



**COMUNE DI GHILARZA**  
(Provincia di Oristano)

**CAPITOLATO D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA  
SCOLASTICA PER LE SCUOLE PUBBLICHE DELL'INFANZIA DI GHILARZA  
ANNI SCOLASTICI 2016/2017 – 2017/2018 CIG 67796529CF**

**Allegato 1** CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI



**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**  
**DEI PRODOTTI UTILIZZATI PER CONFEZIONARE I PASTI**

Il presente allegato indica le caratteristiche e la qualità delle derrate alimentari (compresa l'acqua da somministrare durante i pasti) che dovranno essere utilizzate per la preparazione di pasti per il servizio di mensa scolastica, sulla base di quanto prescritto nel capitolato d'appalto.

Il Comune si riserva di controllare che i prodotti alimentari utilizzati siano conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia che qui si intendono tutte richiamate e corrispondano alla descrizione fatta nel presente allegato. A tal fine, la ditta dovrà essere in grado di dimostrare, con le previste certificazioni, la provenienza di tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti.

Le materie prime descritte nel presente allegato dovranno essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e di provenienza esclusivamente nazionale.

L'appaltatore dovrà privilegiare, per tutti i prodotti di seguito descritti, l'utilizzo di prodotti sardi, tipici del territorio e a filiera corta, secondo quanto indicato dalla Legge Regionale 19 gennaio 2010 n. 1 Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla L. R. 18/98.

La Ditta s'impegna a fornire prima della stipula del contratto la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari, dal Decreto Legislativo n. 155 del 26.05.1997.

Tutti i prodotti utilizzati dalla Ditta dovranno riportare sull'etichetta tutte le informazioni previste dalle normative vigenti ( D.lgv n. 157/2004), pena l'applicazione delle sanzioni ivi previste.

E' fatto assoluto divieto di provvedere a preparazioni o cotture, anche parziali, dei cibi nei giorni antecedenti a quello del consumo. La fornitura di ogni tipologia di pasto deve rispettare l'alternanza settimanale del menù, e relativamente alla frutta, esse devono conformarsi ad un criterio di ampia variabilità e graduabilità dei prodotti.

**PANE**

Il pane dovrà essere fresco, garantito di produzione giornaliera ben lievitato e ben cotto. Deve essere prodotto con farina di grano tenero di tipo "0" o integrale, con regolare aggiunta di sale comune.

Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, quali gusto eccessivo di lievito, odore rancido, di farina cruda, muffa o altro.

Il trasporto deve avvenire secondo le condizioni indicate dall' art. 26 della Legge 580 cioè in "recipienti lavabili e muniti di copertura a causa di insudiciamento". Nel caso di contenitori rigidi o altri contenitori (es. sacchi di carta) questi devono rispondere ai requisiti specifici previsti dal D.M. 31 luglio 1973 e s.i.m. . Il pane integrale dovrà essere prodotto con farina integrale biologica e essere confezionato analogamente al pane comune.

**PASTE ALIMENTARI**

La pasta dovrà essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta in Italia e con farina di semola di grano duro e acqua.

Le confezioni sigillate ed integre devono riportare tutte le informazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992 n°109 e la data di scadenza in modo ben visibile. La pasta deve essere in perfetto stato di conservazione, di odore e sapore gradevole, priva di muffe, immune da insetti e loro parti, di colore giallognolo, aspetto omogeneo, fatura vitrea, esente da difetti di essiccazione. Dovrà essere di aspetto uniforme, e sottoposta alla prova di cottura ( 50 g. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente 2,5 g. di sale per 15') non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Gli gnocchi dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina "OO" o di tipo "O" senza aggiunta di additivi. I ravioli devono contenere un ripieno (ricotta o altro) con una percentuale non inferiore al 25%, con contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore a quella prescritta dalla disposizione di legge. La loro etichettatura dovrà essere conforme alle norme vigenti in materia.

Per la pasta per lasagne dovranno essere utilizzate sfoglie di pasta all'uovo. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente senza preventivo passaggio in acqua bollente.

La pasta cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza considerando l'eventuale trasporto con contenitori termici all'esterno dal centro di cottura.

Per la pizza: pasta lievitata di pane preparata con farina di tipo "O", acqua, olio extravergine di oliva, sale e lievito di birra.

## **RISO**

Le tipologie ammesse sono le seguenti:

- riso del gruppo superfino "arboreo";
- riso del gruppo tipo trattamento "iperboiled";
- riso del gruppo superfino "Roma".

Il riso superfino, per risotti asciutti, deve essere conforme alle norme della L. 18.03.1958 n°325 e successive modificazioni (L.n° 586/62). Deve essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture, etichettati in conformità al D.lgvo n°109/92 con sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, o alterazioni di tipo microbiologico. Inoltre, non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna, come da disposizioni di leggi vigenti.

