

COMUNE DI AVIGLIANA (TO)

APPALTO FORNITURA DI VIVERI E GENERI ALIMENTARI VARI NECESSARI PER LE MENSE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELL'ASILO NIDO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2010/2011 E 2011/2012

<p>TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI</p>

ALLEGATO "A" AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Tutte le derrate alimentari dovranno essere conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente

P A N E

In base alla legge n° 580 del 04/07/1967 (e successive modifiche e integrazioni) e al vigente Decreto del Presidente della Repubblica n° 502 del 30/11/1998 (e successive modifiche e integrazioni), che disciplina la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, al titolo III, art. 14 è denominato “pane” il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

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

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

Per le pezzature fino a 70 grammi l'acqua non deve superare il 29%.

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

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

Il pane deve essere prodotto con alimenti provenienti da coltura biologica

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 modificato dal 824/2007 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220 e successive circolari.

In base al DL n° 109 del 27/01/1992 art. 17 e modificazioni successive, DLvo n° 178/2007, la fornitura deve essere garantita:

in recipienti idonei al trasporto alimenti, adeguatamente chiusi; e indicazioni riferite ai sopracitati Decreti Legislativi, possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

P A S T A

La pasta deve essere di pura semola di grano duro, del tipo "0~", esente da qualsiasi altro macinato aggiunto, secondo l'osservanza delle disposizioni di legge vigenti in materia, legge n° 580 del 04.07.1967 e successive modifiche e integrazioni. titolo IV artt. 28 29 e successive modifiche legge 440 del 08.06.1971.

Non deve presentare difetti quali la presenza di macchie bianche o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta deve essere indenne da larve o muffe o parassiti o altri agenti infestanti. Deve essere confezionata in confezioni sigillate, con le caratteristiche e modalità' previste dalle vigenti disposizioni di legge. Deve inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- a) stato di perfetta conservazione,
- b) odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità' o presenza di muffe
- c) aspetto uniforme,
- d) resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- e) resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido.

Deve essere fornita nei vari formati secondo le esigenze.

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220.

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

GNOCCHI : devono essere inviati già confezionati. La loro composizione deve essere la seguente: fiocchi di patate disidratate, farina di grano tenero "00", semola, acqua e sale.

Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

PASTE RIPIENE

Per le paste con l'aggiunta di carne devono essere indicate sull'involucro o recipiente che le contiene anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione, come da Legge n° 580 del 04/07/1967 art. 30, e successive modifiche ed integrazioni.

FARINA BIANCA

In base al titolo 2 della Legge n° 580 del 04/07/1967 e successive modifiche e integrazioni, la farina deve essere di grano tenero tipo "00", con le caratteristiche di composizione e di qualità' previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220.

RISO ARBORIO

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla Legge n° 325 del 18/03/1958 e successive modifiche e integrazioni, non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o 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 sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggiante.

Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed e' escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.; guasto da parassiti alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni. Deve essere di qualità' adatta a seconda del menu', e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 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. 03. 1958 n° 325 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, definizioni dei difetti, ecc. E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramenti in cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento e la vitaminizzazione, salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso.

Il riso destinato agli Asili Nido deve essere del tipo Fino R.B." oppure "Razza 77n, quello destinato alle altre Mense deve essere di tipo fino sottoposto a trattamenti parboiled, oppure di tipo integrale.

FETTE BISCOTTATE

Le fette biscottate devono essere fornite secondo le norme vigenti di Legge sulla tutela igienico sanitaria degli alimenti (Decreto del Presidente della Repubblica n° 128 del 07/04/1999 e successive modifiche e integrazioni), il tipo e la marca di produzione saranno concordati con persone incaricate.

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA (SOTTOVUOTO o PROTETTA)

Deve essere carne fresca o sottovuoto (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 11.02.1953 concernente la "Classificazione nazionale dei bovini da macello", di età non superiore ai 18 - 24 mesi.

Per le questioni concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche si fa riferimento al D.Lgs. Governo n° 286 del 18/04/1994 Attuazione delle direttive CE 853/2004 854/2004, 2074/2005, 2076/2005 2073/05

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 più incisivo controllo sulla salubrità delle produzioni, con la Legge Regionale n° 35 del 14.07.1988 e successive modifiche ed integrazioni, ha istituito il "Certificato di garanzia di produzione delle carni bovine", che documenta, per ogni singolo capo, le modalità di allevamento e di produzione.

