

TABELLE MERCEOLOGICHE

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.

Qualora gli alimenti di seguito descritti siano da somministrarsi ad utenti di età compresa fra i 3 e i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19 gennaio 1998 n°131 che regola le norme di attuazione del D. Lgs 27 gennaio 1992 n°111. In merito agli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e alimenti di proseguimento, essi devono essere conformi al DPR 07/04/99 n°128, al DPR 11/04/2000 n°132. 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.

PRESCRIZIONI SPECIFICHE

1. Cereali e derivati

1.0 Pane e grissini

Conformi alla legge del 4 luglio 1967 n. 580 e al D.P.R. del 30/11/98 n. 502.

Prodotti con sfarinato di grano, proveniente da Europa, U.S.A. e Canada, del tipo 0, 00 o di tipo integrale. 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. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente.

Viene richiesto il formato bocconcino per merende e gite e per i pasti relativi alle scuole dell'obbligo scolastico.

Tipologie richieste:

- Pane comune (farina, acqua, lievito e sale);
- pane all'olio di oliva;
- pane di tipo integrale;
- grissini senza grassi aggiunti;
- pane speciale per panini/hamburger.

1.1 Pane grattugiato

Prodotto 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.

1.2 Farina bianca tipo 00

Farina di grano tenero, proveniente da Europa, U.S.A. e Canada, 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.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

1.3 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. *Deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato per gli alimenti per celiaci.*

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

1.4 Prodotti da forno, fette biscottate, crackers, biscotti secchi, 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.

1.5 Pizza/Focaccia

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.

1.6 Corn Flakes, Riso Soffiato e Pop Corn

Gli ingredienti previsti dovranno essere: mais o riso, zucchero, sale, malto (solo per i corn flakes), olio vegetale (solo per i pop corn).

Qualora richiesto, devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

1.7 Merendine confezionate con ingredienti da agricoltura biologica

Di filiera italiana, ad eccezione del grano che deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada:

- Mini cake preparato con yogurt;
- Mini cake all'albicocca;
- Crostatina alla marmellata (no agrumi, fichi, kiwi).

1.8 Pasta di semola di grano duro, pasta integrale

Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Devono rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 nel D.P.R. 9 febbraio 2001 n. 187.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche, compresa la pasta di tipo 0, 00, 000. La pasta deve presentarsi in buono stato di conservazione e le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.

1.9 Paste secche all'uovo

Conformi alla legge n. 580/67 e a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e dall'art 8 del D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001. Le confezioni devono pervenire intatte.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.

1.10 Paste fresche all'uovo/ripiene

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.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre l'80% del suo periodo di conservazione (surgelazione), cioè del tempo che intercorre tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

1.11 Pasta per lasagne surgelata

Conforme alla legge 580/67.

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

Deve essere conforme a quanto previsto al p. 6 per ciò che attiene le disposizioni generali relative ai prodotti surgelati.

1.12 Riso

Dev'essere di filiera piemontese (coltivato, lavorato, confezionato in Piemonte).

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.

Le tipologie richieste sono:

- Arborio e Roma superfino: da utilizzarsi solo nei nidi d'infanzia (compresi i lattanti);
- Parboiled: da utilizzarsi solo nelle scuole d'infanzia e nelle scuole dell'obbligo.

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

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

1.13 Orzo perlato/ farro decorticato

Devono essere di provenienza comunitaria.

Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

2. Condimenti vari confezionati

Qualora vengano richieste, per le confezioni in latta, aperture "a strappo" si può derogare fatto salve che le dimensioni delle confezioni siano particolarmente ragguardevoli (uguali o superiori a Kg 0,80). In tal caso, previa adozione di adeguata procedura di sanificazione, si possono impiegare latte con apertura non a strappo.

2.0 Olio di oliva extra vergine

Deve essere di produzione 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.

2.1 Olio monoseme (da utilizzarsi solo per i pasti veicolati come ausilio tecnologico)

Sono permessi solo olio di girasole e di mais di produzione italiana. 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 in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine,

corrosioni interne o altro.

2.2 Burro di centrifuga/burro monoporzione

Deve essere di filiera interamente piemontese.

In particolare non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi, tenore massimo di acqua e di estratto secco lattiero conforme alla vigente normativa. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

2.3 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 sopraccitate. 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 contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

2.4 Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Di produzione comunitaria.