Il riso fino utilizzato per le minestre dovrà avere le caratteristiche peculiari della specie, e gli stessi requisiti igienici o organolettici del riso superfino.

Alla cottura deve mantenere consistenza per almeno 1 ora.

## **ORZO PERLATO**

L'orzo in grani da usare in alternativa al riso o alla pasta. Ai sensi della L. n°325/58 il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestati.

L'etichettatura deve essere conforme alle normative delle leggi vigenti (D.L. N° 109/92), e le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture.

### **MINESTRE**

Per le minestre dovrà essere utilizzata la pasta o il riso come sopradescritto, cocktail di verdure surgelate o fresche (fagiolini, patate, carote, cavolfiore, cipolle, bietole, pomodori, zucchine). Le forniture devono provenire da produzioni nazionali. L'aspetto degli ortaggi utilizzati deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità. Inoltre non devono essere presenti sostanze o corpi estranei, larve o frammenti di insetti.

### **FORMAGGI**

I formaggi utilizzati saranno di tipo tecnicamente perfetto, sia nella loro composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, esenti da difetti o alterazioni anche incipienti, sia della crosta che della pasta (gonfiature, sfogliature, rammollimento, colorazione anormale ecc.). I formaggi dovranno risultare prodotti con le garanzie e i requisiti previsti dalle leggi, quanto a materie prime e contenuto di materia grassa, e dalle disposizioni igienico sanitarie vigenti; in particolare i formaggi dovranno possedere tutti i caratteri fisici, chimici e organolettici dei prodotti di prima qualità. Dovranno essere avvolti in carta o altri materiali e contenitori conformi ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente. I formaggi a denominazione di origine tipici possono essere commercializzati anche in parti confezionate; sulle parti confezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

I tipi di formaggio, di produzione nazionale e/o regionale da fornire saranno i seguenti:

1. mozzarella vaccina (fior di latte) formaggio fresco, a pasta filata;
2. dolce sardo;
3. edamer;
4. Ricotta fresca, ottenuta da siero di latte vaccino.

Il formaggio utilizzato come condimento è unicamente il Grana Padano o Parmigiano Reggiano e deve essere di 1<sup>a</sup> scelta;

marchiato;

avere ottimo sapore e profumo;

avere una stagionatura di almeno 18 mesi.

### **YOGURT**

Deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente alla attività dei microrganismi specifici di fermentazione (mantenuti vivi e vitali ed in quantità elevata fino alla data di validità riportata

sul contenitore), al contenuto in grasso e ai contenitori. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi. La frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. Le confezioni devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione, e lo stesso deve essere sottoposto ad un trattamento di bonifica termica prima dell'inoculo dei fermenti. Deve inoltre essere indicato il termine minimo di conservazione con la dicitura " da consumarsi il.....".

### **UOVA**

Le uova devono essere fresche e di categoria di qualità "A" di peso 4 (da 55 a 60 grammi), con le caratteristiche previste dal Regolamento CEE nr. 2772\75. Devono avere guscio integro, albume chiaro liquido, denso, tuorlo ben trattenuto. Per preparazioni alimentari che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti prodotti pastorizzati conformi al D.lgs. n° 65/93, in confezioni originali, idonee al consumo giornaliero. Le stesse confezioni una volta aperte devono essere interamente utilizzate per le preparazioni. E' vietato lo stoccaggio di confezioni già aperte contenenti residui di prodotto.

### **CARNI**

Le carni devono provenire da allevamenti nazionali e macellati da animali in stabilimenti nazionali autorizzati; devono essere fresche e non surgelate, di prima qualità, prive di additivi (D. n° 209/96 e succ. modificazioni), di estrogeni, di sostanze inibenti, secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie vigenti. Deve essere sempre possibile risalire all'allevamento di origine degli animali da cui derivano le carni. Le stesse dovranno essere accompagnate dal documento commerciale – sanitario di origine. Non dovranno essere utilizzate carni che risultino essere ad u esame sommario o in seguito a perizia sanitaria avariate o alterate.

### **CARNI BOVINE – SUINE – AVICOLE**

Tutti i prodotti

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica
- devono presentare un buono aspetto, buono stato di conservazione, di consistenza non flaccida e prive di qualsiasi alterazione, avere un buon sapore e non avere odore sgradevole
- devono essere freschi e provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge.

Le carni bovine dovranno provenire da animali maschi, castrati, di età inferiore ai 24 mesi oppure da animali femmine che non abbiano ancora partorito.

### **PROSCIUTTO CRUDO E COTTO**

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati. Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote ( bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte con grasso bianco, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta deve essere la seguente: carne suina fresca e/o congelate, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nutrito e nitrato. Il prodotto deve essere confezionato ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.

Il prosciutto crudo deve essere di coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione, con le caratteristiche merceologiche di cui alla L. n° 26 del 13 febbraio 1990, con colore al taglio uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato da bianco puro delle parti grasse. La carne deve essere di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma flagrante e caratteristico. La stagionatura non deve essere inferiore a sedici mesi.

