

COMUNE DI PAVONE C.SE

Provincia di Torino
(Tel. 0125– 51445 Fax n. 0125 - 516539)
Servizi Generali e al Cittadino
servizi.general@comune.pavone.to.it

**Servizio di refezione per le Scuole
dell'infanzia, primaria e secondaria
di primo grado, i dipendenti, il
Centro Estivo e altre utenze
SETTEMBRE 2020/AGOSTO 2021**

ALLEGATO "1"

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CARATTERISTICHE DELLA MERCE

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti della refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa ed avere le seguenti caratteristiche e **comunque rispettare la Determinazione Dirigenziale 20/08/2002 N. 120 "Approvazione linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte"**.

Le merci fornite dovranno come minimo avere le seguenti caratteristiche:

Ortaggi, verdure e frutta devono essere biologici, conformi al Decreto Ministeriale 338/92 e s.m.i. e rispondere ai requisiti del Regolamento 2092/91 e successive integrazioni ed essere in possesso della certificazione che attesti il riconoscimento del prodotto proveniente da agricoltura biologica.

A) GLI ORTAGGI debbono:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità (1° categoria extra o 1° categoria);
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- essere sani, cioè senza attacchi di origine parassita e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti o di marciume;
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati, né presentare tracce di inverdimento epicarpale;
- gli ortaggi a foglia (spinaci/costine) devono essere esenti da parassiti;
- tutti gli ortaggi devono essere privi di odore e/o sapore estranei;

Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi extracomunitari.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo quando è previsto nel menù (fagiolini, piselli, spinaci) e comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti. Gli ortaggi surgelati devono giungere ancora in perfetto stato di surgelazione. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola. I pomodori pelati e la passata di pomodoro devono essere forniti in contenitori tetrapak.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballaggi. A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

B) LA FRUTTA deve:

- essere intera, sana, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- essere priva di odori o sapori anomali;
- essere di selezione accurata, esente da difetti visivi sull'epicarpio o invisibili sulla polpa;
- essere di prima qualità (1° categoria extra o 1° categoria);
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menù;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- avere raggiunta la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo e essere ben avviata verso la maturazione così da poterla raggiungere nel tempo precedente la consumazione;
- essere omogenea e uniforme;

- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- essere pulita, cioè priva di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari. LA frutta non dovrà provenire da paesi extracomunitari, salvo le banane, dovrà essere calibrata secondo la grammatura unitaria quotidiana indicata nella tabella merceologica specifica. A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

La frutta da consegnare dovrà essere rigorosamente di stagione e biologica.

C) I LEGUMI: devono essere secchi, interi, privi di impurità e corpi estranei, devono essere privi di muffe, insetti. Il prodotto deve avere subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

D) I FORMAGGI: il formaggio grana, deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" e dovrà essere:

- Se non fornito in forma intera deve essere confezionato
- di prima scelta;
- marchiato;
- prodotto nelle zone tipiche;
- grasso minimo del 32%;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura conforme alle indicazioni previste dai Consorzi;
- essere grattugiato la mattina del giorno di utilizzo;

Il formaggio grana in monoporzione deve avere le caratteristiche sopra indicate.

Formaggi freschi di tipo "Annabella, Stracchino, Italico, Bocconcini di Mozzarella": devono essere prodotti da latte pastorizzato, non devono presentare gusti anomali da inacidimento o altro, colorazioni anomale, devono essere forniti in confezione chiuse, di materiale idoneo. I formaggi freschi dovranno avere data di scadenza non inferiore a 10 giorni dalla data di somministrazione.

I formaggi freschi da pasto non devono presentare alterazioni esterne o interne, devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di confezionamento e di scadenza. La mozzarella deve essere di tipo "Fior di latte".

E) LATTE: dovrà provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del d.lgs. 537/92; dovrà essere a lunga conservazione, intero, di alta qualità U.H.T. la data di scadenza dovrà essere inferiore a 75 giorni.