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, nè spaccato nè spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come previsto dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

2.5 Capperi, carciofini e funghi champignon

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

2.6 Pesto confezionato

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. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

Gli ingredienti sono: basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano DOP e/o parmigiano reggiano DOP, pinoli e/o noci e/o anacardi. *Qualora richiesto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci*

2.7 Pinoli

Devono essere di provenienza europea.

2.8 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.

Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

2.9 Ketchup

Di produzione industriale e comunitaria.

Gli ingredienti previsti sono: pomodori, zucchero, sale, spezie, aceto.

Il prodotto deve essere fornito confezionato.

Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

3. Derivati della frutta, bevande

3.0 Succhi di frutta, purea di frutta biologici

Di filiera italiana.

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

Qualora richiesto, devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

3.1 Confettura extra di frutta/gelatine biologici

Di filiera italiana e conformi al D. Lgs 50/2004. Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei.

Le confetture extra e gelatine devono essere contenute in confezioni monodose solo ed esclusivamente quando fornite per gite scolastiche o circostanze particolari (pasto veicolato ecc.); in tutte le altre occasioni devono essere contenute in confezioni di vetro con chiusura a vite.

Non sono ammessi i gusti: agrumi, fichi e kiwi.

Devono essere inserite nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

3.2 Frutta sciropata/macedonia di frutta biologica

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

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.

L'ananas sciropato deve inoltre essere:

- completamente decorticato;
- privo del nucleo centrale.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

3.3 Bibita analcolica di tè al limone e/o pesca

Il prodotto deve soddisfare i requisiti previsti dal D. Lgs 68/2000 che disciplina vendita ed etichettatura di sostanze alimentari e bevande.

Deve essere inserita nel Prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

4. Dolci

4.0 Cioccolato al latte/Crema da spalmare alle nocciole /Cacao amaro

Devono essere conformi alla legge 1° marzo 2002 n. 39 e al D.Lgs 12 aprile 2003 n. 178.

Per il cioccolato al latte gli ingredienti, per almeno il 50%, devono provenire dal commercio equo e solidale; il prodotto dev'essere confezionato in Italia secondo la normativa vigente.

Qualora richiesto, devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

4.1 Miele

Deve essere conforme al D. Lgs 179/2004. E' ammesso solo miele di nettare e di filiera italiana.

5. Prodotti vari

5.0 Sale

Deve essere prodotto e lavorato in 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.

5.1 Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme 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'.

5.2 Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72.

5.3 Orzo solubile

Di produzione comunitaria.

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo.

5.4 Polveri lievitanti e lievito di birra

Conformi al DM 199/2009.

5.5 Aceto rosso/bianco

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.

5.6 Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc.

I prodotti interi o macinati non devono essere esauriti o in qualunque altro modo sofisticati. Gli aromi devono essere conformi al D.Lgs n. 107/92.

5.7 Zafferano

Conforme alla normativa vigente.

Si richiede zafferano puro di produzione nazionale in polvere, in involucri sigillati.

5.8 Infuso o tisana in bustine filtro

Il prodotto deve essere al gusto: frutta mista o frutto unico.

5.9 Te deteinato in bustine filtro

Deve soddisfare i requisiti previsti nel D.M. 20 luglio 1987 n. 390.

6. 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 più esterna della confezioni e impaccamento;
- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo.

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

6.0 Pesce surgelato

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente

ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al. Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. 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.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zone FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

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.

7. Carni

7.0 Carni fresche refrigerate di bovino adulto sottovuoto

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 stragrande maggioranza dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca di tale mutazione genetica costituirà oggetto dei controlli disposti dall'A.C.. Qualora le analisi rilevino la presenza della mutazione, il bovino risulterà inequivocabilmente appartenente alla razza piemontese; qualora la mutazione non venga rilevata, verranno disposte ulteriori verifiche allo scopo di accertare il possesso, da parte del capo esaminato, dei requisiti che ne attestino inequivocabilmente l'appartenenza alla razza piemontese. I bovini di razza Piemontese appena citati devono essere allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione).

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 o Tipo genetico 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.

