



ISTITUTO ROMANO DI SAN MICHELE
Azienda Pubblica di Servizi alla Persona
Piazzale Antonio Tosti n. 4
00147 Roma

PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI CUCINA E MENSA
PER GLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO E DELLA R.S.A. “TOTI”
CIG N. 85959756F8

CAPITOLATO TECNICO
E
SPECIALE DI APPALTO

ALLEGATO B

REQUISITI PRINCIPALI DEGLI ALIMENTI

- Latte** solo latte fresco intero per la preparazione della prima colazione dei degenti
- Formaggi** dovranno essere di prima scelta, senza difetti di sorta, di odore e di sapore ottimi e con tutti i requisiti commerciali stabiliti per le singole qualità. Dovranno avere un contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni di Leggi in vigore. Non dovranno essere eccessivamente maturi e contenere coloranti o altre sostanze nocive o essere trattati con essenze, né potranno esservi aggiunte materie grasse estranee al latte, né farina, patate, fecola, etc. Saranno rifiutati quei formaggi che presentassero principi di alterazione.
- Salumi** il prosciutto cotto dovrà essere al naturale senza polifosfati. Il prosciutto crudo dovrà essere di ottima qualità e la bresaola dovranno essere unicamente di fesa o magatello. In genere la qualità dei salumi e degli insaccati da fornirsi, dovrà corrispondere sempre a quella migliore esistente in commercio ed i salumi dovranno:
- Avere un giusto grado di stagionatura in relazione al tipo da fornire;
 - Essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
 - Essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate al tipo da fornire
 - Risultare di sapore gradevole e drogati in giusta misura.
- La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione, quindi con esclusione di merce troppo matura o non sufficientemente fresca secondo qualità. Saranno rifiutati quei salumi che presentassero principi di alterazione.
- Condimenti** solo olio di oliva, di arachide e burro. Vietati tutti gli altri grassi ed in modo particolare le margarine (anche se vegetali) e gli olii di semi vari. L'olio di oliva e l'olio di arachide dovranno possedere tutte le caratteristiche peculiari di essere limpidi, privi di impurità, nonché di sapore ed odore gradevole. Dovranno corrispondere alla migliore qualità esistente in commercio e classificati in base alle vigenti disposizioni di Legge.
- Riso** riso parboiled fino per la preparazione delle minestre. Miscele di riso superfino e riso parboiled per la preparazione di risotti ed insalate di riso. Il riso da somministrare sarà della migliore qualità, pulito, secco, sano e senza odori. Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto.
- Pasta** solo pasta di prima qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola ed avente i requisiti previsti dalla Legge. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita. La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di quindici minuti e venti minuti primi quella di formato grosso. La prova di cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di uno a dieci di volume, senza sale ed in un recipiente ben pulito. La pasta non dovrà spezzarsi alla cottura, né disfarsi e diventare collosa ed/o intorpidire sensibilmente l'acqua. Per la preparazione delle tagliatelle si richiede solo pasta all'uovo, avente tutte le caratteristiche previste dalla Legge.
- Pane** pane comune "00", pane di tipo integrale, preferibilmente non di tipo industriale. Il pane fornito sarà prodotto con idonei sfarinati, senza aggiunta di ingredienti estranei e dovrà presentare un contenuto in acqua non superiore da quello previsto dalla Legge.
- Grissini** grissini di tipo "0" all'olio, in confezione monodose. I grissini forniti dovranno essere confezionati con olio di oliva, in tutti i tipi ammessi dalla Legge (con esclusione quindi di olio di sansa di oliva rettificato).
- Carni** solo carni fresche di **VITELLO E VITELLONE**. Sono escluse dalla fornitura carni congelate. Le carni munite del timbro sanitario devono essere di regola di produzione nazionale e di prima qualità. La carne di vitellone di prima qualità si riferisce a carni provenienti da bovini in ottime condizioni nutrizionali. Le carni dovranno quindi essere costituite da muscoli di grande spessore, essere di bell'aspetto, consistenti, elastiche e succose, di colore rosso.

