



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

La Città ti invita a pranzo

Incontro sulla  
ristorazione scolastica

# ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO, I REQUISITI MERCEOLOGICI, I CONTROLLI

# Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino

Laboratorio Chimico: opera senza fini di lucro come organismo tecnico per la Camera di commercio di Torino e collabora con le altre Camere di commercio su tutto il territorio nazionale, nello svolgimento dei compiti di promozione economica, offrendo alle imprese ed ai consumatori un servizio di analisi, consulenza e formazione assolutamente indipendente ed imparziale.

Dal 1994 il gruppo di lavoro "Area Progettualità Agroalimentare" offre consulenza e formazione al Settore della Ristorazione collettiva

Sede a Torino



## IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Servizio fornito dall'Amministrazione Comunale (A.C.) dato in appalto a ditte specializzate



Sede Moncalieri	Produzione 6.813 pasti veicolati
	Produzione 4.841 pasti veicolati
Sede Chieri	Preparazione M.P. 5.285 pasti in loco



Sede Orbassano	Produzione 10.189 pasti veicolati
	Preparazione M.P. 4.870 pasti in loco



Sede Torino	Produzione 2.361 pasti veicolati
	Preparazione M.P. 1.210 pasti in loco

# IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il rapporto fra A.C. e le Imprese Appaltatrici (I.A.) è regolato dal Capitolato Speciale d'Appalto (CSA)

CITTÀ DI TORINO	
DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI - UNITÀ OPERATIVA RISTORAZIONE SCOLASTICA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO 2021-2022. AFFIDAMENTO CON PROCEDURA NEGOZIATA	
Allegato 4 alla lettera d'invito - Capitolato speciale	
ART. 1 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	5
Art. 1.1 Premessa	5
Art. 1.2 Oggetto del servizio	6
1.2.1 Fornitura dei panini/vaccinati presso le scuole dell'obbligo statali	6
1.2.2 Fornitura delle bevande a preparazione dei panini e delle merende presso le cucine delle Scuole e dei Nidi d'Infanzia	8
1.2.3 Fornitura delle sole bevande calde per storni a merenda da preparare presso le cucine di alcuni Nidi autorizzati	8
1.2.4 Progetto pilota per la reintroduzione della mensa fresca nelle scuole dell'obbligo	8
1.2.5 Commissione di valutazione alimentare, informazione agli storni, recupero e gestione delle eccedenze alimentari	9
ART. 2 - UTENTI DEL SERVIZIO	11
2.1 Scuole dell'obbligo	11
2.2 Scuole e Nidi d'Infanzia (preobbligatori)	11
ART. 3 - PERIODO DI ESECUZIONE	11
3.1 Sistema informativo per gestione e rendicontazione	11
ART. 4 - SICUREZZA - DIVIETI	11
ART. 5 - GARANZIA SUFFICIENTE	12
ART. 6 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	13
ART. 7 - RESPONSABILITÀ - ASSICURAZIONI	13
7.1 Responsabilità	13
7.2 Assicurazione per danni a terzi	14
ART. 8 - GESTIONE - STRUTTURA ORGANIZZATIVA E OPERATIVA - PERSONALE	15
8.1 Forme della gestione	15
8.2 Struttura organizzativa	15
8.3 Struttura operativa	17
8.3.1 Personale	17
8.3.1.1 Formazione, addestramento, aggiornamento, storni - Piano della formazione	19
8.3.1.2 Rapporto mensa/storni - storni - inserimento di servizi organici	19
8.3.1.3 Piano del servizio	20
ART. 9 - PIANO DELL'INFORMAZIONE	20
ART. 10 - TUTELA DELL'INTEGRITÀ E REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA	20
ART. 11 - CONTROLLI DI CONFORMITÀ	21
ART. 12 - PENALI	21
12.1 Procedure di penali	21
12.2 Penali per omissioni, irregolarità, violazioni di comportamento	22
12.3 Differenziali penali per ritardo in art. 113 art. c. 7 del Codice	23
12.4 Inadempimento della penale	23
13 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	23
13.1 Sospensione totale	23
13.2 Sospensione parziale	23