Come indicato al punto 4, è ammessa la possibilità di etichettare la carne bovina individuando un lotto omogeneo formato da un gruppo di animali, comprendente gli auricolari dei capi che costituiscono la partita lavorata in tale giornata; occorre precisare che devono essere riportate solo le informazioni omogenee agli animali di riferimento e, comunque, l'informazione prevista al punto 6 deve essere sempre indicata. Si precisa in ogni caso che, se il lotto è costituito da carne di bovini di Razza Piemontese e da carne di bovini appartenenti al tipo genetico "Piemontese", in etichetta dovrà comparire l'informazione minima e cioè l'informazione riferita al tipo genetico: "Piemontese". Tutti gli ulteriori elementi di rintracciabilità del bovino, devono essere registrati e conservati presso il laboratorio di sezionamento.

c) campionamenti per controlli:

al fine di consentire adeguati controlli, presso ogni laboratorio di sezionamento, da ogni capo in entrata, deve essere effettuato il prelievo di un campione di carne che deve essere identificato tramite numero di auricolare o numero di documento di identità e la conservazione di tali aliquote di carne deve avere la durata di mesi due dalla data di lavorazione. Tali aliquote hanno valore di controcampione che dovrà essere sottoposto ad analisi, da parte del laboratorio di sezionamento, qualora l'analisi della miostatina bovina svolta dall'A.C. o dall'I.A. dovesse risultare non conforme.

7.1 Carni avicole refrigerate

Devono essere di filiera interamente piemontese (provenire da animali nati, allevati, macellati in Piemonte con piattaforma distributiva piemontese).

Sono richiesti i seguenti tagli:

cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

Condizioni generali:

- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A Reg CE 1234/2007;
- 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 ne' 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 attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché 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.

7.2 Suino fresco e refrigerato confezionato sottovuoto

Condizioni generali:

- deve essere di filiera nazionale ed essere alimentato con mangimi vegetali;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

8 Prodotti caseari

8.0 Latte U.H.T. intero

Dev'essere di filiera interamente Piemontese (prodotto, lavorato, confezionato, distribuito in Piemonte). Tale tipo di latte deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 30 giorni prima della data di scadenza.

8.1 Latte fresco intero pastorizzato "alta qualità"

Dev'essere di filiera interamente Piemontese (prodotto, lavorato, confezionato, distribuito in Piemonte). Deve essere conforme al D.M. 9 maggio 91, n°185, al D.P.R. 54/1997 ed alla Circolare 16/97. Il latte fresco intero pastorizzato deve contenere un tenore naturale di materia grassa uguale o superiore al 3,5%.

8.2 Yogurt naturale/ alla frutta biologico

L'alimento deve essere di produzione piemontese con latte proveniente da animali allevati in Italia con metodi biologici. Dalla fornitura devono essere esclusi gli yogurt alla banana, alla fragola, ai frutti di bosco e al kiwi.

Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

8.3 Budino

I budini devono essere prodotti in Italia ed essere stabilizzati, per mezzo di trattamenti termici UHT. Devono essere prodotti con latte italiano.

Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

8.4 Parmigiano Reggiano D.O.P.

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine protetta ai sensi del D.P.R. n.1269 del 30/10/1955 s.m.i. Le confezioni devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano;
- il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca e umidità del 29% con tolleranza di +/- 4;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano";
- il coefficiente di maturazione dev'essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

8.5 Parmigiano Reggiano grattugiato D.O.P.

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.

8.6 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.

8.7 Formaggi freschi e a media stagionatura

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle

norme previste in materia.

Caratteristiche:

- 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.

Per il fiordilatte è richiesta la filiera interamente piemontese

Formaggi richiesti

Crescenza/stracchino

Formaggio tipo quark

Fiordilatte

Robiola fresca

Ricotta

Tomino fresco

Shelf life dei formaggi freschi sopra riportati: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

Asiago DOP

Caciottina

Emmenthal

Fontal

Fontina DOP

Provolone Valpadana DOP

Italico

Taleggio DOP

8.8 Formaggini

Si richiede l'assenza dei polifosfati.

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

8.9 Gelati

Devono essere di produzione 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.

9 Salumi e altri alimenti conservati

9.0 Prosciutto cotto senza polifosfati

Deve essere di produzione nazionale. Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte e quindi *deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci*. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato. Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla norma ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere tra 58 e 62%.

