ALLEGATO "A"

TABELLE MERCEOLOGICHE

Caratteristiche qualitative e d'uso degli alimenti di maggior significatività da fornire.

A) CARNI IN GENERE

La carne fresca, oggetto della presente fornitura, per la conservazione, non deve aver subito alcun trattamento diverso da quello del freddo.

1) Carni bovine:

Le carni bovine devono essere:

- fornite direttamente da stabilimenti dotati di riconoscimento CE;
- refrigerate;
- di 1^ taglio commerciale per la preparazione di roast-beef, carne arrosto, fettine/scaloppine o quando comunque richiesto;
- di 2^ taglio per bollito e carni macinate;
- in tagli anatomico/commerciali pronti all'uso, salvo il macinato;
- ogni singolo pezzo fornito deve essere privato del grasso esterno, delle linfoghiandole e consegnato secondo le vigenti norme igienico-sanitarie.

Le carni devono provenire da bovini adulti di età inferiore ai 48 mesi alla data di macellazione, nati, allevati e macellati in Italia.

Le carni devono essere di colore dal rosa al rosso chiaro, compatte, con livelli moderati di marezzatura e venatura, senza odori inconsueti, senza eccessivo colìo, se confezionate sottovuoto, con involucro integro e ben aderente alla carne.

Le confezioni acquisite devono essere fornite della indicazione di taglio anatomico/commerciale di classificazione.

2) Carni suine:

Le carni suine devono provenire da animali allevati, macellati e sezionati in Italia, refrigerate nei tipi di:

- arista di suino nel tipo commerciale "Carrè Bologna" consistente in sola lombata di suino, senza costino, codino o cotenna; il grasso di copertura deve essere di spessore non superiore a 1 cm., in imballo con avvolgente protettivo o sottovuoto;
- polpa di suino da coscia o da spalla per affettatura, confezionata sottovuoto.

Le carni dovranno avere tute le caratteristiche tipiche delle carni fresche: colore chiaro uniforme, compattezza, senza segni di invecchiamento, né di cattiva conservazione. Il grasso presente dovrà essere di colore bianco e consistenza soda.

3) Carni avicole:

Le carni avicole devono essere: provenienti da stabilimenti riconosciuti per la vigente normativa, refrigerate, nelle seguenti tipologie:

- pollo boiler preparato "a busto" (allevato e macellato in Italia) – tipo di allevamento: "all'aperto" – peso indicativo: Kg. 1,3 circa ogni pollo – tipo commerciale: classe A.

Le carni devono essere prive di odori atipici o di contusioni gravi o di ossa sporgenti. Colore della pelle: bianco o giallo. Etichettatura per ogni singolo pollo;

- petto di pollo: prodotto refrigerato proveniente da allevamenti e stabilimenti di sezionamento italiani. Il prodotto deve essere esente da odori e colori anomali nonché da eccesso di liquido all'interno della confezione;

- petto di tacchino (fesa di tacchino): prodotto refrigerato – tipo: c.d. "maschio".

4) **Carni di coniglio:**

Provenienti da stabilimenti riconosciuti per la vigente normativa – carcasse di coniglio, con testa, consegnate in incarto protettivo – e macellati in Italia.

5) **Carne congelata:**

Non deve essere somministrata.

In casi di forza maggiore d'intesa con il Comune di Foiano della Chiana e la Ditta potranno essere definiti eventuali usi e somministrazioni.

B) PRODOTTI A BASE DI CARNE

Prosciutto cotto e crudo di suino, intero in tranci o affettato, conforme a quanto stabilito dal D.M. 21.9.2005, prodotto in Italia e risultante esclusivamente dalla coscia del suino. Senza aggiunta di polifosfati e proteine vegetali (soia). Il prodotto a seconda delle richieste delle singole scuole sarà fornito anche in trance intere e/o porzionato. Il prosciutto deve essere senza rammollimenti e con corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari; non deve presentare patinosità esterne, irrancidimento del grasso di copertura e limitata quantità di grasso interstiziale. Le fette devono essere rosee, compatte, senza iridescenza.

Prosciutto arrosto di suino, intero a tranci o affettato, esente da odori e colorazioni anormali, da muffe esterne o su superfici di taglio.

Se acquisito in tranci o a fette, deve essere confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata secondo le richieste delle specifiche scuole.

C) UOVA

Uova di gallina. Qualità: A (fresche), con caratteristiche conformi-categoria di peso: L (gr.63-72).

Possono essere acquisite sia in grandi (>36 pezzi) che in piccoli (>36 pezzi) imballaggi: comunque sempre con completa e corretta etichettatura.

Al momento in cui le uova vengono fornite alle mense dei plessi scolastici, debbono avere una vita residua di almeno 10 giorni (data di scadenza).

D) PRODOTTI LATTIERO CASEARI

1) **Latte:**

Nel tipo latte UHT a lunga conservazione, prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti; parzialmente scremato; in confezioni da ½ o 1 litro. Confezionato in stabilimenti in Italia.

Al momento della introduzione, il prodotto deve avere una vita residua di almeno 45 giorni.

2) **Yogurt:**

Ottenuto da latte vaccino nei tipi intero, parzialmente scremato ed alla frutta. Le confezioni dovranno essere fornite da gr. 125 di peso netto.
Il prodotto deve essere fornito al consumatore almeno 10 giorni prima della data di scadenza.

3) **Burro:**

Prodotto come definito dalla L. 1526/96. Ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione.

Il prodotto deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento, né presentare alterazioni di colore né di gusto.

