



COMUNE DI CASALBORGONE

Città Metropolitana di Torino

Piazza Bruna 14 – 10020 Casalborgone
Cod.fisc. 82500490014 - P. IVA 01946730015
Tel. 011-9174302 Pec: casalborgone@postemailcertificata.it



GARA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA:

**SCUOLA DELL'INFANZIA – PRIMARIA – SECONDARIA DI I GRADO
DEL COMUNE DI CASALBORGONE (TO)**

ANNI SCOLASTICI DAL 2022/2023 AL 2025/2026

**TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE
ALIMENTARI E NOTE DI INDIRIZZO PER I
MENU**

ART. 1
CONDIZIONE DI SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI E
CARATTERISTICHE DELLA MERCE

Per tutti gli alimenti necessari alla fornitura e preparazione dei pasti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico —sanitarie in vigore.

Saranno rispettati i dettami imposti dal:

- D.lgs 25 gennaio 1992, n° 108 "Attuazione della direttiva 89/395/CEE concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari";
- D.lgs 25 gennaio 1992, n° 109 "Attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari";
- D.lgs 25 gennaio 1992, n° 110 "Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana";
- D.D. Regione Piemonte 20/08/2002 n. 120 Approvazione Linee Guida per la Ristorazione scolastica in Piemonte;
- Decreto 25 luglio 2011 (G.U. 21 settembre 2011 n. 220) Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari;

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la gestione è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che qui si intendono tutte richiamate. I prodotti alimentari dovranno rispondere alle caratteristiche riportate nel presente capitolato e nell'allegato menù.

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti di ristorazione collettiva dovranno essere conformi alla vigente normativa ed avere le seguenti caratteristiche:

A) VERDURE

Deve essere solo di provenienza da sistemi di produzione integrata, possibilmente a chilometro zero, in ogni caso di produzione esclusivamente italiana. Dovrà rispondere ai requisiti del regolamento n. 2092/1991 e successive modificazioni e integrazioni ed essere certificata da un Ente riconosciuto dal MIPAF.

Devono essere di stagione, fresche, pulite, selezionate, di prima qualità, prive di additivi, integre delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale, prive di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di appassimento e/o di alterazioni anche incipienti, a norma della Legge 283 del 30 aprile 1962 e successive modificazioni e integrazioni.

È consentito l'impiego di verdure surgelate esclusivamente quando i prodotti, benché di stagione, non siano reperibili sul mercato, si limita la fornitura COMUNQUE di verdure surgelate alle seguenti tipologie:

PISELLI – FAGIOLINI VERDI – TACCOLE – SPINACI – BIETE – PATATINE PER FRITTURA IN FORNO;

Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati.

E' consentito, se non presente il prodotto fresco (in particolare per i prodotti a foglia), e comunque come ultima possibilità, l'utilizzo di frutta di IV gamma.

La ditta aggiudicataria deve porre particolare cura nella preparazione e cottura delle verdure; le preparazioni al vapore o con metodi alternativi di cottura dei contorni previsti nel menù sono da considerarsi come tecnologie di cottura preferenziale rispetto alla tipologia di cottura per immersione in acqua.

B) FRUTTA

Deve essere solo di provenienza da sistemi di produzione integrata, possibilmente a chilometro zero, ove vi sia la disponibilità stagionale, in ogni caso di produzione esclusivamente italiana ad eccezione dei prodotti definiti esotici (ad esempio banane, ananas,...). Dovrà rispondere ai requisiti del regolamento n. 2092/1991 e successive modificazioni e integrazioni ed essere certificate da un Ente riconosciuto dal MIPAF, certificata ai sensi dell'art. 59, DPR 488/99, di stagione, fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili con peculiari caratteristiche organolettiche della specie, aver raggiunto la naturale e completa maturazione che la rende adatta al pronto consumo e comunque di prima scelta.

Inoltre non dovrà mai presentare polpa ammezzita e fermentata in processi incipienti ed in via di evoluzione, né iperspacchi di sopramaturazione; deve avere calibratura e grammatura richiesta ed indicata nelle tabelle dietetiche.

