



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

ALLEGATO N. 1 AL CAPITOLATO SPECIALE

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

PIANO ALIMENTARE MENSE SCOLASTICHE

Comprende i seguenti due paragrafi:

- 1) Norme di carattere generale e qualità merceologica dei cibi;
- 2) Alimenti e loro cottura;

Norme di carattere generale e qualità merceologica dei cibi:

Il pasto delle mense scolastiche dovrà essere costituito da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane e frutta e rispettare le grammature indicate nell'apposita tabella.

I menu dovranno essere formulati sulla base delle grammature riportate a parte e potranno essere sostituiti con piatti diversi ma di analogo tipo.

La Ditta Appaltatrice deve uniformarsi alla Direttiva CEE 93/94 recepita con D.Lgs. 155/97 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari, che nell'individuare nelle sue attività, processi, fasi e operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H A.C.C.P.

L'Appaltatrice dovrà osservare le seguenti norme e indicazioni di carattere igienico nutrizionale:

tutti i cibi devono essere preparati in giornata, tranne arrostiti e bolliti, che potranno essere preparati il giorno precedente al consumo, a condizione che vengano opportunamente raffreddati con abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti e conservati a temperatura compresa fra 1° e 6° gradi in recipienti idonei, con espresso divieto di raffreddare i cibi cotti a temperatura ambiente;

è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo;

evitare la sovracottura, particolarmente di verdure e minestre;

privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature, escludendo la frittura;

curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;

preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi finemente tagliuzzati e ridotte quantità di sale marino integrale o iodato, escludendo l'impiego di estratti, dadi o concentrati;

aggiungere i condimenti a fine cottura (olio extra vergine o burro crudo solo dove necessario) e

utilizzare solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche;

non utilizzare prodotti vegetali in scatola, fatta eccezione per pomodori pelati e passata di pomodori.

Le derrate alimentari per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche devono provenire da agricoltura biologica, tipici e tradizionali nonché a denominazione di origine protetta certificata ai sensi della normativa comunitaria di riferimento.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti sono: **Pasta, riso, olio. Frutta, verdura/ortaggi crudi** quando tali derrate sono presenti nei menu.

Il menu settimanale dovrà essere compilato sulla base delle seguenti indicazioni:

Primi piatti:

una volta la settimana passato di verdura (fresca);



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

una volta la settimana risotto;

due volte la settimana pasta con pomodoro o verdure;

una volta la settimana pasta con il ragù oppure, a rotazione, un piatto scelto tra i seguenti: gnocchi di patate, orzetto, gnocchi di semolino.

Secondi piatti:

una volta la settimana piatto freddo composto a rotazione di due pietanze scelte tra formaggio, prosciutto e tonno. Il piatto freddo può essere sostituito con la frittata;

una volta la settimana pesce (non polpette o bastoncini di pesce);

una volta la settimana piatto confezionato con carne di manzo, vitello o vitellone (dalle caratteristiche di seguito espresse) a rotazione;

una volta la settimana piatto confezionato con carne di maiale;

i piatti unici devono rispettare le grammature degli alimenti impiegati.

Alimenti e loro cottura:

La pasta di semole di grano duro dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della legge 04/07/1967 n. 580 e successive modifiche.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata da grani duri, dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione.

Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante o sgradevole.

Non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente, Dovrà essere immune, in modo assoluta da insetti. Qualora fosse rimossa non dovrà lasciar cadere polvere o farine, dovrà essere di spetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura e quella di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi, non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua.

Nella confezione dei pasti trasportati, si utilizzerà il formato e, quando necessario, la qualità di pasta che meglio garantisce la tenuta alla cottura.

Riso

Deve essere di tipo fino e conforme alla legge 18/03/1958 n. 325 e s.m.e i.

Deve essere indenne da parassiti, non deve contenere corpi estranei e le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione.

