

**COMUNE DI TORGLIANO
(PROV. DI PERUGIA)**

ALLEGATO 2 -

**AL CAPITOLATO PER LA CONCESSIONE DELLA PREPARAZIONE PASTI, LORO
TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2016/2017-2017/2018-2018/2019-2019/2020**

**" INDICAZIONE SULLE CARATTERISTICHE
MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI"**

**(DA LINEE GUIDA DELLA REGIONE UMBRIA APPROVATE CON D.G.R. N.59 DEL
7/2/2014)**

7.2 INDICAZIONI SULLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Pasta

Deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola dell'infanzia dovranno essere previsti formati tagliati, ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi delle scuole primarie (elementari) e secondarie di 1° grado (medie).

Nella scelta dei formati da proporre si devono favorire quelli di più diffuso uso locale.

La pasta cotta proposta al consumo:

- ▲ deve essere preferibilmente condita all'atto dell'utilizzo/somministrazione;
- ▲ deve essere servita alle temperature organoletticamente e gastronomicamente ottimali;
- ▲ deve presentare, all'atto del consumo, tutte le caratteristiche organolettiche derivanti da una cottura adeguata, con particolare riferimento alla consistenza.

Riso

Per il comune impiego, specie per le cucine annesse alla mensa, si consiglia l'uso dei risi nazionali: Arborio, Vialone ecc.. Per i pasti veicolati è da preferire il parboiled.

All'atto del servizio, alle temperature organoletticamente e gastronomicamente ottimali, devono essere adeguatamente apprezzabili tutte le caratteristiche organolettiche tipiche della preparazione: consistenza, colore, odore, sapore.

Pane

Il pane proposto deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche derivanti dalla corretta produzione: consistenza, colore, odore, sapore.

Da utilizzare pane fresco di giornata, ben lievitato e ben cotto. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

Valutare l'eventuale uso di pane integrale, ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farina integrale o semintegrale, acqua e lievito.

Verdure, ortaggi

Hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza di assunzione dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate preferibilmente verdure di stagione, opportunamente variate, crude o cotte, o verdure surgelate (vedi voce "surgelati"). Per salvaguardare i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovra-cotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista). Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

Frutta

Ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno; va utilizzata preferibilmente frutta di stagione.

Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

Bevande

Consigliabile utilizzare acqua potabile di rubinetto.

Aromi

Utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc..

Non devono essere utilizzate salse piccanti.



Sale ed estratti per brodo

Va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità del sale impiegato.

Condimenti

Si consiglia l'utilizzo di olio extravergine di oliva (da utilizzarsi a crudo).

Si sconsiglia l'utilizzo di margarina, lardo, strutto, panna e maionese.

E' da incrementare l'utilizzo di spezie ed erbe aromatiche fresche e/o secche per insaporire i piatti.

Carne bovina fresca**Oggetto della Fornitura**

La carne deve essere porzionata, priva di grasso e tolettata secondo arte, suddivisa come segue:

A) Scanello, rosa

- Noce, bordone di coscia, sottocoscio, rosa o tracoscio
- Culata, groppa, pezza, scamone, fetta
- Lacchetto, controgirello, fetta di mezzo, lucertolo, mozzicone o culatta

B) Campanello, nervetto o pesce, mozzicone o gamba

- Girello di spalla, fusello, bordone di spalla, soppello, sbordone
- Sfianco, pesce, stieppada, piccione

C) Muscolo anteriore e posteriore

- Geretto anteriore e posteriore
- Lanterna. muscolo posteriore o pulcio

D) Girello

E) Filetto

Tali carni devono provenire da animali allevati e macellati in Italia appartenenti alla categoria di "bovini adulti" e più precisamente provenire da animali maschi non castrati di età tra 18 e 24 mesi ed appartenenti a razze con particolari attitudine alla produzione di carne, con classifica almeno "R" e stato di ingrassamento di classe 2 (griglia CEE dei bovini).

La carne deve avere colore rosso vivo, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e peli.

Deve essere etichettata e riportare tutte le informazioni di legge.

Carne suina fresca

Le carni suine devono essere di prima qualità conformi alla normativa vigente. La parte muscolare deve risultare di colore roseo uniforme, di forma rotondeggiante e priva di grossolane infiltrazioni adipose; il grasso di copertura deve essere scarso privo di ossidatura. Sono ammessi i tagli interi "rossi" di prima qualità, la lombata, il costato, il prosciutto di coscia e di spalla.