Tipi di frutta consigliati per menu invernale: arance, clementine, mele (da fornire in diverse varietà quali, a titolo esemplificativo, Delicious, Fuji, Pink Lady, Stark,...), pere (William), kiwi, banane, ananas, cachi.

Tipi di frutta consigliati per menu estivo: uva (Italia o Regina), angurie, meloni, pesche, albicocche, susine, ciliegie, banane, ananas, fragole.

E' consentito, se non presente il prodotto fresco, e comunque come ultima possibilità, l'utilizzo di frutta di IV gamma.

Deve essere garantita una sufficiente varietà in ogni settimana: ogni tipologia di prodotto può essere servita una sola volta la settimana.

Dovranno essere effettuate a campione analisi periodiche per verificare la presenza di residui di antiparassitari (in regime di autocontrollo o mediante richiesta da parte della ditta, di certificazione ai fornitori) e in ogni caso ogni qualvolta l'Amministrazione dovesse richiederlo.

C) LEGUMI

Possono essere utilizzati solo legumi secchi che dovranno:

Essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);

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.

E' possibile utilizzare legumi in scatola precotti solo per garantire alternanza proteica nelle diete vegetariane o speciali.

D) PROSCIUTTO COTTO

- ✓ Essere possibilmente a chilometro zero;
- ✓ Essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostituiti";
- ✓ Essere confezionati sotto vuoto;
- ✓ Contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;

- ✓ Essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e altri additivi con attività gelificante o addensante;
- ✓ Ai fini della somministrazione per le diete speciali, potrebbe essere necessario a seconda dei casi un prodotto privo di glutine, privo di proteine del latte vaccino, privo di lattosio.
- ✓ Prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- ✓ Essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore riportate nel contratto di fornitura;
- ✓ **Deve provenire da cosce di suini allevati e macellati in stabilimenti italiani;** le carni dovranno essere lavorate in stabilimenti nazionali conformi alle normative
- ✓ **Deve essere di coscia.**
- ✓ La carne utilizzata non deve essere stata congelata.
- ✓ Deve essere in ottimo stato di conservazione, senza liquidi percolati all'interno dell'involucro.
- ✓ Non deve avere un'eccessiva quantità di grasso e deve essere altresì ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio.
- ✓ L'etichettatura dovrà essere sempre leggibile ed indicare le caratteristiche di cui sopra e la data di conservazione, che non dovrà essere inferiore a tre mesi dalla data di utilizzo o di consegna.
- ✓ L'affettatura deve avvenire poco prima della distribuzione; presso il centro cucina.
- ✓ Deve essere munito di idonea dichiarazione riguardante il tipo e le caratteristiche del prodotto.
- ✓ Le carni dovranno essere scortate da una certificazione, rilasciata dai Veterinari Ufficiali degli stabilimenti, attestante le condizioni di cui sopra.

E) PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto crudo NAZIONALE, prodotto agroalimentare tipico italiano, ottenuto dalla salatura a secco della coscia del maiale, in particolare da animali che abbiano raggiunto un peso intorno ai 150 kg, come da disciplinari specifici per la produzione di Prosciutto Crudo Nazionale.

F) BRESAOLA DELLA VALTELLINA DOP

Dovrà essere confezionata secondo il disciplinare previsto per la Bresaola della Valtellina DOP.

G) PANE, PIZZE, DOLCI, TORTE

Dovrà essere di produzione a chilometro zero.

Il pane sarà dei seguenti tipi:

- un tipo dovrà essere confezionato esclusivamente con farina di grano tipo "0";
- un tipo confezionato con farina integrale o multicereali, almeno una volta la settimana;
- un tipo a contenuto dimezzato di sale o senza sale (come da disciplinare approvato in Piemonte), almeno una/due volte la settimana nei giorni in cui ci sono portate più saporite.