Il CSA descrive in maniera dettagliata come deve essere svolto il servizio



Nel CSA sono richiamate tutte le norme europee, nazionali, regionali e locali in materia di igiene e sicurezza degli alimenti

# RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA APPALTATRICE

La corretta applicazione del Capitolato è la condizione essenziale per garantire sicurezza e qualità dei pasti

**CITTA' DI TORINO**  
DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI - UNITA' OPERATIVA RISTORAZIONE SCOLASTICA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO 2021-2022. AFFIDAMENTO CON PROCEDURA NEGOZIATA  
Allegato 4 alla lettera d'invito - Capitolato speciale

<b>ART. 1 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO</b>	5
Art. 1.1 Premessa	5
Art. 1.2 Oggetto del servizio	6
1.2.A Fornitura dei pasti vascolati presso le scuole dell'obbligo statali	6
1.2.B Fornitura delle diete e preparazione dei pasti e delle merende presso le mense delle Scuole e dei Nidi d'infanzia	8
1.2.C Fornitura delle sole diete create nei pasti a merenda da preparare presso le cucine di alcuni Nidi d'infanzia	8
1.2.D Rapporto salore per la riammissione della mensa franco nelle scuole dell'obbligo	8
1.2.E Caserme di educazione alimentare, informazione agli utenti, recupero e gestione delle scorie alimentari	9
<b>ART. 2 - UTENTI DEL SERVIZIO</b>	11
2.1 Scuole dell'obbligo	11
2.2 Scuole e Nidi d'Infanzia (resolubili)	11
<b>ART. 3 - PERIODO DI ESECUZIONE</b>	11
3.1 Summa informativa per gestione e rendicontazione	11
<b>ART. 4 - SICUREZZA - DIVULGI</b>	11
<b>ART. 5 - GARANZIA DEFENITIVA</b>	12
<b>ART. 6 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI</b>	13
<b>ART. 7 - RESPONSABILITÀ - ASSICURAZIONI</b>	13
7.1 Responsabilità	13
7.2 Assicurazione per danni a terzi	14
<b>ART. 8 - GESTIONE - STRUTTURA ORGANIZZATIVA E OPERATIVA - PERSONALE</b>	15
8.1 Poteri della gestione	15
8.2 Struttura organizzativa	15
8.3 Struttura operativa	17
8.3.A Personale	17
8.3.B Formazione, addestramento, aggiornamento, tirocini - Piano della formazione	19
8.3.C Rapporto numerico utenti/adetti - interazioni di servizio/organico	19
8.3.D Piano del trasporto	20
<b>ART. 9 - PIANO DELLA INFORMAZIONE</b>	20
<b>ART. 10 - TUTELA DEI LAVORATORI E REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA</b>	20
<b>ART. 11 - CONTROLLI DI CONFORMITÀ</b>	21
<b>ART. 12 - PENALI</b>	21
12.1 Tipologie di penali	21
12.2 Penali per inadempienze, irregolarità, violazioni ed inadempimenti	22
12.3 Utilizzo di penali per ritardo ex art. 111 del C. 2 del Codice	22
12.4 Dimensionamento delle penali	23
<b>13 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO</b>	23
13.1 Sospensione totale	23
13.2 Sospensione parziale	23

**CITTA' DI TORINO**  
DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI - UNITA' OPERATIVA RISTORAZIONE SCOLASTICA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO 2021-2022. AFFIDAMENTO CON PROCEDURA NEGOZIATA  
Allegato 15 alla lettera d'invito  
**TABELLE DIETETICHE**

**INDICE**

1- Nidi d'infanzia	pag. 2
2- Scuole infanzia	pag. 25
3- Scuole obbligo	pag. 46

Nota alle Tabelle Dietetiche:  
Sono venti i file di primo e secondi piatti per ogni ordine di scuola in concordanza con le emanande Linee di indirizzo Nazionale per la Ristorazione scolastica del Ministero della Salute 2020

