



COMUNE DI SANDIGLIANO
Provincia di Biella

**CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SCUOLE, I
DIPENDENTI COMUNALI ED IL CENTRO ESTIVO.**
PERIODO 13.09.2010 – 31.07.2012.

ALLEGATO C)

TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Tutti gli alimenti forniti, anche quelli eventualmente non previsti nelle presenti tabelle, devono possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.
Per l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento alle disposizioni vigenti, ed in particolare al D. Lgs. n. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni ed al Reg. CE n. 178/2002.

PANE

Pane comune

Deve essere fresco, ben lievitato e completamente cotto, prodotto con farina di grano tenero, lievito naturale, sale e acqua.

Deve essere garantito di produzione giornaliera, non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimentare, ben chiusi; i sacchetti non devono essere riutilizzati.

Pane integrale

Deve essere prodotto con farine integrali esenti da fitofarmaci, antiossidanti, conservanti od altro; la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Deve essere garantito di produzione giornaliera, non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimentare, ben chiusi; i sacchetti non devono essere riutilizzati.

Pane grattugiato

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro; devono risultare indenni da infestanti o parassiti o larve o frammenti di insetti o muffe.

FARINA

La farina deve essere di grano tenero (tipo 00) con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali o altre sostanze estranee. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro; devono risultare indenni da infestanti o parassiti o larve o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza. Le stesse caratteristiche sono richieste per la farina di mais.

PASTA

Pasta di semola di grano duro

Deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

Deve essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo e da muffe.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

Pasta secca all'uovo

Deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative.

Deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro ed almeno 4 uova di gallina pari a gr.200 per chilo di semola; deve presentarsi un buono stato di conservazione.

Paste ripiene

Devono essere confezionate sotto vuoto od in atmosfera protettiva e successivamente sottoposte a trattamento termico equivalente a +75°C per 30 secondi o stabilizzate con trattamento di essiccazione (umidità relativa < 12,5%); le paste non stabilizzate mediante essiccazione devono essere conservate a temperatura non superiore a + 10°C.

Devono essere prive di polifosfati.



COMUNE DI SANDIGLIANO Provincia di Biella

RISO

Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa alterarne il colore o la composizione naturale. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Deve essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo e da muffe.

Il riso deve essere di tipo fino o superfino.

ORZO PERLATO, FARRO ED ALTRI CEREALI

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti. I grani dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

GNOCCHI

Devono pervenire in confezioni sigillate. La composizione deve essere la seguente: fiocchi di patate, farina di grano tenero tipo 00, semola, acqua e sale,. Devono rispondere alle vigenti norme igienico sanitarie.

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

La carne bovina deve provenire da animali macellati in macelli nazionali e sezionata in laboratori di sezionamento riconosciuti (impianti CEE); deve essere ottenuta da parti muscolari intere da trattarsi presso il centro di cottura; deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto di colore bianco candido, marezzatura media e di consistenza pastosa.

Deve riportare i prescritti bolli sanitari.

Il termine di conservazione indicato sulle confezioni non deve essere inferiore ai 10 giorni dalla data di utilizzo.

Per la preparazione di polpette, hamburger e ragù devono essere utilizzati tagli scelti del quarto anteriore con esclusione del collo (polpa e spalla, sottospalla e reale). La grammatura della carne è calcolata al crudo e al netto. La carne deve essere debitamente sgrassata e privata di ogni scarto.

CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia di vigilanza igienica, provenire da allevamenti nazionali riconosciuti a norme CEE e da animali macellati da non più di 3 giorni e non meno di 12 ore.

Devono essere prive di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

La fornitura dovrà in ogni caso adeguarsi alle norme CEE in materia di igiene e salute dei consumatori. Le confezioni devono riportare il bollo CEE, e devono essere conservate in modo che la temperatura interna non superi +4°C;

Le carni di pollo devono provenire da animali allevati a terra e nutriti esclusivamente con mangimi vegetali; devono risultare di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso; la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro omogeneo, pulita, elastica, senza penne o spuntoni né piume.

