

## CAPITOLATO D'ONERI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI ALLE MENSE COMUNALI

### TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

CEREALI E DERIVATI.....	3
PANE.....	3
PIZZA/FOCACCIA.....	4
PASTA-PASTA INTEGRALE.....	4
PASTE RIPIENE.....	5
PASTA PER LASAGNE SURGELATA.....	5
RISO.....	5
ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO.....	5
CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA.....	6
CARNI AVICOLE.....	7
SUINO FRESCO REFRIGERATO.....	8
CARNI SOTTOVUOTO.....	8
PROSCIUTTO COTTO.....	8
PROSCIUTTO CRUDO.....	9
BRESAOLA.....	9
PESCE SURGELATO.....	10
LATTE.....	11
YOGURT ALLA FRUTTA.....	12
BUDINO.....	12
GELATI.....	12
BURRO.....	12
FORMAGGI E DERIVATI.....	12
PARMIGIANO-REGGIANO GRATTUGIATO.....	13
UOVA.....	14
PRODOTTI FRUTTICOLI .....	14
ORTAGGI FRESCHI .....	15
ORTAGGI, TUBERI SURGELATI.....	15
LEGUMI.....	16
PRODOTTI ORTICOLI DI IV GAMMA.....	16
PATATE.....	17
POMODORI PELATI/POLPA DI POMODORO.....	17
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA.....	18
CONFETTURE DI FRUTTA E MARMELLATE.....	18
ZUCCHERO/ZUCCHERO DI CANNA.....	18
MIELE.....	18
CIOCCOLATO AL LATTE/CREMA DA SPALMARE ALLE NOCCIOLE /CACAO AMARO .....	19
SUCCO DI FRUTTA, MOUSSE DI FRUTTA.....	19
FRUTTA SCIROPATA/MACEDONIA DI FRUTTA.....	19
UOVO AL CIOCCOLATO .....	20
PANDORO.....	20
BUGIE AL FORNO DOLCI.....	20

VARIE:.....	20
SALE.....	20
SALSA KETCHUP MONODOSE.....	20
MAIONESE .....	20
ZAFFERANO.....	20
PESTO.....	21
OMOGENEIZZATI (CARNE, FRUTTA, FORMAGGIO).....	21
POLVERI LIEVITANTI/LIEVITO DI BIRRA.....	21
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.....	21
OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE.....	22
ACETO.....	22
SPEZIE ED AROMI:CHIODI DI GAROFANO, CANNELLA, NOCE MOSCATA, ECC.....	22
PIANTE AROMATICHE ED ORTAGGI.....	22
ACQUA.....	23
VINO BIANCO E/O ROSSO DA PASTO.....	23
BIRRA.....	24
THE DETEINATO, CAMOMILLA, TISANA, INFUSI.....	24
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE: OPERAZIONI PRELIMINARI.....	24
LINEA REFRIGERATA.....	25

## NORME GENERALI

**Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto devono essere OGM free e conformi alla vigente normativa.**

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- D. Lgs. 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. CE n. 178/2002 (sicurezza alimentare).

I prodotti DOP e IGP devono essere conformi alle normative previste per la propria tipicità e caratteristiche anche se non richiamate esplicitamente dalle presenti tabelle merceologiche.

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 1804/99, n. 2491/2001 s.m.i, 834/2007 s.m.i., n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e le etichette devono rispondere ai requisiti dei D. Lgs 109/92, 114/06 e Reg CE 1169/2011.

**Per gli additivi (come ad es acido citrico, acido ascorbico, ecc) qualora presenti in minime quantità, è concessa deroga alla filiera del prodotto.**

In tutti i casi in cui si prevede che un prodotto deve essere idoneo al consumo per gli utenti intolleranti al glutine in conformità con la normativa vigente, si intende ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria ( Regolamento CE n. 41/2009 e n. 828/2014. ) oppure devono riportare la Spiga Barrata Italiana oppure devono essere inseriti nel prontuario AIC edizione corrente, fermo restando che qualora venisse meno la normativa comunitaria citata, i prodotti dovranno ottemperare ad uno degli altri requisiti indicati.

L'A.C. si riserva la facoltà di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato - di equivalente valore economico - previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dai menu.

## CEREALIE DERIVATI

### PANE

In base alla legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modificazioni nonché al vigente D.P.R. n. 502 del 30/11/1998 e successive modificazioni, regolanti la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, al titolo III, art. 14 è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodio).

Prodotti e confezionati in Italia con sfarinato di grano, proveniente da Europa, U.S.A. e Canada, del tipo 0, 00 o di tipo integrale

Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune, ben lievitato, ben cotto e privo dei grassi aggiuntivi.

Esso deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta deve presentarsi uniforme, bene aderente alla mollica, morbida. La mollica deve essere più' o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie, non acida.

Per le pezzature da 600 a 1000 grammi l'acqua non deve superare il 40%.

Per pane integrale si intende quel prodotto costituito da farina integrale, lievito, sale ed acqua

La farina integrale deve presentare le seguenti caratteristiche: ·

- umidità massima 14,50% su 100 parti di cellulosa secca
- ceneri minimo 1,40
- ceneri massimo 1,60
- glutine secco minimo 10

Entrambi i prodotti non devono contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla legge.

In base al decreto legislativo n. 109 del 27/01/1992, art. 17, la fornitura deve essere garantita: in recipienti idonei al trasporto alimenti, adeguatamente chiusi e le indicazioni riferite all'art. 3 del sopracitato decreto, comma 1, possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente.

Tipologie richieste:

- Pane comune (farina, acqua, lievito e sale);
- eventualmente pane all'olio di oliva (oltre alle componenti previste per il pane comune deve contenere anche olio di oliva o extravergine di oliva in quantità compresa tra il 3 – 4%;
- pane di tipo integrale;
- grissini senza grassi aggiunti

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici .

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

### PANE GRATTUGGIATO

Prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada.