Questi devono avere tutte le caratteristiche previste dall'art. 16 della Legge 4 luglio 1967, n. 580 e successive modificazioni e quindi:

- ceneri, massimo 0,65%;
- cellulosa, massimo 0,20%;
- glutine secco, minimo 9%.

e rispettare quanto previsto del DPR 502/98;

Il pane potrà avere a sua volta, per pezzature sino a 70 gr., un'umidità massima del 29 % con una tolleranza in ceneri dello 0,05% rispetto a quella degli sfarinati impiegati.

Non deve contenere grassi aggiunti e deve essere esente da additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Dovrà essere di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato, la fornitura deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto di alimenti, ben chiusi e con pezzatura non superiore a 60 gr.

La pizza e i dolci tradizionali saranno forniti ai centri di cottura da un produttore a chilometri zero.

Le torte dovranno essere preparate presso i centri di cottura a carico della cucina.

H) LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

H-1 caratteristiche generali dei prodotti

Latte pastorizzato

Nella scelta del tipo di latte da utilizzare nelle preparazioni gastronomiche si dovrà dare preferenza al tipo pastorizzato.

Dovrà essere esclusivamente del tipo intero e di "alta qualità", così come previsto dalla legislazione vigente (Legge 3/5/1989 n. 169 e D.M. 9/5/91 n. 185).

Dovrà provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del DPR 54/97

Il termine di scadenza indicato sulla confezione non deve essere inferiore a tre giorni dalla data di utilizzo o di consegna ai centri di cottura comunali.

Essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6 C°;

Latte UHT

È consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es. purea).

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il termine di scadenza indicato sulla confezione non dovrà essere inferiore a 75 giorni dalla data di utilizzo.

Burro Km. 0

Deve essere fresco e ottenuto da crema di latte separate per centrifugazione, pastorizzato ed esente da additivi e coloranti; il tenore di materia grassa non deve essere inferiore all'82%. Le confezioni, di peso non superiore ad 1 kg, dovranno recare le indicazioni vigenti in materia di etichettatura di tale elemento.

Il termine di conservazione del prodotto non dovrà essere inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo.

Yogurt Km. 0

Essere confezionati in monoporzioni;

Contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 10^8 per gr. sia per *Str. thermophilus* sia *L. bulgaricus* al momento della consegna;

Essere privo di additivi;

Essere conservati e trasportati 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 quanto definito nel capitolato di fornitura.

La fornitura deve essere assortita nei seguenti gusti: pera, mirtillo, ciliegia, albicocca, pesca, agrumi, cereali, bianco.

Formaggio da condimento Km 0

Deve essere di tipo "grana piemontese" e dovrà essere:

- Di prima scelta, con marchiatura ben visibile;
- Di ottimo sapore e profumo;
- Se non consegnati in forme intere, essere confezionato;
- Essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- Rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;

- Presentare la crosta pulita e priva di muffe.
- Grattugiato presso il centro di cottura il giorno stesso di utilizzo.

Formaggi da pasto Km. 0

I formaggi da pasto, a denominazione d'origine e/o tipica, devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate dalle normative vigenti.

Essere prodotti con latte pastorizzato;

Essere privi di additivi;

Essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi + 4 °C;

Rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati di scheda tecnica di prodotto;

Avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura,

In generale i prodotti caseari a breve conservazione dovranno essere consegnati con data di scadenza non inferiore a 6 giorni dalla data di somministrazione.

Non si possono utilizzare formaggi fusi, formaggini ecc..., per nessuna preparazione;

H-2 caratteristiche speciali dei formaggi da pasto

I formaggi da pasto dovranno essere di produzione Km. 0 e dei seguenti tipi:

- mozzarella – fiore di latte

Prodotto con latte vaccino, con caratteristiche conformi alle vigenti disposizioni legislative. Deve essere un prodotto a breve conservazione (non pastorizzato).

Dovrà essere preconfezionata in confezioni monodose, secondo il peso richiesto dalle grammature del menù. Deve essere consegnata con data di scadenza non inferiore a 10 giorni rispetto alla data in cui viene somministrata.

