



COMUNE DI CONDOVE

PROVINCIA DI TORINO

Allegato "A"

TABELLE MERCEOLOGICHE

PER LA FORNITURA DI PASTI

VEICOLATI PER IL PERIODO 01.09.2010/31.08.2013

CARATTERISTICHE – QUALITA’

Per tutti gli alimenti richiesti nella presente 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.

I prodotti biologici richiesti dal Capitolato di Appalto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale in vigore (Reg. 834/2007).

E’ assolutamente vietato l’utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

PANE COMUNE

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

Ogni fornitura deve essere accompagnata da etichettatura conforme alla normativa vigente.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune (confezionato con farina tipo “O” e lievito di birra con o senza aggiunta di sale comune), lievitato naturalmente e senza grassi aggiunti, ben cotto. Deve presentare il giusto rapporto tra crosta e mollica. La crosta deve presentarsi uniforme, ben aderente alla mollica, morbida. La mollica deve essere più o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie, non acida. Il prodotto non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla Legge.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere conforme alla L. 04.07.1967 n. 580.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

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

FARINA BIANCA TIPO 0

Prodotta con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla L. 580/67 e s.m.i. per le farine di tipo 0.

La farina non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 109.

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

FARINA DI MAIS

Farina ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, di produzione nazionale, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dalla L. 580/67 e smi.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 109.

PRODOTTI DA FORNO, CROSTINI O SIMILI

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. n. 580/67 e D.P.R. 23.06.1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27.01.1992.

PASTA

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 187/01

La pasta fornita deve essere tassativamente di produzione nazionale, prodotta esclusivamente con semola di grano duro e acqua, esente da qualsiasi altro macinato aggiunto, secondo quanto indicato nella L. n. 580/67 e successive modifiche e nella L. n. 440 dell'8.06.1971.

Deve essere garantita la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta al fine di garantire la maggiore alternanza possibile.

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 inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

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

Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27.01.1992.

RISO

Il riso deve essere di produzione nazionale e deve soddisfare i requisiti previsti dalla legge n° 325/58 e s.m.i e D.P.R. 109/92. Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti. 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. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità. Deve essere di produzione nazionale e di marca nota che dia garanzia di sicurezza. 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 spremitura a freddo del frutto dell'olivo e non deve aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la

sedimentazione e la filtrazione e non contenga più del 1% del peso di acidità espressa in acido oleico e rispondente alle vigenti norme di igiene del D.M. 509/87 e s.m.i.

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 d'oliva.

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

Saranno scartati i contenitori che contengono olio extravergine d'oliva che presentano difetti quali ruggini, ammaccature e deformazioni, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare una perdita di ermeticità 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.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle leggi n° 1526/56, n° 283/62, n° 202/83, del DL 142/92 e D.Lgs. 109/92.

Deve risultare fresco, genuino e pastorizzato, non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie, non deve esserci crescita di muffa, né essere microbiologicamente contaminato.

Deve provenire da stabilimenti italiani.

Deve essere contenuto in involucri non manomissibili dove deve essere riportata la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezionamento e la data di scadenza.

Non è consentito l'uso di margarina.

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991/R e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n° 54/1997 e alla circolare n° 16 del 1° Dicembre 1997.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause. Deve provenire da forme aventi una stagionatura non inferiore a 18 mesi. Deve arrivare confezionato riportando l'autorizzazione del Consorzio.

FORMAGGI E DERIVATI

Tutti i tipi di formaggio serviti devono essere prodotti partendo da materie prime conformi alla normativa che regola la produzione di prodotti di origine animale e il settore lattiero-caseario.

I formaggi devono possedere i 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, sapore, odore ed aspetto caratteristici e di maturazione.
- c) avere pasta uniforme, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio;
- d) avere crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescente o altro;

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

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

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n° 109/1992. Per i formaggi non riportanti sulla confezione i dati sopradetti la Ditta è tenuta a conservare e presentare, su richiesta, la relativa documentazione.

I formaggi da taglio devono essere i seguenti, forniti in alternanza:

- a) robiola fresca;
- b) toma;
- c) ricotta piemontese;
- d) tomini freschi;
- e) primo sale;
- f) mozzarella

SALE ED ESTRATTI PER BRODO

Va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente integrale e/o iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Salute, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme alla legge n° 139/80. Le confezioni devono essere integre e riportare etichettatura conforme alla normativa vigente. Non deve presentare impurità.

ACETO ROSSO/BIANCO.

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal DPR n° 162/65 e smi sulla produzione e commercializzazione degli agri.

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere di produzione nazionale, confezionato in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano occorre riferirsi al RDL 2217 del 12.11.1936 e L. 283/62

PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati secondo le indicazioni contenute nel D.Lgs. 27.01.1992 n. 110 e successive modifiche. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. del 15.06.1971. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. I prodotti surgelati non devono inoltre presentare alterazioni di colore, sapore e odore, bruciature, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione.

I veicoli per il trasporto devono essere conformi a quanto previsto dal DPR 327/80 e smi ed essere opportunamente coibentate per il mantenimento delle temperature.

Alimenti surgelati consentiti:

1) PESCE - Alimento regolamentato dal D.Lgs n° 531/92 e smi. I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni definite dal D.Lgs. n° 110 del 27.01.1992 e s.m.i. e devono essere puliti, privi di lisce, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione. Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la

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

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

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a - 18°.

2) ORTAGGI - Si effettueranno forniture di ortaggi surgelati, di produzione italiana o comunitaria, secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. 110/27.01.1992 e s.m.i.

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

CARNI BOVINE – SUINE – POLLO - TACCHINO

Il prodotti dovranno provenire esclusivamente da impianti di macellazione e laboratori di sezionamento munito di riconoscimento CE, presso cui la ditta aggiudicataria abbia piena disponibilità di accesso, identificato con bollo contenente le diciture di legge previste.