Deve essere

conforme alla L. 4/7/1967 n. 580. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

### FARINA BIANCA TIPO 00

Farina di grano tenero, prodotta e confezionata in Italia con sfarinati di grano provenienti da Europa, U.S.A., con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67.

Non deve contenere corpi estranei e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

### **FARINA DI MAIS**

Di filiera italiana. Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, conforme alla legge n. 580/67.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture. La farina non deve contenere parassiti animali, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

### **PRODOTTI DA FORNO, FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, BISCOTTI, CROSTINI**

Devono essere prodotti e confezionati in Italia.

Le confezioni devono essere chiuse, intatte e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormali e sgradevoli. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o olii/grassi vegetali non idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

**Per la merenda dell'Asilo nido** e della scuola dell'infanzia (esclusivamente per chi usufruisce del servizio post-scuola) e per le gite possono essere distribuiti crostatine alla marmellata gusti vari, plum-cake, muffin, ecc.

Devono rispettare le indicazioni previste dal Regolamento n.1169/2011

### **PIZZA/FOCACCIA**

Prodotte e confezionate in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada.

Devono essere di produzione giornaliera e possono essere fornite confezionate.

Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti previsti nel paragrafo dedicato

### **PASTA-PASTA INTEGRALE**

La pasta deve essere di pura semola di grano duro, del tipo "00", esente da qualsiasi altro macinato aggiunto, secondo l'osservanza delle disposizioni di legge vigenti in materia, legge n° 580 del 04.07.1967 titolo IV artt. 28 29 e successive modifiche, nel D.P.R. 9 febbraio 2001 n.187.

Prodotti e confezionati in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A.

Non deve presentare difetti quali la presenza di macchie bianche o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta deve essere indenne da larve o muffe o parassiti o altri agenti infestanti.

Deve essere confezionata in confezioni sigillate, con le caratteristiche e modalità' previste dalle vigenti disposizioni di legge. Deve inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- a) stato di perfetta conservazione,
- b) odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità' o presenza di muffe,
- c) aspetto uniforme,
- d) resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido.

Deve essere fornita nei vari formati.e in particolare per i bambini dell'Asilo Nido deve essere fornita nel formato: stelline, risoni, grandinina, ditalini. farfalline, ecc.

**La PASTA ALL'UOVO** deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative (Circolare Ministeriale 32/1985 art. 2), in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro ed almeno 4 uova di gallina (italiane provenienti da allevamento a terra)corrispondenti a gr. 200 per Kg di semola (art. 31 Legge 580).

Si sottolinea che la pasta deve essere confezionata in vaschette a parte e quindi non deve pervenire alle Scuole già' mescolata al brodo e al sugo in un unico contenitore. Prodotte e confezionate in Italia.

**GLI GNOCCHI** devono essere inviati già confezionati. La loro composizione deve essere la seguente: focchi di patate disidratate, farina di grano tenero "OO", semola, acqua e sale. Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

### **PASTE RIPIENE**

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A., Canada . Devono rispondere ai requisiti previsti dall'art. 9 del D.P.R. n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, dalla legge 580/67. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, parmigiano reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi. Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. 187/2001. Le confezioni devono pervenire intatte.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

### **PASTA PER LASAGNE SURGELATA**

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. Canada .

Conforme alla legge 580/67.

Sfoglia di pasta all'uovo, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronomia. La sfoglia dev'essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Deve essere conforme a quanto previsto al punto dedicato ai prodotti surgelati.

### **RISO**

La filiera (coltivazione, lavorazione, confezionamento) dev'essere interamente riconducibile al Piemonte e/o Lombardia e/o Emilia Romagna o comunque Nazionale.

Deve essere conforme alle leggi n. 325/58 e n. 586/62. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

La tipologia richiesta è il Parboiled.

Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%;  
sostanze vegetali commestibili 0,10%.

E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramenti in cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento e la vitaminizzazione, salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso.

### **ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO**

**Devono essere di filiera comunitaria.**

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalle L:580/67 Titolo I.

I granelli di orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal Regolamento UE1169/2011.

## CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA

Deve essere carne fresca refrigerata (non congelata, né surgelata, né scongelata):

### **a) qualità delle carni:**

in aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, 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.

Poiché la quasi totalità dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina che causa l'ipertrofia muscolare (groppe doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca di tale mutazione genetica costituirà oggetto dei controlli disposti dall'A.C. e pertanto verrà ritenuta conforme solo la carne dalle cui analisi risulti detta mutazione genetica (sia di genotipo omozigote sia eterozigote mutato).

I bovini di razza Piemontese appena citati devono essere allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo di vita (dalla nascita alla macellazione) si svolga in Italia.

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 che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine.

### **b) etichettatura:**

la carne deve essere etichettata secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni obbligatorie:

- 1) Estremi dell'autorizzazione MIPAF del disciplinare.
- 2) Logo dell'Organizzazione, con indirizzo, anche abbreviato.
- 3) Paese di nascita del capo bovino: Italia; data di nascita ed elementi identificativi dell'azienda di nascita.
- 4) Numero identificativo dell'animale o del gruppo di animali (marca auricolare e/o numero di macellazione e/o numero di lotto di lavorazione omogeneo).
- 5) Sesso dell'animale.
- 6) Razza piemontese.
- 7) Paese di allevamento: Italia; elementi identificativi dell'azienda di allevamento.
- 8) Paese ove è avvenuta la macellazione e numero di approvazione del macello; data di macellazione, elementi identificativi dello stabilimento di macellazione (ragione sociale e indirizzo anche abbreviato).
- 9) Paese ove è avvenuto il sezionamento e numero di approvazione del centro di sezionamento, elementi identificativi dello stabilimento di sezionamento/preparazione carni macinate (ragione sociale e indirizzo anche abbreviato).
- 10) Nome del taglio anatomico.
- 11) Data di confezionamento.
- 12) Data di scadenza.
- 13) Peso.