**CITTA' DI TORINO**  
DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI - UNITA' OPERATIVA RISTORAZIONE SCOLASTICA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO 2021-2022. AFFIDAMENTO CON PROCEDURA NEGOZIATA  
Allegato 14 alla lettera d'invito  
**TABELLE MERCEOLOGICHE**

**INDICE**

<b>NORME GENERALI PER TUTTI I PRODOTTI</b>	3
Considerazioni generali	3
Normativa di riferimento	3
Intolleranze - reazioni	4
Colori microbologici	5
Organismi geneticamente modificati	5
Lavoratori a filiera controllata e biologici	5
<b>30 CARALLI - FARINI - LORO DERIVATI</b>	6
Farina bianca tipo 00, 0, farina integrale biologiche	6
Farina di semola biologica	6
Farina a grano duro	7
Crisolini prodotti con olio di oliva	7
Biscotti secchi	8
Urti, biscottati	8
Ciamboni e stromboli	8
Corn, fillo, cina, arrotato, pop corn	9
Deserti, meringhe, conficcioni, crostacei, moffia, mini cake di agricoltura biologica	9
Pasta biologica di semola di grano duro	9
Pasta fresca (torta, farfalle) e in ammollo modificata all'uovo e ripiena, pasta per lasagne, spaghetti, n. n.	9
minifiora, medifiora biologica	10
Lavorare, maglierie in ammollo modificata pronta al consumo biologica	10
Pasta (torta/cake) base per pizza congelata e in ammollo modificata	10
Rice	10
Cereali in grano biologici	11
<b>20 OLI E GRASSI</b>	11
Olio extra vergine di oliva	11
Olio vegetale, semi di girasole	12
Burro, burro emulsionato	12
<b>31 ALIMENTI CONSERVATI ALIMENTARI, PRODOTTI CONSERVATI, PRODOTTI SECCHI</b>	13
Olio, verdure in salamoia, deacidificato	13
Funghi, funghi sott'olio di prodotti biologici	13
Caratteri, carciofini, fagioli, chiampanon	14
Pasta, condimento biologico	14
Marmellate, Ketchup, Salsa tomato	14
Forme di olio di oliva	14

Pagina 1 di 11

La principale responsabilità dell'Impresa Appaltatrice è applicare il Capitolato Speciale d'Appalto e gli allegati

# RESPONSABILITÀ DELL'AMMINISTRAZIONE



**Ministero della salute**  
Direzione Generale della Sicurezza degli  
Alimenti  
e della Nutrizione



Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica

La principale responsabilità della A.C.  
è la sorveglianza sugli aspetti contrattuali (CSA)

Verificare l'applicazione del CSA, la qualità del servizio erogato dalle ditte e valutare la soddisfazione dell'utente

## OBIETTIVO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Obiettivo principale del servizio è garantire alle bambine e ai bambini, alle ragazze e ai ragazzi un pasto:

**di qualità – equilibrato dal punto di vista nutrizionale – sicuro**



L'obiettivo finale è la soddisfazione e la tutela di tutti i fruitori del servizio



# QUALITÀ DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

*percepita dal consumatore*

- SENSORIALE
- DI SERVIZIO



- NUTRIZIONALE
- IGIENICO-SANITARIA



*non percepita dal consumatore*

ricadute sulla salute

# ANALISI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il Servizio di Ristorazione Scolastica è **un'organizzazione molto complessa** dal punto di vista logistico organizzativo

1. **11.365** pasti al giorno prodotti in loco nelle cucine scuole e nidi d'infanzia  
**24.204** pasti al giorno prodotti nei centri cottura
2. Tutti i pasti (**35.569**) sono prodotti giornalmente; sfatiamo la leggenda che in mensa si mangiano cibi precotti...

