



COMUNE DI PALAZZO PIGNANO
Provincia di CREMONA

“ALLEGATO 1”

AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI C.NE GANDINI E LE SCUOLE PRIMARIE DI PALAZZO PIGNANO E SCANNABUE – ANNI SCOLASTICI 2014/2015 (1° gennaio 2015) – 2015/2016 – 2016/2017

INDICAZIONI PER GRUPPI DI DERRATE

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare nella preparazione degli alimenti devono conformarsi ai requisiti delle leggi generali e speciali riguardanti la preparazione e somministrazione di bevande ed alimenti.

L'approvvigionamento delle derrate dovrà avvenire presso ditte autorizzate alla vendita e al commercio, preferendo ditte con certificazione di qualità secondo le norme ISO 22000:05 (gestione della sicurezza alimentare) e/o “Filiere controllate”.

Per quanto non qui espressamente specificato si fa riferimento alle “Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica” approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità 1.8.2002 n. 14833.

CARNI

Tutti i tipi di carne (bovine, suine e avicunicole) dovranno essere fresche, **di provenienza italiana documentata** e provviste di regolare bollatura, come da normativa vigente.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento deve riportare le notizie previste dalle norme vigenti e le indicazioni riguardanti il paese di nascita e di allevamento.

I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Le carni bovine dovranno provenire da vitellone e da vitello.

Per le **carni avicunicole** i tagli ammessi sono: petti – cosce e sottocoste di pollo, fesa di tacchino.

Carni suine: devono appartenere alla categoria suino nato ed allevato in Italia (età di circa 9 mesi e peso di circa 160 Kg) certificato nel documento commerciale di accompagnamento: Taglio: lonza.

Tutte le carni devono essere di animali nati, allevati e macellati in Italia ed essere già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso. Devono avere un periodo di conservazione non inferiore a 15 giorni.

Le carni devono essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C.

L'Appaltatore, in accordo con il personale comunale addetto al servizio e in relazione alle attrezzature a disposizione valuterà la cadenza periodica delle forniture di carne.

SALUMI

Saranno ammessi il prosciutto cotto, il prosciutto crudo (Parma o San Daniele) e la bresaola.

Il prosciutto cotto verrà utilizzato esclusivamente per le uscite che prevedano il pranzo al sacco.

Il prosciutto crudo e la bresaola sono ammessi qualora previsti nelle diete speciali.

Caratteristiche dei prodotti:

1. Prosciutto cotto: deve essere costituito da coscia suina intera di prima qualità; deve essere prodotto senza polifosfati, essere di sapore gradevole, di colore e profumo caratteristici, essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti. Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto.
2. Prosciutto crudo: ricavato da cosce di suino ben mature, deve avere stagionatura non inferiore a 10/12 mesi. Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto. Deve essere esente da additivi:
3. Bresaola: deve avere minimo 45 giorni di stagionatura. Deve presentarsi non troppo secca, ben pressata, priva di tendini e di grasso.

PRODOTTI ITTICI

I filetti e i tranci di pesce congelati/surgelati in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e nutrizionali paragonabili a quelle della medesima specie allo stato di freschezza:

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/1992;
- essere etichettati ai sensi del regolamento CE 104/200 del 17.12.1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27.3.2002:

Il pesce deve essere perfettamente sviscerato e filettato senza pelle o in tranci; se in filetti o in tranci deve essere confezionato e surgelato individualmente:

La tipologia di pesci richiesta è la seguente:

- Tranci interi di palombo/nasello
- Sogliola o platessa intera
- Halibut

Si dovrà sempre esigere l'indicazione del nome scientifico del prodotto ittico, onde evitare la non corrispondenza alla specie richiesta. Le ditte che forniscono il prodotto devono essere certificate e garantire che il prodotto non ha subito interruzioni della catena del freddo.

La glassatura sarà del 20% e il calo di peso massimo, dopo lo scongelamento, del 30%:

Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo di conservazione residua di almeno 90 giorni.

TONNO IN CONSERVA

E' possibile utilizzare solo tonno all'olio d'oliva o tonno al naturale.