F) YOGURT: dovrà essere intero, alla frutta e contenente fermenti lattici vivi, senza conservanti e coloranti, con data di scadenza non inferiore a 10 giorni dalla data di somministrazione. Dovrà essere del tipo cremoso (senza pezzi di frutta) dovrà essere fornita ampia varietà di gusti.

G) IL PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI DI PRIMA QUALITÀ: dovrà provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del d.lgs. 537/92, essere ottenuto con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti", essere sottovuoto, essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata sottovuoto, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (solo ricavato dalla coscia di suino), all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido, la qualità di grasso interstiziale deve essere bassa. Deve essere affettato sul momento, presso la cucina e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

H) LE CARNI BOVINE: dovranno essere fresche disossate e confezionate sottovuoto in tagli pronti per l'uso presentando bollo sanitario; l'etichettatura della confezione dovrà consentire di conoscere i dati relativi alla ditta produttrice, il tipo di carne contenuta, la data di macellazione, la data di confezionamento e la data di scadenza, 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. Dovranno provenire da allevamenti COALVI. Le carni dovranno provenire da bovini adulti, maschi o femmine, di età compresa tra i 18 e 22 mesi e con caratteristiche di qualità appartenenti alle classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE.

La ditta aggiudicataria è tenuta a segnalare al Comune il nominativo dello stabilimento dal quale provengono le carni bovine certificate. I tagli, confezionati sotto vuoto, devono essere preparati in modo che, al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto del 6 / 7%. Per scarto si intende il grasso ed i tessuti connettivi sovrabbondanti. La macinatura della carne dovrà avvenire presso la cucina e dovrà essere effettuata secondo rigorose norme igieniche, ad intervalli per evitare surriscaldamenti.

Dovranno essere utilizzati le seguenti pezzature:

- a) Magro intero per ragù: spalla, sotto spalla di bovino adulto di prima qualità;
- b) Arrosto: lombo, contro filetto, noce, coscia di bovino adulto di prima qualità;
- c) Polpette o Hamburger : tagli interi di spalla, sotto spalla, girello di bovino adulto di prima qualità;
- d) Bollito: fusello o cappello del prete di bovino adulto di 1^a qualità.

Non verranno accettate carni che, all'apertura della confezione, presentino odori anomali, forti e/o sgradevoli, anche se con data di scadenza valida.

I) LE CARNI SUINE: dovranno essere fresche, disossate, confezionate sottovuoto in tagli pronti per l'uso; l'etichettatura dovrà riportare le diciture di cui sopra. Dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti ed autorizzati ai sensi del d.lgs. 286/94 e s.m.i. e da animali allevati e macellati conformemente alla legge regionale 14.7.1988 n°35 e s.m.i. (carni garantite) ed al suo Regolamento di esecuzione; le stesse saranno, pertanto, scortate dalla certificazione sanitaria prevista dalla legge, e provenire da allevamenti della Regione Piemonte.

J) LE CARNI AVICOLE: provenienti da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del DPR 495/97 e s.m.i. essere fresche e provenienti da animali macellati e sezionati in impianti CEE, presentando bollo sanitario, i prodotti di sezionamento dovranno essere confezionati ed etichettati come previsto dalle normative vigenti; dovrà essere indicata la data di scadenza. Le carni devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e da non meno di 12 ore, devono appartenere alla classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90 e s.m.i. . Il pollame che gli aggiudicatari dovranno fornire dovrà essere fresco, conservato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C, non surgelato nè congelato ed inoltre dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche:

- a) **le parti commercializzate sezionate devono essere confezionate;**
- b) cosce di polli di allevamento di tipo industriale, del peso di gr.150 – 200;
- c) il pollo deve essere esente da gratture, edemi, ematomi, colorazioni anomale o tagli.
- d) il dissanguamento deve risultare completo;
- e) il petto di pollo e di tacchino deve essere intero senza ossa e pelle;
- f) assenza di odori e colorazioni anomali, assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto, la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non dissecata, perfettamente spennata e spiumata, priva di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature. Qualora siano presenti residui di piume sarà cura degli operatori procedere ad accurata rifinitura a mano, in modo che non ne restino nel prodotto cotto;.

