



**Settore Socio Educativo
Ufficio Ristorazione Scolastica**

Gara europea a procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per il periodo 1° settembre 2019 – 31 agosto 2027 [CIG 778347893B]

ALLEGATO C - Caratteristiche generali dei prodotti alimentari

PREMESSA

L'Amministrazione Comunale promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione scolastica può costituire oggi un importante strumento di diffusione dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, delineando le sue abitudini di consumo e contribuendo a instaurare un corretto rapporto con il cibo gettando le basi, quindi a un sano stile di vita.

La sana alimentazione, fondata su scelte di diete bilanciate e prodotti salubri costituisce un deterrente di salute per la singola persona per la comunità ed impatta positivamente anche sull'ambiente, concorrendo sia alla produzione ed alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale sia allo sviluppo economico dei territori, incentrato sulle relative risorse e potenzialità naturali. Pertanto, espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale costituiscono aspetti centrali del presente Capitolo, che devono essere valorizzate nell'ottica di consentire alle persone l'esercizio delle scelte verso un consumo sempre più consapevole, anche con riguardo alle biodiversità naturali e culturali dei territori.

Per questa via è possibile far maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare dell'ambiente in cui si produce e si consuma, così come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la sicurezza scolastica_Min.Salute 29/2010 edelle"Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana-Min.Istruzione Università e ricerca 14/10/2011.

Tutti i prodotti devono essere "a filiera corta", cioè devono avere subito un basso numero di passaggi commerciali dal produttore al consumatore. Devono provenire dalla zona piemontese e cuneese in particolare, con esclusione dei prodotti non reperibili nella zona indicata e specificatamente indicati in seguito.

Fermo restando il vincolo della "filiera corta", al fine di promuovere e tutelare i prodotti locali il Comune di Cuneo intende utilizzare prodotti biologici oppure a lotta integrata e, in particolari casi, prodotti del Mercato Equo e solidale.

Tutti i prodotti confezionati devono essere conformi alla normativa sull'etichettatura (D. Lgs. 27/01/92, n. 109 e D. Lgs. 16/02/93, n. 77).

PRODOTTI BIOLOGICI

Per prodotto "biologico" s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE n.834/2007 e reg. 889/2008 e al D. Lgs.220/95. Tali prodotti devono essere assoggettati al regime di controllo ai sensi del regolamento CE n. 2092/1991, e devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscono all'acquirente che il prodotto e i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto "Agricoltura UE" "Agricoltura non UE" Agricoltura UE/non UE obbligatorio dal 1/7/2010).

E' vietata la fornitura di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione"

Anche laddove si preveda la consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario) gli imballaggi di consegna dovranno essere muniti della etichetta originale, attestante la provenienza dei prodotti.

PRODOTTI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. (Reg. CE n510/06 art.2).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare.

(Reg. CE n 510/06, art.2.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

La produzione integrata(PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni di legge 2011 n.4 recante "Disposizione in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

PRODOTTI A KM0

I PRODOTTI A km0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati a una distanza non superiore a 70 km dal luogo del consumo.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile,

rispetto per le persone per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione.

La ditta si impegna a garantire la fornitura di prodotti a lotta integrata e/o biologici secondo quanto dichiarato e valutato nell'offerta tecnica.

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione. E' altresì vietata, tassativamente, la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento fritto e di piatti elaborati mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc...).

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti — qualora previsti — al termine della cottura.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- cuocere il riso nelle brasierate;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);
- consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri e rispondente alla tabella dietetica allegata. La quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti i criteri qualitativi:

VERDURE-ORTAGGI-TUBERI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, 21/03/73, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;

- i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

In particolare gli **ORTAGGI** debbono:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma.

Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, ad eccezione di:

- legumi: fagioli, pisellini dolci e teneri;
- ortaggi: fagiolini finissimi interi, spinaci, cuori di carciofi, bietole da taglio;
- verdure per minestra: da utilizzare solo in casi eccezionali, debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

FRUTTA

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità (appartenere alla categoria 1° come stabilito dalle norme CE di riferimento di ogni singolo prodotto), giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo.

Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa;
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menu;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

Le forniture devono portare in bolla:

a) la specie

b) la provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore

c) il peso netto; il peso lordo

La fornitura della frutta deve essere il più varia possibile.