Le carni di tacchino devono provenire da animali allevati a terra e nutriti esclusivamente con mangimi vegetali; devono essere a grana sottile, di colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile.

La fornitura delle cosce è calcolata al lordo.

Devono essere trasportate con temperature di trasporto comprese fra -2°C e +4°C.

CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE

Devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia di vigilanza igienica, provenire da allevamenti nazionali o comunque riconosciuti a norme CEE e riportare il bollo CEE.

Devono provenire da animali nutriti esclusivamente con mangimi vegetali.

Devono presentare colore roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa e venatura scarsa.

Devono essere trasportate con temperature di trasporto comprese fra -1°C e +7°C.

Il termine di conservazione indicato sulle confezioni non deve essere inferiore ai 10 giorni dalla data di utilizzo.

PESCE

Deve essere surgelato, pulito, privo di lische, pelle o altro scarto. La pezzatura dei filetti deve essere omogenea e costante. Sull'imballaggio deve essere riportato il numero di lotto; sull'etichetta devono essere riportate le seguenti informazioni: tipo di prodotto, peso netto e peso dopo lo scongelamento, luogo di origine, nome del produttore e stabilimento di produzione.

Il pesce deve presentare tutte le caratteristiche merceologiche ed organolettiche previste dalle normative in materia; allo scongelamento non deve sviluppare odore di rancido e deve conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco; non deve presentare colorazione anormale, attacchi parassitari, corpi estranei.

I filetti e i tranci devono essere privi di grumi di sangue, residui di pinne, membrane e pareti addominali.

La data di scadenza del prodotto non deve essere inferiore a 90 giorni dalla data di utilizzo.

La grammatura prevista nella tabella dietetica si riferisce al prodotto scongelato.



COMUNE DI SANDIGLIANO Provincia di Biella

TONNO IN SCATOLA

Deve essere confezionato sotto olio di oliva, a trancio intero. Non deve presentare difetti di colore, che deve essere chiaro, di sapore o di odore.

Sulla confezione devono essere riportati: nome del produttore, luogo di produzione, peso netto del prodotto, data di scadenza. La grammatura precisata dalla tabella dietetica è riferita al prodotto sgocciolato.

L'olio di conservazione del tonno non deve essere utilizzato nella preparazione di alcun tipo di piatto.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti quali ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

SALUMI

Devono essere di ottima qualità e stato di conservazione.

Gli insaccati non stagionati (salamele, salsicce ecc.) devono essere prodotti solo con carni refrigerate con esclusione delle frattaglie; devono contenere nitrati o nitriti entro i limiti di legge ed essere confezionati e conservati a temperatura non superiore a +4°C.

Non devono presentare colori od odori sgradevoli, gusto cattivo, muffe o agenti infestanti.

Devono aver raggiunto la giusta maturazione (non meno di due mesi), l'impasto deve presentarsi compatto e composto dalle percentuali di grasso e magro previste per i vari tipi di salumi.

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto deve provenire dalla coscia di prima qualità, privo di polifosfati, additivi aggiunti e lattosio; deve presentare tutte le garanzie e le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia.

L'involucro non deve presentare all'interno percolazioni di liquido; il prodotto non deve presentare patinature, colori od odori sgradevoli ed il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite e sapore rancido.

Deve presentare una quantità limitata di grasso interstiziale e deve essere privo di alveolature, iridescenza ed altri difetti.

Deve essere affettato idoneamente tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto, e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

Non deve essere usato quello affettato e confezionato sotto vuoto, il prosciutto deve presentare altresì le seguenti caratteristiche:

la fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali, e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore, non deve possedere iridizzazione, picchiettatura o altri difetti.

