

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE
DEI PASTI DEGLI UTENTI
PERIODO 16/01/2017 – 15/01/2019**

**ALLEGATO "A"
TABELLA MERCEOLOGICA
RELATIVA ALLE CARATTERISTICHE
QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DA
UTILIZZARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

Le materie prime impiegate nel confezionamento dei pasti devono rispondere alle seguenti caratteristiche merceologiche:

CEREALI

Pane: pane comune di tipo "0"

UOVA

Uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate: in confezioni originali, di dimensioni idonee al consumo giornaliero, la data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 giorni rispetto alla data di utilizzo.

Uova di gallina fresche: di categoria A extra, categoria di peso "S"(piccole: meno di 53 gr.) oppure "M" (medie: da gr. 53 a 63 gr.) oppure "L" (grandi: da 63 gr. a 73 gr.) di produzione comunitaria, in confezioni originali.

CARNI FRESCHE

Carni bovine: fresche, refrigerate, anche in confezione sottovuoto, disossate provenienti da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, classificati per la conformazione con la lettera "U"(qualità ottima) oppure "R2 (qualità buona) e con "stato di ingrassamento" 2 (scarso), secondo le griglie. Se confezionate sottovuoto, saranno respinte le carni all'interno della cui confezione l'eventuale liquido colore rosa - rosso superi il 3% del peso netto del prodotto. I tagli consigliati sono rost - beef, scamone, girello, noce, fesa, sottofesa, petto, punta di petto, spalla, muscolo del quarto posteriore;

Carni di pollame: fresche, refrigerate, anche in confezioni sottovuoto, di categoria A, polli eviscerati, petti e cosce di pollo, galletti, fesa e anca di tacchino, faraone intere eviscerate. Devono essere privi di odori e sapori anomali, la pelle deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, da fratture e da tagli;

Carni suine: fresche, refrigerate, eventualmente disossate e confezionate sottovuoto comunque prive di grasso di copertura. I tagli consigliati sono filetto, carrè, braciole, lonza, polpa di coscia;

Carni caprine e ovine: fresche, refrigerate, di agnello e capretto. Devono essere privi di odori e sapori anomali, la pelle deve essere esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli;

Carni di coniglio: fresche, refrigerate appartenenti al marchio di qualità "Coniglio italiano", conigli interi eviscerati, a pezzi o disossati. Devono essere privi di odori e sapori anomali, la pelle deve essere esente da residui di peli, da grumi di sangue e da tagli.

SALUMI

Devono essere riportate le indicazioni previste dalla normativa in materia. Si descrivono le caratteristiche i minima;

Prosciutto crudo: di peso non inferiore a Kg. 5,5 se disossato (confezionato sottovuoto) e dai 7 ai 9 Kg. se con osso, di produzione nazionale, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con stagionatura non inferiore a 12 mesi. Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, privo di odori sgradevoli o anomali;

Prosciutto cotto: coscia pressata, confezionata sottovuoto senza aggiunta di polifosfati, proteine o altri derivati del latte, dovrà avere pezzature media di 6- 8 Kg., presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti;

Bresaola: confezionata sottovuoto, di giusto grado di stagionatura, esente da difetti, di sapore gradevole e speziato in misura giusta;

Salame italiano: dovrà essere confezionato esclusivamente con carne di suino (contenuto di grasso < 30%), di stagionatura non inferiore ai 45-60 giorni, di peso non inferiore a Kg. 0,800, ben impastato ed aromatizzato, senza punte di rancido, esteriormente sodo, resistente al taglio, di buon sapore e odore, senza aglio, confezionato entro un budello naturale;

Salsiccia fresca: preparata esclusivamente con carne di suino, assolutamente priva di strutture cartilaginee, con contenuto di grassi non superiore al 30%, dovrà essere confezionata sottovuoto;

Mortadella: di puro suino;

Pancetta: confezionata sottovuoto, stesa, con stagionatura di almeno due mesi, contenuto di grassi non superiore al 30%;

Arrotolato: di tacchino.

PRODOTTI ITTICI

Qualora sia di facile reperimento si utilizzeranno prodotti freschi e, in alternativa surgelati. I prodotti surgelati dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Si dovrà porre attenzione alla glassatura presente.

Indicativamente si propongono:

Filetti surgelati, perfettamente deliscati, in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati di: nasello, merluzzo, platessa, sogliola, cernia, trota, salmone, dentice;

Tranci surgelati, in confezioni originali di: pesce spada, tonno, cernia, salmone;

Bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee, o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

Pesce conservato/pesce in scatola

Tonno, sgombro, in scatola all'olio di oliva o al naturale.