...i veri piatti precotti sono questi

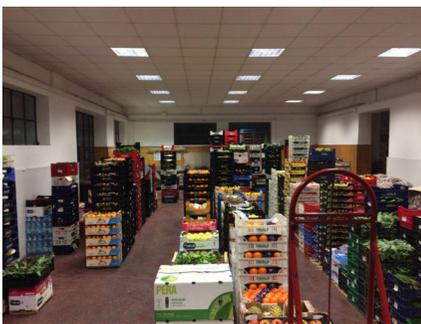


# ANALISI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il Servizio di Ristorazione Scolastica è **un'organizzazione molto complessa** dal punto di vista logistico organizzativo

3. Tutte le mattine entro le 8-8,30 sono consegnate le materie prime nelle 170 cucine delle scuole e nidi d'infanzia

4. Tutte le mattine tra le 11 e le 12.30 sono consegnati nelle 145 scuole dell'obbligo:  
frutta o dessert, pane e i pasti completi, comprese le diete speciali e i menù alternativi , le stoviglie pluriuso (piatti per i primi, piatti per secondo e contorno, posate e bicchieri nonché il cucchiaini per lo yogurt o il mix di frutta)



## ANALISI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il Servizio di Ristorazione Scolastica è **un'organizzazione molto complessa** dal punto di vista logistico organizzativo

5. Rispetto rigoroso degli orari di consegna perché le scuole devono svolgere le attività secondo i loro programmi (non sono ammessi ritardi)



Alle 10 circa i centri cottura hanno il numero esatto degli utenti del giorno e devono effettuare le eventuali integrazioni se il numero dei presenti è maggiore rispetto al numero previsionale (presenze del giorno precedente)

# ANALISI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il Servizio di Ristorazione Scolastica è **un'organizzazione molto complessa** dal punto di vista logistico organizzativo

6. Quantità delle materie prime utilizzate giornalmente e loro disponibilità sul mercato (accurata programmazione degli approvvigionamenti delle ditte)

Esempio fabbisogno materie prime di 1 giorno per la preparazione del menù del pranzo delle primarie

Spaghetti pomodoro e tonno



Platessa gratinata

Fagiolini all'olio



Mix di frutta

# ANALISI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Quantità di materie prime utilizzate giornalmente  
nei 4 centri cottura

	n. utenti	Spaghetti g/porz.	Spaghetti	Platessa g/porz.	Platessa	Costine g/porz.	Fagiolini	Mix Frutta g/porz.	Mix Frutta
bambini	21.400	70g	1.498 kg	120g	2.568 kg	110g	2.568 kg	100	2.140 kg
adulti	1.500	80g	120 kg	140g	210 kg	130g	2225 kg	100	150 kg
<b>totale</b>	<b>22.900</b>		<b>kg 1.618</b>		<b>kg 2.778</b>		<b>kg 2.793</b>		<b>kg 2.290</b>

Passata di pomodoro per il sugo: 1.267 kg  
Tonno per il sugo: 687 kg  
Pane: 1.374 kg

# ANALISI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il Servizio di Ristorazione Scolastica è **un'organizzazione molto complessa** dal punto di vista logistico organizzativo

## 7. IL PASTO È VEICOLATO E CONSUMATO ORE DOPO LA COTTURA (MANTENIMENTO CATENA DEL CALDO E DEL FREDDO)



# PUNTI DI FORZA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- Forte valenza educativa e una continua ricerca della qualità nutrizionale garante della salute dei bambini e dei ragazzi
- Preparazione giornaliera dei pasti ad esclusione delle diete, degli arrostiti o verdure cotte per piatti complessi (es.: tortini). Queste preparazioni sono cotte il giorno prima del consumo, raffreddati, conservati in cella (4° C) e lavorati o riattivati il giorno del consumo
- Qualità delle materie prime: pasta biologica, ortofrutta fresca biologici o da produzione integrata piemontese, prodotti DOP o IGP, carne bovina di razza piemontese (COALVI), pollo filiera piemontese, uova biologiche, latte e yogurt biologici, olio Extra Vergine di oliva (40% bio), prodotti a km0, prodotti esenti da additivi, ortofrutta con residui di fitofarmaci inferiore del 50% del limite di legge, ecc.
- Predisposizione personalizzata dei menù per le diete speciali e menù alternativi



