

UNIONE DEI COMUNI MONTIFERRU SINIS

Comuni di Bauladu - Baratili San Pietro - Bonarcado - Cuglieri - Narbolia - Milis- Nurachi

San Vero Milis- Santulussurgiu - Seneghe - Tramatzza - Zeddiani

Sede legale: Comune di Milis, Piazza Marconi, n°4, Milis (Or)

Sede Uffici via S.Agostino, 18 - Milis

Codice fiscale 90040120959 - tel.0783 590100 fax 0783 518226

Sito internet <http://www.unionemontiferrusinis.it>

E-mail unionemontiferrusinis@legalmail.it info@unionemontiferrusinis.it

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO E MENSA SOCIALE DEI COMUNI ADERENTI ALLA GESTIONE ASSOCIATA PER GLI ANNI SCOLASTICI

2016/2017 - 2017/2018 - 2018/2019.

Codice CIG: 6811148124

ALLEGATO 8- MATERIE PRIME Caratteristiche dei prodotti Criteri generali

Per quanto attiene i riferimenti generali sugli standard delle derrate, si richiamano i contenuti del capitolato "Qualità delle materie prime". In particolare si ribadisce che alcune scelte e/o esclusioni di tipologie di prodotti sono logisticamente correlate al modello ristorativo locale. Le caratteristiche di seguito evidenziate rappresentano un vincolo - base nella scelta delle materie prime, a tutela della sicurezza igienico - nutrizionale del pasto.

In un ottica di potenziamento qualitativo globale e in particolare della palatabilità del piatto, la competenza professionale del gestore può e deve esprimersi nel dettagliare quelle caratteristiche aggiuntive di ogni categoria merceologica che, in relazione alle tecnologie di produzione e distribuzione ed alle caratteristiche del piatto, consentono il raggiungimento di sempre maggiori livelli di performance del servizio e di soddisfazione dell'utenza. In questo senso, ad esempio, presente documento delinea le caratteristiche delle carni bovine sotto il profilo dei contenuti della legislazione comunitaria, della conformazione e dello stato di ingrassamento, mentre la scelta e la dichiarazione delle pezzature e dei tagli viene demandata all'impresa di ristorazione.

L'utilizzo di prodotti biologici (certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte) assume la valenza di significativo interesse nell'incremento della qualità del pasto.

Le indicazioni che seguono non hanno la pretesa di costituire una raccolta sistematica e completa, ma piuttosto un sintetico ed agile strumento operativo tarato sulla realtà locale.

Nella stesura del documento si è evitato di dettagliare espressamente i parametri attribuiti quando già implicati nella legislazione di settore e nella classificazione merceologica. Si è scelto invece di integrare il livello della normativa con alcune regole e protocolli atti a sviluppare livelli crescenti di rispetto e controllo di qualità. In questa prospettiva si inseriscono clausole come:

- obbligo di certificazione della categoria merceologica ad ogni consegna e messa a disposizione della certificazione stessa, su richiesta degli organi di controllo;
- esclusione del ciclo produttivo di alimenti per cui, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione;
- razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime deperibili in modo tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 30 giorni, per gli alimenti deperibili il rifornimento deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento fino al consumo di requisiti di freschezza;

- obbligo di esibire, su richiesta, un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata;
- divieto di congelare pane e alimenti già scongelati, nonché divieto di congelare altre materie prime acquistate fresche in assenza di specifiche autorizzazioni da parte dell'USSL.

Nell'obbligo di attivazione di un sistema HACCP conforme alle direttive CEE 93/43 e di un Sistema di Qualità conforme alle norme ISO, afferisce in ogni caso la definizione standard qualitativi merceologici, bromatologici, chimici e microbiologici e di protocolli operativi, atti ad assicurare in ogni fase, anche attraverso opportuni campionamenti, il controllo della qualità delle materie prime.

Elenco e descrizioni dei prodotti in uso

PANE

Conforme alla Legge 580/67. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" e "00".