Non si accettano per alcun motivo carni surgelate, ad eccezione delle polpette di bovino (ad uso esclusivo per le scuole infanzia, primarie e mensa dipendenti) di razza Piemontese e dell'hamburger di bovino che deve rispondere alla normativa vigente in merito ai prodotti surgelati. e le carni devono provenire da allevamenti italiani.

La carne per polpette previste per l'Asilo Nido e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata ma bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso e alla sua tritatura il mattino stesso del consumo.

Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate a temperature comprese tra -1° e +4° C (leggi 283 e D.P.R. nr.327 del 26/03/1980).

Sono escluse in modo assoluto le carni di sanato, di bue, di toro e di vacca e tutte le carni di seconda qualità.

Sono altresì escluse le carni che presentino odori e sapori anormali, compresi odori di sostanze medicinali di qualsiasi origine. I suddetti requisiti possono essere accertati all'origine nelle forme e nei modi che l'Amministrazione Comunale e la dietista comunale riterrà più opportuno.

Il fornitore è tenuto a regolare la macellazione in modo che, ad ogni consegna, la carne si trovi al giusto punto di frollatura.

Qualora la merce consegnata non presentasse tutti i requisiti di qualità, avanti descritti, questa dovrà immediatamente essere ritirata dalla Ditta fornitrice e sostituita con pari quantitativo di qualità migliore.

La cotoletta dovrà essere di primo taglio(escludendo il collo tenuto conto degli inconvenienti che comporta) e si userà quindi: coscia, lombo, controfiletto, noce.

Per ragù: spalla, sottospalla.

Per polpette e simili: spalla, sottospalla, girello.

Per spezzatino: tagli dell'anteriore esclusa la punta di petto e pancia.

Resta inteso che saranno da escludere, per qualsiasi preparazione, parti di animale non adatte alla masticazione infantile.

Tutte le carni devono essere tassativamente accompagnate dall'apposito certificato sanitario di conformità.

### **CARNI AVICOLE**

Deve essere data la preferenza a quelle di filiera interamente piemontese (provenire da animali nati, allevati, macellati in Piemonte con piattaforma distributiva piemontese). Sono ammesse carni di provenienza nazionale.

Le pezzature richieste in base ai menù consigliati dalle norme dietologiche attuate sono:

- a) cosce di pollo in pezzatura
- b) petto di pollo intero senza ossa né pelle;
- c) petto di tacchino intero senza ossa né pelle;
- d) tacchino per spezzatino, bocconcini, costituito da anca e coscia disossata, senza pelle.

Per le forniture di rolate di coniglio o polpa di coniglio si dovranno sempre consegnare carni fresche di classe A confezionate ed etichettate secondo quanto richiesto nel D.P.R. 503/82.

Condizioni generali:

1. le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
2. devono appartenere alla classe A Reg CE 1234/2007;
3. devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
  - sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
  - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
  - non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
  - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;

- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attivita' antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonche' di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;

- devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudate.

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

Non si accettano forniture di pollame congelato o scongelato.

## **SUINO FRESCO REFRIGERATO**

Le carni di suino devono rispondere alle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283/62 e del R.D. n.3298 del 20.12.1928 e DPR 312/91 e aggiornamenti, e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;

Inoltre devono:

a)devono provenire da allevamenti nazionali o CEE ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;

b)devono presentare colore roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta e venatura scarsa;

c)devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.Lgs n. 286 del 18/04/1994 e successivi aggiornamenti, con la temperatura durante il trasporto tra -1° e +7°C;

d)presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

e)deve essere in confezioni sottovuoto;

f)deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Sono da preferire i tagli magri come ad esempio la lonza.

## **CARNI SOTTOVUOTO**

Fatte salve le condizioni generali viste nei punti precedenti, le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previste per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

involucro integro, ben aderente alla carne;

etichetta conforme al Reg. UE 1169/2011

i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto, devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973, aggiornato dal D.M. 22 luglio 1998, n.338

## **PROSCIUTTO COTTO**

Deve essere di filiera italiana. Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte e deve presentare le seguenti caratteristiche:

a) coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio;

b) la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;

c) non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;

d) non deve possedere picchiettature o altri difetti;

e) deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie o conservanti.

f) non deve contenere additivi, conservanti, coloranti, coadiuvanti tecnologici o comunque sostanze chimiche aggiunte.

L'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare.

Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente secondo GMP, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Deve essere in involucri che ne garantiscano la massima igienicità. La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a:

- tipo di prodotto,
- nome della ditta produttrice,
- luogo di produzione
- assenza di additivi aggiunti.

## **PROSCIUTTO CRUDO**

Deve essere prosciutto di Parma in base al Decreto Ministeriale nr.253 del 15/02/1993 Regolamento di esecuzione della legge nr.26 del 13/02/1990, sulla tutela della denominazione di origine del "Prosciutto di Parma", che caratterizza i prodotti tipici con localizzazione delle zone di produzione e precisazione delle caratteristiche di allevamento, di derivazione, e di quelle organolettiche.

In particolare si stabilisce che tale prosciutto non deve subire alcun trattamento di conservazione, tranne la refrigerazione, ivi compresa la congelazione.

- Deve essere con caratteristico colore al taglio tra il rosa e il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- con carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata ed aroma fragrante caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione, che non deve essere inferiore ai 10 mesi (il bollino indica la data di inizio stagionatura);
- non sottoposto ad alcun procedimento di affumicatura;
- contrassegnato con un timbro indelebile e con un sigillo;
- dopo giudizio delle proprietà organolettiche effettuato mediante "spillatura", deve nuovamente essere contrassegnato con un marchio indelebile costituito da una corona a 5 punte con una base ovale, in cui è inserita la parola "Parma".

## **BRESAOLA**

Prodotto stagionato tipico della Valtellina, deriva dalla coscia di manzo o di bue. Nella preparazione possono essere utilizzati diversi tagli (fesa, sottofesa, noce) che, dopo essere stati sottoposti a toelettatura, vengono salati in vasche, per 10-15 giorni, quindi lavati, asciugati e insaccati. La stagionatura fatta a circa 15°, durata 1 a 3 mesi. Il gusto non deve mai essere acido.