In base alla Legge Regionale n.35 del 14 .07.1988 e successive modifiche e integrazioni si prevede la piena assunzione delle responsabilità da parte del produttore che, con un certificato sottoscritto personalmente ed avallato 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 al regolamento CEE n. 1760/2000 e n. 1825/2000 ed eventuali successive integrazioni e dovrà riportare (secondo le eventuali modifiche normative):

- a) data di macellazione;
- b) data di confezionamento;
- c) il n. di macello dove è stato macellato il capo(S per sezionamento- M per macellazione);
- d) il n. di riferimento del capo macellato;
- e) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.
- f) N. di certificato relativo al documento di riconoscimento che accompagna il pezzo.

Non si accettano per alcun motivo carni surgelate.

Le carni per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata ma bensì spalpata 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, priva di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate, 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, esclusivamente presso pubblici macelli, e sulle stesse devono essere ben visibili prescritti bolli sanitari e di categoria.

Data la situazione contingente rispetto all'uso di sostanze illegali (anabolizzanti, ecc.), negli animali da ingrasso, si richiede che il certificato sanitario, rilasciato dal Servizio Veterinario della A.S.L., sia integrato dalla seguente attestazione:

"la carne proviene da una partita di animali sottoposti ad analisi per ricerca di sostanze estrogene ed anabolizzanti con esito negativo".

Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate a temperature comprese tra -1° e +4° C (leggi 283 e DPR n° 327 del 26/03/1980 CE2073/05).

Le carni devono essere di bell'aspetto, di colore roseo-rossastro con consistenza soda e pastosa, di tessitura compatta con grana fine e ben visibile ed inoltre ben venate nonché marezzate. Il grasso esterno deve essere di colorito bianco giallognolo e uniformemente distribuito sulla superficie del corpo in misura normale.

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

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

La resa di mattazione del bovino non deve essere inferiore al 55%, la percentuale di osso riferito al peso complessivo del bovino macellato non deve superare il 26%.

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

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

Il taglio della carne dovrà essere quello richiesto dal menù.

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

Per ragù: spalla, sottospalla.

Per polpette e simili: spalla, sottospalla, girello.

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

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

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

CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE (SOTTOVUOTO o PROTETTE)

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 dei volatili per l'utilizzo delle carni avicole, è indispensabile che tali carni corrispondano appieno a quelle che sono le norme previste e richieste dal D.P.R. n° 503 dell'8.06.1982 , e dal DPR n° 495 del 10/12/1997 poiché regola le direttive CEE relative ai problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche avicole. Requisiti microbiologici CEE 2073/05.

Esse pertanto dovranno possedere i seguenti requisiti:

- a) provenire esclusivamente da macello riconosciuto e controllato in conformità all' art. 9;
- b) provenire da animali sottoposti a visita sanitaria post mortem da un veterinario Ufficiale (art. 4);
- c) siano munite di bollo sanitario;
- d) siano convenientemente imballate in conformità al cap. XIII, ultimo § punto 48 che precisa "le parti di volatili o le frattaglie separate dalla carcassa devono essere sempre avvolte in un involucro protettivo rispondente a detti criteri e solidamente chiuso. Inoltre il 1° § specifica 2 involucri (ad es. fogli di plastica) a contatto diretto con esse; il punto 47a specifica la parte degli imballaggi(ad es. carte, cartoni) rispondenti alle norme igieniche;
- e) siano trasportate conformemente alle disposizioni vigenti e precisamente il punto 49 del cap. XIV che dice:"le carni fresche di volatili da cortile devono essere trasportate in veicoli attrezzati in modo che la temperatura compresa tra -1 e +4 sia costantemente assicurata, D.P.R. n° 327 del 26.03.1980.

Le carni devono essere prive 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 come definito dalle direttive del Consiglio CEE n° 86469 del 16.09.1986 e successive modificazioni.

Non si accettano forniture di pollame congelato o scongelato.

