



**COMUNE DI PONZA
PROVINCIA DI LATINA**

**04027 - PIAZZA C. PISACANE TEL 0771/80108 – Fax 0771/82057
Cod. Fiscale 81004890596 – Partita I.V.A. 01371870591**

ALLEGATO N. 2

SCHEDE PRODOTTI

SI INTENDE LA CATEGORIA COMMERCIALE DELLE MATERIE PRIME DESTINATE ALLA CONFEZIONE DELLE VIVANDE, AL FINE DI IDENTIFICARE GLI STANDARD DI QUALITÀ IN COERENZA CON LA LEGGE VIGENTE IN MATERIA. TALI STANDARD SONO INTESI COME REQUISITI FONDAMENTALI A CUI IL GESTORE DEVE ATTENERSI PER TUTTA LA DURATA DEL CONTRATTO.

CEREALI E DERIVATI

RISO

Conforme ai requisiti prescritti dalla legge 325/58. Sano, ben secco, esente da parassiti, impurità e corpi estranei. Deve essere conservato in luogo fresco e asciutto in confezioni originali, varietà consigliate:

SUPERFINO ARBORIO per risotti e insalate di riso.

SEMIFINO per minestre.

FINO RIBE parboliled per tutti i piatti di riso.

Al momento della somministrazione i chicchi dovranno presentarsi cotti uniformemente, ben staccati tra loro, non incollati né spappolati.

FARINE E PANE

Confezionato con farina bianca di grano tenero zero e doppio zero in conformità alla legge 580/67. Il pane deve essere fresco di giornata perfettamente lievitato. Non deve presentare muffe, parassiti, cattivi odori, parti carbonizzate. È vietato l'uso di pane surgelato, o non completamente cotto.

PASTA ALIMENTARE

Di semola di grano duro, dovrà essere conforme alla legge 580/67. Le confezioni devono essere intatte, pulite, esenti da odori ed alterazioni visibili. La pasta non deve avere odori e sapori anomali, deve essere esente da muffe, corpi estranei e parassiti e non deve presentarsi frantumata.

N.B.: si consiglia l'uso di pasta corta. Se non espressamente specificato, la rotazione di conchiglie, pennette, farfalle etc.

PANE GRATTUGIATO

Prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo zero e doppio zero. Deve essere consegnato in confezioni sigillate o in sacchetti di carta per alimenti ermeticamente chiusi, per evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento, non deve presentare corpi estranei, parassiti ed esente da sapori ed odori anomali.

GNOCCHI DI PATATE

Di semola con patate in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata da conservarsi in frigorifero. Alla consegna devono avere un intervallo di scadenza di 15 gg. Le confezioni dovranno presentarsi intatte, pulite, esenti da odori e sapori anomali, senza alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

La confezione deve essere tale da soddisfare le necessità giornaliere, senza avanzzi del prodotto sfuso.

PASTA LIEVITATA PER PIZZA

La modalità di produzione e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino all'utilizzo e consumo. La preparazione deve risalire a non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzato entro 12 ore dal ricevimento. Deve essere consegnata a cura del fornitore in recipienti idonei per alimenti, muniti di coperchi, onde evitare qualunque forma di inquinamento e di insudiciamento, esente da odori e sapori anomali, alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Devono essere di prima qualità e stagione.

Gli ortaggi e la frutta devono presentare un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, devono essere turgidi, esenti da sapori e odori diversi da quelli caratteristici della specie, senza tracce di appassimento, ammaccature, abrasioni, fermentazioni e terrosità. Non devono essere bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici.

Gli ortaggi in genere non devono presentare germogli né colorazione diverse dal colore naturale. I cespi di lattughe, indivie, scarole devono essere di categoria I. Devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danni o malattie che ne pregiudichino la commestibilità. Il peso del cespo sarà intorno ai 200 grammi.

- - I pomodori devono essere ben maturi.
- - Le carote non biforcute né legnose.
- - Le patate senza residui terrosi, né tracce di verde, né germogli.

Tutte le varietà di frutta offerte devono essere ben mature di stagione: mele, pere, pesche, agrumi (arance, mandarini, mandaranci, pompelmi), kiwi, ciliegie, fragole, albicocche, susine, prugne, meloni, uva, fichi. La maturazione dei frutti deve essere naturale.

Anche la frutta esotica come banana, ananas, mango, anche se non di stagione alla nostra latitudine, deve presentare i requisiti organolettici descritti precedentemente.