Qualora richiesto dev'essere un prodotto idoneo al consumo per gli utenti celiaci. Rif. Regolamento n. 828/2014

## FESA DI TACCHINO ARROSTO

Di filiera italiana. La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

Qualora richiesto dev'essere un prodotto idoneo al consumo per gli utenti celiaci. Rif. Regolamento CE n. 41/2009 e n. 828/2014.

E' ammesso l'utilizzo di altri salumi e insaccati quali pancetta arrotolata, fesa di manzo stufata, salame tipo Milano, speck, mortadella, cotechino, wurstel di pollo/tacchino, salsiccia di pollo-suino ecc..per la mensa dipendenti o per la farcitura di panini per le gite previa autorizzazione -per quest'ultime- dell'A.C.

Devono essere di filiera italiana e rispettare le normative vigenti in merito ai requisiti igienico-sanitari e di etichettatura, rif. Reg. UE 1169/2011

## PRODOTTI SURGELATI

Condizioni generali:

Devono essere preparati e confezionati da fornitore qualificato in conformita' alle norme vigenti.

Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ed assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti non devono presentare:

- segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte piu' esterna della confezioni e impaccamento;
- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo.

Il prodotto una volta scongelato non puo' essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

## PESCE SURGELATO

Alimento regolamentato dal D.Lgs. nr.531 del 30/12/1992, in attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi.

I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. nr.110 del 27/01/1992 e successive modifiche e integrazioni, puliti, privi di lisce, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione. Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie. Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al. Reg.CE 1881/2006 e s.m.i.

La grammatura del prodotto è calcolata al lordo della confezione. Si dovranno utilizzare le varietà più magre ed a minor contenuto di sodio e quindi: merluzzo, nasello, platessa, sogliola, scorfano, palombo, ecc. Per i dipendenti comunali è ammesso l'utilizzo del pesce spada o trota surgelata.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue;

- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale.

Parametri chimici:

pH < 6.2 – 7;

TMA (trimetilamina): 1 mg / 100 gr ;

TVN ( basi azotate volatili ) < 30 mg / 100 gr.

Parametri fisici:

calo peso 10 - 30% a seconda della specie;

glassatura 5 - 20% a seconda della specie

I bastoncini di merluzzo, crocchette o filetto panato surgelati non sono sconsigliati ma devono essere ottenuti da tranci di merluzzo in confezione originale, non prefritti, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione; la panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, dovrà essere esente da punti di distacco del prodotto.

Il prodotto non deve contenere glutammato di sodio.

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18°, come previsto dall'art. 51 della legge 283/67. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso rivenditori di pesce surgelato, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18) durante il percorso dalla sede della Ditta al Mattatoio Civico per il controllo sanitario. Le modalità di scongelamento del pesce devono essere tassativamente le seguenti:

a) Scongelo a temperatura controllata da 0 a 4°C (in frigorifero): raggiungimento di una T° al cuore < 6° entro 24 h. Modalità consigliata.

b) Scongelo sotto acqua corrente fredda (detta operazione deve evitare il contatto diretto tra il prodotto e l'acqua e non deve mai protrarsi per più di 2 ore; la T° al cuore del prodotto deve essere < 10°). Modalità ammessa nel solo caso di emergenza.

Si consiglia, quando è possibile, la cottura del prodotto surgelato tal quale senza scongelamento.

## LATTE

Possibilmente di filiera interamente Piemontese (prodotto, lavorato, confezionato, distribuito in Piemonte) o comunque di provenienza italiana

Il latte deve sottostare ai requisiti enunciati D.M.9 maggio 1991 n.185 “Regolamento concernente i requisiti di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità” in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte;

Regolamento (CE) n.178/2002; Regolamento (CE) n.852/04 “sull’igiene dei prodotti alimentari” e successive modificazioni; Regolamento (CE) n.853/2004 “ che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale e successive modificazioni; Regolamento (CE) n.854/2004 “ che stabilisce norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano” e successive modificazioni

Il latte dovrà essere fresco, parzialmente scremato, pastorizzato, omogeneizzato, confezionato in cartoni da un litro perfettamente sigillati, quando utilizzato per le merende.

Il latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell'1,8% di contenuto lipidico. sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al Regolamento sulla vigilanza igienica

del latte.

La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di legge.

## **YOGURT ALLA FRUTTA**

Lo yogurt deve sottostare ai requisiti normativi, come per il latte, in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte. Dovrà essere fornito in monoporzione arricchito alla frutta finemente omogeneizzata di gusti misti; completamente privo di conservanti e/o coloranti e ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilis*) in particolari condizioni. L'alimento deve essere prodotto in Italia con latte proveniente da animali allevati in Piemonte o Italia.

Lo yogurt deve essere idoneo al consumo per gli utenti intolleranti al glutine in conformità con la normativa vigente

## **BUDINO**

I budini devono essere prodotti in Italia o all'interno della UE ed essere stabilizzati, per mezzo di trattamenti termici UHT. Devono essere prodotti con latte italiano o di provenienza comunitaria. Il budino deve essere idoneo al consumo per gli utenti intolleranti al glutine in conformità con la normativa vigente

## **GELATI**

Devono essere di filiera italiana, allestiti secondo le buone prassi igienico sanitarie (GMP). Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Il gelato deve essere idoneo al consumo per gli utenti intolleranti al glutine in conformità con la normativa vigente

## **BURRO**

Il burro deve sottostare ai requisiti normativi, come per il latte, in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte. Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%, con contenuto in acqua non superiore al 15%. Non deve contenere alcuna materia eterogenea. Non è consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti. Il burro deve essere contenuto in involucri non manomissibili, dove è riportata la denominazione del prodotto, il peso netto, l'indicazione del confezionatore, il luogo di confezionamento e la data di scadenza.

