

## **ALLEGATO A) al Capitolato**

### **SCHEDA TECNICA ALLEGATA AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DEL COMUNE DI RIVIGNANO TEOR PERIODO 01/11/2015 – 31/12/2016**

#### **Tabelle merceologiche dei principali prodotti alimentari da utilizzarsi nella preparazione dei pasti**

#### **SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI**

Le materie prime utilizzate debbono essere di qualità superiore. Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica. I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento e fornitura delle derrate sono:

- Rispetto scrupoloso e costante di tutte le normative vigenti in materia;
- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio autorizzato per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- Completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- Etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti,
- Imballaggi integri e senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, arrugginite o ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni integre, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc);
- Caratteri organolettici specifici dell'alimento (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc:);
- Mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

#### **GRUPPI MERCEOLOGICI**

#### **GRUPPO 1 : CARNI FRESCHE SURGELATE O CONGELATE**

1. carni bovine
2. carni avicole
3. carni suine

#### **GRUPPO 2: PESCE SURGELATO o CONGELATO**

1. filetto di platessa
2. filetto di halibut
3. filetto di mustella
4. palombo
5. bastoncini o medaglioni di pesce

### **GRUPPO 3: FORMAGGI, LATTE E DERIVATI**

1. parmigiano reggiano
2. montasio
3. mozzarella
4. stracchino
5. ricotta
6. burro
7. yogurt
8. latte UHT

### **GRUPPO 4: SALUMI**

1. prosciutto cotto
2. prosciutto crudo di San Daniele o Parma

### **GRUPPO 5: VERDURE SURGELATE**

1. verdure miste per minestrone
2. spinaci
3. bietine
4. carote
5. fagiolini
6. cavolfiori
7. funghi

### **GRUPPO 6: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI – SUCCHI DI FRUTTA - LEGUMI**

1. frutta e verdura di stagione
2. patate fresche
3. succhi di frutta
4. legumi secchi
5. piselli surgelati

### **GRUPPO 7: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA**

1. pomodori pelati
2. polpa e passato di pomodoro
3. tonno al naturale o all'olio di oliva

### **GRUPPO 8: CEREALI E DERIVATI**

1. pasta di semola di grano duro
2. pasta all'uovo surgelata
3. gnocchi di patate surgelati
4. riso parboleid
5. farina di mais
6. farina di grano tenero
7. orzo perlato

## **GRUPPO 9: PANE E PRODOTTI DA FORNO**

1. pane bianco
2. pane semintegrale
3. pasta per pizza

## **GRUPPO 10: UOVA**

1. uova fresche
2. uova pastorizzate

## **GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI**

1. olio extravergine di oliva
2. olio di semi di arachide

## **GRUPPO 12: PRODOTTI DOLCIARI**

1. creme o budini pronto dessert

## **GRUPPO 13: ALTRI PRODOTTI**

### **GRUPPO 1 - CARNI FRESCHE SURGELATE O CONGELATE**

**Tutti gli alimenti di origine animale dovranno provenire da stabilimenti CE; tutte le fasi della filiera dovranno garantire il rispetto delle normative CE e normative regolanti tali prodotti.**

#### CARNE BOVINA FRESCA: BOVINO ADULTO – VITELLO (prodotto convenzionale)

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- a) provenire da stabilimento CE;
- b) provenire da una **filiera esclusivamente europea**, in etichetta riportare tutte le informazioni previste dalla normativa per garantire la tracciabilità ed inoltre fornire informazioni riguardo a razza, tipo di alimentazione, età e tipo di allevamento.
- c) la carne acquistata già macinata deve essere preparata da uno stabilimento in possesso di n° di riconoscimento CE;
- d) devono essere utilizzati bovini giovani con una età massima di 24 mesi;
- e) devono essere utilizzate solamente carni di buona qualità;
- f) le carni dovranno presentarsi di colorito rosso chiaro e consistenza pastosa per i bovini adulti, colore rosa chiaro e consistenza cedevole per i vitelli; inoltre dovranno avere giusta distribuzione del grasso.

#### CARNI AVICOLE FRESCHE. (prodotto convenzionale)

Dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- a) essere ottenute da polli e tacchini;
- b) provenire esclusivamente da allevamenti europei;
- c) provenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di n° di riconoscimento CE;
- d) le carni dovranno essere di colore roseo, consistente, pelle elastica, untuosa, priva di penne e plumule;

e) essere di recente macellazione e presentare spiccati caratteri di freschezza.

### CARNE SUINA FRESCA. (prodotto convenzionale)

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- a) provenire esclusivamente da animali allevati in allevamenti europei;
- b) provenire da stabilimenti CE di macellazione e sezionamento;
- c) sono escluse le carni di verri e di scrofe;
- d)** le carni devono presentare colore roseo, aspetto vellutato, consistenza pastosa al tatto e scarsa venatura.