Il mantenimento dei requisiti di categoria (freschezza, aroma e sapore) deve essere garantito fino al momento del consumo, pertanto sarà necessario un adeguato calendario delle forniture.

LA BIOLOGICITA' DEI PRODOTTI BIOLOGICI SARA' IDONEAMENTE DOCUMENTATA IN CONFORMITA' AL D.M. N° 220/95 E AL REGOLAMENTO CEE N° 2092/91 E S.M.I., IN MATERIA DI PRODUZIONE AGRICOLA CON METODO BIOLOGICO DEI PRODOTTI VEGETALI NON TRASFORMATI.

LE FORNITURE DEVONO ESSERE ACCOMPAGNATE DALLA DENOMINAZIONE E SEDE DELLA DITTA COLTIVATRICE E/O CONFEZIONATRICE DEL PRODOTTO, DEL TIPO E VARIETA' DELLA MERCE, DELLA PROVENIENZA E IL METODO DI COLTIVAZIONE.

Legumi secchi

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie. Ad esempio: fagioli borlotti, cannellini, etc, lenticchie, ceci, soia gialla o verde.

Devono essere in confezioni originali, uniformemente essiccati, privi di muffe, corpi estranei, insetti. Di consistenza uniforme, senza grani secchi, o pelle raggrinzita, odore buono e sapore tipico della specie.

Sono considerati difettati se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

LATTE E DERIVATI

Deve essere preferibilmente “latte fresco pastorizzato”.

La denominazione del tipo di latte deve figurare per intero e nello stesso campo visivo del contenitore; sullo stesso deve essere riportato il termine di conservazione con la menzione “*da consumarsi entro*” seguita dalla data riferita al giorno, mese e all’anno. Il termine di consumazione non può superare i 4 giorni successivi a quello di confezionamento. Ottimale sarebbe l’uso di “latte fresco si alta qualità”. Tale latte è ottenuto da latte crudo che presenta caratteristiche igieniche e di composizione stabilite per ciò che riguarda la carica batterica totale, il contenuto di proteine e di grassi (D.M. 09/05 1991, n° 185).

YOGURT

Intero o parzialmente scremato, con fermenti lattici vivi, in confezione monodose da 125 gr.

Deve essere bianco, senza zuccheri, né frutta, né additivi aggiunti. Deve presentare una scadenza non inferiore a 15 gg. dalla data di consegna.

FORMAGGI E LATTICINI

Devono essere preparati secondo i requisiti del prodotto tipico, o di origine, secondo le norme vigenti.

Consigliati:

- Parmigiano reggiano: prodotto con latte vaccino, semigrasso (32% minimo) a lenta stagionatura (12-15 mesi) aroma e sapore caratteristici, struttura della pasta granulosa con frattura a scaglia. Usato da tavola o per grattugia.
- Pecorino sardo: prodotto con latte intero di pecora, grasso (40% minimo), pasta compatta o con rada occhiatura, morbida, bianca. Sapore dolce aromatico o leggermente acidulo. Maturazione da 20 a 60gg.
- Formaggi molli, dolci tipo Fior di Latte, prodotti con latte vaccino, a pasta compatta, colore e gusto tipici.
- Mozzarella di latte vaccino intero; pasta bianca morbida, crosta sottilissima, con sapore e profumo caratteristici. Tenore in grasso minimo 35%.

CARNI

Dovranno presentare i requisiti di conformità al D.L. 286/94 e la provenienza da stabilimenti CEE. Per tutti i tipi di carni, bovine, suine, avicole, il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello. La carne di vitellone dovrebbe appartenere alle classi di conformazione U= ottima, oppure R= buona con stato di ingrassamento 2 = scarso, (cioè sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti).

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sotto vuoto ed etichettati. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo che la temperatura al cuore non salga mai sopra 7° C. i requisiti delle pezzature e conformazioni dovranno essere comunque documentabili ad ogni verifica.

È escluso l'utilizzo di carni trattate con estrogeni.

CARNI CONGELATE

Il consumo di carne congelata non ha particolari contro indicazioni pur essendo prediletto il prodotto fresco. La catena del freddo deve essere rigorosamente mantenuta (non superiore a -18° C) e lo scongelamento deve avvenire lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4° C. il prodotto scongelato dovrà essere consumato in giornata senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo. Non dovrà presentare bruciature da freddo, ossidazione del grasso, alterazioni da interruzione della catena del freddo. Le carni al momento del consumo non devono aver subito il congelamento per più di 12 mesi.