Le carni dovranno provenire da animali non trattati con sostanze ormonali od antiormonali o comunque vietate. Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere sempre rispettati i tempi di sospensione previsti.

La carne deve essere priva 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 86/469/CE del 16.09.1986.

Gli imballaggi delle carni non dovranno presentare ammaccature od inzuppamento da macchie di sangue o altro, indici di incuria nell'impilamento e/o nel facchinaggio.

Tutti i riferimenti normativi sono subordinati al rispetto della Legge n. 128 del 24.04.98 (disposizione per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla CE) ed alle disposizioni dettate dalla vigente normativa.

In materia di etichettatura di carni bovine e di prodotti a base di carni bovine bisogna tenere conto dei Regolamenti CE n. 1760/2000 e Regolamento CE 1825/2000 del 25.08.2000 oltre che ai Decreti Legislativi n. 109 del 1992 e n. 68 del 25.2.2000 e s.m.i.

In particolare:

La **carne di bovino**, deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni secondo quanto stabilito delle vigenti norme igienico-sanitarie. Le fettine per le varie preparazioni devono essere di coscia. La carne lessa o polpettone devono essere di anteriore di vitello.

La fornitura deve essere sezionata, sgrassata, e completamente priva di ogni tipo di scarto. Dovranno essere scelti tagli che risultino, dopo la cottura, particolarmente teneri, soprattutto in considerazione dei soggetti (bambini) per i quali il servizio è prevalentemente allestito.

La carne per le polpette o il polpettone si intende utilizzata cruda e tritata in loco dopo essere stata spolpata e sgrassata. Preferibilmente si richiede la fornitura di carni bovine di origine piemontesi.

La carne di suino deve provenire da uno stabilimento riconosciuto ed autorizzato ai sensi del Reg. CE 854/2004. Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283/62, del R.D. 3298/28 e DPR 312/92 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica. Deve provenire da allevamenti nazionali o CEE ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale. Le carni devono presentare colore roseo, aspetto vellutato e grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, senza alterazioni microbiche e funginee.

Il pollo dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche:

- deve provenire da allevamenti nazionali, deve essere allevato a terra ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale. Il pollo deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo;

- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, devono essere privi da ammassi adiposi nella regione perirenale, ed in quella della cloaca;

- il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogeniche;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne e plumole, ecchimosi e macchie verdastre.

E' ammesso solo l'uso del pollame fresco o surgelato.

Il tacchino: - deve provenire da allevamenti nazionali, deve essere allevato a terra ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale. E' ammesso solo l'uso delle carni fresche o surgelate.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto, non spalla, senza polifosfati, di produzione nazionale, proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario e comunque in conformità al D. Lgs. 537/92, dovrà avere le seguenti caratteristiche: fetta compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, senza alterazioni di sapore, odore e colore, senza iridizzazione, picchettatura o altri difetti. Non deve essere usato quello "affettato" e confezionato sotto vuoto. Per la destinazione a diete particolari si dovranno prevedere varietà prive di caseinati e/o latte in polvere.

Deve riportare il termine massimo di conservazione e il bollo sanitario.

UOVA

Per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria "A" in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci, ecc) devono essere uniformemente essiccati, interi, privi di impurità, insetti, corpi estranei, nonché muffe o altri agenti infestanti. Devono essere in confezione originale, riportante la data di scadenza.

ORTOFRUTTA

I prodotti ortofrutticoli freschi dovranno appartenere alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale.

Dovranno essere di recente raccolta, interi, sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e attacchi parassitari. Dovranno essere puliti (vale a dire privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro), turgidi non prefioriti né pregermogliati. Dovranno inoltre essere privi di umidità esterna anomala, privi di odore e sapori estranei, omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme.

Le patate non devono presentare traccia di verde o di germogliazione. Devono essere immuni da funghi nonché parassiti. Non devono essere trattate con antigermoglianti.

La frutta, dovrà essere allo stato fresco e esente da difetti visibili.

I frutti devono essere omogenei e uniformi, turgidi, puliti, non bagnati artificialmente, interi, sani, senza ammaccature, privi d'odore e/o sapori anomali.

I piccoli frutti dovranno quindi essere serviti in porzioni corrispondenti alle grammature previste.

Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi e delle banane, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio, asciugatura ed adeguato confezionamento.

POMODORI PELATI

Devono essere di prima qualità, di produzione nazionale, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, deve esservi 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 70% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati. La passata deve essere preparata da pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C

I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori, possibilmente di vetro, ermetici in banda stagnata ai sensi del D.P.R. n° 777 del 23.08.1982 e s.m.i. (attuazione della direttiva CEE n° 76/893 relativa ai materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari).

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n° 109 del 27.01.1992 e s.m.i.

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

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

PESTO

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a anacidimento. Il prodotto deve contenere olio extra vergine di oliva e non altri grassi. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n° 109 del 27.01.1992 e s.m.i.

PIANTE AROMATICHE E SPEZIE

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari, devono essere preferibilmente fresche ovvero confezionate secondo i requisiti previsti dalla normativa. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

YOGURT ALLA FRUTTA

Lo yogurt deve essere intero, alla frutta, di buona qualità, fornito in confezioni monodose da 125 g., non deve contenere né coloranti, né conservanti.

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

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

BUDINO

I budini devono essere prodotti secondo le norme vigenti, stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e forniti in monoporzioni ai gusti cioccolato, vaniglia, crème caramel.

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

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

ACQUA

Si utilizzerà l'acqua di rubinetto potabilizzata proveniente dalla rete dell'acquedotto comunale. Dovrà essere servita ai tavoli con caraffe di vetro o di materiale plastico idoneo all'uso alimentare.