Prosciutto crudo

Deve essere di qualità Parma o San Daniele, proveniente da suini di prima qualità, in perfetto stato di conservazione, di colore rosa e rosso, privo di aree vuote e di parti cartilaginose, di sapore delicato, poco salato, esente da estrogeni, antibiotici ed additivi chimici.

Deve essere opportunamente stagionato per un periodo non inferiore a 10 mesi e con umidità sulla parte magra pari al 58-60%

Bresaola

Prodotto ottenuto dalle fasce muscolari della coscia di bovino adulto, dotato di una stagionatura non inferiore a 30 giorni.

Deve essere compatta e adatta al taglio, priva di additivi, con umidità calcolata sulla parte magra compresa fra 58% e 62%; non eccessivamente secca, ben pressata, di consistenza soda.

Deve contenere nitrati e nitriti entro i limiti di legge.

Non deve avere difetti di conservazione sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

ORTAGGI

Devono appartenere alle categorie commerciali I EXTRA o I, devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere esenti da trattamenti fitosanitari, giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, privi di corpi estranei, non presentare tracce di alterazione e fermentazione anche incipienti.

I prodotti da utilizzare sono i seguenti:

- cipolle, aglio, porri;
- carote: devono essere scelte le più piccole e tenere per il consumo come contorno, mentre per l'uso nelle altre preparazioni alimentari possono essere utilizzate quelle a radice più grande;
- piselli e fagiolini di qualità finissima;
- spinaci, erbe, cavoli, verze, broccoli, cavolfiori, sedano, zucchini, zucca, pomodori, peperoni, melanzane



COMUNE DI SANDIGLIANO Provincia di Biella

- finocchi senza gambo (senza fiamma)
- patate: prive di parti verdi, di germogli o segni di germogliazione, vanno conservate in luogo asciutto e ben ventilato;
- insalata nelle varietà di sapore dolce (tipo lattuga).

Le grammature delle verdure sopra citate sono da considerarsi al netto, pulite e mondate.

E' consentito un limitato impiego di ortaggi surgelati per la preparazione di minestrone e minestre di verdure, e di contorni qualora non sia possibile reperire gli ortaggi freschi previsti dai menù; essi devono presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico sanitario; non vi devono essere corpi estranei e grumi all'interno, i pezzi devono risultare separati senza pezzi di ghiaccio sulla superficie; la consistenza non deve essere legnosa né spappolata; il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

LEGUMI SECCHI

I legumi devono essere integri, privi di impurità e corpi estranei, di pezzatura il più omogenea possibile, esenti da parassiti, muffe, insetti ed altri corpi estranei, uniformemente essiccati ed avere subito una conservazione non superiore ad un anno dalla data della raccolta.

LEGUMI CONSERVATI

È consentito l'utilizzo esclusivamente di mais in scatola.

Il mais deve presentare la seguente composizione: mais dolce in grani, zucchero, sale e acqua.

Non deve presentare alterazioni di colore, odore o altro;

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti quali ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

POMODORI PELATI E PASSATA DI POMODORO

I pomodori devono essere ben maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie come previsto dalla vigente normativa il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti quali ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

PESTO

Deve avere la seguente composizione: basilico, olio di oliva, formaggio parmigiano, formaggio pecorino, pinoli, olio extravergine di oliva. Non deve presentare colore, odore o sapore anomali dovuti ad acidimento.

FORMAGGIO DA CONDIMENTO

Deve essere di qualità Grana Padano o Parmigiano Reggiano, contrassegnato dal marchio di origine.

La pasta deve presentare colore giallo paglierino, avere aroma fragrante e delicato ed una struttura minutamente granulosa con frattura a scaglia.

Non deve presentare odori e sapori anomali o non corrispondenti al prodotto tipico, difetti esterni tipo marcescenze o altro, né difetti interni quali occhiatura della pasta dovuta a fermentazioni anomale o altro.

La Ditta deve essere in possesso di dichiarazione attestante il tempo di stagionatura.

Il formaggio dovrà essere grattugiato nella medesima giornata di utilizzo e fornito a parte.

