



COMUNE DI MANZIANA
(Città Metropolitana di Roma Capitale)
Largo G. Fara, n. 1 - 00066

ALLEGATO B

1. CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI;
2. COMPOSIZIONE DEI CESTINI DA VIAGGIO

Allegato B1

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Scopo del presente capitolo è quello di indicare le caratteristiche merceologiche che le derrate alimentari fornite dovranno avere.

- Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono richiamate;
- La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente capitolato;
- Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L. del 6/4/00 n. 53;
- Devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs 109/92, D.Lgs 110/92 e succ. mod.);
- Devono rispettare le indicazioni di cui al Provvedimento 29 aprile 2010 "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" (G.U.n. 134 del 11 giugno 2010);
- Devono rispettare le indicazioni di cui al D.L. 12 settembre 2013 n° 104 art. 4 c. 5-quater (convertito con modificazioni dalla L. 8 novembre 2013 n° 128);
- Deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla Legge per i singoli prodotti, sia per il trasporto che per la conservazione.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNE BOVINA

Si richiede la fornitura di carni refrigerate di vitellone o scottona in età compresa tra i 16 e 24 mesi, nei seguenti tagli:

- fesa
- sottofesa
- scamone
- girello

Le carni dovranno avere colore lucente rosso-rosa e consistenza soda compatta; i tagli dovranno essere privi di scarto o grasso di copertura, dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%), né liquido di colore bruno, verdastro o odore acre.

Le preparazioni a base di carni macinate (ragù, svizzere, polpettoni o crocchette) dovranno essere ottenute all'interno delle cucine e dovranno provenire dai tagli anatomici succitati.

Le carni dovranno provenire da bovini nati, allevati, macellati/sezionati sul territorio italiano; ogni partita fornita dovrà essere accompagnata da documentazione attestante le suddette caratteristiche, come dai Regolamenti Cee n.1760/2000 e n.1825/2000 della Commissione sulla etichettatura delle carni bovine fresche e n.178 del 2002.

CARNE SUINA

Si richiede la fornitura di

- lombo suino
- arista

-prosciutto fresco senz'osso confezionato sottovuoto

Le carni non dovranno avere nessun segno di PSE o DFD-sindrome e dovranno avere tutte le caratteristiche tipiche delle carni fresche (colore rosa chiaro uniforme, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine), senza segni di invecchiamento, né di cattiva conservazione; i grassi presenti dovranno avere colore bianco e consistenza soda.

Le carni dovranno provenire da suini nati, allevati e macellati in Italia; la certificazione comprovante l'origine degli animali dovrà essere rilasciata dal Servizio Veterinario del macello o del laboratorio di sezionamento di provenienza e dovrà accompagnare ogni fornitura.

CARNI AVICOLE

Si richiede la fornitura di prodotti refrigerati di classe "A", in particolare:

- pollo a busto di pezzatura non inferiore a Kg.1,200, per la preparazione di brodi
- cosce di pollo con anca,
- petto di pollo, senza pelle e senza grasso, senza osso o cartilagini,
- fesa di tacchino, senza pelle, senza osso.

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati in Italia, ed essere state lavorate in macelli o laboratori di sezionamento italiani; la consegna dovrà avvenire non oltre due giorni dalla data di confezionamento/imbballaggio.

CARNI DI CONIGLIO

Si richiede la fornitura di carni refrigerate, provenienti da allevamenti zootecnici italiani, non appartenenti alla categoria "riproduttori", lavorate in macelli nazionali, in particolare si richiedono:

- cosce disarticolate, del peso di 220/240 gr.

Il tessuto muscolare dovrà avere colore rosa-chiaro lucente e consistenza soda; non saranno accettate carni eccessivamente umide o con odore acre, né con schegge d'osso o grumi di sangue.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto deve essere a maturazione completa o stagionatura di almeno 14/16 mesi; il prodotto dovrà, in ogni modo, avere giusta consistenza, colore rosa-rosso uniforme al taglio, giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole.

Il prodotto dovrà essere fornito nelle seguenti pezzature

- *ricavato da carni di suino nato, allevato e trasformato entro i confini nazionali*
- *prosciutto intero con osso,*
- *prosciutto disossato sottovuoto,*
- *prosciutto in trancio disossato sottovuoto.*

PROSCIUTTO COTTO

Si richiede la fornitura di prosciutto ricavato da carni di suino nato, allevato e trasformato entro i confini nazionali, privo di fibrosità e parti tendinee, senza rammollimenti o aree vuote, esente da difetti interni o esterni, privo di polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, non eccessivamente speziato o aromatizzato.