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

- a) cosce di pollo in pezzatura uniforme da gr. 100-150;
- b) petto di pollo intero senza ossa né pelle;

Si precisa che per etichettatura conforme delle carni avicunicole si considera solo quella che riporta le seguenti indicazioni:

- a) denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- b) denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- c) data di confezionamento;
- d) istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- e) riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento.

PROSCIUTTO COTTO

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

- a) coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio;
- b) la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- c) non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;
- d) non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti;
- e) deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie
- f) “ non deve contenere additivi, conservanti, coloranti, coadiuvanti tecnologici o comunque sostanze chimiche aggiunte.”

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

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

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

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

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

- a) tipo di prodotto,
- b) nome della ditta produttrice,
- c) luogo di produzione,
- d) assenza di additivi aggiunti.

PROSCIUTTO CRUDO

Deve essere del tipo prosciutto di Parma in base al Decreto Ministeriale n° 253 del 15/02/1993 Regolamento di esecuzione della legge 13 febbraio 1990, n. 26, sulla tutela della denominazione di origine del «Prosciutto di Parma», che caratterizza i prodotti tipici con localizzazione delle zone di produzione e precisazione delle caratteristiche di allevamento, di derivazione, e di quelle organolettiche. In particolare si stabilisce che tale prosciutto non deve subire alcun trattamento di conservazione, tranne la refrigerazione, ivi compresa la congelazione.

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

PESCE SURGELATO

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

I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n° 110 del 27/01/92 e s.m.i., puliti, privi di lisce, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a – 18°C

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie.

La grammatura del prodotto è calcolata al lordo della confezione. E' ammesso un calo di peso, dopo lo scongelamento del pesce, pari al 30% del prodotto.

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18°, come previsto dall'art.

51 della legge 283/67. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso rivenditori di pesce surgelato, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18).

Le modalità di scongelamento del pesce devono essere tassativamente le seguenti:

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

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

L A T T E

Il latte deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n° 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE (sostituite da Dir CEE 2073/05) in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte. Il latte dovrà essere fresco, parzialmente scremato, pastorizzato, omogeneizzato, confezionato in cartoni da un litro perfettamente sigillati, quando utilizzato per le merende.

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

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

Non è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da trattamenti cosiddetti di "Microfiltrazione".

Y O G U R T A L L A F R U T T A

Lo yogurt deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n° 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE (sostituite da Dir CEE 2073/05) in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte. Dovrà essere fornito in monoporzione arricchito alla frutta finemente omogeneizzata di gusti misti ; completamente privo di conservanti e/o coloranti e ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Termophilis*) in particolari condizioni.

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220.

B U R R O

Il burro deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n° 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE (sostituite da Dr CEE 2073/05) in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%, con contenuto in acqua non superiore al 15%. Non deve contenere alcuna materia eterogenea. Non è consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti, come descritto nella legge del 23.12. 1956 n° 1526, modificata dalla legge 13.05.1983 n° 202, in difesa della genuinità del burro.

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

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220.

FORMAGGI E DERIVATI

Il formaggio deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n° 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE (sostituite da Dr CEE 2073/05) in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

I formaggi devono avere e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

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

I formaggi devono, inoltre, riportare sulla confezione le seguenti informazioni:

- a) tipo del formaggio,
- b) nome del produttore, luogo di produzione,
- c) composizione,
- d) eventuali additivi consentiti ed aggiunti,
- e) data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico sanitarie).

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

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

Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

Tutti i 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 sgradevoli e sprovvisti di data di scadenza e confezionamento.

GRANA PADANO

Il formaggio da tavola o da grattugia deve essere di qualità “Grana Padano” 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 medicaio.

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

a) La maturazione è naturale Deve essere contrassegnato dal marchio di origine.

Deve essere consegnato in confezioni sottovuoto in base alla legge 283 del 1962,

D.P.R. 327/80, D.P.R. 777/92, D.P.R. 322/92.

UOVA FRESCHE E PASTORIZZATE

Saranno utilizzate uova fresche e pastorizzate (Secondo l'uso o la ricetta possono essere utilizzati tuorli od albumi sia freschi che pastorizzati oppure misto uovo anch'esso pastorizzato).

Prodotto liquido ottenuto dalla sgusciatura di uova intere fresche di cat. A, sarà conforme al D.L. n. 65 del 04.02.1993 e successive modifiche e integrazioni. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti, devono essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalle normative ovvero da Dir CEE 2073/05. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L.109/92.

