



COMUNE DI ASTI

Settore Politiche Sociali, Istruzione, Servizi Educativi
Servizio Istruzione e Servizi educativi
Unità Operativa Mense

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI MENSA SOCIALE

Tutti i prodotti richiesti devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente, in particolare devono essere OGM free, conformi alla legge n. 204/2004, al Reg. CE n. 178/2002, in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità. Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari devono essere conformi ai Reg. CE n. 852, così come modificato dal Reg. UE 382/2021, e n. 853/2004, e per gli allergeni alimentari al D.Lgs. n. 114/2006 e s.m. e i. Le derrate biologiche fornite devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, comunitaria e nazionale (Regolamento UE n. 2018/848 e s.m.e i.) relativa alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti provenienti da agricoltura biologica e di prodotti derivanti da coltivazioni "a lotta integrata" si intendono qui richiamate.

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

CARNI BOVINE

Le carni di bovini devono essere fresche di bovino adulto categoria A (bovini maschi di età compresa tra i 12 e i 24 mesi), di filiera italiana, devono provenire da un impianto di macellazione o di sezionamento autorizzato.

La carne, ottenuta esclusivamente da parti muscolari intere, deve presentare grana fine, colorito roseo-rosso, tessuto adiposo compatto di colore bianco, ben disposto fra i fasci muscolari.

La carne bovina opportunamente sgrassata e mondata dal connettivo, dovrà essere tenera, di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

Per la preparazione dei bocconcini di bovino sono richiesti i tagli di fesa o reale. La grammatura della carne è calcolata al crudo e al netto.

I tagli anatomici dovranno essere forniti in confezioni sottovuoto. Dovrà essere prodotta in copia, la documentazione che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura.

Quantità stimata di carne per i bocconcini da fornire ogni due mesi: 10 Kg.

CARNI AVICOLE

Le carni di pollo devono:

- provenire da animali allevati in Italia, da allevamento industriale, di regolare sviluppo;
- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- essere di classe A ai sensi ex art. 6 del Reg. CEE 1538/91;

- essere confezionate sotto vuoto e conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- con vita residua all'atto della consegna - *shelf life* - superiore a 5 giorni.

Le carni di pollo devono essere fresche, prive di odori e colorazioni anomali, prive di additivi ed estrogeni, secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie e provenire da animali nati e allevati sul territorio nazionale. Il sezionamento e il confezionamento devono essere effettuati in un impianto nazionale autorizzato ed essere conformi ai Regolamenti Comunitari n. 178/2002 e 852/2004 concernenti la sicurezza igienica dei prodotti alimentari, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene e a quanto previsto dal presente documento.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del pollo, con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare lo stabilimento di sezionamento e confezionamento.

Taglio richiesto: coscia di peso non inferiore a gr. 250. Quantità mensile stimata: 90 Kg.

SALUMI

- **Prosciutto cotto** di produzione italiana, di coscia, confezionato sotto vuoto, nel rispetto dei parametri di umidità e contenuto proteico, conservato a giusta temperatura di refrigerazione. La ditta è tenuta a presentare tutta la documentazione relativa a: tipo di prodotto, nome della ditta produttrice, luogo di produzione, additivi aggiunti. Potrà essere fornito in confezione da Kg. 9 circa.

Quantità mensile stimata: 18 Kg.

- **Mortadella Bologna IGP** di produzione nazionale, confezionata sotto vuoto e conservata a giusta temperatura di refrigerazione; confezione da Kg. 6 circa.

Quantità stimata per ordini saltuari: 12 Kg

- **Wurstel di carne avicola** in confezione sottovuoto; confezioni da Kg. 1 circa (n. 20 pezzi da gr. 50 cadauno circa).

Quantità mensile stimata: 26 Kg.

UOVA

Le uova devono:

- essere fresche di gallina, da allevamenti nazionali, categoria A;
- non devono aver subito nessun trattamento di pulitura, di conservazione, non refrigerate in locali o impianti con temperatura inferiore a + 8 gradi centigradi;
- con vita residua all'atto della consegna - *shelf life* - superiore al 50% dalla data riportata sulla confezione;
- in confezioni da 6 unità.

Quantità mensile stimata: n. 230 confezioni.

Ogni due mesi potrà essere richiesta la fornitura di uova biologiche.

CONSERVE DI CARNE/PESCE

- **Carne bovina in gelatina**, in confezioni da gr. 90 circa.

Quantità mensile stimata: n. 380 confezioni

- **Tonno in olio di oliva**, in confezioni singole da 80 gr. circa

Quantità mensile stimata: n. 1500 confezioni da 80 gr. cadauna.

SURGELATI ITTICI

Le carni di pesce devono essere solo surgelate con conservazione non superiore a 60 gg. in base a tecniche di surgelazione corrispondenti ai più aggiornati sistemi. I prodotti non devono presentare segni comprovanti di parziali scongelamenti, odore e sapore devono essere nella norma.