OLI E GRASSI

Olio extra-vergine di oliva: ottenuto per spremitura a freddo

Burro: pastorizzato, fresco

Olio di semi di arachide

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte: fresco pastorizzato intero, latte fresco pastorizzato parzialmente scremato, oppure latte di alta qualità pastorizzato intero

Latte: UHT intero impiegato solo come ingrediente per la preparazione di alcuni piatti, come ad esempio la besciamella

Yogurt di latte intero

Yogurt alla frutta ingredienti: yogurt intero, zucchero, polpa di frutta

Panna: UHT

FORMAGGI E LATTICINI

Per facilitare la scelta dei prodotti, indicativamente si propongono:

a pasta molle: stracchino, robiola, crescenza, taleggio, gorgonzola, caciotta fresca, formaggi freschi monodose con fermenti vivi esenti da additivi a pasta filata: mozzarella vaccina, mozzarella di bufala, filoni (unici ingredienti: latte, caglio, sale), provola, provolone, scamorza a pasta dura: asiago, svizzero, fontina Stagionati: grana padano, parmigiano reggiano, interi a pezzi e/o grattugiati: pecorino Ricotta da siero di latte vaccino senza aggiunta di latte.

Oltre alle caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari sopra riportate, si elencano qui di seguito le marche dei prodotti da impiegare nel confezionamento dei pasti:

1.- BURRO

Burro di pura panna fine centrifugata; il contenuto in acqua dovrà essere non superiore al 14%, il contenuto in grasso non dovrà essere inferiore all' 8%, con indice di rifrazione a t. 35°C compreso tra 44 e 47; il prodotto non deve risultare rancido o acido, non deve contenere alcuna materia eterogenea e deve rispondere ai requisiti delle leggi vigenti.

Tipo: Galbani - Zappalà - Prealpi.

2. - PANNA

Prodotta dalla centrifugazione del latte intero, con tenore in grassi minimo del 22%. Tipo: Parmalat - Sole - Giglio.

3. - CACIOCAVALLO

Formaggio la cui stagionatura non deve essere inferiore a nove mesi, a pasta dura cotta, prodotto esclusivamente da latte vaccino; friabile di colore paglierino, aroma caratteristico e sapore piccante gradevole.

Tipo: Ragusano stagionato.

4. - EMMENTHAL

Formaggio svizzero derivante da latte normalmente intero; il peso varia da 60 a 13 Kg., con crosta solida, colorata dal giallo al bruno chiaro. Occhiatura abbondante con interno opaco, forma regolare tonda, pasta di colore giallo o avorio; tenore minimo in grasso dell'estratto secco 45%; salatura in salamoia ed a secco.

Tipo: Galbani - Locatelli - Prealpi.

5. - PROVOLA DOLCE

Formaggio a pasta filata, dura, prodotto con latte vaccino intero, ad acidità naturale di fermentazione; coagulazione con caglio di vitello per il formaggio detto a caglio dolce; peso da 1 a 6 Kg. (quasi sempre tra i 4 e i 5 Kg.); crosta liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato che tende qualche volta al giallo bruno; la pasta compatta, priva di occhi, di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino; sapore dolce, butirroso; la sostanza grassa sul secco minima del 45%.

Tipo: Galbani - Locatelli - Prealpi.

6. - MOZZARELLA

Formaggio a pasta filata, molle, non cotta, non pressata, fabbricato con latte di bufala e latte vaccino ad acidità di fermentazione; forma sferica-ovoidale, variabile, senza crosta. Pasta morbida, bianca dal sapore leggermente acidulo a struttura stratificata; grasso sul secco minimo 44%. Tipo: Galbani - Locatelli - Zappalà.

7. - FONTINA

Formaggio grasso, a pasta semi-cotta, fabbricato con latte di vacca intero e proveniente, di norma, da una sola mungitura; forma cilindrica, peso da Kg. 8 a 19; crosta compatta, sottile, avente uno spessore di circa 2 mm.; pasta di colore leggermente giallo pallido, pastosa e piuttosto molle con rare occhiature; sapore dolce, molto delicato caratteristico; grasso sulla sostanza secca minimo del

45%. Tipo: Galbani - Locatelli - Prealpi.

8. - PARMIGIANO

Formaggio semi-grasso a pasta dura cotta, a maturazione lenta, prodotto con coagulo di vacca e latte vaccino; pasta minuta e granulosa di colore leggermente paglierino, fondente al palato. Tipo: Parmigiano Reggiano – Parmigiano Emiliano

9. - FORMAGGINO FUSO

Formaggio fuso, senza conservanti, in confezione da 8 porzioni.