# PUNTI DI FORZA DEL SERVIZIO

## PASTI CON MENÙ PERSONALIZZATI

TOTALE COMPLESSIVO **35.569** PASTI/GIORNO

Di cui: 940 diete speciali: allergie – intolleranze – malattie metaboliche

6.149 menù alternativi: senza carne (3670)  
senza carne maiale (2327)  
senza carne pesce (113)  
senza proteine animali (39)



**OLTRE ALLE DIETE IN BIANCO RICHIESTE DAI GENITORI  
IL MATTINO STESSO**

# SISTEMA DEI CONTROLLI DEL SERVIZIO



## ATTIVITÀ DI CONTROLLO DEL SERVIZIO

Il controllo è un esame condotto allo scopo di garantire la regolarità di un servizio dal punto di vista amministrativo e/o tecnologico

Il controllo non è un evento isolato o una circostanza unica

L'osservazione **continua e costante** nel tempo aumenta l'efficacia del controllo

Il controllo non deve avere funzione repressiva

Finalità delle verifiche è il miglioramento dei processi conseguentemente del servizio di ristorazione nel suo complesso



## ATTIVITA' DI CONTROLLO DEL SERVIZIO

Obiettivo del controllo valutare il fornitore del servizio

La valutazione viene effettuata tramite sopralluoghi (audit)

- nei 4 centri cottura (Chieri–Moncalieri–Orbassano–Torino)
- nel centro lavaggio stoviglie pluriuso CAMST (Mappano)
- nelle 170 cucine esterne nidi e scuole d'infanzia
- nei 145 p.d. scuole primarie e secondarie
- 35-40 audit straordinari nelle scuole

**I controlli sono effettuati a sorpresa**



## ATTIVITA' DI CONTROLLO DEL SERVIZIO

### Giornalmente:

- il personale dell'Ufficio Qualità del Comune esegue il controllo del servizio e della gradibilità dei pasti in 8 scuole

### Settimanalmente:

- i tecnici del Laboratorio effettuano da 3 a 15 audit presso le cucine esterne (nidi e infanzia) e le scuole dell'obbligo

### Periodicamente: i tecnici del Laboratorio effettuano

- 6 audit/anno presso i 4 centri cottura (totale 24/anno)
- 4 audit/anno c/o i 3 centri preparazione derrate per le cucine esterne e 4 audit/anno c/o il centro lavaggio stoviglie pluriuso (totale 16/anno)



# COME SI SVOLGE IL SOPRALLUOGO

L'audit si compone di due fasi

Processo produttivo

Verifica documentale



Attraverso le registrazioni delle attività svolte le ditte dimostrano di tenere sotto controllo il processo produttivo

# FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO DEL SERVIZIO



**Qualifica fornitori e acquisto M.P.**



**Controlli al ricevimento**



**Corretto stoccaggio**



**Applicazione buone pratiche**

**Idoneo trasporto**



**Corretta somministrazione e controllo del servizio**



**Riassetto dei locali e delle stoviglie**



La sicurezza degli alimenti è garantita dalla gestione e dal controllo di tutto il processo e dalla formazione del personale (azione preventiva), e non dal controllo del prodotto finito (analisi)



## ATTIVITÀ DI CONTROLLO

Durante gli audit i tecnici del Laboratorio effettuano:  
campioni di alimenti (150 - 200 campioni anno scolastico)  
tamponi di superficie (50 – 60 tamponi anno scolastico)