Ciascuna confezione dovrà essere etichettata riportando la ragione sociale e la sede dello stabilimento, la denominazione commerciale del prodotto, il metodo di produzione, la zona di cattura, la data di scadenza, il lotto

di produzione.

I prodotti devono essere trasportati in imballaggi integri e conservati a temperatura non superiore a -18°C, in confezione da Kg. 5 circa.

- **Bastoncini di merluzzo impanati**, precotti, senza lische.

Quantità mensile stimata: 10 Kg.

- **Filetti di platessa impanati**, senza lische, di pezzatura da gr. 120 circa.

Quantità stimata richiesta ogni due mesi: 10 Kg.

SURGELATI DI CARNE AVICOLA

- **Hamburger di pollo** da gr. 100 circa, in confezioni originali chiuse da 4 Kg. circa; trasportati in imballaggi integri e conservati a temperatura non superiore a -18°C., di filiera italiana.

Quantità mensile stimata: 32 Kg.

SURGELATI DI VERDURE

In confezioni originali chiuse da 2,5 Kg. circa, tali da garantire l'autenticità del prodotto e costituite in modo che non sia possibile la manomissione senza la rottura e l'effrazione della confezione.

- **Piselli**: fini di prima categoria.

Quantità mensile stimata: 10 Kg.

- **Patate**: precotte stick in confezioni da 2,5 Kg. circa

Quantità mensile stimata: 30 Kg.

- **Fagiolini**: di tipo fine, in confezioni da Kg. 2,5 circa.

Quantità annua stimata (ordini saltuari): 15 Kg.

- **Carciofi**: in confezioni da 2,5 Kg. circa

Quantità annua stimata (ordini saltuari): 15 Kg.

PASTA

Pasta secca: prodotta e confezionata in Italia:

- in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricatore o dal confezionatore;

- pura semola garantita di grano duro;

- esente da qualsiasi altro macinato o additivo, non frantumata, priva di impurità, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe;

- in formati che si elencano a titolo esemplificativo: pennette rigate, penne rigate, farfalle, fusilli, gnocchetti sardi, sedanini, spaghetti, bucatini, linguine, ecc....

Quantità mensile stimata in confezioni da Kg. 5: 12 kg.

Ogni due mesi verrà richiesta la fornitura di pasta secca biologica.

RISO

Riso parboiled non frantumato e privo di impurità, di produzione italiana in confezioni da Kg. 1

Quantità mensile prevista: 8 Kg.

Ogni due mesi verrà richiesta la fornitura di riso ribe biologico.

PANE

- prodotto con farina di grano tenero di tipo "0" o "00" ben lievitato, privo di grassi aggiunti o additivi;

- fresco e completamente cotto, crosta friabile e omogenea con mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica con superficie lucida, volume notevole (cioè pane leggero), aroma e sapore caratteristici e gradevoli;

- di pezzatura pari a 40 gr.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto

dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.
Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto. E' vietata la fornitura di pane surgelato.
Quantità mensile stimata: 285 Kg.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

- **Latte UHT intero** in confezione da 1 litro.

Quantità mensile stimata: 10 litri.

- **Burro** di produzione italiana, confezionato a norma di legge, conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C, fresco e non sottoposto a congelamento, privo di conservanti o coloranti e contenuto in involucri non manomissibili, in confezioni da Kg. 0,5

Quantità mensile stimata: 2 confezioni da Kg. 0,5 cadauna.

- **Grana padano DOP** di prima qualità, stagionatura non inferiore a 24 mesi, in confezioni da Kg. 4 circa.

Quantità mensile stimata: 12 Kg.

- **Formaggio cremoso spalmabile** tipo Quick: in confezione singola sigillata da gr. 62,5 circa

Quantità mensile stimata: 120 confezioni

- **Fontal**: formaggio a pasta semidura, di ottimo sapore e profumo, in confezioni da Kg. 3 circa.

Quantità mensile stimata: 12 Kg

- **Emmenthal**: formaggio a pasta semidura, di ottimo sapore e profumo, in confezioni da Kg. 3 circa.

Quantità mensile stimata: 15 Kg

ESTRATTO PER BRODO

- **Estratto di carne granulare** in confezione da Kg. 1

Quantità mensile stimata: 2 Kg.

CONSERVE VEGETALI

Le conserve di pomodoro e vegetali devono essere di produzione italiana. Ogni confezione 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.

I contenitori all'esterno non devono presentare alterazioni e comunque non sono ammesse scatole scondizionate.

- **Passata di pomodoro** in confezione da Kg. 3 circa, secondo le norme vigenti e in ottimo stato di conservazione.

Quantità mensile stimata: 18 Kg.

Ogni due mesi verrà richiesta la fornitura di Kg. 6 circa di passata di pomodoro biologico in conf. da Kg. 3 circa.

- **Fagioli borlotti lessati**, in confezione da Kg. 3 circa e in confezioni da Kg. 0,5 circa, secondo le norme vigenti e in ottimo stato di conservazione, di filiera italiana.