Tipo: Galbani - Locatelli - Prealpi.

10. - LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

Latte omogeneizzato, sterilizzato, parzialmente scremato, contenuto in grassi massimo del 1,8%. Peso specifico a 15°C compreso tra 1029 e 1034, residuo secco non inferiore alla quantità di 0,7. Il latte deve rispondere a tutti i requisiti organolettici previsti dalle norme vigenti e deve essere fornito in conformità alle vigenti leggi sanitarie. Tipo: Stelat - Parmalat.

11. - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio ottenuto dalla spremitura delle olive, deve essere di purissima qualità, limpido, chiaro, moderatamente fluido, non adulterato con altri oli (arachide, sesamo, cotone, ecc.), non deve essere colorato artificialmente; deve avere una densità di 0,914 - 0,915, con acidità non superiore ad 1° espresso in acido oleico. Deve corrispondere, infine, ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Tipo: Carapelli - Dante - Pantaleo.

12. - OLIO DI SEMI DI SOIA

L'olio di semi di soia deve essere di soia commestibile, non ricavato da prima pressione idraulica a freddo, deve essere puro e non adulterato con altri oli di semi; deve essere dolce, limpido molto meno colorante di quello di oliva, con un sapore ed odore che rammenta quello di semi. Tipo: Gico - Giada.

13. - VINO ROSSO

Vino rosso con tenore alcolico Vol. 11%. Confezioni da un litro.

Tipo: Sangiovese Tavernello - Torre Solada - Vèrbese.

14. - VINO BIANCO

Vino bianco con tenore alcolico Vol. 10,5%. Confezioni da un litro.

Tipo: Trebbiano Tavernello - Torre Solada - Vèrbese.

15. - ACETO DI VINO

Aceto di vino con acidità al 6%. Confezione da un litro.

Tipo: Ponti - Bonanno.

16. - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La semola di grano duro deve essere di tipo "O", deve avere un contenuto massimo di acqua del 12%, un'acidità massima riferita a 100 parti di sostanza secca del 4%. I formati devono corrispondere ai tipi: pasta lunga, pasta tagliata, pasta minuta per brodo,, infine deve corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Tipo: Barilla - Poiatti - Voiello.

17. - RISO

Riso in confezioni da un chilogrammo, chicchi per tutte le ricette. Tipo: Gallo - Scotti - Flora.

18. - TORTELLINI

Tortellini secchi ripieni con carne brasata, grana e prosciutto crudo. Tipo: Barilla - Rana.

19. - LASAGNE ALL'UOVO

Lasagne all'uovo secche. Tipo: Le Emiliane Barilla n. 199.

20. - MORTADELLA

Mortadella s.b., che deve essere costituita dal 25% di grasso puro di suino in lardelli; il rimanente dell'impasto finemente triturato deve essere composto da carne bovina e suina in parti uguali e perfettamente mondata; la farina di latte non deve essere superiore al 14%. il prodotto stagionato deve risultare compatto, di consistenza normale, privo di vacuoli; odore gradevole ma non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie.

Tipo: Galbani - Locatelli - Fiorucci.

21. - SALAME

Insaccato corrispondente all'uso tradizionale; deve essere consistente di normale grado di stagionatura (minimo due mesi), deve risultare privo di parti con tendini, cartilagini, ecc. Il sale e le droghe devono risultare in giusta proporzione in modo da conferire odore gradevole. L'impasto deve essere costituito dal 30% da grasso duro di suino, per il rimanente 70% da carne accuratamente mondata di suino o di vitellone. Salame tipo "Napoli".

Tipo: Galbani - Locatelli - Fiorucci.

22. - SALAME "TIPO CACCIATORE"

Tipo: Galbani - Locatelli - Fiorucci.

23. - PROSCIUTTO COTTO

Prodotto dalla coscia magra del suino sgrassata, di I^a qualità, e deve pervenire da suino maturo, senza conservanti.

Tipo: Galbani - Locatelli - Fiorucci.

24. - PANCETTA ARROTOLATA

Pancetta di puro suino di I^o qualità.

Tipo: Galbani - Locatelli - Fiorucci.

25. - WÜRSTEL

Würstel senza pelle e polifosfati aggiunti.

Tipo: Galbani - Locatelli - Fiorucci.

26. - FAGIOLI

Fagioli borlotti, secchi, sterilizzati.

Tipo: Select.

27. - LENTICCHIE

Lenticchie secche, giganti sterilizzate, in confezione da gr.500.

Tipo: Select - Terravecchia.

28. - POMODORO PELATO

Pomodori italiani, con succo di pomodoro.