La fetta dovrà presentarsi compatta, asciutta e morbida, di colore rosa opaco, senza aree gelatinose o spazi vuoti, di odore gradevole.

Il prodotto dovrà essere consegnato nelle seguenti pezzature:

- *prosciutto cotto intero sottovuoto,*
- *prosciutto cotto in tranci sottovuoto, con modeste quantità di liquido gelatinoso all'interno della confezione.*

PRODOTTI ITTICI

A- Congelati/Surgelati

Si richiede la fornitura di:

- *filetti di platessa,*
- *filetti di merluzzo*
- *seppia spellata*
- *gamberetti sgusciati*
- *palombo in tranci*
- *calamari*
- *vongole sgusciate*
- *bastoncini di pesce*

Le quantità consegnate dovranno intendersi al netto della glassatura che non dovrà essere superiore al 15/20%. Nelle confezioni consegnate dovrà essere indicata la provenienza del prodotto.

Tutti i prodotti ittici dovranno essere esenti da spine, grumi di sangue, pinne o parti di pelle, residui di membrane o parti addominali, colori-odori anomali, tracce di scottature da freddo o di infestazioni da parassiti; i prodotti, una volta scongelati, dovranno avere consistenza soda ed elastica, con odore gradevole.

B- Conservati

Si richiede la fornitura di *tonno in scatola*, in trancio intero, con consistenza uniforme e compatta, non stopposa; dovrà inoltre risultare esente da vuoti o parti estranee come: spine, pelle, squame e grumi di sangue; confezionato in olio di oliva; il prodotto non dovrà presentare alcun difetto, anche visibile, di odore, sapore e colore.

LATTE E LATTICINI

Si richiede la fornitura:

- *latte intero, pastorizzato, fresco.* La data di scadenza riportata sulla confezione deve essere posteriore di almeno due giorni.
- *latte UHT a lunga conservazione, intero o parzialmente scremato.*

Il latte non dovrà presentare alcuna colorazione anomala o odore improprio.

- *burro pastorizzato.*
- *Yogurt di latte vaccino intero bianco e alla frutta*, in confezioni da gr. 120/125, non deve contenere frutta in pezzi
- *parmigiano reggiano di I° categoria*
- *ricotta di latte vaccino, pastorizzata*, confezionata in confezione originale termosaldata, di provenienza nazionale
- *caciotta di latte vaccino intero*, a stagionatura di almeno 20 gg., di provenienza nazionale - *formaggio fresco a pasta filata (mozzarella, ovoletti di mozzarella, mozzarella fresca per pizza)* senza conservanti, di solo latte vaccino fresco pastorizzato, di provenienza nazionale
- *formaggi freschi a pasta molle (casatella, crescenza, stracchino, squaquerone)*, senza conservanti, di sapore dolce, esenti da sapore amaro e piccante, in confezione priva di quantità eccessiva di siero, di provenienza nazionale
- *emmenthal*
- *edammer*

Tutti i latticini dovranno essere privi di coloranti o di sostanze estranee al latte (farina, fecola di patate), tutte le confezioni/ imballaggi dovranno riportare le indicazioni previste in tema di etichettatura del D.lgs 109/92 e successive modifiche.

Non saranno accettati latticini non corrispondenti per natura, sostanza o qualità alla loro denominazione.

Prodotti entro i confini nazionali.

UOVA

Si richiede la fornitura di: *uova intere sgusciate pastorizzate* in confezioni da 0,5 Kg./1 kg.; il prodotto deve provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento Cee, deve essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie previste dal D.L. n.65 del 4/2/93; la data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 gg: rispetto la data di consegna.

Prodotte entro i confini italiani.

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

PANE

Si richiede la fornitura di *pane comune*, *pane speciale all'olio* (panini all'olio) e *pane integrale* prodotto entro i confini regionali.

Il pane comune dovrà essere costituito da un impasto di farina di grano tenero tipo "0", acqua con o senza sale e lievito. La fornitura dovrà essere giornaliera, in sacchetti di carta e/o recipienti idonei, adeguatamente chiusi, in modo da assicurare l'osservanza delle norme di igiene e pulizia durante il trasporto.