La fornitura sarà fatta in pezzature da 125 a 500 gr..

4) **Formaggi:**

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale; non devono presentare alterazioni esterne o interne; avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- ***Parmigiano Reggiano***:
  - Omonimo formaggio nei tipi di:
    - in pezzi, di peso non inferiore a Kg. 1, confezionati ed etichettati;
    - grattugiato (D.P.C.M., 4.11.1991).

Il formaggio deve essere esente da odori, sapori, colorazioni anormali, occhiature, rammollimento, muffe.

- ***Sottilette:***
  - Formaggio fuso in fette, privo di polifosfati.

- ***Mozzarella:***
  - Formaggio molle a pasta filata, di latte vaccino, senza conservanti, in confezione singola da gr. 100-125. Il prodotto deve avere sapore gradevole e tipicamente burroso; non presentare un colore giallognolo e non avere macchie superficiali.
    La data di scadenza, al momento in cui il prodotto viene servito al consumatore, deve essere successiva almeno di 10 giorni.

- ***Pecorino toscano o sardo:***
  - Formaggio di pura pecora le cui caratteristiche sono definite nei rispettivi disciplinari di produzione.

- ***Stracchino o Crescenza o Robiola:***
  - Formaggio molle da tavola, prodotto con latte vaccino, avvolto in singolo panetto da 100 gr. o nella diversa grammatura prevista dal menù.

- ***Ricotta di pecora e/o di latte vaccino:***
  - Confezionata (incartata o termosaldata) ed etichettata ai sensi delle vigenti normative.

I prodotti non devono presentare sapore, odore e colore anomali.

E) PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I prodotti devono essere di prima qualità, non devono presentare alterazioni di colore, odore, sapore, segni di parziale o totale scongelamento, e devono riportare la data di scadenza e tutte le indicazioni a norma di legge. La glassatura non dovrà essere superiore al 20%.

Prodotti richiesti: filetti di platessa, filetti di nasello, filetti di merluzzo, bastoncini di pesce, trance di palombo.

Possono essere richiesti anche altri prodotti ittici qui non definiti.

F) FRUTTA, VERDURA, ORTAGGI E AROMI FRESCHI

- La frutta e la verdura dovranno essere fornite nella stagione tipica della produzione.

La frutta fresca dovrà essere di 1^ qualità, non dovrà presentare ammaccature, né tracce di appassimento e/o alterazioni, dovrà essere priva di odori e sapori sgradevoli, essere priva di residui terrosi ed altre impurità, aver raggiunto la giusta maturità per una buona appetibilità da parte degli scolari ed essere omogenea per freschezza, maturazione, pezzatura. Le mele, le pere ed arance dovranno avere un peso di circa 150-180 grammi.

La verdura dovrà essere di 1^ qualità, avere una naturale e giusta maturazione fisiologica e commerciale, essere priva di terrosità ed altri corpi estranei, essere esente da qualsiasi alterazione che, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo al momento della ricezione, possa modificare i caratteri organolettici della verdura stessa.

I prodotti devono essere introdotti in imballaggi, confezionati a norma di legge o incartati correttamente, preparati e sufficientemente puliti, privi di terrosità o di altri corpi estranei.

Altri prodotti freschi o secchi dovranno essere di buona qualità commerciale.

- ***Verdura surgelata:***

Tali prodotti devono essere di prima qualità, non devono presentare alterazioni di colore, odore, sapore, segni di parziale o totale scongelamento, e devono riportare la data di scadenza e tutte le indicazioni sa norma di legge.La glassatura non dovrà essere superiore al 20%.

Prodotti richiesti: fagiolini, piselli, spinaci, bietola, fagioli verdi sgranati.

G) SCATOLAME VARIO

Tonno all'olio di oliva, prodotto e confezionato secondo le normative vigenti, in stabilimenti nazionali. Il prodotto deve avere consistenza compatta ed uniforme, non stopposa.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne o altro.

Pomodori pelati e polpa di pomodoro: devono essere di primaria marca.

Prodotti da insaporimento o condimento (preparati per brodo vegetale).

Devono corrispondere ai requisiti di legge previsti e derivare esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale; inoltre devono essere privi di glutammato.

H) SPEZIE ED AROMI

Conformi alla normativa vigente.

I) OLIO ALIMENTARE

Nei due tipi: Olio extra vergine di oliva, da introdursi in confezioni da 0, 75 l. per uso crudo.

Olio extra vergine di oliva, olio di Arachide, di Girasole, di mais: in confezioni massimo da 5 l.

L) PASTA ALIMENTARE

Nei tipi "Pasta alimentare secca" e "Pasta all'uovo" ciascuna nelle pezzature sia per "asciutte" che per "minestre".

La fornitura deve prevedere un'ampia gamma di formati di pasta. Le confezioni devono essere integre ed etichettate.

Inoltre:

- tortellini, con contenuto in carne non inferiore al 20% sul totale del peso a crudo;
- gnocchi di patate refrigerati sottovuoto, con almeno l'80% di patate sul peso.

M) RISO

Nella varietà Superfino Arboreo.

Tipi: raffinato, parboiled.

Il prodotto deve essere privo di corpi estranei, di impurità varie ed immune da parassiti.

N) PANE

Nei tipi : pane di tipo 00, pane integrale..

Prodotto nella giornata stessa in cui verrà consumato. Completamente cotto. Non è consentito l'uso di pane rigenerato o surgelato. Introdotto nelle pezzature da gr. 500.

Area dell'Organizzazione
"Servizi alla Persona"
(Dr. Franco Del Santo)