### **GRUPPO 2 - PESCE SURGELATO o CONGELATO** (prodotti convenzionali)

I prodotti della pesca dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- a) corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative CE, anche i prodotti congelati devono essere confezionati ed etichettati all'origine;
- b) non presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- c) non presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione;
- d) i filetti ed i tranci non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o cartilagine;
- e) dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda delle carni.

*Tipologia richiesta:*

FILETTI DI PLATESSA - FILETTI DI HALIBUT - FILETTI DI MUSTELLA. In questi prodotti non è ammessa la presenza di alcuna spina e devono essere privati della pelle dorsale e ventrale.

PALOMBO IN TRANCI ("Mustelus Mustelus")

BASTONCINI o MEDAGLIONI DI PESCE. Dovranno presentare uno strato di impanatura ridotto e contenere esclusivamente pesce di merluzzo o pesce di qualità equivalente o superiore.

### **GRUPPO 3 - FORMAGGI - LATTE E DERIVATI.**

Tutti i prodotti lattiero caseari, ad eccezione di quelli previsti di produzione biologica, dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- a) devono provenire da stabilimenti CE;
- b) garantire il rispetto delle normative CE e di tutte le normative regolanti tali prodotti;
- c) i formaggi "tipici" dovranno corrispondere alle specifiche normative in materia di produzione, riconoscimento e commercializzazione.

PARMIGIANO REGGIANO - prodotto TIPICO – DOP –

Il prodotto dovrà essere ricavato da forme portanti ciascuna impresso il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano", relativa matricola e anno di produzione; avere una stagionatura di almeno 18 mesi e non presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, presentare quindi aroma e sapore caratteristici, fragrante, delicato, saporito ma non piccante.

FORMAGGIO MONTASIO - prodotto TIPICO – DOP –

Formaggio a denominazione d'origine, grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte vaccino; deve avere una stagionatura di almeno 60 gg e sulle forme intere dovrà essere impresso il marchio d'origine e il mese di produzione.

MOZZARELLA FRESCA: BOCCONCINI DI MOZZARELLA gr. 70/100

Prodotti ottenuti con il processo di filatura del latte vaccino fresco e pastorizzato; non deve contenere conservanti ed il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;

STRACCHINO (prodotto convenzionale)

Prodotto ottenuto da latte vaccino intero; non deve contenere conservanti; non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale e fornito in confezioni monodose.

RICOTTA - (prodotto convenzionale)

Il prodotto deve essere dolce ed ottenuta da siero di latte vaccino; non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale; non deve contenere conservanti.

BURRO - (prodotto convenzionale)

Prodotto ottenuto unicamente con crema di latte vaccino centrifugato; dovrà risultare di consistenza solida, spalmabile, di aspetto omogeneo, di odore e sapore gradevoli.

YOGURT alla FRUTTA - (prodotto convenzionale)

Prodotto ottenuto da latte pastorizzato fermentato con microrganismi specifici acidificanti: Lactobacillus Bulgaricus e Streptococcus Thermophilus che devono essere vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo; deve presentarsi liscio ed omogeneo senza separazione di siero e dovrà essere fornito in vasetti da gr. 125 e le confezioni dovranno riportare la data di scadenza.

LATTE VACCINO UHT – (prodotto convenzionale)

Prodotto parzialmente scremato, sottoposto a trattamento UHT.

#### **GRUPPO 4 - SALUMI**

"PROSCIUTTO CRUDO di SAN DANIELE" o di "PARMA" - prodotto TIPICO – DOP –

Prodotti ottenuti da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione; etichettati e prodotti secondo quanto previsto dalle normative; non devono presentare alterazioni di sapore, odore, colore e difetti di alcun genere; deve essere garantita una giusta stagionatura comunque non inferiore a 14 mesi;

PROSCIUTTO COTTO - (prodotto convenzionale)

Deve essere ottenuto da coscia intera pressata di origine nazionale documentata e certificata, con giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate, senza aree vuote, senza difetti esterni ed interni; non deve contenere polifosfati aggiunti; non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore.

## **GRUPPO 5 - VERDURE SURGELATE**

I prodotti convenzionali devono essere conformi alle normative vigenti e in attuazione alle direttive CE. Per tutti i prodotti deve essere mantenuta la catena del freddo anche durante il trasporto ed avere una validità di consumo residuo di almeno tre mesi.

### FAGIOLINI – (prodotto convenzionale)

I baccelli devono risultare integri e individuali, di colore verde brillante senza ingiallimenti o imbrunimenti, di odore naturale caratteristico del prodotto, sapore tipico, di consistenza soda, senza filo.