Dovranno essere fornite confezioni di diverse dimensioni al fine di garantire il completo consumo del prodotto in giornata.

E' preferibile il prodotto conservato in vetro da conservarsi al riparo dalla luce.

FORMAGGI E LATTICINI

Preferire formaggi con marchio di qualità garantita.

Potranno anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi, purchè prodotti nel rispetto delle norme vigenti ed esenti da polifosfati aggiunti.

E' vietato l'uso di formaggi fusi.

Si individuerà una sufficiente gamma di tipologie tra le varietà dei formaggi preparati con latte italiano: I formaggi si distinguono in stagionati e formaggi definiti freschi.

Quelli stagionati hanno una maggiore conservabilità, comunque se utilizzati saltuariamente è preferibile che vengano acquistati tagli in confezioni sottovuoto. Si elencano alcuni formaggi stagionati che possono essere somministrati: grana padano, fontina, provolone, provola, asiago, parmigiano reggiano, taleggio, asiago ecc.

I formaggi definiti freschi devono essere prodotti con latte pastorizzato e conservati ad una temperatura compresa tra 0° e 4° c.

Devono essere consegnati entro tre giorni dalla data di produzione e consumati non oltre 5 giorni dalla data di consegna: Rientrano fra i formaggi freschi . crescenza, ricotta di vacca e mozzarella.

Nelle preparazioni alimentari potranno altresì essere utilizzati altri latticini (scamorza, pasta filata, mozzarella filone ecc) purchè prodotti con latte italiano:

LATTE

Poiché serve essenzialmente per le preparazioni di cucina è consentito latte UHT con almeno 30 giorni di conservabilità . Il latte UHT può essere conservato a temperatura ambiente fino al momento dell'uso. All'apertura della confezione deve essere conservato in frigorifero per non più di due giorni. il latte deve essere comunque di provenienza italiana.

YOGURT

Intero o alla frutta, dovrà essere senza additivi alimentari, senza conservanti antimicrobici e, per quello alla frutta, senza pezzi (omogeneo).

Deve contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 108 per grammo, sia per lo Streptococcus Thermophilus sia per il Lactobacillus bulgarius. Si Dovranno usare confezioni monodose da 125 gr.

Dovrà essere conservato a temperature non superiori a 4° C ed avere almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

BURRO

Pur non essendo previste e consentite preparazioni contenenti burro. qualora se ne dovesse utilizzare una piccola quantità si farà ricorso a confezioni da 0,5 e 1 Kg.

Deve essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (esclusione del burro da siero e di quello ottenuto da crema affiorata nonché del burro concentrato).

Deve essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i 6° C.

Può essere aggiunto alle preparazioni che lo prevedono a crudo al termine della cottura.

CEREALI

PANE: Conforme alla legge 580/67: Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori (è vietato l'uso di pane riscaldato, o rigenerato o surgelato).

Sarà prodotto con farina di grano tenero per la panificazione avente le caratteristiche del tip "O" e con farina integrale. E' richiesto l'uso di pane senza aggiunta di condimenti e a ridotto tenore di sale. Giornalmente potrà essere: pane comune tipo filone, pane integrale, pane arabo.

I quantitativi di ciascuna qualità verranno richiesti a secondo del gradimento e delle richieste della scuola.

PANE GRATTUGGIATO: deve esser consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati.

FARINA: di frumento tipo "0" e "00" da produzione biologica.

FARINA GIALLA: del tipo a rapida cottura, ottenuta dalla granella di mais per la preparazione della polenta, garantita senza glutine.

PASTA: Dovrà essere utilizzata pasta di semola di grano duro e/o integrale o pasta secca all'uovo prodotta esclusivamente con farina da produzione biologica certificata da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, così come previsto dal regolamento CEE.

Sarà richiesta la fornitura di varie forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana, in confezioni integre di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei pasti. L'approvvigionamento deve essere tale da non determinare uno stoccaggio superiore a 45 giorni.