P. le Antonio Tosti n. 4 – 00147 Roma – C.F. 80112430584 P.IVA 06510971002

La presentazione di carni provenienti da bovini malnutriti, senza mazzatura di colore dal rosso pallido al rosso scuro, con le caratteristiche insomma della seconda qualità, sarà quindi ritenuta irregolare e le carni in queste condizioni verranno respinte. La carne di vitello dovrà provenire solo da animali in perfetto stato nutrizionale, con muscoli di colore rosa chiaro. Sarà facoltà dell'Ente far ispezionare le carni fornite, da esperto qualificato.

MAIALE: deve provenire da allevamenti nazionali o dell'Unione Europea e deve esserne specificata la provenienza. Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa. Deve presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche o fungine.

POLLO E TACCHINO: solo pollo e tacchino freschi prodotto in Italia o nell'Unione Europea. Per ciò che concerne i prodotti congelati o surgelati, si ammettono solo petti di pollo e fesa di tacchino di produzione nazionale o dell'Unione Europea, con tenore di acqua non superiore al limite previsto dal regolamento Cee. I polli dovranno essere novelli, allevati a terra, di prima scelta, freschi, sviscerati, senza regalie, senza zampe, senza collo, sgrassati internamente, in ottimo stato di nutrizione, del peso medio di gr. 1000/1100. Dovranno essere inoltre completamente spiutati, vuoti di sangue ed intestini, di recente uccisione e con le caratteristiche di freschezza notoriamente rilevabili dallo stato della pelle.

CONIGLI FRESCHI: solo prodotti nazionali o dell'Unione Europea. I conigli svuotati devono essere senza zampini, senza intestino e non bagnati. Devono essere stati nutriti con alimenti preparati in conformità alle norme che disciplinano il settore mangimistico, con assoluta esclusione di estrogeni. Devono avere un peso di gr. 122/1500, ed essere di prima qualità.

INSACCATI DI PURO SUINO: le carni dei salumi non devono essere di provenienza estera.

Prosciutto crudo:

Deve esserci una giusta distribuzione tra parti grasse e magre, deve essere senza difetti esterni ed interni. Deve essere inoltre senza difetti di salatura.

Prosciutto cotto:

Deve esserci una giusta distribuzione tra parti grasse e magre, ben pressate, senza aree vuote, privo di parti cartilaginee, senza difetti né esterni né interni. Non è ammessa l'aggiunta di polifosfati in misura superiore allo 0,25% in peso.

Pancetta arrotolata:

Grasso perfettamente bianco ed in eguale proporzione con la parte magra, che dovrà essere di colore rosso vivo. Non dovrà essere rancida.

Coppa cruda:

Colore fra il rosa ed il rosso inframezzato in scarsa misura del bianco puro del grasso.

Salame crudo:

Confezionato con carne di maiale in assoluta prevalenza e con carne soriana, esclusa quindi assolutamente la carne equina. Proporzionalmente misto di grasso e magro, con assoluta prevalenza delle parti magre sul grasso, ben aromatizzate, ma non troppo cariche di pepe. Dovrà essere resistente al taglio, avere buon sapore ed odore e non avere punti di rancido e muffa esteriormente.

Salame cotto:

Dovrà avere tutte le caratteristiche qualitative dei salumi di prima qualità.

Bresaola di manzo:

Dovrà essere di colore rosso scuro, possibilmente non striata di bianco, preferibilmente secca.

TIPI DI CARNE E TAGLI RICHIESTI PER "I SECONDI PIATTI"

sono i seguenti:

P. le Antonio Tosti n. 4 – 00147 Roma – C.F. 80112430584 P.IVA 06510971002

CARNI FRESCHE

Con posteriore di vitellone:

- Bistecche (alternare noce, fesa, scannone);
- Cotoletta alla milanese;
- Roast-beef.

Con anteriore di vitellone:

- Bollito;
- Brasato.

Con posteriore di vitello:

- Scaloppine.

Con posteriore reale di vitello:

- Arrosti.

Maiale:

- Carrè;
- Lombo;
- Scaloppine;
- Lombatine;
- Arrosti.

