

Tipologie:

- pane comune di tipo "0", "00", pane integrale, pane di cereali (formato: panini da 50-70 grammi)
- pane speciale di almeno 4 tipi diversi, i cui ingredienti saranno: farina di grano tenero e/o di altri cereali, lievito, olio extra vergine d'oliva/latte/yogurt, e a scelta semi oleosi (noci, pinoli, semi di zucca, max

10%), frutta secca (uvetta, albicocche, prugne, frutta fresca: mela, pera, pesche, uva), erbe aromatiche (rosmarino, salvia), pomodori freschi o secchi, olive nere o verdi.

Pasta lievitata: preparata con farina tipo "0" o integrale o miscela con altri cereali, acqua, sale e lievito di birra (in caso di impossibilità alla preparazione "casalinga"), unico grasso ammesso olio extra-verGINE di oliva.

Considerato l'importanza di moderare il consumo di sale anche nella ristorazione scolastica, presente anche in pane e prodotti da forno, si sostiene la campagna "Pane con meno sale" promossa dal Ministero della Salute. A tale fine si richiede pertanto che **tutte le tipologie di pane e pasta lievitata contengano <1,8% di cloruro di sodio (sale da cucina) corrispondente a meno di 18 gr di cloruro di sodio su 1 Kg di farina**, attestate da relativa scheda tecnica.

Pasta biologica: di semola di grano duro, semi integrale /integrale, di altri cereali, nei formati più idonei

Pasta all'uovo secca o fresca biologica: prodotta esclusivamente con semola e/o farina di frumento e uova intere.

Riso biologico: tutte le varietà e gradi di raffinazione di riso, parboiled. Confezionato sottovuoto.

Altri cereali, anche in chicchi (orzo, farro...) e derivati: chicchi di orzo, farro..., semola di grano duro (semolino), farina di frumento tipo OO, O, 1, integrale, farina di mais per polenta (anche precotta), fiocchi di avena/ farro/ mais (cornflakes, unici ingredienti: mais, malto, miele), cous cous, bulgur di ogni grado di raffinazione, in funzione delle esigenze dell'utenza.

SEMILAVORATI

Ai fini del presente capitolo si intendono per "semilavorati" i seguenti prodotti

Gnocchi di patate/di semolino: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con: patate, farina di grano, uova, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio vegetale. preparati anche con spinaci, zucca, radicchi o semolato (gnocchi di semolino).

Pasta ripiena: in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva o surgelata. La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e conforme ai requisiti di produzione della pasta all'uovo (D.P.R. n. 187 del 09/02/2001 art. 8). Il prodotto deve essere esente da additivi.

Il ripieno dovrà essere di carne, ortaggi, ricotta, formaggio parmigiano reggiano e/o altro formaggio (unici ingredienti: latte, caglio e sale), uova pastorizzate, pane grattugiato, sale, noce moscata. Detto ripieno, non inferiore al 30% per i tortellini e al 40% per i ravioli rispetto alla pasta, deve essere così composto:

- carni: carne bovina minimo 60% sul ripieno;
- prosciutto: prosciutto crudo minimo 11% sul ripieno;
- spinaci e ricotta: ricotta minimo 55%, spinaci freschi o surgelati minimo 11% sul ripieno.

Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzamento o perdita di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche anche di un servizio mensa con pasti trasportati.

Le confezioni devono essere di quantità adeguata a soddisfare le esigenze giornaliere, in modo da evitare avanzi di prodotto sfuso.

Prodotti da forno confezionati e/o freschi:

eventualmente conditi esclusivamente con olio extra-verGINE di oliva, di mais, di girasole.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta e verdura fresche di provenienza nazionale (ad esclusione delle banane)

Saranno da preferire i prodotti provenienti da produzione italiana di categoria extra o prima. L'approvvigionamento di frutta e verdura dovrà essere **almeno bisettimanale e rispettare il più possibile la stagionalità** di seguito riportato e **un'opportuna varietà**. Frutta e verdura dovranno essere rappresentate da diverse varietà all'interno della stessa tipologia merceologica (es. pere: williams, abate, kaiser, conferance...). Le verdure saranno opportunamente specificate in menù e diversificate (al massimo 2 volte alla settimana la stessa tipologia), secondo la stagionalità.

È necessario garantire le grammature al lordo indicato nell'allegato "Grammature".

Tipologie di frutta (in tutte le varietà): mele, pere, banane, kiwi, arance, clementine, mandarini, limoni, fragole, meloni, angurie, pesche, pesche noci, albicocche, prugne, susine, ciliegie, uva, mapi, cachi.