Eventuale prelievo di campioni straordinari



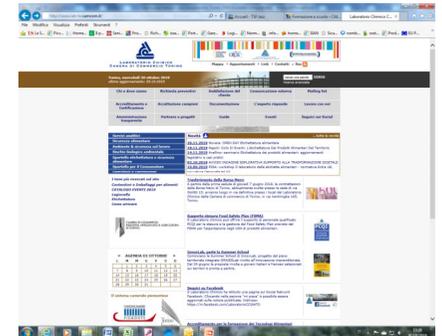
# LABORATORI DI RIFERIMENTO

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta



Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia La Spezia Savona

Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino



# TIPOLOGIE DI ANALISI

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Analisi microbiologiche:

Alimenti – presenza di patogeni e indicatori di igiene

Tamponi di superfici – verifica procedure di pulizie

Inibenti – verifica utilizzo di antibiotici per carni avicole e suine

Gene Miostatina (DNA) – verifica utilizzo di carne bovina di razza Piemontese



## TIPOLOGIE DI ANALISI

Laboratorio Chimico Camera di Commercio  
Riviere di Liguria – Imperia La Spezia Savona

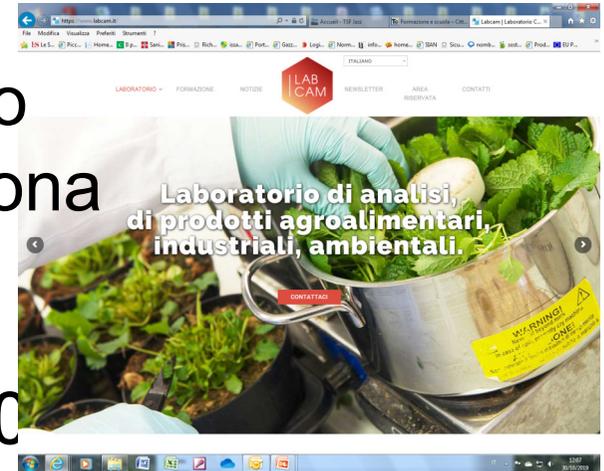
Micotossine – farine mais e di grano tipo 00

Metalli – conserve tonno e pesche sciroppate

Multiresiduali – ortofrutta residui fitofarmaci

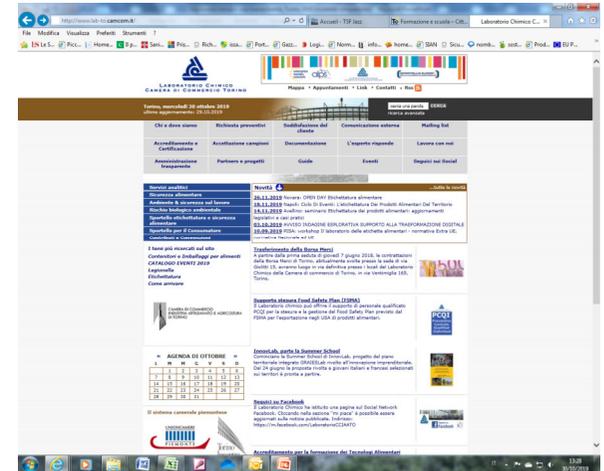
Istamina – tonno

Allergeni – presenza di proteine del latte e dell'uovo nelle  
diete speciali



# TIPOLOGIE DI ANALISI

## Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino



UPSD – verifica alta qualità del Prosciutto cotto

Glutine – presenza di tracce nelle diete per celiaci

Nutrizionale – verifica qualità nutrizionali dei piatti e rispetto ricette e grammature

Prove di cessione – su materiali a contatto con gli alimenti  
(es.: piattini monouso di plastica - diete)

