



COMUNE DI PANCALIERI

PROVINCIA DI TORINO

Tel.011/9734102 – fax. 011/9734800

www.comune.pancalieri.to.it – e-mail pancalieri@ruparpiemonte.it

C.F. 85003230019

TABELLE MERCEOLOGICHE PASTI COTTI

1. **Pane** deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, del tipo comune, prodotto con farine di grano tenero tipo “0”, con lievito, sale e acqua.

Per pane integrale si intende quel prodotto costituito da farina integrale, lievito, sale e acqua.

La farina integrale deve presentare le seguenti caratteristiche: umidità massima 14.50% e, su 100 parti di sostanza secca, ceneri minimo 1.40, ceneri massimo 1.60, cellulosa massima 1.60, glutine secco minimo 10.

Entrambi i prodotti non devono contenere strutto, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Devono essere garantiti di produzione giornaliera e non devono essere conservati con il freddo, o altre tecniche, successivamente rigenerati.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimentare, ben chiusi; i sacchetti non devono essere riutilizzati (come da vigenti norme).

Devono essere assicurate tutte le norme di pulizia e igiene.

2. **Pasta biologica** compatibilmente ai formati reperibili sul mercato, deve essere di pura semola di grano duro **garantita biologica**, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. Deve essere posta in confezioni originali chiuse all’origine dal fabbricante o dal confezionatore.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bottature o bolle d’aria, spezzature o tagli.

La pasta deve essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo o da muffe.

La **pasta all’uovo** deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro ed uova di gallina.

La **pasta fresca** deve corrispondere ai requisiti della legge n. 580/67 e s.m.i. e circ. ministeriale 32/85, deve essere fornita in confezioni chiuse di materiale idoneo per l’imballaggio di alimenti, deve essere riportato il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, la data di scadenza, ai sensi di legge.

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

La pasta fresca con ripieno carneo deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.lgs. 537/92.

Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliere senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

3. **Riso biologico** 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 tipo: striature, vaiolature interne; non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere. Il riso deve essere di tipo fino e sottoposto a trattamento Parboiled.

Deve essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire in relazione all’uso la minore presenza di residui.

4. **Orzo perlato:** i cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalla legge 580/67 titolo I°. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.lgs. 109/92.

5. **Gnocchi:** devono essere preferibilmente confezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Preparati con almeno l'80% di patate

Senza additivi alimentari aggiunti

La composizione deve essere la seguente: fiocchi di patate, farina di grano tenero "00", acqua e sale, semola. Devono rispondere alle vigenti norme igienico - sanitarie.

6. **Farina** deve essere di grano tenero (tipo "00") con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali o altre sostanze estranee. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro; devono risultare indenni da infestanti o parassiti o larve 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. Le stesse caratteristiche sono considerate valide per la farina di mais.

7. **Prodotti da forno confezionati:**

pane grattugiato - la confezione deve essere sigillata, senza difetti, rotture o altro.

8. **L'olio extra vergine di oliva**

Utilizzato a freddo deve essere extravergine di oliva, di provenienza nazionale, di ottima qualità con acidità non superiore a gradi 1% in peso espressa in acido oleico e rispondere alle vigenti norme igienico - sanitarie. Per tutti gli altri condimenti e per le frittiture dovrà essere un monoseme o di arachide o di girasole e dovrà essere eliminato dopo ogni cottura. Inoltre si richiede che venga fornita, ad ogni singola scuola, una bottiglia di olio extravergine di oliva reintegrabile secondo le esigenze.

9. **Burro:** per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato; deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%.

- Non è consentito l'uso di alcun conservante, se non il sale, né l'uso di coloranti.
- Deve essere confezionato in involucri non manomissibili.
- Aver subito un processo di pastorizzazione.
- Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

10. **Formaggio da condimento** deve essere di qualità "Grana Padano".

Tale formaggio è un formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo di acidità di fermentazione, dal latte di vacca.

La pasta deve presentare colore giallo paglierino, avere aroma fragrante e delicato. I grassi sul secco non devono essere inferiori al 32%.

Il formaggio non deve presentare odori e sapori anomali o non corrispondenti al prodotto tipico.