I tipi di frutta da inviare sono i seguenti: mele, pere, mandaranci, arance, kiwi, albicocche, susine, prugne, pesche, banane, uva, ciliegie, fragole, anguria, melone

Le banane dovranno provenire dal circuito del commercio equo e solidale (produttori con caratteristiche previste dalla mozione del Parlamento Europeo del 2/07/98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 – COM 1999/619).

La frutta di stagione per i bambini delle scuole dell'infanzia e il **primo anno della primaria** dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

I LEGUMI SECCHI

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di spagna quinoa, ceci, orzo, farro lenticchie del tipo "piccole".

Dovranno essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo.

Non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

FORMAGGI FRESCHI

Il formaggio deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n54 del 14.1.1997- regolamento recante attuazione della direttiva 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato del latte e di prodotti a base di latte.

I formaggi devono avere e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- Avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità
- Avere colore, odore sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione
- Avere pasta uniforme
- Avere pasta uniforme e continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio
- Crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescente o altro.
- I formaggi devono, inoltre, riportare sulla confezione le seguenti informazioni:
- Tipo del formaggio
- Nome del produttore, luogo di produzione
- Composizione
- Eventuali additivi consentiti ed aggiunti
- Data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico – sanitarie)
- L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs.n109 del 27.1.1992;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 del latte vaccino, sottoposta a riscaldamento 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.

I formaggi da taglio devono essere i seguenti:

- Stacchino tipo Annabella
- Parmigiano
- Ricotta piemontese
- Tomini freschi
- Primo sale
- Mozzarella
- Formaggi freschi
- Fontal nazionale

Si ricorda che i suddetti formaggi devono essere forniti in alternanza.

ALTRI FORMAGGI

Tutti gli altri formaggi che potranno essere inseriti nel menù dovranno avere sapore, odore e colore caratteristici. Non si accettano forniture di formaggi freschi (robiole, Linea, Annabella, ecc.) che presentino pasta non omogenea, con macchie giallastre, sapori.

PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio da grattugia deve essere di qualità "Parmigiano Reggiano", formaggio a pasta dura, cotta a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, a periodo di lattazione; la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicato. Si fabbrica nel periodo compreso tra il 1 aprile e l'11 novembre.

La cagliatura è effettuata con caglio di vitello; non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione.

Deve essere contrassegnato con il marchio di origine, del consorzio interprovinciale, che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato Parmigiano.

IL BURRO

Il burro deve sottostare ai requisiti enunciati dal decreto del Presidente della Repubblica n54 del 14.1.1997- regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Per il burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema del 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, coloranti, come descritto nella legge del 23.12.1956 n1526, modifica della legge 13.5.1983, n202, in difesa della genuinità del burro.

Il Burro deve essere contenuto in involucri non monosillabi, dove è riportata la denominazione del prodotto, peso netto, l'indicazione del confezionatore, il luogo di confezionamento e la data di scadenza.

Non è consentito l'uso di margarine.

YOGURT ALLA FRUTTA

Lo yogurt deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n.54 del 14.1.1997 - regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE 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 coloranti e conservanti e ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilis* in conc. Minima 1×10^7 ufc/g) in particolari condizioni.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI SOTTOVUOTO

Deve essere del tipo senza polifosfati aggiunti, caratteristiche deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Coscia di magro, ben prosciugato, morbido, succulento, ma non acquoso, compatto al taglio
- La fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- Non deve presentare alterazione di sapore, odore e colore
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionato sotto vuoto;
- non deve contenere additivi, conservanti, coloranti, coadiuvanti tecnologici o comunque sostanze chimiche aggiunte.
- Deve essere confezionato in involucri che ne garantiscono la massima igienica. 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

POMODORI PELATI

Essi devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia. Devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei e in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% del peso sgocciolato. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs.n109 del 27.1.1992 s.m.i. Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quale ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e comunque diano motivo di sospettare perdita di ermeticità. Dovranno essere scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna. Non dovranno essere usati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

PANE

Così come definito nella Legge n.580 del 4/07/1967 e s.m.i. e il vigente Decreto del Presidente della Repubblica n.502 del 30/11/1998 e s.m.i., che disciplina la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, al titolo III,art.14..."E' 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 di sodio)".

Il pane può essere bianco o integrale bio , fresco, del tipo comune (confezionato con farina"0" e lievito di birra), ben lievitato, ben cotto e privo di grassi aggiuntivi. Esso deve presentare il 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 e non acida.