Tipologie di verdura (in tutte le varietà): spinaci, biete, cicoria, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo romano, cavolo verza, rapanelli, cetrioli, finocchi, carote, melanzane, peperoni, zucchine, sedano, sedano rapa, cime di rapa, broccoli, cavolini di Bruxelles, barbabietole, tutti i tipi di insalata, tutti i tipi di radicchio, zucca, asparagi, fagiolini, fagioli, erbette rosse, pomodori, cipolla, cipollotto, porro, aglio.

Tipologie di legumi (in tutte le varietà): fagioli, piselli, ceci, lenticchie, fave, legumi misti.

Patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma.

SURGELATI

L'impiego settimanale delle **verdure surgelate** andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità dei prodotti freschi. E consentito l'utilizzo di prodotti surgelati al massimo 2 volte alla settimana: 1 volta come contorno, 1 volta come ingrediente. Le verdure surgelate dovranno rispondere a requisiti organolettici soddisfacenti, l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, e il grado di integrità, con pezzi separati senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione. Le tipologie consentite sono: asparagi, carciofi, spinaci, bietta erbetta, fagiolini fini, taccole, verdure miste per minestre senza fagioli e patate.

Le **patate surgelate** andranno utilizzate esclusivamente per le emergenze e dovranno essere a spicchi, a "tocchetti" o intere, non prefritte, senza grassi.

Legumi surgelati: fagioli, piselli, legumi misti.

Calendario indicativo dei prodotti frutticoli freschi – le tabelle sono tratte dagli opuscoli “Ortaggi” e “Frutta” editi dal Ministero delle Politiche agricole nell’ambito della campagna "Sai quel che mangi, qualità e benessere a tavola"

Le stagioni della frutta												
PRODOTTI/MESI	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
ALBICOCCHE						X	X					
AMARENE						X	X					
ANGURIE							X	X				
ARANCE	X	X	X	X						X	X	
CASTAGNE										X	X	
CILEGIE					X	X	X					
CLEMENTINE	X	X								X	X	X
FICHI						X	X	X	X			
FRAGOLE				X	X	X	X	X				
KAKI										X	X	
KIWI	X	X	X	X	X					X	X	
LAMPONI					X	X	X	X	X	X	X	
LIMONI	X	X	X	X						X	X	X
MANDARINI	X	X								X	X	
MELE	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
MELONI					X	X	X	X	X			
MIRTILLI							X	X	X			
NESPOLE				X	X							
PERE	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
PESCHE						X	X	X	X			
POMPELMI	X	X	X	X	X						X	X
PRUGNE							X	X	X			
SUSINE						X	X	X	X			
UVA							X	X	X	X	X	

LE STAGIONI DEGLI ORTAGGI												
PRODOTTI MESI	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
AGLIO												
ASPARAGO				X	X	X	X	X	X	X	X	
BIETOLA DA COSTA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CARCIOFO	X	X	X	X			X					
CAROTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
BROCCOLO	X	X	X							X	X	X
CAROLIORE	X	X	X	X						X	X	X
CAVOLI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CETRIOLI						X	X	X	X			
CICORIA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CIPOLLINI			X	X	X							
FAGIOLI E												
FAGIOLINO						X	X	X	X			
FAVA FRESCA						X	X	X				
FINOCCHI	X	X	X	X	X					X	X	X
FUNGHI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
INSALATE			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MELANZANE						X	X	X	X			
PATATE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PEPERONE						X	X	X	X			
PISELLO						X	X					
POMODORI						X	X	X	X			
PREZZEMOLI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
RADICCHIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
RAPA	X	X	X							X	X	X
RAVANELLO					X	X	X	X	X	X	X	
SEDANO		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
SPINACI	X	X	X	X	X				X	X	X	X
ZUCCHINI						X	X	X	X			

UOVA

Ovoprodotto: uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate.

Uova di gallina fresche: biologiche o prodotte da animali allevati a terra di categoria A extra, categoria di peso "M".

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali allevati e macellati in Italia, devono essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004

Per la conservazione della carni deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni.

Le carni in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate.

Le carni devono avere alla consegna una vita residua non inferiore al 70 %, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche del prodotto. La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$v.r. = \frac{\text{data di scadenza} - \text{data di consegna}}{\text{data di scadenza} - \text{data di produzione}} \times 100$$

Carni bovine fresche refrigerate: fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui Regolamento (CE) n. 1249/2008 del 10 dicembre 2008 e succ. modifiche

- categoria: A Vitelloni (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi); o categoria E Manze (carcasse di altri animali femmine)
- conformazione: U (Ottima profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono)
- copertura in grasso: 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)
- essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura
- riportare in documento commerciale di accompagnamento che deve riportare quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche
 - riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento
 - il peso netto
 - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio)
 - la data di confezionamento e la data di scadenza
 - il lotto di produzione
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni 20 (venti)

Tagli anatomici:

per arrosto: fesa esterna, lombata, scamone;

per fettine / bistecche: fesone di spalla, filetto, girello, lombata, roast – beef, scamone;

per spezzatino: fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla;

per brasato: girello, noce, scamone;

per ragù, svizzera/polpetta/polpettone/ripieni...: da scegliere tra i tagli anatomici sopraindicati.