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale derivata dal frumento coltivato con metodi naturali, documentata con certificazione analitica attestante la biologicità, o con etichettatura riportante l'appartenenza ad un marchio riconosciuto nell'ambito della produzione biologica. Dovrà essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. E' consigliato il pane preparato con semilavorati ed additivi, quello speciale e quello condito.

Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile con adeguata ed igienica copertura.

Per nessun motivo deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

PASTA ALIMENTARE

Di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo, conformi alla legge n. 580/67, in confezioni originali. Viene richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

Congiuntamente all'offerta, i concorrenti dovranno inviare il catalogo dei formati prodotti. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi dalla scadenza.

Le confezioni devono presentarsi intatte e pulite, esenti da alterazioni dell'odore. La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti.

La pasta di semola di grano duro deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, priva di odori o sapori anomali, esente da parassiti, non fratturata, né colorata artificialmente.

Una volta bollita per 20 minuti in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile.

Al momento della distribuzione deve avere consistenza elastica e non molliccia.

La pasta secca deve essere conservata in luogo fresco e asciutto.

I formati di pasta integrale devono presentare etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli.

GNOCCHI

Di semola di patate, in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera, da conservarsi in frigorifero. Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg..

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliera senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Ravioli di magro freschi in confezioni originali sotto vuoto o atmosfera modificata. Il ripieno dovrà essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere indicati in percentuale al momento dell'offerta.

Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg.. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

PASTA LIEVITATA

Possono essere richiesti quantitativi di pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extra - vergini d'oliva, lievito di birra.

Deve essere consegnata a cura del fornitore dietro specifico ordine, in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinaggio e di distribuzione devono essere tali di garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e va utilizzata entro 12 ore dal ricevimento.

RISO

Superfino Arborio di fresca lavorazione per risotti ed insalate di riso. Semifino per minestre.

Nelle preparazioni può essere utilizzato anche riso "Fino Ribe" con trattamento purboiled. Le varietà di riso utilizzate devono essere conformi ai requisiti di cui alla Legge n. 325 del 58.

Deve essere sano, ben secco, immune di parassiti, privo di corpi estranei e di impurezze varie.

Deve essere mantenuto in luogo idoneo, fresco ed asciutto. Deve essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa.

Al momento della somministrazione i grani presentarsi cotti uniformemente, staccati tra di loro, non incollati o spappolati. Dovrà presentare alla consegna un distanza minima di 6 mesi dalla scadenza.

CARNE BOVINA

Conforme al D.L.vo 286/94. Di vitello, vitellone e bovino adulto di prima qualità. Non sono accettate carni dichiarate di vacca o di toro o che ne presentino le caratteristiche di colore o di consistenza. Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE (con esclusione di Paesi Terzi).

Le carni di vitellone devono appartenere alle classi di conformazione U (OTTIMA = profili nell'insieme convessi. Sviluppo muscolare abbondante), o R (BUONA = profili nell'insieme rettilinei. Sviluppo muscolare buono) con stati di ingrassamento 2 (SCARSO = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti). Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Le carni di vitello devono avere conformazione U oppure R e stato di ingrassamento 2 e possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente di colore bianco latte e consistenza dura, sapidità e tenerezza. I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme viventi. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7 gradi. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e + 4 gradi, non ha particolari controindicazioni, pur essendo prediletto il prodotto fresco. In sede di appalto costituirà requisito fondamentale la descrizione delle procedure che la ditta porrà in atto dello scongelamento delle carni, a garanzia della sicurezza e delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

Il prodotto decongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

Le carni bovine decongelate dovranno inoltre essere esenti da: bruciature da freddo, fenomeni di ossidazione del grasso, alterazioni legate a rottura della catena del freddo. Le carni devono avere subito il congelamento da non oltre 12 mesi.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

CARNI SUINE

Di origine comunitaria, completamente disossate, confezionate sotto vuoto, recanti il bollo sanitario ex D.L.vo 286/94. Le lonze dovranno essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare. Se confezionate, dovranno essere sottovuoto. Le carni suine dovranno presentare colorito rosso, grasso di consistenza pastosa e di assetto bianco lucido con superficie di taglio asciutta.