### **PRODOTTI ITTICI**

I prodotti potranno essere freschi, o in alternativa congelati, ma comunque con caratteristiche organolettiche o di aspetto paragonabili a quelle presenti della medesima specie allo stato di freschezza. Devono essere privi di spine, cartilagini, di pelle, e presentare poco grasso. Allo scongelamento non devono sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniacca o altro).

È consentito l'utilizzo di filetti di merluzzo e i filetti di nasello «surgelati» (definiti commercialmente «cuori», «fiori», «filettino» ecc. – comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti), senza pelle e deliscati, contenuti in confezioni fino a Kg. 5 con l'etichetta riportante le indicazioni di cui all'art. 8 del Decreto Legislativo 27.1.1992 n. 110.

Non sono ammessi i precucinati surgelati, con la sola eccezione dei bastoncini di pesce.

### **TONNO ALL'OLIO DI OLIVA**

Il tonno deve essere di prima scelta, di produzione nazionale ed estera, confezionato in banda stagnata o meglio in vetro. Deve essere inoltre poco salato, di gusto delicato, di consistenza solida ma tenera, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, con assenza di parti estranee e di acqua. Deve rispondere alla vigente normativa in materia.

La confezione dovrà rispettare la normativa prevista dall'art. 11 della Legge 30 aprile meglio se extravergine e di produzione nazionale.

### **PRODOTTI SURGELATI**

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, D.lgs 110/92, D.M. n° 493/95).

### **OLI E GRASSI**

L'olio usato per la cottura e il condimento deve essere olio di oliva extravergine di produzione nazionale, e non deve contenere più del 1% in peso di acidità espressa come acido oleico, di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti.

Il burro di panna centrifugata dovrà essere in confezioni avvolte in idonea carta alimentare. E' tassativamente vietato l'uso di margarina.

## **POMODORI PELATI**

I pomodori utilizzati devono essere di qualità superiore, con caratteristiche previste dal D.P.R. 428/75 art. 2, con peso sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto e residuo secco inferiore al 4,5%.

## **ORTAGGI**

Gli ortaggi devono essere costituiti da vegetali di stagione, di recente raccolta, selezionati, privi di additivi integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e maturazione naturale fisiologica e commerciale, puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e sapori e odori estranei, privi di altri corpi e prodotti estranei. Non possono presentare tracce di alterazioni, trasudazioni d'acqua e fermentazioni anche incipienti.

Gli ortaggi, se non freschi di stagione ( anche sé deve prediligersi quello fresco ), possono essere surgelati, ma non in scatola, fatta eccezione per i pomodori pelati interi ed i fagioli borlotti e spagna. Sono ammessi i legumi secchi, quali lenticchie, fagioli e ceci.

Le patate dovranno essere devono essere di recente raccolto e giunte ad una maturazione fisiologica, appartenere alla stessa specie e zona di appartenenza ed esenti da odori tanfi e lezzi prima e dopo la relativa cottura. Le patate utilizzate non devono presentare la buccia raggrinzita o flacida e germogli, l'intero non deve avere chiazze scure o tracce di verde epicarpale. Non possono essere utilizzate le patate che presentino maculosità bruna della polpa, incrostazioni terrose o sabbiose e spaccature. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio e cipolle e le patate non devono essere trattate con radiazioni gamma.

I fagioli devono essere di prima scelta, in ottimo stato di conservazione e di raccolta non superiore ad un anno. Devono inoltre essere immuni da parassiti, privi di terrosità e corpuscoli, con buccia lucida, tesa priva di macchie o punteggiatura nera.

## **FRUTTA**

La frutta proposta deve essere fresca, di prima qualità, di recente raccolta, variabile in rapporto alla stagione. Deve avere un adeguato stato di sviluppo e maturazione naturale, esenti da difetti, non portino tracce di appassimento, ammaccature, abrasioni, spaccature. Sono da escludere i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali di maturazione, che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, che siano stati attaccati da parassiti animali o vegetali o abbiano incrostazioni nere.

## **GENERI ALIMENTARI VARI**

Il sale grosso e fino deve essere marino, preferibilmente iodato e/o iodurato

**A tutela e controllo della qualità in tutte le fasi si rende necessario prevedere:**

- L' approvvigionamento delle derrate presso fornitori selezionati.
- La razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime, in funzione della vita residua e delle sedi di stoccaggio e conservazione. Per le derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi superiori ai 30 giorni, per i prodotti deperibili i requisiti di freschezza devono essere mantenuti fino al consumo.
- Preferire pezzature commerciali che soddisfino le necessità giornaliere senza avanzi di sfuso
- Le merci dovrebbero inoltre essere mantenute in confezione originale integra, fino al momento dell'utilizzo nei laboratori di produzione.