- crescenza – stracchino

Prodotta con latte vaccino, deve essere preparata secondo buona tecnica industriale, conformemente alle vigenti disposizioni legislative.

Deve essere regolarmente confezionata ed etichettata in confezioni, possibilmente monodose. È accettata la fornitura di pezzature di maggiore dimensione purché il porzionamento venga effettuato al momento della distribuzione.

Deve essere freschissima, la pasta deve essere omogeneamente morbida, priva di crosta o indurimenti di superficie.

Deve essere consegnata con data di scadenza non inferiore a 10 giorni rispetto alla data in cui viene somministrata.

- formaggio di tipo robiola spalmabile

Prodotto di latte intero vaccino, secondo buona tecnica industriale, nelle varietà presenti sul mercato.

Dovrà essere dolce ed avere caratteristiche di morbidezza (spalmabilità).

Dovrà essere contenuto in confezione monodose sigillato ed etichettato a norma di legge.

- Grana Piemontese a cubetti

Dovrà essere prodotto secondo il disciplinare

- Primo sale

Prodotto con latte vaccino e preparata secondo buone tecniche industriali, non deve essere pastorizzato (prodotto a breve conservazione).

- Ricotta

Prodotta con latte vaccino e preparata secondo buone tecniche industriali, non deve essere pastorizzata (prodotto a breve conservazione).

Dovrà essere confezionata in recipienti idonei al trasporto, tali da evitare il colo di sierosità.

Il trasporto e lo scarico deve avvenire in condizioni ineccepibili, al fine di evitare contaminazioni del prodotto.

Deve essere scortata da certificazione recante, oltre le indicazioni previste dalla vigente legislazione in tema di etichettatura dei prodotti sfusi a vendita frazionata, anche la data di produzione, che non deve essere di oltre un giorno antecedente a quello di somministrazione.

La porzionatura deve avvenire al momento della distribuzione.

- Toma Piemontese

Di media stagionatura, ottenuta da latte vaccino secondo quanto previsto dalla D.O.P. prevista con DPCM del 10.5.1993.

H-3 Trasporto e conservazione

I prodotti lattiero – caseari devono essere trasportati conservati con mezzi a temperature idonee, tali da garantire il rispetto della catena del freddo.

I) CARNE BOVINA (vitellone – manzo) Km zero

I-1 Tipologia delle carni

Le carni dovranno essere di bovino adulto (vitellone) di razza piemontese CO.AL.VI, maschio o femmina, di età compresa tra i 12 e i 18 mesi.

I-2 Caratteristiche di conservazione e di provenienza

Le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo, dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati. Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa igienico sanitario, per conferire una sufficiente tenerezza ed un buon sapore delle carni è anche importante che esse siano sufficientemente "frollate": è quindi necessario richiedere al fornitore che esse provengano da animali macellati da almeno sette/dieci giorni. Le carni dovranno pervenire al centro di cottura già sezionate nei tagli anatomici richiesti. È richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sotto vuoto. Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo della merce o dalla consegna ai centri di cottura comunali. L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

I-3 Caratteristiche merceologiche delle carni

Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore con esclusione del collo (polpa di spalla, sottospalla, reale);
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (punta di petto, scaramella, reale);

- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello);
- nel caso di preparazioni gastronomiche a base di carne macinata, in considerazione della sua deperibilità, è opportuno che essa venga tritata sul posto, nel centro di cottura, utilizzando attrezzature previamente sanificate, evitando surriscaldamento della carne (se non si utilizza un tritacarne refrigerato) a seguito della macinatura stessa; le corrette procedure di lavorazione previste nel piano di autocontrollo dovranno prevedere espressamente questa tipologia alimentare.

I-4 garanzie supplementari di qualità delle carni

Le carni giunte al centro di cottura, dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale, di produzione delle carni, nonché di certificazione all'origine o da garanzie almeno equivalenti a tali requisiti, a tutela della qualità delle carni;

Le carni cucinate dovranno recare, tra l'altro, anche le indicazioni che consentano di individuare l'allevamento di provenienza, lo stabilimento di macellazione, il laboratorio di sezionamento e l'indicazione dello stato di nascita e di ingrasso.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura o di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Tutte le carni dovranno essere scortate, oltre che dalla certificazione commerciale prevista, dalla "certificazione di garanzia di produzione delle carni bovine" di cui alla Legge sopra citata.