Quantità mensile stimata in confezioni da Kg. 3: 7 Kg.

Quantità mensile stimata in confezioni da Kg. 0,5 circa: 314 confezioni.

- **Fagioli cannellini lessati**, di filiera italiana in confezione da Kg. 0,5 circa, secondo le norme vigenti e in ottimo stato di conservazione.

Quantità mensile stimata: 250 confezioni circa

- **Piselli fini lessati**, di filiera italiana in confezione da Kg. 0,5 circa, secondo le norme vigenti e in ottimo stato di conservazione. Quantità mensile stimata: 230 confezioni circa.

- **Lenticchie lessate**, di filiera italiana in confezione da Kg. 0,5 circa, secondo le norme vigenti e in ottimo stato di conservazione. Quantità mensile stimata: 70 confezioni circa.

SALE

- **Sale fino marino** in confezione da kg 1.

Quantità mensile stimata: 2 Kg.

- **Sale grosso marino** in confezione da kg 1.

Quantità mensile stimata: 13 Kg.

OLII VEGETALI

- **Olio di oliva** prodotto in Italia, in confezioni da 1 litro, con l'indicazione dell'anno di produzione.

Quantità mensile stimata: 15 litri circa

- **Olio di semi vari** prodotto in Italia, in confezioni da litri 10

Quantità mensile stimata: 35 litri

ACETO

- **Aceto di vino bianco**, prodotto in Italia e confezionato a norma di legge in bottiglie da 1 litro.

Quantità mensile stimata: 6 litri

ZUCCHERO

- **Zucchero semolato**, prodotto in Italia e confezionato a norma di legge in confezioni da Kg. 1.

Quantità mensile stimata: 2 Kg.

LEGUMI SECCHI

Di produzione italiana, non trattati con additivi chimici per la conservazione, in confezioni da Kg. 5.

- **Ceci**: quantità mensile stimata: 5 kg;

- **Lenticchie**: quantità mensile stimata: 5 kg.

- **Fagioli borlotti**: quantità mensile stimata: 5 kg.

- **Fagioli cannellini**: quantità mensile stimata: 5 kg.

ORTAGGI E TUBERI

Verdure devono essere fresche di stagione, pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. Devono essere giunte a naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale, prive di corpi estranei e inoltre non devono presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti, di filiera italiana.

- **Cavolfiore bianco defogliato**, consegna prevista nei periodi gennaio/giugno e settembre/dicembre. Quantità mensile stimata: 35 Kg.

- **Cavoli cappuccio**: interi, sani, puliti, di aspetto fresco, adeguatamente mondati, con forma e colorazione omogenea, consegna prevista nei periodi gennaio/maggio e ottobre/dicembre.

Quantità mensile stimata: 15 Kg.

- **Cavoli verza**: interi, sani, puliti, di aspetto fresco, adeguatamente mondati, con forma e colorazione omogenea, consegna prevista nei periodi gennaio/maggio e ottobre/dicembre.

Quantità mensile stimata: 5 Kg.

- **Lattuga** tipo cappuccio, di aspetto fresco, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre. Quantità mensile stimata: 5 Kg.

- **Melanzane**: globose, consegna prevista nel periodo giugno/settembre.

Quantità mensile stimata: 10 Kg.

- **Peperoni** dolci rossi o gialli, consegna prevista nel periodo maggio/settembre.

Quantità mensile stimata: 20 Kg.

- **Pomodori** di aspetto fresco, polpa compatta, omogenei per maturità e colorazione, consegna prevista nel periodo maggio/settembre.

Quantità mensile stimata: 20 Kg.

- **Carote** senza foglie, intere, sane, pulite, non legnose né germogliate, non biforcute, di aspetto fresco, di forma regolare, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 25 Kg.

- **Finocchi** sani, puliti, di aspetto fresco, consegna prevista nei periodi gennaio/giugno e novembre/dicembre.

Quantità mensile stimata: 25 Kg.

- **Cipolle** sane, pulite, di aspetto fresco, non germogliate, bianche o dorate, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 25 Kg

- **Sedani** interi, sani e puliti, di aspetto fresco di forma regolare, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 12 Kg.

- **Zucchine** verdi, intere, sane, di aspetto fresco, consistenti, senza difetti, a maturazione sufficiente, peso gr. 100/200, consegna prevista nel periodo maggio/settembre.

Quantità mensile stimata: 8 Kg.

- **Aglione** bianco secco, in mazzi, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 1 Kg.

- **Gusti** sani e di aspetto fresco:

- **prezzemolo**, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 1,5 Kg;

- **rosmarino, salvia, alloro, basilico**, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 1 Kg.

- **Patate** pasta gialla, fornite prive di parti verdi e germogli, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 50 Kg.

FRUTTA

- **Limoni** di aspetto fresco, di forma regolare, naturale e completa maturazione fisiologica, consegna prevista nel periodo gennaio/dicembre.

Quantità mensile stimata: 5 kg.