Le carni non dovranno presentare segni di alterazione e, se congelate, non dovranno presentare punti di arrancidimento, scottature da freddo o di altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo. Per lo scongelamento valgono le stesse norme previste per le carni bovine, così come per quanto attiene il trasporto e la documentazione di scorta.

CARNI AVICUNICOLE

Busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati. Devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE (con Esclusione di Paesi Terzi), norma del DPR 503/82 e del DPR 30/12/92 n. 559. Devono essere privi di odori e sapori anomali, preferibilmente freschi.

La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, fratture e tagli. Le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 gg. Le carni confezionate devono essere etichettate nel rigoroso rispetto della norma vigente in materia. In caso di prodotti congelati la pelle non deve presentare tracce di scottature da freddo né segni di ossidazione dei grassi.

Per quanto attiene i prodotti congelati valgono le stesse norme definite per la carne bovina, così come per quanto attiene il trasporto e la documentazione di scorta. La pezzatura andrà esplicitamente dichiarata in capitolato. **Tutti i tipi di carne potranno essere macinate solo estemporaneamente e in loco.**

PROSCIUTTO COTTO

Di produzione nazionale, di qualità superiore, e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale in conformità al D.L.vo 537/92, proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. Dovrà avere pezzatura media di Kg. 6-8, presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Al taglio dovrà presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari, privo di parti cartilaginee o di tasche gelatinose, e non presentare indizzazione, picchiettature o altri difetti. Il prosciutto deve essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri additivi devono essere dichiarati in etichetta secondo le norme vigenti. I prosciutti interi devono essere confezionati in idonei involucri, che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

Il prodotto può essere eventualmente affettato unicamente dal centro cottura alle sedi di somministrazione, ed in tal caso l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità e l'affettatura deve avvenire in tempi il più ravvicinati possibili al momento dell'utilizzo. Si accettano forniture con ancora 60 giorni alla data di conservazione.

PROSCIUTTO CRUDO

Proveniente da stabilimenti CEE nazionali, con caratteristiche conformi al D.L.vo 537/92. Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi. La stagionatura non deve essere inferiore ai 1012 mesi. Se disossato, dovrà essere ben pressato e confezionato sotto vuoto, di peso non inferiore ai 6 Kg..Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

BRESAOLA

Proveniente da stabilimenti CEE nazionali. Dovrà essere prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al D.L.vo 537/92. Il prodotto finale dovrà presentarsi ben stagionato, con un minimo di 45 giorni di stagionatura, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli.

FORMAGGI E LATTICINI

Devono essere prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o di origine, ai sensi della norma vigente.

Grana Padano o Parmigiano Reggiano di stagionatura 12-15 mesi. Quando usato grattugiato, l'operazione deve essere estemporanea, al momento dell'utilizzo.

Taleggio: con crosta sottile e morbida, pasta unita, colore bianco, sapore caratteristico, leggermente aromatico.

Formaggio Tipo Bel Paese prodotto esclusivamente con latte vaccino, a pasta compatta, occhiatura piccola, colore e gusto tipici.

Emmenthal dolce di almeno tre mesi, con occhiatura regolare, assenza di sfoglia, dal gusto delicato.

Provolone dolce prodotto con latte vaccino intero e cagliato di vitello (cosiddetto caglio dolce) a pasta compatta, privo di occhi, con sapore delicato. La stagionatura non deve essere inferiore ai due mesi.

Fontina Valdostana prodotta secondo i requisiti del prodotto d'origine.

Gorgonzola prodotto secondo i requisiti d'origine.