La ricerca di residui nelle carni (con particolare riferimento alle sostanze anabolizzanti e dagli altri promotori di crescita nonché alle sostanze inibenti) dovrà avere frequenza periodica e comunque ogni qualvolta venga richiesta dall'Amministrazione.

E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

Quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da un'attestazione, vistata dal Veterinario ufficiale dello stabilimento di provenienza che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra .

I-5 trasporto al centro di cottura

Trasporto delle carni fresche refrigerate dovrà avvenire con mezzi e modalità conformi alla vigente normativa igienico sanitaria, rispettando le idonee temperature di conservazione. Dovranno essere consegnate in confezioni sotto vuoto.

J) CARNI AVICOLE E CONIGLI sezionate refrigerate e confezionate sotto vuoto

J-1 Caratteristiche generali e provenienza delle carni

Dovranno provenire da animali, delle migliori razze da carne italiane possibilmente a chilometro zero, nate ed allevate a terra con mangimi biologici in Italia e accompagnate da documentazione che ne attesti i requisiti.

Essere di classe A ai sensi del regolamento CEE 1906/90.

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

J-2 Caratteristiche specifiche

Pezzature richieste

Cosce di pollo: costituita da base ossea, femore e tibia con muscolatura ben sviluppata, coperta da pelle integra; peso medio alla consegna gr. 300.

Petti di pollo: costituiti dai muscoli pettorali, staccati dallo sterno, ben rifiniti e privi di cute, senza ematomi, lacerazioni od altri difetti, dal peso medio di gr. 500.

Fesa di tacchino: di età non superiore agli otto mesi, la carne deve essere tenera, saporita, con cartilagine sternale poco flessibile, peso medio Kg. 3-4. La pezzatura deve essere il più possibile uniforme, è ammesso per non più del 25% dei soggetti di ogni singola fornitura un peso inferiore alla media, ma in ogni caso non inferiore al 10-15%. Saranno tuttavia respinti i pezzi che pur raggiungendo il peso sopra indicato, risultino di conformazione immatura o carente.

J-2 Altre garanzie

Dovranno essere confezionate e regolarmente etichettate.

Il termine di conservazione non dovrà essere inferiore a tre giorni dalla data di consegna della merce.

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

J-3 Trasporto

Il trasporto delle carni deve avvenire con mezzi e modalità conformi alla vigente normativa igienico sanitaria.

J) CARNI SUINE sezionate, refrigerate, confezionate sottovuoto

K-1 Caratteristiche e provenienza delle carni

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati in Italia Km. 0, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali. I maiali dovranno essere alimentati con prodotti biologici.

Gli animali devono avere età di 10-11 mesi, con peso vivo non superiore a Kg. 150 e con resa di macellazione non inferiore all'85%.

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

Dovranno essere sezionate, nelle pezzature e nei tagli occorrenti, idoneamente confezionate in sottovuoto ed etichettate; il termine di conservazione indicato in etichetta non dovrà essere inferiore a tre giorni dalla data di consegna della merce.

Durante tutto l'arco produttivo le carni devono essere conservate unicamente a temperatura di refrigerazione.

K-2 Caratteristiche merceologiche della fornitura

Le carni devono essere consegnate nel seguente taglio commerciale

- Lonza suina sgrassata, comprendente i gruppi muscolari della regione lombare.
- Salsiccia di puro suino (preparata con carni di suini della migliori qualità; dovrà essere fresca di giornata, preparata rispettando le procedure indicate nel piano di autocontrollo. Dovrà essere senza additivi di tipo conservativo e sostanze di tipo colorante. E' consentito l'utilizzo di sale (cloruro di sodio) ai dosaggi previsti dalle buone tecniche di preparazione.