Salumi

I salumi da somministrare devono possedere le seguenti caratteristiche generali:

- ▲ avere un gusto di stagionatura naturale in relazione al tipo di prodotto richiesto per essere pronti all'uso;
- ▲ essere esenti da difetti anche lievi, di fabbricazione; essere confezionati con carni di buona qualità e comunque appropriate in relazione alle qualità richieste;
- ▲ essere di sapore gradevole e aromatizzati in giusta misura;
- ▲ essere rispondenti alle norme sanitarie vigenti sia per gli ingredienti che per gli additivi consentiti, nonché per l'etichettatura commerciale;

- ✧ essere privi di polifosfati aggiunti.

I salumi devono corrispondere alle seguenti caratteristiche particolari:

- ✧ Lonza cruda stagionata di 1° qualità: prodotto confezionato esclusivamente con muscoli della regione cervicale, ottenuti da suini di giusto peso; rifilato da grasso eccessivo; trattato secondo buona tecnica e con additivi consentiti dalle vigenti disposizioni di legge, con giusto peso di stagionatura comunque non inferiore ai 90 giorni.
- ✧ Mortadella di 1° qualità: prodotto senza polifosfati ed esaltatori di sapidità aggiunti. Confezionato con carne suina, con esclusione quindi di parti cartilaginee, di grassi secondari e di scarto, nonché, di trippe e cotenne. Le parti di grasso e di magro devono essere proporzionalmente distribuite; il prodotto deve avere colore naturale, profumo e buon sapore; pezzature attorno ai 9-10 Kg; additivi consentiti dalle vigenti disposizioni di legge; giusta e uniforme cottura senza orlatura evitando l'eccesso di pepe.
- ✧ Salame stagionato tipo "Milano" e "Fabriano" di 1° qualità: prodotto confezionato con carne suina di 1° qualità; di impasto compatto composto mediamente per il 30-35% di grasso e per il restante 65-70% di carne magra. Il prodotto deve avere sapore e odore caratteristici, assenza assoluta di punte di rancido (ossidazioni del grasso), stagionatura non inferiore a 60 giorni; sono ammessi i soli additivi consentiti dalle vigenti leggi.
- ✧ Prosciutto cotto di 1° qualità: prodotto senza polifosfati; di cottura uniforme. Deve avere carne di colore rosa chiaro, compatta; grasso bianco e sodo; assenza di difetti esterni e interni di fabbricazione; essere confezionato sottovuoto con carni di prima qualità, di sapore gradevole.
- ✧ Prosciutto di 1° qualità tipo Parma: peso tra i 7 e 9 Kg, con una stagionatura non inferiore a 10 mesi, al taglio colore uniforme tra il rosa ed il rosso inframezzato dal bianco del grasso, di sapore dolce e delicato poco salato, aroma fragrante e caratteristico, privo di additivi e di difetti interni ed esterni.
- ✧ Prosciutto di 1° qualità tipo Norcia: peso non inferiore a Kg 8,5, con una stagionatura non inferiore a 12 mesi, al taglio colore compatto dal rosa al rosso, profumo tipico leggermente speziato, di sapore sapido ma non salato, privo di additivi e di difetti interni ed esterni

Carni di pollame fresche

Le carni di pollame devono provenire da animali macellati da non più di 4 giorni e non meno di 12 ore.

- ✧ I polli dovranno essere sani ed apparire di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- ✧ i polli dovranno essere completamente eviscerati ed essere esenti da fratture, edemi, ematomi, ecchimosi; il dissanguamento dovrà risultare completo;
- ✧ il grasso esterno e di copertura dovrà essere distribuito in giusti limiti, non dovranno essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella vertebrale;
- ✧ la pelle dovrà essere bianca, pulita, elastica e non distaccata, senza penne, plumole, ecchimosi, macchie verdastre, ecc.;
- ✧ la carne (muscoli scheletrici) dovrà apparire di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza non flaccida né infiltrata di sierosità.

Fesa e coscia di tacchino

La fesa e la coscia di tacchino fresca, di prima qualità, dovrà:

- ✧ provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione;
- ✧ essere macellata da non oltre tre giorni e conservata a temperatura di refrigerazione; essere priva di ossa e di parti legamentose;
- ✧ avere buon colorito e buona consistenza;
- ✧ essere di gusto gradevole e tenera;
- ✧ non presentare caratteristiche organolettiche alterate.



Uova guscio

Devono essere di gallina di prima qualità. Dovranno essere:

- ▲ di categoria "A", prodotte in condizioni igieniche ottimali, fresche e selezionate;
- ▲ guscio: pulito, intatto
- ▲ camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- ▲ albume: chiaro, limpido, gelatinoso e privo di corpi estranei;
- ▲ tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- ▲ odore: prive di odori estranei.

Le uova dovranno essere calibrate da 53/63 gr. standard, per un peso medio non inferiore a gr. 57; non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, non essere refrigerate né pulite con un procedimento umido e secco.