Carni fresche di suino refrigerate: le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da suini di prima qualità, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa, pH compreso fra 5.8 e 6.2.

Tagli anatomici: carrè, filetto, lonza, polpa di coscia.

Carni avicunicole fresche refrigerate: i tagli delle carni avicunicole, sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco – rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità. I tagli del pollame devono rientrare nella classe “A” e provenire da animali allevati a terra.

Le carni avicunicole utilizzate, sfuse o confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono rientrare fra le seguenti categorie: cosce di pollo (denominazione commerciale “fuso” e/o “sovracoscia”) anche di faraona, petti di pollo, fesa di tacchino, tacchino per spezzatino (polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell’anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini, strutture ossee e cartilaginee in genere), posteriore di coniglio (posteriori interi).

CARNE CONSERVATA

Prosciutto crudo di San Daniele D.O.P. (Consorzio del Prosciutto di San Daniele) di stagionatura non inferiore a 16 mesi

Prosciutto cotto alta qualità: prodotto con cosce refrigerate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia, esaltatori di sapidità (glutammato di sodio). Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali (D.M. 21 settembre 2005).

PRODOTTI ITTICI

I prodotti dovranno essere di provenienza della zona di cattura FAO 37.1, 37.2, 37.3 - mediterraneo- e zone FAO Atlantico. Prodotti freschi o in confezioni sottovuoto o surgelati, appartenenti anche a specie locali.

I prodotti surgelati/IQF devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20% (e comunque indicata in etichetta come *tara*). La fornitura deve riguardare: merluzzo (*Gadus Morhnia*), nasello (*Merluccius Merluccius*), palombo (*Mustelus Mustelu*), orata (*Sparus Aurata*), branzino (*Dicentrarchus Labrax*), salmone (*Salmo Salar*), cefalo (*Mugil Cefalus*), halibut (*Hippoglossus hippoglossus*), sogliola (*Solea Vulgaris*; *Solea lascaris*), sgombro (*Scomber scombrus*), trota salmonata (*Oncorhynchus spp*), calamari (*Loligo Vulgaris*), seppie (*Sepie Officinalis*), seppioline (*Sepiola Roudeleti*), polpo (*Octopus Vulgaris*), totani (*Illex Coidentii*).

Trota, filetti di trota freschi e/o cotti al vapore.

Tonno all’olio extra vergine di oliva e/o al naturale: il peso sgocciolato deve rappresentare almeno il 65 % del peso netto; confezionato in contenitori, monoporzione o pluriporzione, in banda stagnata, esenti da ammaccature, ruggine, corrosione e altri difetti. Da somministrare non più di una volta al mese.

OLI E GRASSI

Olio extra - vergine di oliva: ottenuto per spremitura a freddo da olive di provenienza italiana, lavorato e confezionato in Italia.

Olio di semi di arachide

Burro: pastorizzato, fresco.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Unici ingredienti: latte di vacca / di capra / di pecora, caglio, sale, eventualmente fermenti lattici, esenti da additivi.

Latte, latticini e formaggi devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e devono essere e provenire in ogni caso da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Formaggi stagionati: grana padano e parmigiano reggiano, interi o a pezzi di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi.

Formaggi a pasta filata: mozzarella vaccina, provola, provolone, scamorza.

Formaggi a pasta molle: stracchino, robiola, taleggio, caciotta fresca, latteria.

Formaggi a pasta dura: asiago, montasio, caprino, pecorino fresco.

Ricotta: di vacca da siero di latte vaccino senza aggiunta di panna e latte intero.

Latte: latte fresco pastorizzato intero.

Yogurt di latte intero

Yogurt di latte intero alla frutta, i cui ingredienti: yogurt intero, zucchero, polpa di frutta (no aromi, sia pezzi che omogeneizzato), assenti addittivi.

Gelato: panna, latte intero o scremato, uova fresche, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine.

VARIE

Sale grosso e fine iodato

Pesto: gli ingredienti dovranno essere: basilico, olio extravergine di oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale.

Aceto: di mele

Passata di pomodori biologica: unici ingredienti: pomodori, sale.

Pomodori pelati biologici tipo "S. Marzano", in scatola.

PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

Alimenti da utilizzare per l'allestimento delle diete speciali (es: senza glutine, senza lattosio, ecc.), delle alimentazioni particolari e di pietanze in occasione di eventi particolari (feste di fine anno, Natale, Pasqua, Carnevale ecc.).

Deve essere garantita la fornitura di eventuali alimenti non elencati, ma presenti nei prodotti finiti.