CARNI AVICOLE E DI CONIGLIO

Petti, cosce busti e eviscerati di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati, devono essere di origine comunitaria, provenienti da stabilimenti CEE a norma del D.P.R. 503/82 e del D.P.R. 559/92.

Devono essere privi di odori e sapori anomali, preferibilmente freschi. La pelle deve essere completamente spellata e spiumata, ed esente da residui di peli, grumi di sangue, fratture e tagli. Le modalità di approvvigionamento devono garantire le indicazioni standard di stoccaggio, non superiore a 2 gg. per i congelati valgono le stesse norme della carne bovina.

SALUMI

Prosciutto: si prevedranno forniture di prosciutto di produzione nazionale. Di qualità superiore e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale (D.L. 537/92), proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. La pezzatura media sarà di Kg 6-8, compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Per il prosciutto crudo è prevista una stagionatura non inferiore ai 10-12 mesi.

Fa fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ord. Min: 14/02/1968). Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sotto vuoto. Alla sezione deve presentarsi di colore rosso chiaro, vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Sapore dolce, delicato, moderatamente salato con aroma fragrante.

Il prosciutto cotto deve essere prodotto senza polifosfati. Per destinazioni particolari come diete speciali è importante prevedere varietà prive anche di glutine, di caseinati e/o latte in polvere.

UOVA

Per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo sono indicati prodotti pastorizzati (D.L. n° 65 del 04/02/1993) in confezioni originali idonee al consumo giornaliero. Si precisa il divieto all'uso di residui di confezioni già aperte. N.B.: la conservazione dovrà avvenire in luogo fresco ed asciutto, evitano la promiscuità con altri alimenti.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa si opterà per l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali. La consegna deve avvenire entro 3 gg. dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni. dalla data di consegna.

PRODOTTI ITTICI FRESCHI E SURGELATI

Il prodotto non surgelato, deve presentare le caratteristiche del prodotto “ freschissimo “ (regolamento CEE 33/899). In tale ambito è importante privilegiare l'utilizzo del pesce azzurro fresco, sgombri, pesce spada, tonno, sarde, bianchetti, aguglie. Altri tipi sono dentice, merluzzo, pagello, rombo, sogliola, triglia etc.

I pesci surgelati o congelati in filetti o trance, in confezioni originali, devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Essi devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n° 110/92. I filetti e le trance non devono presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazione, ossidazione dei pigmenti muscolari, irrancidimento dei grassi, macchie di sangue, pinne o loro resti. I filetti devono essere perfettamente diliscati, in confezione originale, surgelati individualmente in busta singola o interfogliati. Sogliola, platessa, merluzzo, bastoncini di merluzzo.

GRASSI DI CONDIMENTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ad acidità massima naturale 1%, per crudo e cotto, in confezioni originali da 1 lt. Non deve presentare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido o muffa.

BURRO

Pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge. Alla consegna deve avere una vita residua di almeno 15 gg.

POMODORI PELATI

In confezioni originali, il prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. I frutti devono presentarsi interi, privi di marciume pelle o peduncoli. Esenti da fenomeni di alterazione, senza antifermentativi, acidi, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere una vita residua di almeno 2 anni prima della scadenza.

Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzamenti sfusi.

SALE Marino, preferibilmente iodato e/o iodurato.

ZUCCHERO

Semolato raffinato, in confezioni originali, conforme alle norme di legge. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

ERBE AROMATICHE

Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente (origano, basilico, timo etc.)

ACQUA

Minerale naturale non gassata in bottiglia Pet con tappo a vite dal contenuto minimo di 440 ml. Caratteristiche qualitative (contenuto minerale): contenuto di sali, calcolato come residuo fisso a 180°, non superiore a 1000 mg/l. Contenuto di nitrato (No3) massimo 2,0 mg/l. Fluoro massimo 1,5 mg/l. Arsenico massimo 5 µg/l.

N.B.: a tutela e controllo della qualità in tutte le fasi si rende necessario prevedere:

- L'approvvigionamento delle derrate presso fornitori selezionati;
- La razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime, in funzione della vita residua e delle sedi di stoccaggio e conservazione. Per le derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi superiori ai 30 gg., per i prodotti deperibili i requisiti di freschezza devono essere mantenuti fino al consumo.

- Preferire pezzature commerciali che soddisfino le necessità giornaliere senza avanzi di sfuso. Le merci dovrebbero inoltre essere mantenute in confezione originale integra, fino al momento dell'utilizzo nei laboratori di produzione.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Dr.ssa Eva La Torraca