

Allegato n. 1

TABELLE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE DELLA MERCE

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

GLI ORTAGGI debbono:

- essere di stagione
- essere di prima qualità
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- essere asciutti, privi di terra di altri corpi o prodotti eterogenei
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi - non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nel menù (fagiolini, piselli, spinaci), e comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti.

Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola, eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

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

LA FRUTTA, deve:

- essere di stagione
- essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menù
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione, così da poterla raggiungere in deposito
- essere omogenea e uniforme
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico

La frutta dovrà essere calibrata secondo la grammatura unitaria quotidiana, indicata nei menù allegati. A richiesta del Comune la Ditta Aggiudicataria dovrà esibire le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

I LEGUMI devono essere secchi, interi, privi di impurità e corpi estranei.

I FORMAGGI

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" e dovrà essere:

- di prima scelta
- marchiato
- prodotto nelle zone tipiche
- avere ottimo sapore e profumo
- avere una stagionatura di almeno 18 mesi

I formaggi 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 scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto, la Ditta Aggiudicataria è tenuta a possedere e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

IL BURRO

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Non deve contenere conservanti o coloranti, non deve in alcun modo essere alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

IL PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti. Deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere avvolto in un involucro plastico idoneo. La Ditta Aggiudicataria è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Deve essere affettato sul momento, presso la cucina e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

IL PANE

Il pane dovrà essere prodotto con farina "0" oppure con farina integrale, lievito, sale ed acqua, privo di grassi aggiunti. Dovrà essere ben lievitato, ben manipolato, ben cotto, in maniera che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Devono essere assicurate tutte le forme di pulizia e di igiene.

L'OLIO

L'olio deve essere extravergine di oliva di ottima qualità, con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico.

L'ACETO

L'aceto utilizzato per condire la verdura dovrà essere di puro vino o di mela.

LA PASTA

La pasta deve essere di pura semola, garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative, in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 grammi per Kg. di semola.

LA FARINA

La farina deve essere di grano tenero, tipo 0, con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. 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.

IL RISO

Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere. Il riso deve essere di tipo fino e sottoposto a trattamento Parboiled.

LE UOVA

Caratteristiche del prodotto: uova fresche di gallina della categoria A “extra”, di produzione nazionale, della classe di peso non inferiore a 65 gr. Non dovranno essere imbrattate di materiale fecale e dovranno essere regolarmente confezionate in grossi o piccoli imballaggi ed etichettate conformemente alle vigenti normative igienico sanitarie. La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.

Dovrà essere garantito, mediante certificazione rilasciata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento, il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti. Il guscio deve presentarsi sano, senza incrinature, pulito. Alla rottura del guscio, l’albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

LA CARNE BOVINA FRESCA

Tipologia delle carni: le carni dovranno essere di bovino adulto (vitellone), di origine nazionale, maschio o femmina, di età compresa tra i 18 e i 22 mesi, appartenenti alle migliori razze di carne.

Caratteristiche di conservazione e di provenienza: le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l’arco produttivo, dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati. Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa igienico sanitaria. Nel caso giungano al centro di cottura le carni già sezionate è richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a dieci giorni dalla data di utilizzo della merce.

L’etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

La macinatura delle carni dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

Caratteristiche merceologiche delle carni: per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (polpa di spalla, sottospalla reale);
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (punta di petto, caramella, realte);
- per la preparazione di arrosti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello).

Garanzie supplementari di qualità delle carni: le carni giunte al centro di cottura, dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative e, inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale, di produzione delle carni, nonché di certificazione all’origine e presso l’impianto di macellazione di cui alla Legge della Regione Piemonte n. 35 del 12 luglio 1988 e del suo Regolamento di Attuazione (D.P.G.R. n. 3121 del 29 marzo 1989 e s.m.i.) o da garanzie almeno equivalenti a tali requisiti, a tutela della qualità delle carni.

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

Tutte le carni dovranno essere scortate, oltre che dalla certificazione commerciale prevista, dalla **“certificazione di garanzia di produzione delle carni bovine”** di cui alle Leggi sopra citate. Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

LE CARNI SUINE

Caratteristiche e provenienza delle carni: le carni dovranno provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali devono avere età di 9 – 10 mesi, con peso vivo superiore a Kg. 150 e con resa di macellazione non inferiore all'85%.

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

Le carni sezionate dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate e regolarmente etichettate. E' richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

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

LE CARNI AVICUNICOLE

Caratteristiche generali e provenienza delle carni: dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate e regolarmente etichettate.

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

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

I PRODOTTI ITTICI

Dovranno essere utilizzati per la preparazione di pasti a base di **prodotti ittici esclusivamente prodotti surgelati**, che dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionati ed etichettati. La data di scadenza del prodotto non dovrà essere inferiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità, comprovanti parziali scongelamenti.

Le confezioni devono essere riposte, appena giunte al centro di cottura, in congelatore.

A prescindere dalla corretta applicazione delle procedure di autocontrollo aziendale, per la preparazione e la lavorazione dovranno essere utilizzati procedimenti tecnologici idonei, come l'utilizzo di decongelatori, forni a microonde o lo scongelamento in apposito reparto frigorifero, a temperatura di refrigerazione. Pertanto non è consentito lo scongelamento a temperatura ambiente o sotto acqua corrente.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento deve essere soda ed elastica, il colore, l'odore e il sapore devono essere nella norma. La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti. Inoltre deve essere integra ed esenta da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menù. **Inoltre devono essere assolutamente privi di spine.**

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Pertanto per tali prodotti, dovrà essere disponibile una certificazione, rilasciata dagli Organi Ufficiali di Controllo, attestante le condizioni di cui sopra. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

LATTE E YOGURT

Latte pastorizzato: dovrà essere esclusivamente del tipo intero e di "alta qualità", così come previsto dalla Legislazione vigente.

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

Latte U.H.T.: è consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es. purea, pasta e formaggi, ecc...). Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

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

Yogurt: deve essere di latte vaccino, intero, alla frutta (la fornitura dovrà essere assortita nei vari gusti), senza sostanze aromatizzanti, conservanti e coloranti. Dovrà essere consegnato con data di scadenza non inferiore a dieci giorni dalla data di somministrazione.

Tutti gli altri alimenti elencati nelle allegate tabelle dietetiche dovranno possedere **requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalla norme igienico sanitarie.**