K-3 Trasporto e scarico

Il trasporto deve avvenire con mezzi regolarmente autorizzati ed esclusivamente destinati a tale scopo, secondo modalità conformi alle vigenti normative igienico sanitarie.

Dovrà essere posta particolare attenzione allo scarico della merce, al fine di evitare ogni contatto con superfici (mezzi, attrezzature, personale) non idonee.

L) PRODOTTI ITTICI SURGELATI

L-1 Caratteristiche generali dei prodotti ittici

Provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92;

Essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/3/2002 e da quanto previsto dal D.M. 25 luglio 2011 art. 5.3.1 dell'allegato 1;

Essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura;

Avere vita residua (shelf life) superiore a quanto riferito nel capitolato di fornitura.

I prodotti panati possono essere solo i bastoncini di merluzzo;

Essere presentati surgelati in confezione originali;

L-2 Specie ittiche richieste e caratteristiche specifiche:

Porzioni di pesce costituiti da filetti interi di platessa/merluzzo/nasello/salmone/trota (quest'ultima Km zero) - deve essere specificato in etichetta -. Non è ammesso l'utilizzo di pangasio.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 grammi.

I prodotti non dovranno essere invasi da parassiti, corpi estranei, residui di sangue, residui di visceri addominali o del contenuto degli stessi. Colore, odore e sapore dovranno essere nella norma.

Dovrà essere rispettata la catena del freddo.

L-3 Tonno sott'olio

Deve essere a trancio intero, in olio di oliva, in confezione sigillata all'origine e con scadenza non inferiore a due mesi dalla data di consegna al centro di cottura.

L-4 Tonno al naturale

Deve essere a trancio intero, in confezione sigillata all'origine e con scadenza non inferiore a due mesi dalla data di consegna al centro di cottura.

M) PASTA

M-1 Alimentare secca

Dovrà essere di pura semola, garantita di grano duro esente da qualsiasi altro macinato o additivo, rispondente ai requisiti e alle caratteristiche di cui alla Legge 4/07/67, n.580 in particolare dovrà avere i seguenti requisiti:

- contenuto proteico minimo 13% trafilatura al bronzo;
- umidità massima 12,5%;
- cenere di sostanza secca da 0,70 a 0,85%;
- cellulosa da 0,20 a 0,45%;
- sostanza azotata minimo 10,50%;
- acidità massima gradi 4;
- grado di spopolamento massimo 5,50%;

La pasta dovrà, altresì, essere esente da additivi.

Il formato deve essere vario ed adatto al menù richiesto:

- per pastasciutta: farfalle, spaghetti, conchiglie, tortiglioni, fusilli, penne, gobbi, pipe, lasagne, tagliatelle, tagliolini, ecc.;
- pasta per minestre: stelline, nidi d'ape, puntine, conchigliette, dadini, ditali, ditalini, anellini, risoni, tempestine, corallini, farfalline, gramigna, capelli d'angelo, vermicelli, ecc.;

La pasta all'uovo deve possedere le caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotto esclusivamente con semola di grano duro e almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr per kg di semola.

M-2 Gnocchi

Devono essere confezionati con patate italiane e non farina di patate, farina di grano tenero tipo "00", acqua e sale ed il rapporto farina/patata non dovrà superare il 20/80;

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

N) RISO Km. 0

Dovrà essere di ottima qualità di tipologia adatta alla preparazione in essere (Carnaroli o Arborio per i risotti e Violone Nano per le minestre, parboiled per le insalate di riso), puro e privo di impurità e rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche tipiche del prodotto. Non deve presentare striature o vaiolature interna. Non deve essere infestato da parassiti, né da larve in genere.

Per i pasti veicolati è possibile autorizzare riso parboiled anche per preparazioni diverse dalle insalate.

O) FARINA BIANCA Km.0

Deve essere di grano tenero di varietà locali con caratteristiche di composizione e qualità previste dalla Legge. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, devono risultare indenni da infestanti, 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, la data di scadenza.