Dovranno essere confezionate in piccoli e grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e marchiate secondo quanto previsto dalla normativa in vigore.

Il termine minimo di conservazione delle uova al momento del ricevimento, non deve essere inferiore a 15 giorni.

Formaggi e latticini

Tali prodotti DEVONO rispettare le seguenti caratteristiche:

- ▲ essere di prima qualità commerciale e provenire esclusivamente da latte bovino fresco e intero, ad esclusione della ricotta che deve provenire da siero di latte vaccino;
- ▲ conservare la morbidezza e la pastosità che sono tipiche della varietà;
- ▲ essere etichettati secondo la normativa in vigore.

NON DEVONO:

- ▲ essere eccessivamente maturi o bacati da acari né colorati all'interno e all'esterno;
- ▲ essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore e il sapore di formaggi maturi;
- ▲ presentare muffe esterne, ad eccezione di quelli erborinati (es. gorgonzola).

In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti caratteristiche:

Burro:

- ▲ di prima qualità in confezioni sigillate, provenienti dalla centrifugazione di panna fresca, di odore e sapore gradevole, di color paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno, non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura, privo quindi di difetti che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto.
- ▲ il burro deve avere una percentuale di grasso non inferiore all'82%;
- ▲ un indice di rifrazione a 35° compreso fra 44 e 46;
- ▲ un numero di acidi volatili insolubili, compreso fra 28 e 31, un'acidità (espressa in acido oleico) massima di 0,50%;
- ▲ deve essere fornito e conservato costantemente alla temperatura tra 0 e 4 C °.

Caciotta di mucca fresca:

Di ottima qualità e ricavata da latte vaccino; la pasta deve essere compatta con occhiatura scarsa distribuita nella massa, morbida, di colore bianco panna. Il gusto deve essere dolce (poco salata) e delicato.

Caciotta mista:

Di ottima qualità, ricavata da latte vaccino e da latte di pecora, non deve presentare difetti di sapore e di aspetto dovuti a fermentazioni anomale.



Parmigiano Reggiano:

Deve essere contrassegnato dal marchio di origine, del consorzio che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato "PARMIGIANO – REGGIANO" e deve rispondere ai requisiti previsti dalle normative nazionali e comunitarie vigenti.

Il Parmigiano Reggiano stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca e l'umidità del 29% con tolleranza di +/- 4;
- la pasta deve essere di colore da leggermente paglierino a paglierino;
- la pasta deve avere aroma e sapore caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia;
- deve presentare occhiatura minuta appena visibile;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuta a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescente o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano".

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa in vigore in tema di etichettatura.

Grana Padano:

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca. Forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane, leggermente orlate.

Diametro: da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 18 a 25 cm. con variazioni per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. Peso da 24 a 40 Kg. per forma. Nessuna forma deve avere peso inferiore a 24 Kg.. Marchiato, scelto, con almeno 18 mesi di stagionatura; colore della pasta bianco o paglierino, di aroma e sapore caratteristici (fragrante e delicato); occhiatura appena visibile; spessore della crosta da 4 a 8 mm. Grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Emmenthal Bavarese:

Di prima qualità di Latte Vaccino Intero; stagionatura naturale di almeno 4 mesi; con percentuale di grasso non inferiore al 45%. Formaggio dal gusto dolce e consistente, prodotto esclusivamente con il miglior latte proveniente dalla Bavaria. La pasta, di colore giallo avorio, deve presentare consistenza morbida e occhiatura regolare.

Latte alimentare:

Latte a lunga conservazione UHT parzialmente scremato, omogeneizzato.

Mozzarella:

Deve essere di ottima qualità e di produzione fresca, ricavata dal latte vaccino. Deve avere colore bianco, pasta liscia e leggera, con pellicola esterna di poco più resistente della pasta, profumo e sapore intensamente lattico; deve risultare morbida al palato, immersa nel liquido di governo e senza conservanti.



Pecorino:

Formaggio a pasta intera o semidura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fornito in forme intere da 1 a 3 Kg di peso o in confezioni minori confezionate in film plastici sottovuoto.

Ricotta:

Ricavata dal siero di latte vaccino, di ottima qualità e di freschissima produzione; deve risultare morbida friabile e granulosa, relativamente spalmabile. Sapore fragrante, dolce e latteo. Colore bianco.

Robiola:

Di prima qualità, formaggio molle, di fresca produzione, non cotto, prodotto da latte vaccino, preferibilmente scremato, senza additivi. Deve risultare morbida, friabile e cremosa, spalmabile. Sapore fragrante, e caratteristico. Colore bianco.

Stracchino e Crescenza:

Di ottima qualità e di produzione fresca, ricavato dal latte vaccino intero; con odore e sapore dolce latteo; colore bianco/bianco avorio. La pasta deve essere morbida, cremosa ed avere buona spalmabilità.