*Grazie per l'attenzione*



La Città ti invita a pranzo - Incontro sulla  
ristorazione scolastica

# ALLEGATO 14 - TABELLE MERCEOLOGICHE

12) ORTOFRUTTA	
PRODOTTO	Per i prodotti ortofrutticoli devono essere rispettate le norme di commercializzazione generale e specifica secondo il Reg. UE 543/2011 e s.m.i., e rispettare gli standard delle norme UNECE in vigore, relativi alla frutta e alle verdure fresche. Frutta e verdura freschi provenienti da Agricoltura Biologica e da "Produzione Integrata" piemontese, come indicato nella sezione Norme generali.
Caratteristiche merceologiche	Sono richieste le seguenti tipologie di prodotto <b>1) Agricoltura biologica di filiera italiana:</b> coltivata, confezionata, distribuita in Italia. FRUTTA: angurie, arance, cachi, clementine, limoni, mandarini, mandaranci, melone, uva: da fornire solo nelle scuole dell'obbligo nel periodo settembre ottobre, VERDURA: aglio, barbabietole rosse, biette/erbette, carote, finocchi, sedano rapa <b>2) Agricoltura biologica da produzione equosolidale:</b> banane e ananas <b>3) Agricoltura biologica di filiera piemontese o in alternativa da "produzione integrata" piemontese:</b> cioè coltivata, confezionata, distribuita in Piemonte FRUTTA: actinidie (kiwi), albicocche, prugne, susine, mele, pere, pesche, VERDURA: broccoli, cavolfiori, cavoli, verze, cavolo cappuccio, cipolle, insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, zucca (maxima o moscata), zucchine <b>4) Prodotti di origine italiana:</b> erbe aromatiche quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, maggiorana, menta. In ogni caso, sono sempre da preferire le varietà di selezione tradizionale locale ed escludere le varietà ibride e transgeniche.



# ALLEGATO 14 - TABELLE MERCEOLOGICHE

## 13) PRODOTTI IN IV GAMMA

Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti.

I prodotti in IV gamma devono essere conformi:

Legge 13 maggio 2011 n. 77 “disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma”.

Decreto MIPAAF 3746 del 20-6-2014 Attuazione dell'art. 4 della Legge 13 maggio 2011 n. 77, recante disposizioni concernenti il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma.

Gli ortaggi, l'ananas, il melone e la macedonia di frutta fresca possono essere forniti in IV gamma, in tal senso, a seconda della tipologia di ortaggio utilizzata, l'I.A. deve riferirsi, per ciò che attiene all'approvvigionamento, a quanto disposto al punto precedente relativo ai prodotti ortofrutticoli.

Carote, finocchi, zucchine e insalata da consumarsi crudi devono essere utilizzati non oltre 3 giorni prima della data di scadenza. Qualora tali prodotti siano da consumarsi crudi il primo giorno di ristorazione della settimana, l'utilizzo è richiesto non oltre 2 giorni prima della data di scadenza.

Disposizioni generali relative al confezionamento

**Confezioni:** singole da gr. 150, 200, 400, 500, 1Kg, 3 Kg, 5Kg.

In buste singole in polietilene

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).



# ALLEGATO 14 - TABELLE MERCEOLOGICHE

<p>PRODOTTO</p>	<p><b>Prosciutto cotto alta qualità senza polifosfati</b></p>
	<p>Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale          MINISTERO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE DECRETO 21 Settembre 2005          Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria.          MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO DECRETO 26 maggio 2016          Modifiche al decreto 21 settembre 2005 concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria          Reg. (CE) N. 1334/2008 del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE e s.m.i.</p>
<p>Caratteristiche organolettiche</p>	<p>Deve essere ottenuto utilizzando cosce di suino, disossate o mondate.          Deve avere grasso duro, bianco e consistente.          Deve essere privo di difetti e alterazioni, avere odore, colore e sapore gradevole e caratteristico.          Deve essere esente da polifosfati e non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di <u>glutine né di lattosio e proteine del latte, caseinati di calcio, proteine di soia e glutammati</u>. Eventuali additivi dovranno essere dichiarati in etichetta e presenti in quantità consentite dalla normativa vigente.          L'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole.          Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido.          La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa.          La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali,          - non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;</p>