Non è consentito l'uso di margarine.

## **FORMAGGI E DERIVATI**

Il formaggio deve sottostare ai normativi, come per il latte, in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia.

Caratteristiche:

- di filiera italiana
- prodotti da puro latte vaccino fresco italiano;

- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- non devono presentare gusti anomali;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

E inoltre:

- a) avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;
  - b) avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
  - c) avere pasta uniforme continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio,
  - d) crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescente o altro
- I formaggi devono, infine, riportare sulla confezione le seguenti informazioni:

- a) tipo del formaggio,
- b) nome del produttore, luogo di produzione,
- c) composizione,
- d) eventuali additivi consentiti ed aggiunti,

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta degli interessati, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

La ricotta, ottenuta dal siero di latte vaccino, sottoposta a riscaldamento a 80~90°C, con opportuna aggiunta di siero acido, deve essere fresca, pastorizzata, morbida e di prima qualità.

Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

#### Formaggi richiesti

Crescenza/stracchino

Formaggio tipo quark

Ricotta

Primo sale

Mozzarella

Asiago DOP

Toma piemontese D.O.P.

Bra piemontese D.O.P.

Per il formaggio spalmabile si richiede che sia di filiera comunitaria. Si richiede l'assenza dei polifosfati.

Per le gite scolastiche i prodotti richiesti devono essere stabilizzati e tali da non necessitare di refrigerazione.

Il peso di tali formaggi deve essere considerato al netto e privo di crosta. Si ricorda che i suddetti formaggi devono essere forniti in alternanza.

## **PARMIGIANO-REGGIANO GRATTUGIATO**

Caratteristiche:

- deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991. Le confezioni devono riportare il n. dell'autorizzazione del

Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o

altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla Sostanza Secca;

- additivi: assenti;

- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;

- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 15%;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- proveniente da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.

### **GRANA PADANO D.O.P.**

Deve essere di filiera piemontese, conforme al D.P.R. 1269 del 30/10/1955 ed essere porzionato e confezionato in idonei contenitori multiporzione.

### **UOVA**

Devono essere utilizzate esclusivamente uova pastorizzate (secondo l'uso o la ricetta possono essere utilizzati tuorli o albumi pastorizzati oppure misto uovo anch'esso pastorizzato). Devono essere di filiera tutta italiana. Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale e da allevamenti a terra o all'aperto.

Prodotto liquido ottenuto dalla sgusciatura di uova intere fresche di cat. A, sarà conforme al D.L. n. 65 del 04.02.1993 e successive modifiche e integrazioni. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti, devono essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalle normative. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L.109/92.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di confezioni già aperte; il consumo deve avvenire nel giorno stesso di confezionamento.

### **PRODOTTI FRUTTICOLI**

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità, giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo. Il tipo di coltivazione deve essere a produzione integrata e/o biologica, di provenienza italiana e laddove possibile piemontese/km0. Eccezione per la provenienza di banane e ananas. Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, non bagnata artificialmente, in pezzatura media come indicata nella tabella dietetica.

Le forniture devono riportare nella bolla:

- la specie;
- la provenienza;
- il peso netto; il peso lordo.

La fornitura della frutta deve essere la più varia possibile e le banane devono essere obbligatoriamente inviate una volta alla settimana, seguendo la stagionalità come da indicazione della tabella:

GENNAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere
FEBBRAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere
MARZO Ananas, arance, banane, kiwi, mele, pere
APRILE Ananas, arance, banane, kiwi, mele
MAGGIO Ananas, banane, mele, melone

GIUGNO	Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone
LUGLIO	Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine
AGOSTO	Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine
SETTEMBRE	Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne
OTTOBRE	Ananas, arance, banane, mele, pere, uva,
NOVEMBRE	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere
DICEMBRE	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere

## **ORTAGGI FRESCHI**

Devono essere di stagione, di prima qualità; fresche pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti. Il tipo di coltivazione deve essere a produzione integrata e/o biologica, di provenienza italiana e laddove possibile piemontese/km0

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- a) piselli e fagiolini devono essere di qualità finissima;
- b) i finocchi devono essere senza fiamma;
- c) i legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei.
- d) Per l'insalata si dà preferenza a forniture di varietà Trocadero o comunque ad altre varietà di sapore dolce; le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

Per i prodotti ortofrutticoli a produzione integrata il fornitore è tenuto a certificazione con la quale il coltivatore si impegna a garantire che:

- il prodotto fornito possiede una percentuale di residualità sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge vigenti al momento del controllo;
- che non sono stati effettuati, da parte del produttore agricolo, trattamenti con principi attivi di sintesi per la conservazione del prodotto nel periodo successivo alla raccolta;
- che la produzione è avvenuta esclusivamente nell'ambito della propria azienda agricola;
- che il "quaderno di campagna", ove registrare tutti i trattamenti, le concimazioni e le operazioni colturali effettuate, è costantemente aggiornato ed è disponibile ad eventuali controlli;
- sul prodotto viene apposta specifica nota informativa con l'indicazione di: denominazione dell'azienda, tipo e varietà del prodotto, epoca e luogo di raccolta.

## **ORTAGGI, TUBERI SURGELATI.**

Devono essere di filiera italiana (coltivate, lavorate, confezionate, distribuite in Italia);

Le verdure richieste sono: patate novelle, spinaci, biette, erbetto, fagiolini, piselli, sparagi, carciofi, misto per minestrone, mix di verdure e, qualora non siano reperibili freschi (es. sostituzioni per diete speciali), broccoli, cavolfiori, carote, zucchine.

Si effettueranno forniture di ortaggi, tuberi surgelati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. nr.110 del 27/01/1992 e successive modifiche e integrazioni

I suddetti prodotti devono:

1. presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico-sanitario;
2. devono risultare puliti e mondati;
3. essere esenti da odori e sapori spiacevoli presentare il colore tipico della specie relativa al prodotto in causa;
4. essere esenti da tracce di bruciature da surgelazione o altri difetti dovuti al trattamento subito;
5. avere indicata la data di scadenza;
6. essere trasportati con mezzi a norma di legge;
7. essere garantita la catena del freddo.