### VERDURE MISTE PER MINESTRONE – (prodotto convenzionale)

il prodotto deve essere composto da diversi tipi di verdure che devono essere di giusta maturazione, sane, pulite, brillanti e consistenti; non vi devono essere corpi estranei, insetti o altri parassiti; i pezzi devono essere separati senza ghiaccio sulla superficie e l'odore e il sapore devono essere proprie del prodotto di origine.

### SPINACI o BIETINE IN FOGLIA – (prodotto convenzionale)

Gli spinaci e le bietine devono essere ottenuti da foglie fresche, intere, sane, pulite, carnose, dai gambi teneri, di piante al giusto grado di maturazione; avere colore verde brillante, uniforme, caratteristico della varietà; sapore caratteristico del prodotto fresco e consistenza carnosa.

### CAROTE - (prodotto convenzionale)

Il prodotto dovrà risultare di colore arancio vivo, pulito, privo di impurità, turgida con sapore caratteristico del prodotto fresco. Possono essere richiesti i tipi a rondella o carotine baby.

### CAVOLFIORI (prodotto convenzionale)

I cavolfiori, suddivisi in rosette, con gambi di giusta lunghezza, devono avere colore bianco avorio, essere esenti da danni provocati da roditori e parassiti, immuni da terra o di altre sostanze estranee ed esenti da imbrunimento conseguente al processo di lavorazione. Devono inoltre presentare infiorescenze di grana serrata, non sfiorite.

### FUNGHI CHAMPIGNON (prodotto convenzionale)

Il prodotto dovrà presentarsi con assenza assoluta di residui di terra o di insetti vari.

## **GRUPPO 6: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI – SUCCHI DI FRUTTA – LEGUMI**

I prodotti ortofrutticoli freschi (frutta, verdura e patate) devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) presentare le caratteristiche della specie, cultivar, e qualità richieste;
- b) essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- c) non devono presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;

d) essere garantita una sufficiente varietà di ortofrutta, tenuto conto della stagionalità dei prodotti.

Qualora in determinati periodi dell'anno l'Amministrazione non ritenga sufficiente la varietà della frutta fresca reperibile sul mercato, potrà richiedere la fornitura di succhi di frutta.

#### SUCCHI DI FRUTTA – (prodotto convenzionale)

Debbono essere prodotti e confezionati secondo la normativa vigente e debbono essere forniti in confezione monodose in vari gusti (mela, pera, albicocca, arancia, pesca, pompelmo, ecc.)

#### LEGUMI SECCHI e SURGELATI- (prodotti convenzionali)

I fagioli borlotti secchi devono essere esenti da aflatossine, puliti, sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, ecc.); uniformemente essiccati (l'umidità della granella non devono superare il 13%).

I Piselli surgelati dovranno risultare a grani integri individuali, di colore verde brillante e senza ingiallimenti di sorta, odore e sapore caratteristici, consistenza tenera.

### **GRUPPO 7 - ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA**

#### PASSATA DI POMODORO e POLPA DI POMODORO (prodotto convenzionale)

Il prodotto deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei.

#### POMODORI PELATI (prodotto convenzionale)

Il prodotto deve presentare frutti interi, a giusta maturazione, privi di marciume, di pelle e di peduncoli; deve essere immerso in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici.

#### TONNO IN SCATOLA NATURALE o ALL'OLIO DI OLIVA (prodotto convenzionale)

Deve essere prodotto e confezionato secondo le norme vigenti e provenire da stabilimenti CE; essere di prima scelta, presentarsi di colore chiaro e di trancio intero; essere poco salato e di gusto delicato.

### **GRUPPO 8 - CEREALI E DERIVATI**

#### PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO – (prodotto convenzionale)

La pasta deve essere ottenuta da trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua in conformità a quanto previsto dalla L. 580/67; deve essere conforme alle norme stabilite dalle leggi e dal D.M. 27.9.67 e 16.5.69; deve possedere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione, buona resistenza alla cottura (la pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 10 minuti, quella di formato grosso non meno di 15 minuti) e dopo la quale presentarsi “al dente”, con aspetto lattiginoso dell'acqua di cottura a minimo deposito di fondo; non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie,

spezzature o tagli; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti; dovranno essere resi disponibili tutti i formati previsti dal menù e comunque tutti quelli richiesti.

#### PASTA PER PASTICCIO (prodotto surgelato convenzionale)

Conforme a quanto sopra ma all'uovo come previsto all'art. 31 della suddetta Legge 4 luglio 1967 n. 580. Formati: lasagne.

#### GNOCCHI DI PATATE (prodotto surgelato convenzionale)

Gli gnocchi devono essere prodotti con patate di buona qualità e con aggiunta di farina OO, devono essere, inoltre, esenti da corpi estranei. Dopo la cottura e fino al momento della consumazione devono mantenere una buona qualità organolettica e non sfaldarsi.