E' vietata la fornitura di pane riscaldato o refrigerato.

Il pane dovrà essere consegnato nelle pezzature e nei formati richiesti e dovrà possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica, mollica morbida, ma non collosa, con gusto ed aroma senza anomalie (eccessivo sapore di lievito di birra, troppo salato, odore di rancido, di farina cruda, di muffa, ecc.).

PANE GRATTUGIATO

Si richiede la fornitura di pane grattugiato confezionato, ottenuto dalla macinazione di pane secco comune, secondo le norme vigenti.

FARINA – prodotta entro i confini italiani.

Si richiede la fornitura di :

- *farina di grano tenero* di tipo "0" e "00"

- *farina di mais*, tipo fresco o precotto

PIZZA SALATA- PIADINA- PIZZA MARGHERITA

Si richiede la fornitura di *pizza salata*, *piadina* e *pizza margherita fresca* prodotta entro i confini regionali, la pizza margherita dovrà essere farcita esclusivamente con pomodori pelati e mozzarella, senza aggiunta di erbe aromatiche o altri ingredienti. I prodotti dovranno possedere caratteristiche tali da essere garantite all'utenza cui sono destinati.

PASTA DI SEMOLA

Si richiede la fornitura di *pasta di semola di grano duro* prodotta entro i confini italiani, conforme alla L. n. 580/67 e successive modifiche, in vari formati, esente da spezzature, tagli, macchie e bollature, in confezioni originali e sigillate.

La verifica della tenuta di cottura sarà effettuata con la seguente modalità:

50 gr. di pasta cotta per 15 m' in 500 ml. di acqua distillata con 2,5 gr. di sale. Non dovrà risultare rotta o spappolata, non dovrà aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Si richiede la fornitura di *pasta secca all'uovo*, prodotta con semola di grano duro e uova entro i confini italiani, nei formati richiesti.

PASTA SURGELATA

Si richiede la fornitura di *pasta in sfoglia e ripiena surgelata* prodotta entro i confini italiani (*ad es: ravioli con ricotta e spinaci, tortelloni, tortellini con ripieno di carne, cappelletti con ripieno di formaggio*), *di gnocchetti di patate*, per i quali si richiede che per il gusto, sapore, modalità di preparazione, rispecchino le tradizioni locali. Questi prodotti devono essere consegnati in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate.

RISO

Si richiede la fornitura di *riso parboiled*, possibilmente prodotto entro i confini italiani.

PRODOTTI DA FORNO E MERENDINE CONFEZIONATE (per uscite didattiche)

Si richiede la fornitura di *biscotti secchi* con o senza uovo, con o senza latte e derivati, prodotti esclusivamente con olio di oliva, margarine interamente vegetali o burro, e di *merendine tipo plumcake allo yogurt, alla carota, crostatina con marmellata di frutta*. Non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

Prodotti entro i confini italiani.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli freschi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) presentare le caratteristiche della specie, e le qualità richieste;
- b) essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- c) essere privi di terrosità sciolte o aderenti, altri corpi o prodotti estranei;
- d) non devono presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;
- e) prodotti non oltre i confini regionali.

Elenco frutta richiesta:

actinidia o kiwi, albicocche, arance, banane, castagne, cachi, ciliegie, clementini, cocomeri, fragole, limoni, mandaranci, mele, meloni, pere, pesche, pesche nettarine, susine, uva.

Elenco ortaggi richiesti:

aglio, basilico, bietole, broccoli, carote, cavolo cappuccio, cavolfiore, cetrioli, cipolla, fagiolini, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, prezzemolo, pomodori da insalata e maturi, radicchio rosso, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, sedano rapa, spinaci, verza bianca e rossa, zucca gialla, zucchine.

ORTAGGI SURGELATI

Si richiede la fornitura di *piselli fini, fagiolini fini, spinaci in foglie, carote a rondelle, patate a spicchi o parisiennes, spinaci, fagioli borlotti, minestrone di verdure e legumi, zucchine a rondelle, finocchio, cavolfiore e bieta.*

Gli ortaggi surgelati dovranno essere di prima qualità, accuratamente mondati, puliti e sani, senza corpi estranei, dovranno presentarsi omogenei per maturazione, di buona consistenza, né legnosa, né spappolata. Prodotti non oltre i confini nazionali.