Mozzarella da latte vaccino intero, a pasta bianca, morbida, senza crosta, con sapore e profumo caratteristici. Alla consegna il prodotto deve avere ancora 15 giorni di conservazione.

Crescenza da latte

vaccino, con le caratteristiche del prodotto tipico. Alla consegna deve avere ancora 15 giorni di scadenza.

Ricotta di latte vaccino in ottimo stato di conservazione. Alla consegna il prodotto deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.

Potranno anche essere utilizzati **scamorza dolce e formaggi freschi con fermenti vivi**, purché prodotti nel rispetto delle norme vigenti, esenti da polifosfati aggiunti. Alla consegna il prodotto fresco deve avere almeno ancora 15 giorni dalla data di scadenza.

UOVA

Pastorizzate prodotte secondo le norme vigenti in confezioni originali idonee al consumo giornaliero (non possono essere usati residui di confezioni precedentemente aperte) per tutte le preparazioni, ad eccezione dell'uovo sodo, per cui è previsto l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali è conformi ai regolamenti CEE. La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna.

La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

PRODOTTI ITTICI

L'utilizzo del prodotto non surgelato (fresco) presuppone, come requisito fondamentale, la presenza delle caratteristiche tipiche del prodotto "freschissimo", così come previsto dal Reg. CEE 33/89. I filetti e le trance di pesce surgelati devono essere in confezione originali e in buono stato di conservazione.

Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. I filetti e le trance non devono 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. Per tutti questi prodotti si fa riferimento al D.L.vo n. 110 del 1992 e alla voce "Surgelati" del presente documento:

- Sogliola, platessa, merluzzo, trota in filetti perfettamente deliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.), contenuti in busta singola o interfogliati;
- Tranci surgelati in confezioni originali di nasello, palombo, spada, salmone;
- Molluschi surgelati in confezioni originali;
- Bastoncini di pesce: tranci di merluzzo della specie *Gadus morhua*, in confezione originale.
- Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All'aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare colorazione brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

SURGELATI

Devono rispondere ai requisiti di cui al D.L.vo n. 110 del 1992, in confezioni originali intatte. Non potranno essere utilizzate confezioni destinate all'industria, e come tali non obbligatoriamente recanti le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Dalla surgelazione allo scongelamento devono essere rispettate le temperature previste dalla normativa vigente.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

La modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta, e e comunque espressamente descritta in sede di appalto, come previsto per le carni suine e bovine.

Si raccomanda, tra gli ortaggi surgelati, di evitare quelli a foglie larga che sono pertanto stati esclusi dal presente capitolato.

I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.

Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

FRUTTA E VERDURA FRESCHE DI STAGIONE

Di stagione di prima categoria per la verdura e di categoria extra per la frutta, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, pulita, di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili e da sapori e odori estranei. Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono risultare accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo in genere non devono presentare germogli.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale e i requisiti di categoria devono essere ben mantenuti fino al momento del consumo.

La fornitura di frutta e verdura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionante del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dell'eventuale calibratura, della provenienza.

Le insalate a foglia larga dovranno essere costituite ogni volta da più tipi tra lattuga, indivia, scarola, radicchio verde e rosso, romana, songino.

Le patate non devono presentare tracce di verde né germogli né alterazioni né odori particolari; devono inoltre essere spazzolate.

Si richiedono pomodori di categoria extra per insalata, di prima categoria per cottura.

Le carote non devono essere legnose e biforcute.