- Se non consegnato in forma intera, deve essere confezionato.
- Essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.
- Presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.
- Deve essere stagionato da almeno 18 mesi e la ditta deve essere in possesso di dichiarazione attestante il tempo di stagionatura.
- Non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro, né presentare difetti interni tipo occhiatura della pasta, dovuta a fermentazioni anomale o altro.

11. **Formaggio da taglio** deve essere dei seguenti tipi: tipo Bel Paese, crescenza, fontina, asiago, robiola, emmenthal, italico, primo sale, ricotta, tomino, mozzarella.

N.B. il formaggio tra quelli proposti non deve ripetersi nel corso del mese.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, eventuali additivi consentiti e aggiunti, data di scadenza con almeno il 70% di vita commerciale di fronte. (Quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico - sanitarie).

I formaggi previsti dal capitolato devono essere di buona qualità e presentare tutte le caratteristiche previste dalle vigenti norme sanitarie in materia. I formaggi devono essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4° C.

12. **Latte UHT intero**

13. **Yogurt** con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari micro-organismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni: lo yogurt deve essere naturale e di buona qualità. Non deve contenere coloranti e conservanti ed i vasetti devono riportare ben stampigliata la data di scadenza non anteriore al 70% di vita commerciale; deve essere alla frutta in gusti assortiti. Inoltre deve essere trasportato e distribuito in conformità alle attuali norme legislative.

14. **Uova** devono essere di gallina, fresche, di categoria A extra, peso grammi 55/60 e conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione. Le stesse devono essere vendute in imballaggi o confezioni recanti le prescritte fascette e dispositivi di etichettatura, secondo quanto previsto dai regolamenti comunitari, con obbligatorietà delle seguenti dichiarazioni: ditta produttrice, categoria di qualità, peso e numero, numero del centro di imballaggio e data di imballaggio.

15. **Carne** bovina, di pollo, di tacchino, di maiale, deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, sostanza inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico - sanitarie.

➤ La carne bovina deve essere di bovino adulto, di prima qualità, di età non superiore ai 18-24 mesi. Sotto il profilo sanitario la carne deve presentare tutte le garanzie e caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia, La fornitura della carne deve essere accompagnata dalla copia conforme del certificato rilasciato dalle autorità veterinarie competenti per quel determinato tipo di animale.

In particolare:

- Deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del d.lgs. 286/94.
- Deve essere già dissossata e confezionata in tagli anatomici sotto vuoto, pronti per l'uso.
- Deve rispettare le disposizioni in materia di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000)
- Riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento per verificare il periodo di frollatura (almeno 7 giorni).
- Relativamente alla data di scadenza essa deve avere almeno il 70% di vita commerciale di fronte.

Periodicamente l'Amministrazione Comunale, attraverso l'Ufficio Istruzione, potrà richiedere alla ditta fornitrice copia dei controlli effettuati in proprio.

- La carne per le polpette deve essere di anteriore di bovino.
- La grammatura della carne è calcolata al crudo e al netto.
- La carne deve essere debitamente sgrassata e privata di ogni scarto.
- La fornitura della coscia di pollo è calcolata al lordo.

È vietato l'impiego di carni di sanato.

16. **Prosciutto cotto:** deve essere di buona qualità, senza polifosfati aggiunti, deve presentare tutte le garanzie e le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in

materia, comprese le norme sulla etichettatura al fine di indicare il tipo di prodotto, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione, gli additivi aggiunti.

Deve essere in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

L'esterno non deve presentare patinosità superficiale, 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 di rancido.

Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto.

Il prosciutto deve presentare altresì le caratteristiche:

- la fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazione di sapore, odore e colore;
- non deve possedere iridizzazione, picchiettatura o altri difetti.

17. **Prosciutto crudo Parma e Bresaola:** devono rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica (che comunque non devono essere inferiori a 12 mesi per il prosciutto crudo, 45 giorni per la bresaola);

- non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- se in tranci o disossati essere confezionati sotto vuoto e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare muffe in eccesso sul budello;
- non presentare muffe non caratteristiche sul budello;

18. **Filetto di platessa:** deve essere surgelato, pulito, privo di lische, pelle o altro scarto. La pezzatura dei filetti deve essere omogenea e costante. Sull'imballaggio del pesce deve essere riportato il numero di lotto. Sull'etichetta devono essere riportate le seguenti informazioni: tipo di prodotto, peso netto e peso dopo la scongelamento, luogo di origine, nome del produttore e stabilimento di produzione.