E' ammesso l'utilizzo del prodotto denominato "misto per soffritto" composto da carota-sedano-cipolla surgelato come base per preparazione di sughi e arrosti senza usare come metodo di cottura la frittura.

In aggiunta, e per i quali valgono gli stessi requisiti, sono previsti per i dipendenti comunali ulteriori varietà di ortaggi surgelati quali:

zucchine grigliate, finocchi, ratatulle di verdure, peperoni grigliati, basilico e prezzemolo tritato, broccoli, cipolla, funghi champignon, funghi misti. Ulteriori varietà saranno concordate con l'A.C.

Per minestrone e minestre di verdura si richiede una varietà completa di verdura, aromi, sapori e legumi.

Sia per la frutta che per la verdura il peso è da considerarsi al netto (quindi senza tara).

## **LEGUMI**

Devono essere di filiera comunitaria.

I legumi previsti sono:

Ceci

Fagioli

Lenticchie

Piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato)

Fave (esclusivamente per passato/minestra di legumi)

Devono essere:

secchi, interi, privi di impurità, insetti, corpi estranei nonché muffe od altri agenti infestanti. Le confezioni devono presentare le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

- puliti;

- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;

- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

## **PRODOTTI ORTICOLI DI IV GAMMA**

Potranno essere forniti alcuni tipi di vegetali freschi che hanno subito mondature, lavaggio, taglio e confezionamento in buste o vaschette presso aziende di produzione che attestino di seguire le procedure di autocontrollo secondo il metodo HACCP. La temperatura durante la produzione, imballaggio e trasporto si rifà alla normativa francese così sintetizzata:

- locali di selezione, fabbricazione, imballaggio dei prodotti: max 12°C

- celle frigorifere e camion di trasporto: max 4°C

- i prodotti alla consegna devono avere una temperatura compresa tra 4 e 8°C; la data limite di consumo sarà uguale o inferiore a 7 giorni.

Si forniranno esclusivamente i seguenti prodotti: patate di diverse pezzature, biette, coste, lattuga,

spinaci, zucchine, finocchi.

Gli ortaggi da consumarsi crudi dovranno subire un ulteriore lavaggio risciacquo e asciugatura del prodotto presso il Centro di Cottura Comunale. Le confezioni oltre ad essere conformi al D.L. 27.01.1992, n. 109 devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

## **PATATE**

Le patate dovranno essere di filiera italiana, di morfologia uniforme con un peso minimo di g.60 per ogni tubero e massimo di g.270. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse le patate che presentino tracce di verde epicarpale (solanina) di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolonatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, affacchi peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Devono essere esenti da odori particolari (latosmila del tubero delle patate), tanfi, lezi, puzzi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Sono inoltre esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti) a virosi, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali.

I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

## **POMODORI PELATI/POLPA DI POMODORO**

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e dall'art. 27 D.

Lgs.109/92. Sia i pelati sia la polpa di pomodoro devono essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito. I pomodori e la polpa devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e devono presentare i caratteristici colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto; per i pelati interi i frutti devono essere integri e non deformati per almeno il 65% dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici in banda stagnata, secondo il D.P.R. nr.777 del 23/08/1982 in attuazione della direttiva nr.76/893/CEE relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni. Sui contenitori devono essere apposte in modo chiaro, evidente ed indelebile, le seguenti indicazioni in lingua italiana, conformemente al D.Lgs nr.109 del 27/01/1992 in attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari:

- a) nome, ragione sociale e sede legale del produttore;
- b) sede dello stabilimento di produzione;
- c) denominazione del prodotto;
- d) peso e indicazione dei componenti.

Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Saranno ugualmente scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non saranno, inoltre, utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte

dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

### **TONNO ALL'OLIO DI OLIVA**

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 07/07/1927 n.1548 e D.Lgs. 30/12/1992 n.531.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore. Deve essere indicata la zona di pesca

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21/03/73, dal D.P.R. 777 del 23/08/1982 e dal D.Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldata con lega stagno-piombo si faccia riferimento al DM 18/02/1984. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, o altro e devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. 109/92 art.4

### **CONFETTURE DI FRUTTA E MARMELLATE**

Dovranno essere in confezione "alberghiera" secondo le grammature nelle allegate tabelle dietetiche. Devono essere di prima qualità, che diano garanzia di sicurezza, in ottimo stato di conservazione, tali da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche. Devono essere prodotte con marmellate esclusivamente di frutta, nei gusti pesca, albicocca, fragola, ciliegia, ecc., senza conservanti e coloranti. e le confetture devono prevedere il 45% di frutta presente, con la tassativa osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia: D.P.R. 08.06.1982 n° 401 attuazione della direttiva CEE n° 79/693.

Devono essere idonee al consumo per gli utenti intolleranti al glutine in conformità con la normativa vigente

### **ZUCCHERO/ZUCCHERO DI CANNA**

Di filiera comunitaria. I prodotti devono essere conformi alla legge n. 139 del 31 marzo 1980. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Lo zucchero di canna può essere di filiera extra UE.

### **MIELE**

Deve essere conforme al D. Lgs 179/2004. E' ammesso solo miele di nettare e di filiera italiana.. Le confezioni devono essere quelle "alberghiere" monoporzione e le etichette devono riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita, che può essere seguita da una indicazione che specifichi l'origine botanica;
- un nome territoriale o topografico se il prodotto proviene totalmente dall'origine indicata,
- l'indicazione vergine integrale, per il prodotto di origine nazionale, quando non sia stato sottoposto ad alcun trattamento termico di conservazione;
- il peso netto espresso in grammi;
- il nome o la ragione sociale o l'indirizzo o la sede del produttore o del confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

## **CIOCCOLATO AL LATTE/CREMA DA SPALMARE ALLE NOCCIOLE /CACAO AMARO**

Deve essere di ottima qualità. Devono essere prodotti e confezionati in Italia, conformi alla legge 1° marzo 2002 n. 39 e al D.Lgs 12 aprile 2003 n. 178, e confezionato in barrette, secondo le grammature indicate nelle allegate tabelle dietetiche, riportanti sull'involucro la composizione del prodotto. Deve dare garanzia di sicurezza, prodotto e confezionato con la osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia.