Gnocchi

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

prodotti tenendo in considerazione che l'ingrediente principale deve essere la patata;

esenti da sapori ed odori anomali dovuti ad inacidimento e/o errate tecniche di conservazione;

buone caratteristiche microbiche;

etichettatura conforme al D.L. 109 del 27/01/1992;

gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.Lgs. 209/96 e comunque il prodotto non deve contenere latticini e/o derivati.

Le carni dovranno essere della qualità e taglio prescritto per la confezione del piatto e presentare tutte le caratteristiche migliori dal punto di vista igienico e nutrizionale. Potranno essere utilizzate carni congelate purché lo scongelamento avvenga in frigorifero.



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Non potranno essere utilizzate carni macinate congelate ed è vietato il ricongelamento di qualsiasi alimento.

Carne bovina

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

provenire da bovino adulto di provenienza nazionale, da categoria A (maschio intero di età inferiore ai 24 mesi) o categoria E (femmina che non abbia partorito);

soddisfare le disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge 283/62, del D.L. 286/94 e dei DD.LL. 118 e 119/92;

provenire da una filiera certificata con indicazione di almeno: azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione;

macellazione e lavorazione in stabilimenti dotati di bollo CEE (M, S o L) che attuino procedure di autocontrollo;

classificazione CEE con conformazione compresa nelle classi S, E, U e R e ingrassamento compreso fra 2 e 3;

tagli anatomici richiesti: fesa, controfiletto e girello.

Pollame

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche;

di origine nazionale documentata e certificata di classe "A";

provenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di riconoscimento CEE;

tipologia: petto di pollo, fuselli di pollo con osso, sotto cosce di pollo con o senza osso, fesa di tacchino.

Carne suina

Deve possedere le seguenti caratteristiche:

soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge 383/62 e del D.L. 286/94;

provenire da una filiera certificata con indicazione di almeno: azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione;

macellazione e lavorazione in stabilimenti dotati di bollo CEE (M, S o L) che attuino procedura di autocontrollo;

tipologia: lonza o fesa.

Pesce

I prodotti della pesca devono avere i requisiti microbiologici riportati nella tabella ministeriale n. 81 del 21/09/1978, nonché i requisiti microbiologici raccomandati da I.C.M.S.F. e proposte di regolamento CEE.

I prodotti non devono presentare alterazione di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;

i filetti ed i tranci non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o cartilagine;

dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda.

Le varietà impiegate saranno, a rotazione: filetti di platessa o sogliola privati della pelle dorsale e ventrale, filetti di merluzzo, nasello in tranci, filetto di halibust spellati.

Cottura: lessatura a vapore, al forno, al cartoccio, in umido senza soffritti,



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Escludere pesce in scatola salvo, saltuariamente, il tonno all'olio di oliva.

Tonno

Deve essere esclusivamente inscatolato e all'olio di oliva, prodotto e confezionato secondo le norme vigenti;

di colore chiaro e trancio intero;

i contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e D.M. 21/03/1973 e s.m. e i.

Prosciutto

Il prosciutto, crudo o cotto, dovrà essere magro e senza polifosfati, naturale e senza conservanti, sempre di coscia e non affumicato, affettato al momento e conservato esclusivamente in frigorifero.

E' vietata la conservazione in frigorifero e il riutilizzo di prosciutto già effettuato.

E' vietato l'utilizzo di altri salumi ed insaccati.

Formaggio

I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati in osservanza delle norme vigenti.

Verrà privilegiato l'impiego di formaggi di provenienza locale.

Dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi o nocivi per altra causa, dovranno essere avvolti in carta o altri materiali e contenitori che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente.

I formaggi saranno a rotazione i seguenti.

Mozzarella in confezioni adatte alla porzionatura e mozzarella in filoni per pizza (unicamente per uso cucina), non devono contenere conservanti, devono essere prodotti a partire da solo latte vaccino fresco e pastorizzato e il grasso minimo contenuto deve essere il 44,5 sulla sostanza secca;

Parmigiano Reggiano;

Tipo fontina;

tipo Asiago;

rana trentino maturo o stagionato;

Tipo Crescenza;

Tipo Taleggio;

Tipo Emmenthal;

E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi.