SEMOLINO: Il semolino di grano duro deve essere di buona qualità, avere un buon colore esente da macchiette e di granulazione uniforme. Viene usato per la preparazione di gnocchi alla romana. Si consiglia la fornitura di confezioni piccole per evitare di lasciare confezioni di prodotto aperto in quanto facilmente deperibile:

RISO: Dovrà essere utilizzato riso di buona qualità anche biologico ma solo se certificato da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale come previsto dal regolamento CEE: Alla consegna deve avere ancora 1 anno di conservazione e va conservato nelle confezioni originali in luogo idoneo, fresco ed asciutto. Nelle preparazioni verrà utilizzato soprattutto riso parboiled.

ORZO E FARRO: potranno essere utilizzati nelle preparazioni di minestre in alternativa al riso o alla pasta. Le confezioni devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi. E'

opportuno che le confezioni non siano troppo grandi per non tenere troppo il prodotto in confezioni aperte.

MAIS DOLCE: conservato in acqua e sale potrà essere aggiunto ad insalate crude. Sulle confezioni deve essere specificato che il prodotto non è geneticamente modificato.

PASTE RIPIENE: Potranno essere fresche e contenere ripieni di verdure e latticini. In questo caso il prodotto dovrà essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera protetta. In alternativa potranno anche essere utilizzati prodotti surgelati. In entrambi i casi dovranno essere esenti da additivi, coloranti e conservanti e durante il trasporto opportunamente refrigerati nel primo caso o trasportati con mezzi idonei nel caso di prodotto surgelato.

PASTA PER PIZZA

Dovrà essere fornita pasta lievitata pronta per essere stesa e cucinata. La pasta dovrà essere consegnata in contenitori idonei. La successiva preparazione non dovrà prevedere l'utilizzo di formaggi fusi contenenti polifosfati o altri additivi. Unico condimento consentito è l'olio extravergine di oliva.

GNOCCHI PRECONFEZIONATI

Gli gnocchi di patate, in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata o surgelati non devono essere preparati con fiocchi di patate e non devono contenere additivi: Devono contenere l'80% di patate. Sono da conservarsi rigorosamente in frigorifero. Se freschi, , le confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata devono avere un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Tutti, alla consegna devono avere un periodo di conservazione residuo di almeno 15 giorni.

UOVA

Per le preparazioni alimentari a base di uova si dovranno evitare operazioni di sgusciatura a crudo: si opterà per prodotti pastorizzati, in confezioni originali da utilizzare in giornata. Le confezioni devono essere idonee al consumo giornaliero essendo da evitare residui di prodotto di confezioni aperte.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa, si opterà per l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra (deposte da meno di 7 giorni) di peso compreso fra 53 e 63 grammi (categoria M) provenienti da allevamenti italiani che utilizzino solo mangimi vegetali.

La consegna deve avvenire entro 3 gironi dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni dalla consegna. Le uova vanno conservate in frigorifero. tra i 4 e i 10° C.

Le procedure di conservazione e di cottura saranno oggetto della massima attenzione.

Si specificherà l'assoluto divieto al consumo di uova non completamente cotte (a tempo di ebollizione per almeno 10 minuti)

Potranno essere utilizzate uova biologiche ma solo se certificate da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale come previsto dal regolamento CEE.

GRASSI DI CONDIMENTO

A crudo va utilizzato esclusivamente **olio extravergine d'oliva**, a bassa acidità (dichiarata in etichetta) di provenienza italiana e da produzione biologica.

Le confezioni (da 1 a 5 litri) devono essere in vetro scuro o in lattina e conservate al riparo dalla luce.

Le confezioni devono essere dotate di idoneo sistema di apertura e chiusura per garantire l'igiene del prodotto.

Per la cottura è consentito l'utilizzo di **olio di oliva**: è comunque sempre preferibile farli cuocere il meno possibile.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore a 12 mesi.

PRODOTTI OTROFRUTTICOLI FRESCHI

Dovranno essere utilizzati vegetali appartenenti alla categoria commerciale prima e di provenienza italiana, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e da odori estranei.

Laddove possibile si potranno introdurre prodotti di derivazione biologica purchè certificati da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale come previsto dal regolamento CEE).

Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, gusti, fermentazione, ammaccature, abrasioni, terrosità. devono risultare mondate, pulite ed esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo e/o tubero in genere non devono presentare germogli e non essere trattati con radiazioni gamma.

La frutta e la verdura dovranno essere sempre di stagione.

Si elencano, a puro titolo esemplificativo, i prodotti freschi attualmente in uso:

carote, insalata, zucchine, zucca, pomodori, cipolle, aglio, finocchi cavolfiore, melanzane, sedano, peperoni, patate.

Frutta: mele, pere, arance, clementine, banane, uva, limoni, kiwi, albicocche, pesche, fragole, prugne, noci, anguria.

L'approvvigionamento di frutta e verdura deve essere almeno settimanale, bisettimanale nel caso di tipologie più deperibili

Nel servire la frutta è importante tenere conto della sua stagionalità, mantenendo comunque una certa varietà nella scelta.

LEGUMI SECCHI

Si utilizzano prodotti di diverse tipologie (ceci, lenticchie, fagioli, ecc) in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei, uniformemente seccati e di pezzatura omogenea.

ORTAGGI E VERDURE SURGELATE

Fermo restando la priorità di utilizzo dei prodotti freschi, le verdure surgelate rappresentano una valida alternativa soprattutto per la facilità d'uso e la reperibilità in ogni stagione dell'anno.

E' pertanto consentito l'uso dei seguenti prodotti surgelati: fagiolini, carote, piselli, spinaci, bietole, basilico, prezzemolo, fagioli e minestrone.

I prodotti devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e alla disidratazione.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore, sapore
- bruciature da freddo
- parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla confezione
- fenomeni di putrefazione

Inoltre:

- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- non ci devono essere corpi estranei di alcun genere, insetti o altri parassiti
- la consistenza non deve essere legnosa e neppure eccessivamente molle
- il calo di peso dopo scongelamento deve essere inferiore al 20%
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto fresco
- devono avere non meno di 12 mesi di conservabilità al momento della consegna.
- La composizione del minestrone deve prevedere almeno 10 verdure diverse. Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti con esclusione dei legumi. Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere.

Le creme e i passati di verdura saranno preparati con l'aggiunta di patate, legumi, zucca in modo da ottenere una consistenza piuttosto densa.

SALE

Deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n. 106. E' richiesto sale iodato per tutti gli utilizzi da usarsi sempre in modica quantità.

PREPARATO PER BRODO

Il preparato può essere in forma granulare o in pasta, di colore più o meno scuro; deve essere esente da macchie, da sapori e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti. Non deve contenere glutammato monosodico e deve essere usato solo quando non è possibile sostituirlo con estratto di carne o brodo vegetale.

E' da utilizzare esclusivamente nella preparazione di brodi e risotti.

CONSERVE

Dovranno essere utilizzati pomodori pelati di provenienza biologica.

Si sconsiglia l'uso di conserve, sono da preferire le derrate fresche o surgelate.

Tuttavia è ammesso l'uso di pomodori pelati per i quali sono da preferire quelli del tipo lungo, con frutti colore rosso vivo senza parti giallastre o frammenti di buccia.

I pomodori pelati confezionati in banda stagna all'atto della consegna devono avere ancora 4 anni di conservazione. Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate.

E' ammesso altresì l'utilizzo di altri prodotti conservati sottovetro (olive, capperi, pesto alla genovese) che dovranno essere senza additivi chimici e riposti in dispensa al riparo dalla luce.

BEVANDE

E' ammessa solo la somministrazione di acqua naturale minerale o oligominerale che deve esser fornita in bottiglie di vetro o PET da un litro e mezzo o inferiore.

INSAPORITORI

E' consentito l'uso di insaporitori naturali come timo, maggiorana, salvia, rosmarino, origano, noce moscata, zafferano.

PRODOTTI DOLCIARI

Per la scuola materna è stata concordata la somministrazione mensile di torta per festeggiare i compleanni ricadenti nel mese.

La torta deve essere cotta al forno senza creme (torta allo yogurt, torta margherita, torta macchiata ecc.)