Qualora si richieda deve essere idoneo al consumo per gli utenti intolleranti al glutine in conformità con la normativa vigente

## **SUCCO DI FRUTTA, MOUSSE DI FRUTTA**

Di filiera italiana.

Deve essere confezionato secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche allegate. Deve essere di prima qualità, che dia garanzia di sicurezza. Prodotto e confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge vigenti in materia:

La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. Si deve usare zuccheroconsentito dal D. Lgs 51/2004 con l'eccezione che il fruttosio non dev'essere utilizzato per i succhi di pera e mela.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- il termine minimo di conservazione

I prodotti devono essere esenti da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

Devono essere idonei al consumo per gli utenti intolleranti al glutine in conformità con la normativa vigente

## **FRUTTA SCIROPATA/MACEDONIA DI FRUTTA**

Di filiera italiana (con l'eccezione dell'ananas).

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore, o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La frutta sciropata deve presentare le seguenti caratteristiche:

-consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto.

L'ananas sciropato deve inoltre essere:

-completamente decorticato

-privo del nucleo centrale

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21/03/73, dal D.P.R. 777 del 23/08/1982 e dal D.Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldata con lega stagno-piombo si faccia riferimento al DM 18/02/1984.

## **UOVO AL CIOCCOLATO**

Da fornirsi nel periodo pasquale dal peso di 30 gr. caduno, prodotto con cioccolato al latte.  
Qualora richiesto deve essere idoneo al consumo per gli utenti intolleranti al glutine in conformità con la normativa vigente

## **PANDORO**

Fornito nel periodo pre-natalizio nelle scuole e mensa dipendenti, deve essere un prodotto da forno con gli ingredienti tipici del prodotto. Non deve contenere conservanti o additivi.

## **BUGIE AL FORNO DOLCI**

Si accettano esclusivamente prodotti cotti al forno confezionati ed etichettati regolarmente.  
Ingredienti: farina di grano tenero "00", margarina, uova, olio di semi di arachide (o altro monoseme), latte, burro, zucchero, sale e aromi.

## **VARIE:**

### **SALE**

Deve essere di filiera Italia.

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei. E' permesso l'utilizzo di sale iodurato conforme al D.M. 10/08/1995 n. 562.

### **SALSA KETCHUP MONODOSE**

Si richiede la fornitura in bustine monodose. Avrà la seguente composizione: concentrato di pomodoro, aceto di vino, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, sale, addensante: gomma di guar, farina di semi di carrube, spezie.

### **MAIONESE**

Di produzione industriale e nazionale.

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 in bustine monodose.

### **ZAFFERANO**

Si utilizzerà zafferano puro in bustine sigillate, la cui denominazione sarà segnata sugli imballaggi. Gli involucri sigillati riporteranno peso netto, nome e sede dello stabilimento. Deve corrispondere alla normativa vigente

## **PESTO**

Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale e di filiera italiana, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore.

Gli ingredienti sono: basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano DOP e/o parmigiano reggiano DOP e/o pecorino, pinoli e/o noci e/o anacardi.

Deve essere confezionato in barattoli di vetro.

## **OMOGENEIZZATI (CARNE, FRUTTA, FORMAGGIO)**

Prodotti con carne provenienti da allevamenti e coltivazioni controllate di filiera italiana. Non devono contenere glutine e proteine del latte. Dovrà essere rispondente alle caratteristiche previste dal D.L. 11 del 27.01.1992 e D.P.R. n. 578 del 30.05.1953.

Per gli omogeneizzati al formaggio dovranno essere a ridotto contenuto di grassi, senza polifosfati, glutine.

## **BISCOTTI PRIMI MESI**

Devono essere senza uovo, conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti

## **POLVERI LIEVITANTI/LIEVITO DI BIRRA**

Di filiera comunitaria. Conformi al DM 199/2009.

## **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

L'olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità deve essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza.

Devono essere forniti periodicamente, da parte della Ditta appaltatrice, "certificati di analisi" dei competenti laboratori.

Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".

Deve essere di filiera italiana.

L'acidità espressa in acido oleico dev'essere inferiore o uguale a 0,8 gr ogni 100 grammi in conformità del Reg CE 1513/2001:

- conforme ai Reg. CE n. 1989/2003 e 865/2004;

- deve essere confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce o in contenitori in banda stagnata che non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Per il condimento a crudo è previsto 'utilizzo di olio extravergine di oliva DOP proveniente dalle Regioni italiane del centro – nord.

L'olio extra vergine di oliva deve essere l'unico tipo di olio utilizzato per tutte le preparazioni.

*Sono permessi solo olio di girasole e di mais di filiera italiana come ausilio tecnologico in alcune specifiche preparazioni (pasta al pesto e biscotti o dolci per preparazioni dietetiche). Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal R.D.L. n° 2033 del 15 ottobre 1925 e s.m.i.. Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori possono essere in vetro, PET o in banda stagnata; questi ultimi non devono presentare difetti come:*

*ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.*

Saranno scartati i contenitori che connettono olio extravergine d'oliva, che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare una perdita di ermetici del recipiente.

Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalità dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla legge.

## **OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE**

Il contenuto in ogni scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

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%, come dall'art.67 del D.P.R.327/80, L. n.441/81, L. n.171/83, L. n..211/84 e art. 27 del D.Lgs.109/92. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21/03/73, dal D.P.R. 777 del 23/08/1982 e dal D.Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldata con lega stagno-piombo si faccia riferimento al DM 18/02/1984.