Il pesce deve presentare tutte le caratteristiche merceologiche previste dalle normative in materia.

- I bastoncini di merluzzo impanati devono presentare la seguente composizione: merluzzo, farina di grano, acqua, sale, lievito, aromi e coloranti naturali;
 - Devono essere presentati surgelati in confezioni originali;
 - Devono rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce definito nella scheda tecnica.
 - Devono essere privi di residui di pelle, squame e spine.
- Il tonno in scatola deve essere di prima qualità e conservato sotto olio di oliva e a trancio intero. Sulla confezione devono essere riportati: nome del produttore, luogo di produzione, peso netto del prodotto, data di scadenza. La grammatura precisata dalla tabella dietetica è riferita al prodotto sgocciolato. L'olio di conservazione del tonno non deve essere utilizzato nella preparazione di alcun tipo di piatto.

19. **Ortaggi** freschi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e sezionati, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, devono avere ben visibile l'etichettatura contenente l'indicazione del luogo di provenienza del prodotto. Devono essere giunti a naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale, privi di corpi estranei e inoltre non devono presentare tracce di alterazione e fermentazione anche incipienti.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati in luogo di ortaggi freschi nelle modalità da concordare di volta in volta con l'Ufficio istruzione.

Piselli e fagiolini nel periodo di valenza del menù invernale saranno surgelati.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- le carote devono essere fresche e di prima qualità;

- i piselli surgelati devono essere di qualità finissima;
- i fagiolini, anch'essi surgelati nel periodo invernale, devono essere di qualità finissima;
- gli spinaci, bietole ed erbe, devono essere freschi e di prima qualità, le foglie devono essere intere, di colore ed aspetto normale, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta, esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto e la commestibilità;
- le punte di asparagi, anche surgelate, devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate, devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- i porri, devono essere interi, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;
- i cavoli, verze, cavolfiori, devono essere interi, sani ed esenti da attacchi parassitari e crittogamici, freschi, senza foglie imbrattate, relativamente ai cavolfiori devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, devono essere di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio, sono esclusi da questa categoria quelli che presentano macchie, ammaccature o danni provocati dal gelo;
- la zucca, deve essere di forma rotonda, fresca, al taglio l'epidermide deve apparire sottile e la polpa di colore giallo intenso, deve essere priva di odore e/o sapore estraneo;
- i finocchi devono essere di prima scelta senza gambo (senza fiamma) e con uno scarto, dopo la prima pulitura, non superiore al 10%;
- le patate devono essere di prima qualità, fornite prive di parti verdi e di germogli, vanno conservate in luoghi asciutti e ben ventilati;
- le melanzane devono essere intere, fresche, consistenti, sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- i cespi di insalata devono essere interi, freschi, sani, turgidi, privi di odore e sapore estranei, il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne, esenti da danneggiamento provocato da parassiti animali, da difetti o malattie che ne pregiudichino la commestibilità, esenti da danni provocati da gelo, di colorazione normale in rapporto alla varietà;
- i pomodori devono essere interi e sani senza lesioni e alterazioni di origine parassitaria. La qualità prodotta deve tenere conto del tipo di utilizzo nelle preparazioni (es. per insalata, per sugo..)
- i peperoni dolci devono essere interi, freschi sani, privi di lesioni, esenti da bruciature prodotte dal sole, muniti di peduncolo, esenti da odori e/o sapori estranei
- le piante aromatiche: aglio, cipolla, sedano, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, devono essere fresche.

Le grammature delle verdure sopra citate sono da considerarsi al netto, pulite e mondate.

Le confezioni contenenti i prodotti surgelati devono essere conformi alla legge 27/1/68 n. 32 ed al d.lgs. 110/92 e successive modifiche ed essere in confezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzi, o, qualora ciò non fosse possibile, di peso tale che un eventuale esubero di prodotto rispetto al totale della grammatura richiesta non superi 1 kg.