O1) FARINA DI MAIS Km. 0

Dovrà essere bramata e di varietà locali.

P) FORNITURA DI OLI ALIMENTARI

Dovrà essere utilizzato, olio extra vergine di oliva 100% italiano di prima spremitura a freddo con le seguenti caratteristiche, fissate dalle Leggi 13 novembre 1960 n. 1407 e 27 gennaio 1968 n. 35, nonché a tutte le altre leggi e regolamenti in materia:

- densità a 15° da 0,918 a 0,920; numero di saponificazione 185 – 186; iodio assoluto 85 –104; grado termosolforico 41 – 47 ; indice di rifrazione 1,4671 – 1,4677; acidità max 1% in peso espresso in acido oleico.

Non è accettabile un benché minimo quantitativo di olio di semi, ad esclusione dell'olio di arachide eventualmente utilizzato come liquido di governo per la veicolazione di pasta e riso.

I cibi fritti non sono accettati: per particolari piatti previsti nel menù, quali ad esempio la cotoletta alla milanese, si richiede la cottura in forno.

Q) ACETO

Utilizzato per condire, dovrà essere ricavato da puro vino e DOP. Per il condimento delle insalate a secondo il gradimento dei ragazzi si può anche utilizzare il **succo di limone**.

R) SALE

Ai Sensi della Legge n. 55 del 21/03/2005 deve essere fornito arricchito con iodio (in linea con una campagna del Ministero per limitare la patologia da carenza di iodio).

Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione (insalate ecc.) dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto ed a limitare l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

S) PESTO

Esente da conservanti e preparato con basilico, aglio (se gradito), pinoli e/o anacardi, olio di oliva, grana/parmigiano e/o pecorino. Perciò non deve contenere grassi non meglio identificati.

E' indispensabile che il pesto sia di gradimento agli utenti, evitando l'utilizzo di prodotti particolarmente acidi.

T) AROMI NATURALI FRESCHI KM. 0

Dovranno essere utilizzati per insaporire i piatti prodotti come rosmarino, salvia, lauro, prezzemolo, basilico, erba cipollina, origano (solo per questo alimento non è richiesto il Km. 0);

T1) ALTRI AROMI

Zafferano, pepe, noce moscata, chiodi di garofano dovranno essere di produzione biologica certificata e usati secondo quanto previsto dal ricettario.

Non potranno essere utilizzati preparati recanti genericamente la dicitura "aromi naturali".

U) UOVA fresche

Caratteristiche del prodotto

Dovranno provenire da animali allevati a terra con mangimi biologici in Italia Km. 0 e confezionate da centri di imballaggio nazionali, regolarmente autorizzati ed in possesso del riconoscimento del Ministro della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 65/1993).

Caratteristiche specifiche

Dovranno essere Uova fresche, di categoria di qualità "A", secondo le seguenti categorie di peso: XL (più di 73 grammi), L (da 63 a 73 grammi), M (da 53 a 63 grammi), S (meno di 53 grammi).

Altre garanzie

Dovranno essere confezionate e regolarmente etichette.

La consegna dovrà essere effettuata entro 5 giorni dalla data di imballaggio e comunque non oltre 23 giorni prima della data di scadenza.

V) OVOPRODOTTI FRESCHI

Provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 65/1993);

Essere confezionato;

Essere conservati in modo che la temperatura interna non superi:

+ 4 °C per i prodotti refrigerati,

avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

W) MIELE KM 0

Caratteristiche del prodotto

Deve essere esclusivamente di nettare, prodotto con mieli Km 0, lavorati e confezionato in Piemonte in vasetti.

Al fine di evitare cristallizzazioni, l'approvvigionamento del prodotto dovrà essere limitato al quantitativo strettamente necessario all'effettivo consumo, utilizzando, di preferenza, confezioni di limitata capacità.

Il termine di conservazione del prodotto non dovrà essere inferiore a due mesi dalla data di consegna.

X) MARMELLATE

Dovranno essere di produzione Km. 0

Le confetture di frutta devono essere del tipo extra (per il maggior contenuto di frutta), prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti, ad eccezione della pectina.