Quanto alla calibratura della frutta, si precisa i valori in grammi per le singole pezzature per i seguenti tipi di frutta:

Mele, banane, pesche e pere tra 150 e 200 grammi;

Kiwi tra i 70 e i 90 grammi;

Albicocche, susine e prugne tra i 60 e 70 grammi;

Arance tra 150 e 200 grammi con contenuto minimo in succo del 30 - 35%;

Mandarini e mandaranci tra i 60 e i 70 grammi, con contenuto minimo in succo del 33 - 40%;

Le mele devono essere di almeno tre qualità: Golden, Decius, Stark;

Le pere di almeno quattro qualità: Williams, Abate, Kaiser, Conference;

L'uva deve essere della varietà Regina o Italia a rotazione bianca e nera;

I mandarini e mandaranci devono essere senza semi;

Le pesche possono essere sia a pasta bianca che a pasta gialla;

La frutta per macedonia può essere della categoria mercantile;

La verdura e la frutta saranno opportunamente variate;

La verdura e la frutta saranno opportunamente variate.

Le verdure cotte saranno opportunamente variate tra finocchi, zucchine, carote, fagiolini, verze, spinaci, peperoni, cipolle e coste.

Nel caso di utilizzo di prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali, dovranno essere forniti certificazioni analitici rilasciati dai prescritti istituti attestanti tale requisito.

FRUTTA SECCA

Esente da conservanti, esente da fenomeni di alterazioni o odore o sapore anomali.

LEGUMI SECCHI

Fagioli in varietà diverse, fave ceci, lenticchie in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi alla data di consegna. Durante la stagione primavera/estate si consiglia l'uso di legumi surgelati al fine di evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale. Fagioli Borlotti: il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore e sapore tipico di buon prodotto. Sono considerati difettati se presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati, se presentano materiale estraneo anche vegetale.

GELATO

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc con cucchiaino a perdere, rispondenti alle normative vigenti. E' vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante o insaporitore chimico. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora 3 mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione.

PRODOTTI DOLCIARI

Si preferiscono prodotti freschi a base di ingredienti naturali. I prodotti da forno confezionati devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo "0" o "00", conformi alla normativa vigente, esenti da coloranti. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Su ciascuna confezione monodose devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso.

LATTE

Intero fresco pastorizzato o UHT parzialmente scremato o scremato, prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti. Il latte UHT deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza.

PANNA

Da cucina UHT in confezioni originali il cui uso deve esaurirsi nell'arco della giornata.

YOGURT

Intero con fermenti lattici vivi, naturale o con frutta, prodotti secondo la vigente normativa. In confezioni monodose da gr. 125 circa, con almeno 15 gg. Di conservazione dalla data di consegna.

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

OLIO

Extravergine di oliva ad acidità massima titolabile 1% per crudo e cotto, in confezioni originali in vetro da un litro. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo o simili.

BURRO

Pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge.

Alla consegna deve avere un intervallo minimo dalla data di scadenza di 15 gg.

POMODORI PELATI

In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione. I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli, tossici, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere ancora almeno 2 anni dalla data di scadenza. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da esaurire l'uso in giornata.

PASSATA DI POMODORO - TRITO DI POMODORO

Devono presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privi di odore e sapore estranei; devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

TONNO IN CONSERVA

Al naturale di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuto ai sensi delle vigenti normative. Le scatole devono avere dimensioni tali da esaurirne l'uso nel giro di un pasto. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie e anomalie.

ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residuo di insetti.

SALE

Marino di preferenza iodato.

FARINA

Di grano tenero di tipo "0" o "00", rispondente ai requisiti di legge 580/67. Deve presentare alla data della consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della scadenza. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi la necessità giornaliera senza avanzare parte del prodotto sfuso.

FARINA DI MAIS

Bramata per polenta, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La Polenta deve essere preparata in loco. Deve presentare alla data della consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della scadenza. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

NETTARI DI FRUTTA

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca in bottiglie di vetro da 125 ml. O in tetrapack da 200 ml. circa.

PREPARATI PER BUDINO

Conformi alla normativa vigente, in confezioni originali. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

PREPARATI PER BRODO

Estratto di carne (non glutamato) rispondente alla normativa vigente.

AROMI

Vegetali, freschi o essiccati, prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile. Si consiglia di usare gli aromi seguendo le indicazioni della tabella dietetica.