## **ACETO**

Di filiera italiana.

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e con limiti delle sostanze tollerate definite dall'art. 4 del D.M. 27 marzo 1986 e dalla L 82/2006.

Prodotto che si ottiene dalla ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno operata dai batteri acetici del genere Acetobacter.

L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa tra il 6% e il 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%.

In etichetta è necessario riportare secondo le norme vigenti del D.Lgs. 1169/2011:

- a) denominazione merceologica del prodotto;
- b) indicazione dell'acidità totale in acido acetico;
- c) contenuto minimo;
- d) nome, ditta o ragione sociale dell'imbottigliatore e sede dello stabilimento di imbottigliamento;
- e) estremi dell'autorizzazione di cui sopra.

## **SPEZIE ED AROMI:CHIODI DI GAROFANO, CANNELLA, NOCE MOSCATA, ECC..**

I prodotti interi o macinati devono avere i requisiti previsti dal R.D. 3/08/1989 n.7045 e L.283/62, le confezioni intatte devono essere conformi al D.Lgs.27/01/92 n.109

## **PIANTE AROMATICHE ED ORTAGGI**

Devono essere di filiera italiana.

Le piante aromatiche(basilico, prezzemolo, salvia,rosmarino, origano, alloro), utilizzate quali

ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dal D.Lgs.109/92

## ACQUA

Il presente capitolato prevede la fornitura di acqua della rete potabile, con possibilità, a richiesta dell'Amministrazione comunale, di utilizzo di acqua in bottiglia da 500 ml, in particolare già prevista per i pranzi al sacco in caso di gite.

L'I.A. È tenuta ad effettuare delle analisi microbiologiche sui punti di rifornimento individuati nelle varie scuole fruitrici del servizio mensa , almeno due volte all'anno, presentando copia calendario e report di verifica all'Ufficio Scuola.

Nel caso di fornitura di acqua minerale, questa dovrà avere le seguenti caratteristiche:

Devono avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. in quanto destinate utenti in età infantile.

Devono provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia).

Secondo il D.M. 135/2001, a modificazione del D.Lgs. del 12/11/1992, concernente il regolamento per i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali, l'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale, cioè deve presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°, compreso tra i 0.3 e 0.5 g. per litro. Sulle etichette o sui recipienti di un'acqua minerale naturale devono essere riportate

le seguenti indicazioni:

- a) acqua minerale naturale;
- b) denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata;
- c) il termine acidula se la quantità di anidride carbonica è superiore a 250 mg/l;
- d) i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche Per le analisi batteriologiche si fa riferimento alla Circolare del Ministero della Sanità 09.08.1976 n° 61;
- e) data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite; termine minimo di conservazione,
- f) lotto di produzione;
- g) contenuto in volume dei recipiente;
- h) titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento.

Non è ammesso l'utilizzo di acque provenienti da processi di cosiddetta microfiltrazione o comunque non "minerali".

Per tutte le tipologie di utenti adulti si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale ed anche con addizione di anidride carbonica.

Le bottiglie devono essere costituite da materiale che garantisca una biodegradabilità per almeno il 90%.I recipienti devono riportare le generalità della Ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

## VINO BIANCO E/O ROSSO DA PASTO

Deve avere le caratteristiche di cui al DPR del 12/02/1965 n. 162 e s.m.i.; del DM 1/2/1986 e s.m.i.. La gradazione alcolica non deve superare gradi 12,00. I contenitori devono recare in modo chiaro e leggibile le indicazioni di legge. Le confezioni dovranno essere in tetrapak e recante la marca distintiva del prodotto , la quantità contenuta, il marchio, il nome e la ragione sociale, la sede dello stabilimento di confezionamento.

## **BIRRA**

Il prodotto viene definito dal D.P.R. 30/12/70 n. 1498. Il prodotto definito birra non può avere un grado saccarometrico inferiore a 11; inoltre il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore a 20 mg/litro e all'esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra.

Sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo di birra, legge 1354/62. La confezione dovrà essere in lattina.

## **THE DETEINATO, CAMOMILLA, TISANA, INFUSI**

Non devono contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, non devono presentare sapori e odori estranei. Le confezioni dovranno essere da 100 gr contenenti filtri da 1,5 gr circa. Deve soddisfare i requisiti previsti nel D.M. 20 luglio 1987 n. 390.

Di filiera comunitaria con l'eccezione del karkadè che può essere di filiera extra UE. Il prodotto deve essere al gusto: frutta mista o frutto unico.

## **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE: OPERAZIONI PRELIMINARI**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le regole di buona prassi igienica.

Sono da considerarsi vincolanti le operazioni di seguito descritte:

- a) Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- b) I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4°C.
- c) I prodotti surgelati che lo consentano possono essere sottoposti direttamente a cottura senza effettuare le operazioni di scongelamento.
- d) La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- e) La carne trita deve essere macinata in giornata.
- f) Il lavaggio e il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere mondare il giorno precedente la cottura.
- g) Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti la cottura.
- h) Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento ad eccezione del prosciutto cotto e del formaggio destinati al confezionamento del piatto "castellana al forno" dove le operazioni di taglio possono essere effettuate il giorno precedente la cottura e gli alimenti mantenuti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere a temperature compresa tra 0° e 4°C.
- i) I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.
- l) E' assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti ad eccezione delle preparazioni per i dipendenti comunali dove il dado è ammesso in piccole quantità.

Tutte le eventuali preparazioni di salse o condimenti (ad esempio: il pesto, ecc.) devono essere effettuate nelle ore antecedenti il consumo

Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

### **LINEA REFRIGERATA**

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra i 1° e i 4° C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per l'abbattimento delle temperature dei prodotti cotti; gli alimenti per i quali è eventualmente consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast beef, lessi, brasati, verdure da utilizzare per la preparazione dei tortini e/o piatti complessi.

Tale metodologia è utilizzabile solo usando idoneo abbattitore di temperatura, è tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti in cella, a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

\* \* \*