9.1 Bresaola I.G.P.

Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della

Valtellina" di cui al Decreto 23 dicembre 1998. Deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino di età compresa tra i due e i quattro anni. Deve avere consistenza soda ed elastica.

E' richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico. Il gusto non deve mai essere acido.

Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

9.2 Prosciutto crudo Parma D.O.P.

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.2.1990 n. 26 e dal D.M. 15.2.93 n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine protetta.

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

- peso non inferiore ai Kg. 7;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60%.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

9.3 Pancetta tesa

Il prodotto, che deve essere ottenuto da pancette selezionate di suino adulto nazionale, dev'essere salato, aromatizzato, stagionato.

La stagionatura deve essere non inferiore a 30 giorni.

Il prodotto può essere confezionato sottovuoto.

9.4 Manzo stufato

La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno.

Qualora richiesto dev'essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

9.5 Fesa di tacchino arrosto

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

Qualora richiesto dev'essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

9.6 Salsiccia di puro suino

Deve essere ottenuta da suini di filiera nazionale.

Gli insaccati, con caratteristiche organolettiche ottimali, devono avere odore gradevole e colore caratteristico. Il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. Il tenore lipidico non deve essere superiore a 1/3 del prodotto. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi alle vigenti normative in materia.

Qualora richiesta, la salsiccia di puro suino dev'essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

9.7 Tonno all'olio di oliva

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva e' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e dal D.M. 9 dicembre 1993 relativo al tasso di mercurio. Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

10 Uova

10.1 Uova pastorizzate

Devono essere di filiera tutta piemontese (prodotte, lavorate, confezionate, distribuite in Piemonte). Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale. Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. La fascettatura e confezioni devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.

Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.

10.2 Uova sode confezionate

devono essere di produzione nazionale.

Il prodotto deve provenire da uova fresche, lessate, sgusciate confezionate sottovuoto o in liquido di governo.

Shelf life: devono essere utilizzate non oltre 6 giorni prima della data di scadenza.

11 Acqua minerale naturale

Devono avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l..

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

12 Ortaggi e frutta

12.0 Ortofrutta

I prodotti:

- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori e sapori anomali;
- è tollerato uno scarto massimo pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Ogni settimana dovranno somministrarsi almeno tre tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dalla sottostante tabella in merito alla stagionalità:

| | |
|-----------|---|
| 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, banane, mele, pere, uva |
| NOVEMBRE | Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere |
| DICEMBRE | Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere |

Si riportano di seguito le caratteristiche specifiche dell'ortofrutta:

a) prodotti biologici di produzione extranazionale:

- Banane provenienti da commercio equosolidale: la polpa dev'essere soda e pastosa. Il sapore del frutto non dev'essere allappante (segno di immaturità)
- Ananas

b) I prodotti di seguito elencati devono essere biologici e di filiera italiana (coltivati, confezionati e distribuiti in Italia):

- Aglio
- Barbabietole rosse (confezione sottovuoto)
- Biete/Erbette
- Carote: devono essere utilizzate novelle o di varietà piccola per il consumo come contorno, mentre nelle altre preparazioni alimentari quali minestrone o sughi possono essere utilizzate carote a radice grande.
- Finocchi
- Sedano rapa
- Anguria
- Arance
- Cachi
- Limoni
- Mandarini e mandaranci
- Melone
- Uva: solo nelle scuole dell'obbligo nel periodo settembre ottobre.

c) I prodotti, di seguito elencati devono essere di filiera piemontese (coltivati, confezionati e distribuiti in Piemonte):

- Broccoli
- Cavolfiori
- Cavoli - verze - cavolo cappuccio o olandese
- Cipolle
- Insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce
- Melanzane
- Patate: non devono essere presenti segni di germogliazione incipienti né di germogli filanti.
- Peperoni
- Pomodori
- Porri
- Zucca (maxima o moscata)
- Zucchine
- Actinidie (Kiwi)
- Albicocche
- Prugne
- Susine
- Mele
- Pere
- Pesche

Tutti i prodotti di cui al punto c) devono provenire da produzioni biologiche. In alternativa possono provenire da "produzione integrata". In questo caso è richiesto al coltivatore:

*** c1:**

- c1.1: possesso della certificazione secondo la norma UNI 11233 o secondo lo standard GLOBAL G.A.P. o, in alternativa, adesione al vigente Programma di Sviluppo Rurale (P.S.R.) della Regione Piemonte. Saranno da considerarsi equivalenti a GLOBAL G.A.P. e P.S.R. il rispetto di sistemi di qualità nazionali o della Regione Piemonte di produzione integrata emanati nel corso dell'appalto;
- c1.2: esclusivamente sino al 31/12/2013, qualora non sussistano già le condizioni di cui al punto c.1.1: autocertificazione del coltivatore di rispettare i protocolli del vigente P.S.R.; dal 1 gennaio 2014 i coltivatori dovranno necessariamente possedere i requisiti di cui al punto c1.1;

*** c2:** autocertificazione 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.

I predetti requisiti saranno oggetto di verifiche da parte dell'I.A. e da parte dell'A.C., anche presso il coltivatore, secondo quanto prescritto nella sez. 2 del capitolato.

12.1 Prodotti in IV gamma

I prodotti in IV gamma devono essere conformi alla legge 13 maggio 2011 n. 77 "disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma".

Gli ortaggi possono essere forniti in IV gamma. In tal caso, a seconda della tipologia di ortaggio utilizzata, l'IA dovrà riferirsi, per ciò che attiene all'approvvigionamento, a quanto disposto al p.12.0 (ortofrutta).

Per la frutta è consentita la IV gamma per ananas, melone, mix di frutta.

Devono possedere i requisiti microbiologici previsti dai limiti di contaminazione microbica allegati al capitolato.

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifa' alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti massimo a + 12°C;
- locali di fabbricazione ed imballaggio: max 12 °C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a +4 °C);
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max +4°C;
- celle frigorifere e camion di trasporto max +4°C.

La linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con allontanamento di residui di disinfettante, mentre la seconda e' da considerarsi vasca di lavaggio vera e propria.

L'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni, devono essere in atmosfera controllata utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

Shelf life: carote, finocchi, zucchine e insalata da consumarsi crudi devono essere utilizzati non oltre 3 giorni prima della data di scadenza. Qualora tali prodotti siano da consumarsi crudi il primo giorno di ristorazione della settimana, l'utilizzo è richiesto non oltre 2 giorni prima della data di scadenza.

12.2 Verdure surgelate e verdure miste per minestrone surgelato biologiche

- devono essere di filiera italiana (coltivate, lavorate, confezionate, distribuite in Italia);
- devono provenire da coltivazioni biologiche;
- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa ne' apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione.

Le verdure richieste sono: spinaci, fagiolini, piselli e, qualora non siano reperibili freschi (es. sostituzioni per diete speciali), broccoli, cavolfiori, biette ed erbe. Nel caso di rottura delle attrezzature per i pasti preparati in loco, è consentita la fornitura del misto per minestrone surgelato; il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi.

Si rimanda al p.6 per ciò che attiene le condizioni generali riguardanti i prodotti surgelati.

12.3 Legumi biologici

Devono essere di produzione comunitaria.

I legumi previsti sono:

Ceci

Fagioli

Lenticchie

Piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato secondo quanto previsto dall'allegato n. 2c "Tabelle dietetiche")

Fave (esclusivamente per passato/minestra di legumi)

Qualora i suddetti prodotti siano forniti secchi devono essere:

- puliti;

- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Qualora i suddetti prodotti siano forniti in scatola devono possedere i seguenti requisiti:

- caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico;
- il peso sgocciolato al netto deve presentare uno scarto < 1% come previsto dall'art. 67 del D.P.R. 327/80.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo (salvo deroga di cui al precedente p.2).

12.4 Farina di Ceci

Deve essere ottenuta da ceci biologici di produzione comunitaria.

Confezionata secondo la normativa vigente.

Qualora richiesto, deve essere inserita nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

12.5 Piante aromatiche

Devono essere di produzione nazionale.

Le piante aromatiche utilizzate sono: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, maggiorana, menta.

13 Prodotti da utilizzarsi negli schemi dietetici formulati per utenti con patologie legate all'alimentazione

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione anche se non elencati nelle presenti tabelle merceologiche.

Per ciò che attiene agli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati dall'I.A. devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato dell'Associazione Italiana Celiachia.

15 Prodotti in atmosfera protetta

Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nelle presenti tabelle. Eventuali deroghe possono essere concesse dall'AC previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte della I.A.