E' fatto divieto assoluto l'utilizzo di residui di confezioni già aperte; il consumo deve avvenire nel giorno stesso di confezionamento.

Le uova fresche fornite saranno esclusivamente di categoria A

FRUTTA FRESCA – CATEGORIA I ^

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità (I^ categoria), giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo.

Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, non bagnata artificialmente, in pezzatura media.

I prodotti devono essere conformi alla Legge 267/1967 – D.M. 393/1995 – Direttiva CEE 93/58 – REG CEE 2078/92 e s.m.i.

Le forniture devono riportare nella bolla:

a) la specie;

b) la provenienza;

c) il peso netto; il peso lordo.

Per la fornitura della frutta le Ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- a) le arance devono essere del tipo "Tarocco;
- b) le mele devono essere del tipo "Stark delicious" - "Golden delicious" -
- c) le pere devono essere di prima qualità (dalla fornitura deve essere esclusa il tipo decana") e di provenienza nazionale o UE;

PRODOTTI FRUTTICOLI DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Le forniture dovranno essere conformi alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220. In applicazione di quanto sopra sull'etichetta dei prodotti andrà apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica regime controllo CEE".

VERDURE FRESCHE CATEGORIA I ^

Devono essere di stagione, di prima qualità; fresche pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

I prodotti devono essere conformi alla Legge 267/1967 – D.M. 393/1995 – Direttiva CEE 93/58 – REG CEE 2078/92 e s.m.i.

ORTAGGI, TUBERI SURGELATI

Si effettueranno forniture di ortaggi, tuberi surgelati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n° 110 del 27/01/92 e successive modifiche e integrazioni per il confezionamento dei seguenti contorni: patate novelle, piselli fini, costine, fagiolini, carote, carote baby, spinaci, asparagi, misto per minestrone. I suddetti prodotti devono:

1. presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico- sanitario ;
2. fagiolini, piselli, carote devono risultare puliti e mondati;
3. essere esenti da odori e sapori sgradevoli presentare il colore tipico della specie relativa al prodotto in causa;
4. essere esenti da tracce di bruciature da surgelazione o altri difetti dovuti al trattamento subito;
5. avere indicata la data di scadenza;
6. essere trasportati con mezzi a norma di legge;
7. giungere di conseguenza nei locali della cucina in perfetto stato di surgelazione, poiché si provvederà, nei locali stessi, all'apertura degli involucri e ai relativi processi di cottura.

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

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

ORTAGGI DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Nell'ottica di tutelare la salute dei consumatori limitando le conseguenze sull'ambiente, esiste la possibilità, in base a un Piano Regionale, esecutivo in Piemonte dai 1988, di rendere operative molte tecniche. di lotta integrata e biologica.

Tali forniture dovranno essere conformi alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220. In applicazione di quanto sopra sull'etichetta dei prodotti andrà apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica regime controllo CEE".

P A T A T E

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

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

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

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

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995 n. 220, Dr CEE 2073/05.

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 ed 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 sullo sgocciolato.

I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici in banda stagnata, secondo il Decreto del Presidente della Repubblica n° 777 del 23/08/1982 - Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

Sui contenitori devono essere apposte in modo chiaro, evidente ed indelebile, le seguenti indicazioni in lingua italiana, secondo D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 - Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari:

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

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

Non saranno, inoltre, utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220.

S U R G E L A T I

I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le indicazioni definite nel DPR 327/80 e nel D.Lgs. n° 110 del 27/01/92 e s.m.i.. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. del 15.06.1971, che in particolare specifica che le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare la protezione dei caratteri organolettici e qualitativi del prodotto, devono proteggerlo da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulla confezione deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

C O N F E T T U R E D I F R U T T A E M A R M E L L A T E

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

Z U C C H E R O

Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale e mercantile, di qualità sana. Deve essere confezionato in pacchetti da Kg.1.

Il prodotto deve essere conforme alla legge 139/1980 e l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92

S A L E

Ad uso commestibile "scelto o raffinato". Non deve contenere impurità o corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92

S U C C O D I F R U T T A

Deve essere confezionato secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche allegate. Deve essere di prima qualità, che dia garanzia di sicurezza. Prodotto e confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge vigenti in materia: D.P. R. 18.05.1932 n° 489: attuazione direttive CEE n°75/726 e n° 79/168 relative ai succhi di frutta e prodotti simili.