# ALLEGATO 14 - TABELLE MERCEOLOGICHE

PRODOTTO	<b>Yogurt naturale/yogurt alla frutta biologico:</b>
	<p>latte coagulato per effetto di uno speciale fermento caratteristico, spesso zuccherato e aromatizzato con frutta e simili.</p> <p>Deve essere conforme alla seguente normativa:</p> <p>Circolare Ministero della Sanità del 4 gennaio 1972, n. 2. Produzione e commercio dello yogurt</p> <p>Circolare Ministero della Sanità 12 marzo 1974, n. 40 "Produzione e commercio delle preparazioni latte speciali".</p> <p>Circolare Ministero della Sanità 3 febbraio 1986, n. 9. Preparazioni latte speciali (art. 6 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994) Modificazioni ed integrazioni alle circolari n. 40 del 12 marzo 1974, e n. 2 del 4 gennaio 1972.</p>
<p>Caratteristiche merceologiche</p>	<p>Il prodotto deve essere di produzione piemontese o centro-nord Italia con latte proveniente da animali allevati in Italia con metodi biologici.</p> <p>Dalla fornitura devono essere esclusi gli yogurt alla fragola, ai frutti di bosco e al kiwi. Deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.</p> <p>Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore.</p> <p><b>Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 15 giorni prima della data di scadenza.</b></p>
<p>Confezionamento</p>	<p>Viene richiesto yogurt intero e alla frutta in confezioni da gr. 125.</p> <p>La confezione non deve presentare: rigonfiamenti e protuberanze, derivanti dalla presenza di gas di microrganismi alterati, ammaccature che deprimono il contenuto.</p>



# ALLEGATO 14 - TABELLE MERCEOLOGICHE



<p>PRODOTTO</p>	<p><b>Carne di bovino adulto fresca/sottovuoto di razza piemontese</b></p> <p>Deve rispondere ai requisiti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reg. (CE) N. 1760/2000 del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio</li> <li>- Reg. (UE) n. 653/2014 del 15 maggio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine</li> <li>- Decreto ministeriale 876 del 16-1-2015 Nuove indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda il titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne- Reg. (CE) N. 1249/2008 del 10 dicembre 2008.</li> <li>- Filiera piemontese : carne proveniente da animali nati, allevati, macellati, sezionati, confezionati, distribuiti in Piemonte.</li> </ul> <p>I tagli anatomici devono essere confezionati sottovuoto.</p>
<p>Caratteristiche organolettiche</p>	<p>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 che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;</p>



# ALLEGATO 15 - TABELLE DIETETICHE

Descrizione piatti	Grammature Scuole Primarie - 1° ciclo (Fascia 1°)	Grammature Scuole Primarie 2° ciclo (Fascia 2°)	Grammature Scuole secondarie 1° grado/Adulti
<b>ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI</b>			
Ceci secchi	15	17	20
Lenticchie secche	15	17	20
Piselli secchi	15	17	20
Carote	7	7	8
Cipolle	7	7	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Orzo perlato	15	17	20
Farro	15	17	20
Parmigiano reggiano	5	5	5



# ALLEGATO 15 - TABELLE DIETETICHE

Descrizione piatti	Grammature Scuole Primarie - 1° ciclo (Fascia 1°)	Grammature Scuole Primarie 2° ciclo (Fascia 2°)	Grammature Scuole secondarie 1° grado/Adulti
<b>TORTINO DI ZUCCHINE</b>			
Uova pastorizzate	50	50	60
Zucchini saltati	20	25	30
Patate	15	15	20
Olio evo	5	5	7
Parmigiano reggiano	8	8	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.



## ALLEGATO 15 - TABELLE DIETETICHE

Descrizione piatti	Grammature Scuole Primarie - 1° ciclo (Fascia 1°)	Grammature Scuole Primarie 2° ciclo (Fascia 2°)	Grammature Scuole secondarie 1° grado/Adulti
<b>INSALATA MISTA ESTIVA(VERDE,CAROTE E PEPERONI)</b>			
Carote	20	25	40
Peperoni	20	25	40
Insalata verde	20	25	40
Olio evo	5	5	7
Limone	10	10	15
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