Tipo: Derica - Cirio - Valfrutta.

29. - CONCENTRATO DI POMODORO

Concentrato doppio di pomodoro, costituito da una massa di consistenza molle, di odore e sapore caratteristico, privo di antifermentativi, metalli tossici, coloranti artificiali; il cloruro di sodio non deve superare il 3%. Le latte devono essere litografate con indicazione del fabbricante e le date di confezionamento e di scadenza.

Tipo: Derica - Cirio - Valfrutta.

30. - SALE

Sale da cucina tipo industriale.

Tipo: Italkali.

31. - TONNO

Tonno in scatola in olio di oliva.

Tipo: Mareblu - Nostromo - Rio mare.

32. - CARNE IN SCATOLA

Carne bovina lessata preparata in gelatina.

Tipo: Montana - Simmenthal.

33. - ARANCIATA

Succo d'arancia al 12%.

Tipo: Fanta - Sanpellegrino.

34. - ACQUA MINERALE

Acqua minerale naturale.

Tipo: S. Benedetto - Vera - Levissima.

35. - ZUCCHERO

Zucchero semolato.

Tipo: Eridania.

36. - MAIONESE

Maionese, senza conservanti.

Tipo: Kraft - Calvé - Star.

37. - PREPARATO PER BRODO

Preparato per brodo e condimento a base di glutammato.

Tipo: Knorr -Star - Maggi.

38. - CAFFÈ'

Caffè tostato e macinato.

Tipo: Splendid classic - Lavazza crema e gusto.

39. - ZAFFERANO

Zafferano in polvere.

Tipo: Tre cuochi.

40. - PESCHE SCIROPATE

Tipo: Del Monte - Valfrutta.

41. - ANANAS SCIROPATE

Tipo: Del Monte - Valfrutta.

42. - MACEDONIA DI FRUTTA SCIROPATA

Tipo: Del Monte - Valfrutta.

43. - FUNGHI COLTIVATI

Funghi al naturale.

Tipo: Berni - Soleil.

44. - UVA PASSOLINA E PINOLI

Uva passolina e pinoli.

Tipo: Noberasco - Bellanca.

45. - THE'

Thé indiano in filtri.

Tipo: Star - Infrè.

46. - CAMOMILLA

Camomilla in filtri.

Tipo: Star - Bonomelli.

47. - PEPE

Pepe nero.

Tipo: Gi.e Gi. di Giuffrida - Bellanca.

48. - BICARBONATO DI SODIO

Bicarbonato di sodio purissimo ad uso alimentare.

Tipo: Solvai.

49. - COZZE

Cozze al naturale: cozze, acqua e sale.

Tipo: Amati.

50. - VONGOLE

Vongole al naturale: Vongole, brodo di vongole, correttore di acidità: acido citrico.

Tipo: Amati.

51 - MAIS

Mais al naturale: Mais, acqua, zucchero e sale.

Tipo: Valfrutta - Del Monte - Cirio.

52 - KETCHUP

Ketchup, con zuccheri ed edulcorante, di pomodoro.

Tipo: Kraft - Del Monte.

53 - FILETTI DI ACCIUGHE

Filetti di acciughe: Filetti di acciughe all'olio d'oliva.

Tipo: Nostromo.

54 - MERENDINE ASSORTITE

Tipo: Croissant - nastrine - plumcake - biscotti - trancetto - snack

55 - BELPAESE

Tipo: Galbani

56 - PHILADELPHIA

Formaggio fresco, senza conservanti.

Tipo: Kraft

57 - COCA-COLA

Tipo: Coca-cola

58 - YOGURT

Magro o vellutato o con pezzi di frutta

Tipo: Galbani - Locatelli - Parmalat

59 - SUCCO DI FRUTTA

Succhi di frutta assortiti da 200 ml.

Tipo: Valfrutta - Del Monte

Per quanto concerne le qualità delle derrate alimentari ortofrutticole (verdura, ortaggi e frutta) devono presentare le seguenti caratteristiche:

VERDURE ED ORTAGGI

- a. essere di recente raccolta;
- b. essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- c. essere asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti o di altri corpi e prodotti eterogenei;
- d. essere omogenei per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme a seconda della specie.

FRUTTA

- a. presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e della coltura;
- b. avere raggiunto la maturazione che la rende adatta al pronto consumo;
- c. essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- d. la frutta a granella (mele, pere) e a drupa (albicocche, ciliege, pesche, susine) non dovrà mai presentare polpa ammezzita e fermentata in processi incipienti;
- e. l'uva deve essere costituita dalla totalità dei grappoli aventi bacche asciutte e mature.