BUDINO

Confezionato in monoporzione stabilizzato con latte parzialmente scremato U.H.T.. Si richiede la fornitura ai gusti cioccolato, vaniglia, crème caramel.

Si potranno fornire altri tipi di dolce confezionati (minicake, torte secche, ecc.) la cui composizione dovrà rispondere alle normative igieniche vigenti ed essere sempre sottoposta alla Dietista Comunale per la sua approvazione

PANE GRATTUGIATO

Deve essere consegnato in confezioni integre e sigillate ed osservare tutte le indicazioni previste dal D.L. n. 109 del 27.01.1992 ed essere conforme alla Legge 4.07.1967, n. 580. Dovrà essere privo di insetti, parassiti, muffe, frammenti vari e qualsiasi agente infestante.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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

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

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

Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura meccanica del frutto dell'olivo (legge 13.11.1960 n° 1407, art. 1, 2, 3 sostituiti dal regolamento CEE n° 1915/87 e dal regolamento CEE n° 2568/91 della Commissione dell'11/07/1991).

Deve essere limpido, di colore giallo verdino 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 rispondente 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 13/06/2002- relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.

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

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

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

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

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al D.M. 25.05.1992, n.338/R ed al D.L. 17.03.1995, n. 220.

A C E T O

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%.

La preparazione e il commercio degli aceti sono previste in base al D.P.R. 12.02.1965 n° 162 e successive norme di attuazione D.P.R. 14.03.1968 n° 773, gli art.6,7,8,9 di detta legge sono stati sostituiti dall' art.3 della L. 527/1982.

In etichetta è necessario riportare, secondo le norme vigenti del D.Lgs 109/1992:

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

A C Q U A

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

le seguenti indicazioni:

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

- g) contenuto in volume dei recipiente;
 - h) titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento.
- Non è ammesso l'utilizzo di acque provenienti da processi di cosiddetta microfiltrazione o comunque non "minerali".
Si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale.

I recipienti devono riportare le generalità della Ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

Infine per tutti gli alimenti richiesti nell'allegata tabella dietetica 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.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

D.P.R. 18.05.1982 n° 322 (G.U. n° 156 del 09.06.1982) e successive modifiche relativa al D.Lgs 109/1992; allergeni **2003/89/EC**

1. Deve essere rispettato art. 1, dove l'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati al consumatore finale, si applica anche su quelli .`destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense ed altre collettività simili".
2. L'etichetta deve figurare direttamente sull'imballaggio o essere apposto sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, fascette legate al prodotto medesimo, oppure (solo per prodotti non commercializzati al dettaglio e quelli destinati all'industria o ai laboratori non artigianali) solo sui documenti commerciali di vendita
3. L'etichetta deve riportare:
 - a) denominazione di vendita,
 - b) elenco degli ingredienti (in ordine di peso decrescente), possibili allergeni
 - c) quantitativo netto,
 - d) data di scadenza o T.M.C. (tempo minimo di conservazione),
 - e) modalità di conservazione ed utilizzazione,
 - f) istruzioni per l'uso, luogo di origine o provenienza,
 - g) nome o ragione sociale o marchio depositato,
 - h) sede fabbricante o confezionatore, - sede stabilimento.

Rintracciabilità

A fronte del Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare Articolo 18. "Rintracciabilità":

Comma 2. *Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimentodestinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.*

A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

Comma 3. *Gli operatori del settore alimentaredevono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.*

Requisiti generali:

Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.): L del 6/4/ 2000 n. 53.

MEZZI DI TRASPORTO D.P.R. n. 327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo

(capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)

Il RISPETTO dei criteri di sicurezza alimentare e un piano autocontrollo sulla base del Reg. CE 852/2004.

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI il Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche

(abrogato a partire dal gennaio 2009 e sostituito dal Reg. CE n. 834 /2007). Dlgs220/95

Criteri microbiologici Dir. CE 2073/05

Avigliana,

Il Responsabile Area Amministrativa
(Dr Giovanni Trombadore)