Y) MERENDE

Potranno essere costituite da:

- CRACKERS E FETTE BISCOTTATE – CEREALI e BISCOTTI SECCHI.

Dovranno essere:

preconfezionati;

preparati con sfarinati anche integrali, privi di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, preferibilmente senza sale aggiunto.

- PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Dovranno essere prodotti in loco:

con l'impiego di grano tenero di tipo: 0, 00, o integrale;

senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti privi di oli o grassi alimentari di origine vegetale;

con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio);

- Le merende dovranno essere costituite da:

- MARMELLATE DI FRUTTA
- CIOCCOLATA IN BARRETTE
- THE CALDO O FREDDO DETERMINATO E PRODOTTO IN LOCO
- LATTE CALDO
- SPREMUTE DI FRUTTA
- YOGURT E CEREALI
- FOCACCE FRESCHE
- FRUTTO DI STAGIONE
- CIOCCOLATA CALDA
- PANE E NUTELLA
- PANE E MARMELLATA
- GELATI ARTIGIANALI O ALTA QUALITA'
- FRULLATI DI FRUTTA E SUCCHI DI FRUTTA (MINIMO 50% DI FRUTTA)
- MOUSSE DI FRUTTA BIO
- PANE E PROSCIUTTO
- PANE, OLIO E ORIGANO

Cioccolato e creme spalmabili contenenti cioccolato: non devono contenere grassi aggiunti (diversi dal burro di cacao e dai grassi del latte).

Il piano di somministrazione delle merende dovrà essere sottoposto preventivamente al vaglio ed all'approvazione dell'A.S.L. TO4 sede SETTIMO TORINESE. In ogni caso dovranno essere utilizzati a turno tutti gli alimenti ed i prodotti indicati nell'elenco sopra citato ed eventuali altre preparazioni suggerite dall'ASL TO4.

Per tutti gli alimenti indicati nelle sopradescritte tabelle si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

Tutto il materiale usato per il confezionamento che viene a contatto con le sostanze alimentari deve essere conforme a quanto disposto dal D.M. 21/3/1973. Devono, inoltre, essere rispettate le norme di cui alla Legge 30/4/1962 n. 283 e al DPR n. 327 del 6/3/1980.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare i generi alimentari con le caratteristiche sopra descritte, le verdure dovranno essere accuratamente lavate sotto l'acqua corrente, gli alimenti surgelati dovranno subire la fase dello **scongelo esclusivamente in frigorifero**.

Si richiede, inoltre, alla ditta, di:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;

- aggiungere i condimenti grassi a crudo;
- preparare le derrate nella stessa giornata di consumo salvo indicazioni diverse per tipologia di cottura o indicazioni delle ricette;
- scegliere gli alimenti che abbiano subito un trattamento che assicuri la loro salubrità;
- conservare con cura gli alimenti cotti;
- evitare qualsiasi contatto tra alimenti crudi e alimenti cotti;
- tenere la cucina perfettamente pulita;
- proteggere i cibi dagli insetti, dai roditori e da altri animali;
- usare acqua incontaminata.
- il brodo vegetale dovrà essere fresco e preparato esclusivamente con verdure fresche e non potranno essere utilizzati in alcun modo dadi contenenti glutammato.

È vietato utilizzare:

- le carni al sangue;
- i cibi fritti;
- il dado da brodo e i preparati per brodo in generale e le preparazioni contenenti glutammato mono sodico;
- conservanti o additivi chimici nella preparazione dei piatti;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti;

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione sono:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo;
- pelatura di patate e carote;
- preparazione delle verdure per minestrone e passati di verdura;
- ammollo dei legumi secchi;
- cottura di torte casalinghe non a base di creme;
- cottura di budino, arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina, ragù di carne, preparazioni sottovuoto o a C.B.T. essendo presente un abbattitore di temperatura.

La cottura anticipata delle carni macinate, di quelle avicole e dello spezzatino non è consentita.