Il prodotto non deve contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla Legge.

Dovrà essere di pezzatura non superiore ai 60 gr.

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

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed al Reg. CE 852/2004, in particolare il pane dovrà essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti nei cestri di plastica.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. N 109 del 27.01.1992 (rif.Art.17) e s.m.i.

Per i bambini della scuola dell'infanzia il pane dovrà essere servito tagliato in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione del pane dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo. non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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

Devono essere forniti periodicamente, da parte della ditta appaltatrice, 2 certificati di analisi" dei competenti laboratori.

Deve essere limpido, di colore giallo verdine o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la nitratura e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico e rispondenti alle vigenti norme di igiene del D.M.31.10.87 n.509 e successive modifiche e integrazioni.

Deve essere consegnato in imballaggi ben confezionati e sigillati con le indicazioni della qualità del prodotto, l'etichettatura dovrà seguire le norme relative al regolamento CEE/UE n.1019 del 13.6.2002 – relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.

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

Saranno scartati i contenitori che contengono olio extra vergine di oliva, che presentano difetti quale 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 anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna. Non dovranno inoltre essere usati prodotti in cui contenitori non contengono le indicazioni prescritte dalla Legge.

ACETO

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%. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs n 109 del 27.1.1992.

PASTA

La **PASTA** deve essere:

- pasta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- prodotta nei seguenti tipi:
 - pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
 - esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
 - se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni kg. di semola.

La pasta con ripieno, fresca o in confezioni sottovuoto, non dovrà contenere alcun additivo aggiunto.

La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

LA FARINA

Deve essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge; contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro; risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità e non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

RISO

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla Legge n 325 del 18.3.1958 e s.m.i, non deve quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche, fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o

comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dall'annata (dal 1 dicembre al primo novembre, dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La data andrà indicata sulle confezioni sigillate.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18.3.1956,n325 e successive modificazioni, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizione dei difetti. E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a migliorare la 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. Il riso deve essere di tipo fino sottoposto a trattamenti perboiled, oppure di tipo integrale.

LE UOVA

Intese quali ingredienti di altri piatti [frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci] dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza [Uht]. Si esclude la possibilità di introdurre uova in guscio nei centri cottura, al fine di evitare possibili tossinfezioni alimentari

Per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova [uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque], si dovranno usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- essere di peso non inferiore a 65 gr.;
- provenire da stabilimento nazionale e da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- essere esenti da rotture, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo Cee ai sensi del D.Lgs. n. 65/93 e dal D:L: 109/92 e s.m.i
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi +4°C;
- avere vita residua superiore a 21 giorni al momento della consegna.

La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.

Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

CARNE FRESCA DI BOVINO

Deve essere carne fresca refrigerata (non congelata, né surgelata, né scongelata) classificata "VITELLONE DI 1° QUALITÀ", per la cui classificazione deve essere rispettato quanto stabilito dalla circolare A.C.I.S. n.11 del 11.2.1953 concernente la "Classificazione nazionale di bovini da macello", di età non superiore ai 18-24 mesi.

Per le questioni concernenti problemi al D.Lgs. Governo n. 286 del 18.4.1994 e s.m.i. La Regione Piemonte nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la qualificazione sanitaria della carne, bovina a favore della salute dei cittadini, assicurando nel contempo un incisivo controllo sulla salubrità delle produzioni, con la legge regionale n. 35 del 14.7.1988 e s.m.i., ha istituito il "Certificato di garanzia di produzione delle carni bovine", che documenta per ogni singolo capo, la modalità di allevamento e di produzione.

In base alla Legge Regionale n. 35 del 14.7.1988 e s.m.i si prevede la piena assunzione delle responsabilità da parte del produttore che, con un certificato sottoscritto personalmente ed avvallato dal medico veterinario aziendale, garantisce la sicurezza delle modalità di allevamento di ogni singolo animale.

Il certificato (allegato ad ogni partita, in copia vidimata dal veterinario ufficiale d'impianto, dovrà riportare (secondo le eventuali modifiche normative):

- a) età, categoria, sesso e razza del bovino;
- b) azienda di provenienza
- c) tipo di alimentazione impiegata
- d) data di macellazione
- e) data di confezionamento
- f) il n: di macello dove è stato macellato il capo (S per sezionamento -M per macellazione)
- g) il n di riferimento del capo macellato
- h) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs 109/92 ed il Regolamento CEE n. 1760/2000 e 1825/2000 ed eventuali successive integrazioni e dovrà riportare (secondo le eventuali modifiche normative):

1. data di macellazione;
2. data di confezionamento
3. il n del macello dove è stato macellato il capo (S per sezionamento – M per macellazione)
4. il n di riferimento del capo macellato
5. altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio
6. certificato relativo al documento di riconoscimento che accompagna il pezzo

Non si accettano per nessun motivo carni surgelate

La carne per le polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non tritata, ma bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo.