FRUTTA SECCA OLEOSA

Si richiede la fornitura di *noci intere sgusciate, mandorle pelate, pinoli sgusciati*, prodotti non oltre i confini italiani.

POMODORI PELATI

Si richiede la fornitura di *pomodori pelati* con le caratteristiche previste dal D.P.R n.428/75; in particolare il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto, con residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore a 4,5.

Prodotti non oltre i confini nazionali.

CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA

Si richiede la fornitura di *confettura esclusivamente "extra"*, che dovranno presentarsi come una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificati, di colore traslucido, senza coloranti.

ORZO, MAIS, FARRO, FIOCCHI DI MAIS, RISO, CEREALI

Si richiede la fornitura di :

- *orzo perlato*

- *mais sgranato al naturale*, cotto a vapore e al naturale, confezionato in vasi di vetro o in scatola di banda stagnata

- *farro decorticato*, indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti e da alterazioni di tipo microbiologico

- *flocchi di mais e di riso, miscele di flocchi di cereali con frutta secca.*

Prodotti non oltre i confini nazionali.

LEGUMI SECCHI

Si richiede la fornitura di *fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci, lenticchie, fave* prodotti non oltre i confini nazionali.

ZUCCHERO

Si richiede la fornitura di *zucchero di barbabietola semolato.*

OLII

Si richiede la fornitura di *olio extravergine di oliva* con le caratteristiche previste dalle norme vigenti, in bottiglie di vetro scuro o in lattine; potendosi riscontrare notevoli differenze di gusto, colore e sapore, e quindi di gradimento, in prodotti a stessa denominazione, ed essendo tali valutazioni soggettive, dovrà essere consentita la sostituzione di un prodotto con un altro, qualora la maggioranza degli utenti non lo gradisca.

Si richiede la fornitura di olio di semi di arachide con le caratteristiche previste dalla legge vigente in lattine, da impiegarsi come separatore di paste asciutte per i trasporti .

Prodotti non oltre i confini italiani.

ACQUA

Si richiede, di norma, l'utilizzo di acqua di rete.

Si richiede, per i cestini da viaggio e per eventuali malfunzionamenti dell'impianto di rete e/o momentanea non potabilità, la fornitura di *acqua oligominerale naturale* in bottiglie di Pet.

SALE DA CUCINA IODURATO GROSSO/FINO

Si richiede la fornitura di *sale da cucina iodurato, fine e grosso*, privo di impurità e corpi estranei.

LIEVITO DI BIRRA- LIEVITO PER DOLCI

Si richiede la fornitura di :

- *lievito di birra fresco* in cubetti e *secco* in bustine,

- *lievito per dolci*, in bustine per dosi da 500 gr. e 1 Kg.

Allegato B3
Composizione dei cestini da viaggio

Scuola dell'infanzia:

- 1 panino all'olio gr. 50 con gr. 30 di mortadella;
- 1 panino all'olio gr. 50 con gr. 30 di formaggio;
- 1 banana media grandezza;
- 1 crostatina monoporzione gr. 45;
- 1 succo di frutta in brick 200 ml;
- 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml;
- 2 tovaglioli di carta;
- 1 bicchiere monouso.

Scuola primaria:

- 1 panino (tipo 0-1) gr. 50 con gr. 40 di prosciutto crudo;
- 1 panino (tipo 0-1) gr. 50 con gr. 40 di formaggio;
- 1 banana media grandezza;
- 1 crostatina monoporzione gr. 45;
- 1 succo di frutta in brick 200 ml;
- 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml;
- 2 tovaglioli di carta;
- 1 bicchiere monouso.

Scuola secondaria/adulti:

- 1 panino (tipo 0-1) gr. 50 con gr. 50 di mortadella;
- 1 panino (tipo 0-1) gr. 50 con gr. 50 di prosciutto crudo;
- 1 panino (tipo 0-1) gr. 50 con gr. 50 di formaggio;
- carote e finocchi crudi gr. 150;
- 1 banana media grandezza;
- 1 crostatina monoporzione gr. 45;
- 1 succo di frutta in brick 200 ml;
- 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml;
- 2 tovaglioli di carta;
- 1 bicchiere monouso.

Su richiesta e con l'autorizzazione della dietista uno degli affettati può essere sostituito con la frittata. I panini devono essere incartati singolarmente in carta di alluminio.