Frutta fresca tutta la frutta fresca ed i limoni devono essere di prima qualità, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed in particolare:

- a) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e della cultivar richiesta;
- b) avere la grammatura richiesta;
- c) avere raggiunto il giusto punto di maturazione;
- d) essere omogenee, selezionate in modo uniforme e composte di prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima cultivar e zona di produzione;
- e) essere turgide, non bagnate artificialmente né trasudanti acqua di condensazione ad improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche ed in seguito a naturali processi di sopra maturazione;
- f) la frutta a granelle (mela, pera) ed a drupa (pesca, albicocca, susina) non dovranno mai presentare polpa annerita e fermentata, né processi incipienti od in via di evoluzione;
- g) l'uva deve essere costituita dalla totalità dei grappoli aventi bacche asciutte e mature. I grappoli stessi devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla cultivar, rimondati, privi di accentuata acinellatura, bacche disseccate, ammaccate, depresse, marcescenti;
- h) i limoni devono essere assenti sia da alterazioni non parassitarie che da alterazioni di natura parassitaria di pezzatura non superiore a gr. 150, ricchi di succo, a pieno turgore e con semi non germoglianti;
- i) per la preparazione della purea dovrà essere impiegata frutta avente le stesse caratteristiche della frutta fresca.

Tutta la frutta fornita non dovrà infine presentare comunque residui di antiparassitari superiore al limite di tolleranza stabilito dall'ordinanza ministeriale in vigore. La frutta somministrata dovrà, inoltre essere opportunamente variata in relazione ai cambiamenti stagionali.

Verdura fresca le verdure fresche verranno opportunamente variate in rapporto al menù previsto. Gli ortaggi devono essere freschi, di prima qualità e possedere le seguenti caratteristiche:

- a) essere di recente raccolta e giunti ad una maturazione, naturale e completa, fisiologica e commerciale;
- b) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, cultivar e qualità richieste;
- c) essere asciutti, privi di terrosità, sciolte ed aderenti;
- d) essere omogenei per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme;
- e) essere indenni, cioè assenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi genere, che possono alterare comunque residui di antiparassitari, superiori al limite di tolleranza stabilito dall'ordinanza ministeriale in vigore;

Le patate da fornire devono essere sane, scelte ed esenti da odori avvertibili sia prima che dopo la cottura. Saranno respinte le patate che presentino tracce di verde epicarpale, di germogliazione, di marcescenza, ed inoltre incrostazioni terrose e sabbiose, o comunque affette da malattie parassitarie o da altre alterazioni. Per la preparazione del puré di patate, si ammette l'utilizzo di preparati in polvere purché di ottime qualità.

Verdure surgelate fagiolini, piselli, spinaci, finocchi, zucchine, patate. Le verdure surgelate potranno essere usate in alternativa a quelle fresche, ferma restando la necessità di somministrare prevalentemente verdure fresche. Per la preparazione di minestre e passati, si utilizzeranno principalmente verdure fresche.

Scatolame solo pomodori pelati di prima qualità, tonno sott'olio e al naturale (in confezione monodose), carne bovina (in confezione monodose). Sono vietati legumi e verdure in scatola che devono essere secchi o surgelati. I sottaceti (da utilizzare eventualmente per la preparazione di insalate di riso) dovranno essere al naturale non contenenti cioè anidride solforosa. La frutta sciroppata in scatola potrà essere impiegata solo saltuariamente e comunque solo per integrare frutta fresca nelle preparazioni di macedonie.

Pesce surgelato tutto il pesce surgelato dovrà essere prodotto, confezionato, etichettato e conservato secondo le disposizioni di Legge.

I PRODOTTI NECESSARI ALLA PREPARAZIONE DELLE DIETE SPECIALI

Sono i seguenti:

- Latte parzialmente scremato, yogurt
- Formaggi poco grassi
- Prosciutto crudo, magro e bresaola (fesa – magatello)
- Olio d'oliva extra vergine
- Pasta integrale, pasta aproteica
- Pasta glutinata (diversi formati)
- Semolino e creme di riso
- Omogeneizzati di carne, omogeneizzati di carne miste e prosciutto (pietanze)
- Marmellate in confezioni sigillate, succhi di frutta
- Estratto di carne, estratto di vegetale
- Fette biscottate, fette biscottate aproteiche, grissini, crackers, biscotti
- Pane integrale
- Zucchero dietetico in bustine
- Banane
- Preparati per budini alla vaniglia e al cioccolato
- Gelatina di frutta
- Sale iposodico