#### FARINA DI TIPO "0" e "00" (prodotto convenzionale)

Prodotti ricavati dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovranno corrispondere a quanto previsto dalla L. 580/67.

#### FARINA DI MAIS PER POLENTA (prodotto convenzionale)

La farina di mais tradizionale o precotta deve essere di buona qualità: di colore giallo intenso, priva di punti bruni o verdastri e di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

#### RISO per risotti tipo PARBOILED - (prodotto convenzionale)

Il riso richiesto dovrà essere conforme alle normative vigenti ed in particolare alle L. 325/58 e successive modificazioni e L. 586/62 e integrazioni. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo e sano; ben secco, immune da parassiti con umidità non superiore al 14-15%; senza odori di muffa, nè altri odori estranei; non devono essere presenti corpi estranei ed impurità varie; dopo la cottura deve mantenere caratteristiche organolettiche ottimali fino alla consumazione.

#### ORZO PERLATO (prodotto convenzionale)

### **GRUPPO 9 - PANE E PRODOTTI DA FORNO**

#### PANE – (prodotto convenzionale)

Il pane dovrà essere confezionato giornalmente con farina di tipo "0", a richiesta di tipo "1", acqua, sale marino integrale, e lievito naturale; dovrà essere ben cotto e avere odore gradevole; la crosta dovrà essere ben aderente alla mollica, che dovrà risultare: soffice, elastica, porosa, omogenea, senza macchia, di sapore gradevole e non acida; non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato; le modalità di produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.



## PASTA PER PIZZA – (prodotto convenzionale)

Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale.

Se confezionata deve avere etichettatura conforme alla normativa vigente. Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

## **GRUPPO 10 - UOVA**

### UOVA FRESCHE (prodotto convenzionale)

Le uova devono essere di cat. "A", fresche e devono essere consegnate in imballaggi recanti: il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha classificato o fatto classificare la merce; il numero distintivo del centro di imballaggio; la categoria di qualità e di peso e il numero delle uova imballate; la data di scadenza; il guscio deve essere perfettamente pulito e integro, di colore uniforme; una volta sgusciate e poste sul piatto dovranno presentare: tuorlo centrale tondeggiante, non appiattito e albume in due fasi ben evidenti e separate. In acqua l'uovo deve adagiarsi nel fondo del recipiente.

### UOVA FRESCHE PASTORIZZATE INTERE (prodotto convenzionale)

Devono provenire da stabilimenti CE e devono essere ottenute dalla omogeneizzazione e successiva pastorizzazione di uova intere preventivamente sgusciate.

## **GRUPPO 11 - OLII ALIMENTARI**

### OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA (prodotto convenzionale)

Deve essere ottenuto con spremitura a freddo e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio; non deve contenere più dell'1 per cento in peso di acidità, espressa con acido oleico; il prodotto deve essere limpido, fresco, privo d'impurità e deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza che dovrà essere nazionale.

### OLIO DI SEMI DI ARACHIDI (prodotto convenzionale)

Deve essere di buona qualità, limpido e con assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene a odore e sapore.

## **GRUPPO 12 - PRODOTTI DOLCIARI CONVENZIONALI**

### CREME PRONTE – DESSERT

Debbono essere stabilizzate mediante trattamenti UHT e fornite in confezioni monoporzione.

## **GRUPPO 13 - PRODOTTI VARI CONVENZIONALI**

### ESTRATTO VEGETALE

Si può presentare granulato o in polvere e non contenere grassi idrogenati; non deve

contenere glutammato e additivi artificiali.

### PESTO

Prodotto ottenuto con basilico, olio extra vergine di oliva, sale, pinoli, pecorino e aglio; non deve presentare odore e sapore anomali.

### SALE GROSSO e FINO

Si richiede sale marino iodato, iodurato conforme al D.M. 255/90, in coerenza con le linee direttrici del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

### PASTA BASE PER PIZZA SUGELATA

Il prodotto dovrà essere ottenuto prevalentemente con farina 00, acqua, olio extra vergine di oliva, sale, lievito.

### OLIVE VERDI – CAPPERI – GIARDINIERA - in salamoia

Le olive si devono presentare integre ed intere, senza segni di rammolimenti e di contaminazioni superficiali; il gusto deve essere impercettibilmente salato, con salmoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva.

### KETCHUP

Il prodotto dovrà contenere pomodoro, aceto di vino, zucchero e può essere fornito in confezione da lt. 1 circa o bustine monodose.

### ALTRI PRODOTTI CONVENZIONALI:

Aceto di vino, pane da toast, fiocchi di patate per purè, zafferano.