K) IL PESCE: dovrà essere congelato o surgelato, adeguatamente confezionato ed imballato e riportare la percentuale di glassatura. I filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Il pesce deve provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D. Lgs 531/92 e s.m.i., essere etichettato ai sensi del regolamento CE 104/2000 del 17/12/99 e del DM 27/3/2002 e s.m.i.

Il peso individuale della sogliola e della platessa deve sempre essere relativo alle tabelle dietetiche delle grammature. Per ogni pasto richiesto dovrà, essere fornito uno o più filetti fino a raggiungere la grammatura indicata. La tecnica di surgelazione e di conservazione deve avvenire secondo i più aggiornati sistemi razionali per cui le caratteristiche organolettiche dei prodotti dovranno risultare inalterate. Lo scongelamento dovrà avvenire con sistemi idonei (decongelatori, a temperatura di refrigerazione in apposito reparto del frigorifero). Ogni confezione dovrà essere munita di etichettatura conforme alle norme vigenti, dove dovrà essere indicata la zona di provenienza. Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato. Il pesce in scatola dovrà essere tonno di prima qualità con adeguata consistenza e limitata presenza di briciole e ritagli, sotto olio di oliva, a trancio intero. L'olio di conservazione non deve essere utilizzato nella preparazione di alcun tipo di piatto.

L) LE UOVA: devono essere idoneamente confezionate e non imbrattate di materiale fecale. Dovranno essere scrupolosamente e costantemente garantite le migliori procedure igieniche di sgusciatura (lavaggio in acqua acidula ed asciugatura delle stesse prima della loro apertura), accurata disinfestazione delle superfici con le quali sono venute a contatto, mantenimento dei prodotti ad idonea temperatura. Le uova da fornire dovranno essere rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- a) uova fresche di gallina di allevamento tipo industriale di produzione nazionale;
- b) categoria A extra fresche, pezzatura 60-65 gr;
- c) guscio sano senza incrinature, pulito;
- d) conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione.

M) IL PANE: dovrà essere conforme alla legge 580/67 e al DPR 502/98 e s.m.i., prodotto con farina "0" o "00", (oppure con farina integrale), lievito, sale ed acqua, privo di grassi aggiunti. Dovrà essere fresco di giornata, ben lievitato, ben manipolato, ben cotto con:

- crosta dorata croccante;
- mollica morbida ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante.
- Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie del tipo: un eccessivo gusto di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda o di muffa.

Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera, e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerati. Il pane dovrà essere di pezzatura tipo bocconcino e dovrà essere distribuito a numero. Due volte alla settimana è richiesto pane di grossa pezzatura (tipo ciabatta) da tagliare a fette.

N) IL PANE GRATTUGIATO: deve essere confezionato in confezioni sigillate senza difetti, rotture o altro. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, muffe, parassiti, larve o altri agenti infestanti. La confezione deve riportare tutte le indicazioni riguardanti il tipo di pane, il peso netto, il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione, nonché la data di scadenza.

O) L'OLIO: Deve provenire da coltivazioni effettuate senza l'uso di prodotti chimici di sintesi e ottenuto con metodi naturali e si intende "prodotto meccanicamente dalla spremitura delle olive senza aggiunta di sostanze estranee (additivi) o di olio d'oliva rettificato". Deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità prodotto con olive nazionali, per tutti i condimenti e soffritti, non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa in acido oleico. Una quota di olio extra vergine di oliva (bottiglia da 1lt.) deve essere presente in ogni linea di distribuzione e reintegrato secondo le necessità.

P) L'ACETO: utilizzato per condire, deve essere di vino.