La scadenza dei formaggi a pasta tenera, al momento del ricevimento non deve essere inferiore a 10 giorni.

La scadenza dei formaggi a pasta semi-dura, al momento del ricevimento non deve essere inferiore a 20 giorni.

Gelato:

Caratteristiche:

- ▲ gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali.
- ▲ La preferenza è per prodotti con formulazione semplice dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.
- ▲ Si richiedono i seguenti gusti: crema, vaniglia, cioccolato, caffè, nocciola, frutta.
- ▲ Le confezioni devono essere integre, etichettate secondo la normativa vigente e trasportate in condizioni igienico sanitarie ineccepibili alla temperatura max di -18' C.
- ▲ Si richiedono confezioni in coppette da 50-60 g.

Surgelati

I prodotti surgelati devono rispettare i requisiti previsti dal D.lg. n. 110/92, in confezioni originali intatte. Nella presentazione del prodotto devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Devono essere esclusi tutti i prodotti con comprovati segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno.

Deve essere rispettata la catena del freddo. Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le ventiquattrore.

I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

I materiali a contatto con gli alimenti surgelati devono in ogni caso essere conformi alle disposizioni di Legge.



Pesce surgelato:

Il tessuto muscolare deve essere di colorito chiaro ed esente da soffiatura di colorito marrone per formazione di metamioglobuline; i grassi non devono aver subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da bruciature da congelazione.

La glassatura dell'entità massima riporta per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine dell'8% - dovrà essere ottenuta con acqua pulita priva di corpi estranei.

Si richiedono prodotti accuratamente tolettati e privi di spine, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi; la pezzatura deve essere uniforme e non devono essere presenti ritagli.

I filetti devono essere surgelati singolarmente.

Elenco del pesce surgelato:

- § Code di Rospo surgelata, decapitata ed eviscerata - glassatura 20%
- § Filetti di Merluzzo surgelato - glassatura 12%
- § Filetti di Platessa surgelati - glassatura 12%
- § Palombo surgelato, eviscerato, spellato - glassatura 5%
- § Preparato per risotto ben assortito
- § Vongole, sgusciate surgelate

Verdure surgelate:

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere, in ogni caso, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

Elenco delle verdure surgelate:

Minestrone surgelato: il prodotto deve esser composto da undici tipi di verdure secondo le percentuali sottoindicate:

patate 15%, piselli 15%, carote 15%, fagiolini 13%, fagioli borlotti 9%, zucchine 9%, erbe 6%, pomodori 5%, porri 5%; verze 5%, sedano 3%

Le verdure impiegate, cubettate mm 10x10 (esclusi i piselli), devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità.

Minestrone di Legumi con Orzo: il prodotto deve essere composto da legumi (ceci, fagioli, fave, lenticchie, piselli), da orzo perlato e alcune verdure (sedano, cipolla, pomodoro, patate, erbe).

I legumi, le verdure e l'orzo perlato impiegati, devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità.

Bietola Surgelata: il prodotto, pulito e surgelato in blocchi da Kg. 2,500 deve essere sano, brillante di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosità.

Carciofi a spicchi surgelati: il prodotto, pulito e surgelato in confezioni da Kg. 1 - Kg. 2,500 deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosità.

Carote surgelate: il prodotto, pulito e surgelato in confezioni da Kg. 2,500 deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di parti marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosità.

Cavolfiore surgelato: il prodotto, pulito, surgelato in confezioni da Kg. 1 - Kg. 2,500 deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di parti marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosità.



Cicoria surgelata: il prodotto, pulito e surgelato in blocchi da Kg. 2,500 deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosità.

Fagiolini fini surgelati: il prodotto destinato alla surgelazione deve avere colorazione omogenea, brillante, essere consistente, di giusta maturazione e surgelato singolarmente.

Melanzane surgelate: il prodotto, pulito e surgelato in confezioni da Kg. 1- Kg. 2, 00 deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di parti marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosità.

Piselli fini surgelati: il prodotto deve essere sano, brillante, intero, di giusta maturazione, colore omogeneo, surgelato singolarmente, esente dai difetti previsti nelle specifiche Campden Internazionale. Il diametro dei piselli deve essere al massimo di mm 9,5. Grado tenderometrico massimo 105. Confezioni da Kg. 1 - Kg. 2,500.

Spinaci surgelati: il prodotto, pulito e surgelato in blocchi da Kg. 2,500 deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosità.

Patate surgelate: devono risultare accuratamente mondate e pulite, non deve esserci presenza di solanina né malformazioni, assenza di corpi estranei, la consistenza deve risultare né legnosa, né troppo molle.