FORMAGGI DA TAGLIO

Devono essere dei seguenti tipi: stracchino, mozzarella, tomini freschi, ricotta, fontina, groviera.

Devono essere freschi, genuini, corrispondenti alla denominazione relativa e provenire da stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Salute.

Non devono presentare alterazioni esterne o interne, sapori, odori o colorazioni anomale e devono essere privi di muffe e corpi estranei.

Devono presentare tutte le caratteristiche previste dalle vigenti norme sanitarie in materia.

Devono essere conservati e trasportati in conformità alle attuali norme legislative.

Le confezioni devono essere conformi alle normative vigenti, riportare la data di scadenza ove previsto e non presentare difetti, rotture od altre anomalie visibili.

I formaggi freschi devono pervenire con data di scadenza non superiore a 15 giorni e devono essere consumati nel minor lasso di tempo possibile.

BURRO

Deve essere ottenuto da crema di latte vaccino separata per centrifugazione e aver subito il processo di pastorizzazione; avere un contenuto di materia grassa non inferiore all'80% e di acqua non superiore al 16%. Deve presentare una buona consistenza, spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizione dell'acqua uniforme. Deve essere conservato e trasportato a temperature conformi alla normativa vigente, non sottoposto a congelamento, devono essere assenti muffe, odori, sapori e colorazioni anomale; non deve essere in alcun modo alterato né presentare gusto di rancido.

La confezione deve riportare la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.



COMUNE DI SANDIGLIANO
Provincia di Biella

OLIO PER CONDIMENTI E COTTURA

L'olio utilizzato deve essere del tipo extravergine di oliva, di ottima qualità con acidità non superiore a gradi 1% in peso espresso in acido oleico e rispondere alle vigenti norme igienico sanitarie.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti quali ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

Deve essere di un solo tipo di semi in alternativa fra arachide e mais; deve avere un elevato punto termico di fumo e rispondere a tutti i requisiti previsti dalle norme vigenti.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti quali ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Gli oli esausti dovranno essere raccolti in appositi contenitori e smaltiti a cura e responsabilità della Ditta appaltatrice.

ACETO

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino senza alcuna aggiunta di coloranti o acido acetico, e fornito al momento secondo necessità.

LATTE

Il latte deve essere intero, a lunga conservazione e sterilizzato.

YOGURT

Deve essere naturale, non contenere coloranti e conservanti, essere confezionato in vasetti monoporzione con indicata la data di scadenza, privo di additivi, conservato e trasportato in conformità alle disposizioni vigenti; la fornitura deve prevedere l'assortimento almeno di tre gusti alla frutta oltre a quello bianco naturale. La data di scadenza non deve essere inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo.

UOVA

Le uova devono essere di gallina, fresche, di categoria A o EXTRA, di peso grammi 55/60, esenti da incrinature, riportare la data di scadenza sul guscio e provenire da stabilimenti riconosciuti a norme CEE.

Le confezioni devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione ed etichettatura.

FRUTTA

La frutta deve essere di stagione, di I categoria, giunta a naturale e completa maturazione ed esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, in pezzatura media.

La frutta deve essere fornita come segue:

- arance delle qualità più dolci e succose (tipo Tarocco, Navel);
- mele del tipo Stark, Delicious, o Golden Delicious;
- pere del tipo Conference, Williams, Degana.
- uva da tavola del tipo Italia o Regina
- mandaranci del tipo clementine (possibilmente senza semi)
- banane, prugne, susine, albicocche, pesche, kiwi

Si sottolinea che la fornitura di frutta deve essere la più varia possibile.

SALE

Deve essere utilizzato sale iodurato o iodato. Non deve presentare impurità o corpi estranei. Le confezioni devono essere integre, senza difetti evidenti.

ZUCCHERO

Deve essere semolato; non deve presentare impurità o corpi estranei. Le confezioni devono essere integre, senza difetti evidenti.