Q) LA PASTA: di semola di grano duro deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità previsti dalla normativa in vigore.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
 - bottata o bolle d'aria;
 - spezzature o tagli.
 - Deve resistere alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta ed eccessivo deposito di amido.
- E' richiesta la fornitura di pasta di qualità di note marche presenti sul mercato con un'ottima tenuta della cottura.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. E' necessario variare ogni volta il tipo di pasta fornendo tipi e formati diversi (alla materna ed elementare, ad esempio, penne, fusilli, conchiglie, gnocchetti sardi, maccheroncini, sedani, ruote; all'elementare e media saltuariamente possono essere forniti gli spaghetti)

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L.109/92 e s.m.i..

Inoltre per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.

R) GNOCCHI DI PATATE:

Devono essere forniti in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di qualità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la ditta di produzione, la data di scadenza.

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

S) LA FARINA: deve essere di grano tenero, tipo "00" con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge 580/67 e s.m.i. . Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, devono risultare indenni da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze non consentite.

T) IL RISO: non deve essere parboiled e deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con sostanze non consentite, e deve possedere le caratteristiche

merceologiche tipiche del prodotto. Non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Il riso deve resistere alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta ed eccessivo deposito di amido; deve essere confezionato in imballaggi sigillati recanti la denominazione della ditta produttrice, il gruppo di appartenenza e la varietà. Deve giungere nei locali della cucina senza lacerazioni all'involucro.

Il riso deve essere di tipo Arborio per risotti – Maratelli o Razza 77 per minestre.

U) POMODORI PELATI: devono possedere i requisiti minimi previsti dalla normativa in vigore. In particolare devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori devono essere in tetrapak. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- data di scadenza come da DPR 327 e D.L. n° 109/92 e sm.i..

Al gusto i pelati non devono presentare sapore acido,

V) DESSERT E MERENDE:

- IL BUDINO dovrà essere preparato con budino al cioccolato o vaniglia.
- IL THE dovrà essere deteinato.
- LA CONFETTURA dovrà essere di gusti diversi e priva di coloranti
- I BISCOTTI dovranno essere di tipo frollini, gallette, frollini al cacao, biscotti di pasta frolla. Si richiede la fornitura di biscotti di tipo e formato diverso, alternando settimanalmente la varietà, fornendo una volta al mese le fette biscottate. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, i biscotti non devono presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapore o odore anormali.

W) ACQUA: Acqua oligominerale naturale rispondente ai requisiti previsti dalle seguenti leggi: RD n°1265/34, DM 1/2/83 e 17/2/81, D.L. 105 del 28/1/92 e C.M della Sanità n°61 del 9/8/76 e s.m.i..

X) MATERIALE A PERDERE

- PIATTI, BICCHIERI E POSATE: (**consentiti soli per mancata erogazione di acqua potabile**) dovranno essere confezionati in bio plastica biodegradabile e compostabile al 100%
- TOVAGLIOLI, TOVAGLIE E TOVAGLIETTE DI CARTA: devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco con materiale atossico. Dimensioni 33x33 cm. c.a. Peso medio 3.2 gr. Le tovagliette coprivassoio devono essere fornite nella scuola secondaria di primo grado nella quale vengono utilizzati vassoi piani.

REQUISITI GENERALI

Per tutti gli altri prodotti non dettagliatamente previsti nei precedenti punti è richiesta: la conformità alle norme specifiche, non devono contenere, additivi o ingredienti non consentiti, le confezioni devono essere chiuse e riportanti tutte le dichiarazioni previste; i prodotti devono essere freschi, non devono presentare odore, sapore e colore anomalo o sgradevole e devono essere esenti da parassiti, larve, insetti, muffe. Non devono essere inoltre presenti coloranti artificiali.

Per tutti i generi alimentari si richiede la marca di qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

GENERI VIETATI: e' assolutamente vietato utilizzare:

- le carni al sangue
- i cibi fritti
- il dado da brodo
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti
- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti
- burro
- i residui dei pasti dei giorni precedenti.

IN OGNI LINEA DI DISTRIBUZIONE DOVRANNO ESSERE MESSE A DISPOSIZIONE DEGLI UTENTI:

- 1 bottiglia di olio extravergine di oliva
- 1 bottiglia di aceto
- sale, pepe
- parmigiano.