Le carni devono essere di prima qualità, privi di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), deve possedere il marchio di provenienza da allevamenti italiani, e alla luce di quanto sopra riportato sulle norme di controllo dettate dalla L.R. n. 35.

Devono provenire da bovini in ottimo stato di nutrizione, macellati secondo le norme vigenti, e sulle stesse devono essere ben visibili prescritti bolli sanitari e di categoria.

Data la situazione contingente rispetto all'uso di sostanze illegali (anabolizzanti,) negli animali di ingrasso, si richiede, che il certificato sanitario, rilasciato dal servizio veterinario dell'ASL, sia integrato dalla seguente attestazione:

“la carne proveniente da una partita di animali sottoposti ad analisi per ricerca di sostanze estrogeniche ed anabolizzanti con esito negativo”.

Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate alle temperature previste dalla normativa vigente.

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 anomali, 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 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 essere ritirata dalla ditta fornitrice e sostituita con pari quantitativo di qualità migliore.

Il taglio della carne dovrà essere quello richiesto dal menù:

- La cotoletta dovrà essere di primo taglio e si userà quindi, coscia, lombo, controfiletto, noce.
- Per il ragù spalla, sottospalla.
- Per le 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.

CARNI DI SUINO

Le carni di suino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

Caratteristiche e provenienza delle carni — Le carni dovranno provenire da animali alimentati esclusivamente con farine di origine vegetale, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali devono avere età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144.

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

CARNI AVINICOLE

Al fine di ovviare a qualsiasi inconveniente di ordine igienico sanitario e nel rispetto delle norme vigenti per quanto concerne l'ispezione e la vigilanza sanitaria veterinaria nei confronti della macellazione, sezionamento, distribuzione e macellazione di volatili per l'utilizzo delle carni avicole, è indispensabile che tali carni corrispondano appieno a quello che sono le norme previste e richieste dal D.P.R. n. 503 dell'8.6.1982, e

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (*shelf life*) superiore a 5 giorni.
- Le carni di coniglio devono:
 - provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/52;
 - essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
 - essere esenti da salmonelle;
 - avere vita residua (*shelf life*) superiore a 5 giorni.

Caratteristiche generali — Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

Non è possibile sottoporre ad ulteriori lavorazioni (disosso e macinatura) le carni avicole, di per sé sono molto delicate e facilmente inquinate sin dalle fasi di macellazione; tali operazioni, tra l'altro, avverrebbero in locali non idonei ed a temperature di gran lunga superiori a quelle consentite.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92; attuazione della direttiva 91/493 CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche igieniche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicate ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi.
- I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni definite

dal D.Leg. n 110 del 27.1.92 e s.m.i., puliti, privi di lische , 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.

- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%;
- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai —18°C.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

Il tonno in scatola deve:

- essere di colore chiaro e omogeneo;
- provenire da trancio intero di pesce;
- poco salato e di gusto delicato;
- avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotto, se all'olio, con olio di oliva extra vergine;
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

LATTE E YOGURT

Latte U.H.T.

E' consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: puré, pasta e formaggi, ecc.).

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il latte dovrà avere vita residua (*shelf life*), al momento della consegna, superiore a 75 giorni.

Yogurt

Lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato";
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 10^8 per gr. sia per Str.

- Thermophilus, sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
 - essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
 - rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
 - avere vita residua (*shelf life*) superiore a 10 giorni.

ACQUA

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto comunale nei locali di refettorio e somministrata in caraffe chiuse di capacità non superiore a 1 litro.

La preparazione delle caraffe dovrà essere effettuata nei 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto.

Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate, avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio o di detersivi.

In casi di emergenza, a richiesta del Comune, la stessa dovrà essere sostituita — a cura e spese della ditta — con acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da 0,33 lt, biodegradabile in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti.

SALE

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106. Per il condimento deve essere utilizzato il sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95.

ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti elencati nelle allegate tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico—sanitarie in vigore.