Oli e grassi alimentari

Gli oli e i grassi utilizzabili per la preparazione dei cibi che dovranno essere i seguenti:

olio extra vergine di oliva avente un valore di acidità inferiore allo 0,9 %, unitamente alle caratteristiche qualitative previste dai maggiori parametri di valutazione stabiliti dalla normativa della U.E. nell'allegato 1 del regolamento n. 2568/91 e successive s.m. e i., preferibilmente ottenuto da olive toscane o di produzione toscana;

burro di primarie ditte per la confezione di piatti per i quali ne sia previsto l'uso, da usare di preferenza crudo o leggermente sciolto e comunque mai fritto.

Non potranno per nessun motivo essere utilizzati condimenti diversi da quelli indicati.

Uova

Le uova utilizzate per la confezione dei cibi e per consumo diretto dovranno essere di tipo extrafresche, provenienti da allevamento all'aperto, di classe media con grammatura superiore a 53



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

gr ciascuna e i loro contenitori dovranno riportare l'indicazione della settimana di commercializzazione.

Non potranno essere utilizzate uova commercializzate tre settimane prima del giorno di utilizzo.

Si consiglia la conservazione preferibilmente nella parte bassa del frigorifero o comunque il luogo fresco.

La cottura deve essere in camicia, in frittata (cucinata in forno), sode.

Latte

Il latte utilizzato per la confezione dei cibi potrà essere del tipo a lunga conservazione. Non potrà essere usato latte che abbia superato la data di scadenza, fissata di norma quattro mesi dopo quella di produzione.

Prodotti ortofrutticoli

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione.

Non sono ammessi trattamenti tecnici con radiazioni ionizzanti o trattamenti chimici che accelerano o ritardano la maturazione, ovvero che favoriscano le colorazioni o la consistenza dell'alimento.

La frutta deve essere di prima categoria, di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo. Devono presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste e devono essere giunti a maturazione naturale fisiologica e commerciale.

Non devono essere bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

Verdura

Le verdure da consumare crude dovranno essere di stagione, accuratamente lavate in idonei contenitori e presentare tutte le migliori garanzie igieniche.

Le verdure da consumare cotte, prima della loro preparazione dovranno essere lavate accuratamente.

Tutte le verdure dovranno essere conservate nella parte bassa del frigo o in luogo fresco; potranno essere utilizzate verdure prodotte da primarie ditte, anche surgelate all'origine mentre, per i prodotti in scatola, si dovrà limitarsi ai pomodori pelati e alla polpa di pomodoro.

Le patate saranno servite preferibilmente al forno, lesse o in insalata e dovranno essere conservate in luogo fresco, ventilato e al buio.

Potranno essere utilizzati fagioli freschi o sotto forma di prodotto secco o surgelato, che dia garanzia di buona conservazione.

Potranno essere utilizzati piselli freschi o sotto forma di prodotto surgelato, che dia garanzia di buona conservazione.

Frutta

La frutta, da utilizzarsi sempre fresca e preferibilmente di stagione, dovrà essere accuratamente lavata e servita in quantità conforme alla tabella delle grammature.

Di preferenza, la frutta verrà scelta tra i seguenti prodotti: mele, pere, prugne, arance, mandaranci, mandarini, pesche, ciliegie, uva, banane, kiwi, a rotazione, secondo la stagionalità.

E' vietato l'uso di frutta sciroppata o comunque in scatola.

Verdura e/o frutta, qualora espressamente richiesto dall'A.C. dovranno essere serviti prima del primo piatto e la frutta, se richiesto, in prima mattinata.

Yogurt

Intero al naturale oppure alla frutta.

Dolci



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Di semplice confezione e prodotti al momento, con basso contenuto di zucchero.

Torta allo yogurt, con mele, crostata oppure budino preparato con uova, latte, farina e zucchero.

Da escludere i dolci pre-confezionati.

Sale

E' opportuno mantenere un basso dosaggio nel sale che dovrà comunque essere quello del tipo marino iodato.

L'appaltatrice dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco delle ditte fornitrici e delle marche dei prodotti utilizzati.