20. **Legumi** devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei e dovranno avere conservazione non superiore ad un anno dalla data della raccolta.

I legumi secchi dovranno:

- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, lenticchie e ceci);
- essere confezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

21. **Conserve vegetali:** le uniche conserve vegetali previste sono rappresentate da polpa di pomodori tagliati a pezzettoni. Le conserve devono essere preparate utilizzando prodotti freschi, sani ed integri. I contenitori non devono presentare difetti tipo ammaccature, fondi bombati, ruggine, punti di corrosione interna.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, data di scadenza e luogo di produzione.

22. **Giardiniera**: composta da verdure miste in proporzione variabile in aceto di vino.

23. **Pesto**: in etichettatura deve presentare le stesse caratteristiche del prodotto fresco, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inaridimento.

24. **Olive verdi in salamoia denocciolate**: il contenuto deve presentare le caratteristiche dichiarate in etichetta, il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto del eccessivo trattamento termico. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.

25. **Spezie e aromi naturali**: nella fattispecie rientrano: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, origano...

26. **Zafferano**: in polvere, contenuto in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

27. **Pinoli**: il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi alla vigente legislatura.

28. **Frutta fresca**: di stagione deve essere fresca e di buona qualità selezionata, giunta a naturale e completa maturazione, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, deve avere ben visibile l'etichettatura contenente l'indicazione del luogo di provenienza del prodotto.

- le arance devono essere del tipo "Tarocco",
- le clementine e mandarini i limoni devono essere di buona qualità, sani e privi di odori e sapori estranei;
- le albicocche, pesche, prugne, fragole e ciliegie di 1° categoria, sane senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria, sode e consistenti in relazione alle varietà, le ciliegie e le fragole devono essere provviste di peduncolo;
- i kiwi devono presentare buccia intera e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.
- le mele devono essere del tipo "Stark Delicious" o "Golden Delicious";
- le pere devono essere del tipo "Conference", "William", "Passacrassana". Dalla fornitura deve essere escluso il tipo "Kaiser"
- l'uva da tavola deve essere del tipo "Italia" o "Regina"
- la banana deve avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali o da virus.

Si sottolinea che la fornitura di frutta deve essere la più varia possibile e che le banane devono essere proposte una volta alla settimana.

29. **Marmellata e confetture**: devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n. 401 dell'8 giugno 1982 art. 2 - 3. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta e gelificata. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi, l'aroma il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;

- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nel D.Lgs. 109/92. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e Dlgs. 108/92 per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I contenitori devono riportare dichiarazioni previste nella Legge 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D.lgs. 109/92.

30. **Budino**: deve avere le caratteristiche conformi alle vigenti norme igienico - sanitarie e presentare la seguente composizione: latte in polvere scremato e reidratato, zucchero, proteine del latte, amido di mais, destrosio, cacao, amido modificato, gelificante, carragenina, sale, aromi naturali.

31. **Cioccolato (al latte)**: deve essere conforme alla Legge 30/4/76 n. 351 art. 5 e successive modificazioni. Deve contenere almeno il 30% di cacao sulla sostanza secca totale nonché il 18% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5% di grasso butirrico. Non più del 50% di saccarosio. Le confezioni devono rispondere ai requisiti del Dlgs. 27/1/92 n. 109.

32. **Cioccolato spalmabile**: gli ingredienti saranno: zucchero, oli vegetali, nocciole, cacao magro, latte scremato in polvere, lattosio, siero del latte in polvere, emulsionante, lecitina (di soia), aromi.

L'alimento dovrà essere di prima qualità in ottimo stato di conservazione e rispondente alle vigenti normative igieniche e sanitarie.

33. **Acqua**: si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale, cioè non addizionata di anidride carbonica nella quantità di lt. 1,5 ogni 6 pasti per le elementari, medie ed adulti. I recipienti devono riportare le generalità della ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

34. **Sale alimentare comune**: sia fine che grosso

35. **Zucchero semolato**: per semolato si intende il prodotto a media granulosità, in confezione integra e a tenuta, non deve presentare impurità o residui di insetti.

La data di scadenza indicata su tutte le derrate fornite deve garantire per tutti i prodotti almeno il 70% di vita commerciale.