

COMUNE DI CASTELLANETA

(Provincia di Taranto)

SPECIFICA DEGLI ALIMENTI ALLEGATA ALLA TABELLA DIETETICA

Specifiche generali:

Gli alimenti utilizzati per i pasti devono:

- essere di prima qualità e conformi ai requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge;
- essere etichettati secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- avere il termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- avere imballaggi integri senza lacerazioni o alterazioni.

Pane

Deve essere preparato con farine integrali o di grano tenero del tipo "0" derivanti da frumento coltivato con metodi naturali, senza aggiunta artificiale di crusca. Deve essere rispondente ai requisiti di legge, ben lievitato, ben cotto, di pezzatura di gr. 50 (tipo rosette) e fresco, consegnato cioè non oltre 6 ore dalla sfornatura.

Il pane va fornito imbustato pezzo per pezzo.

Pasta

Deve essere esclusivamente "pasta di semola di grano duro", di marca nota (Barilla, Buitoni, Divella, De Cecco, Riscossa, Agnesi o similari).

L'imballaggio deve recare in lingua italiana, a carattere indelebile ben leggibile, nome, ragione sociale e sede della ditta produttrice, il tipo di pasta e il peso netto.

La pasta all'uovo dovrà essere secca o fresca di marca nota (Barilla, Fini, Rana o similari). I tortellini ripieni dovranno essere freschi in confezioni originali in atmosfera protettiva di marca nota (Fini, Rana o similari).

Riso

Deve essere della varietà classificata nel gruppo superfino, del tipo "parboiled", confezionato in pacchi recanti la denominazione della ditta produttrice di marca nota (Riso Gallo, Riso Scotty, Riso Flora o similari).

Legumi (Fagioli, lenticchie, ceci, piselli)

Non in scatola con preferenza per i prodotti biologici.

Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alle norme vigenti. Fagioli, lenticchie ceci e piselli dovranno essere di marca nota (legumi Select o similari, i piselli surgelati Findus o similari).

Ortaggi (spinaci, carciofi, carote, zucchine, bietole, fagiolini, sedano, insalata, pomodori)

Dovranno essere privilegiati quelli di produzione locale, freschi, puliti, asciutti, selezionati e di stagione, privi di additivi aggiunti. L'aspetto deve essere il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado d'integrità; non devono essere presenti sostanze o corpi estranei e terrosità.

Le verdure surgelate devono essere poste in confezioni originali chiuse, di marca nota, e riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge.

Gli ortaggi dovranno essere lavati, nel rapporto dovuto, in acqua/amuchina.

Non dovranno essere utilizzate primizie e produzioni tardive.

Patate

Dovranno essere di media grandezza, di giusta maturazione, non germogliate, non congelate né affette da malattie parassitarie. Inoltre devono essere esenti da odori particolari, tanfi, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. L'acquisto va fatto al bisogno.

Olio e prodotti conservati

- ❑ L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione e cottura dovrà essere del tipo "extravergine di oliva", prodotto con olive di provenienza locale, fornito in lattine sigillate da lt. 5/10, recanti il nome e la sede del frantoio di produzione.
- ❑ I pomodori pelati dovranno essere confezionati in barattoli recanti il nome della ditta produttrice di marca nota (Divella, Cirio, Valfrutta, Santarosa e similari) e senza aggiunta di concentrato.
- ❑ Il tonno da fornire deve essere di prima scelta, conservato in olio extravergine di oliva e conforme alla normativa vigente in materia

Carne

Deve essere di primo taglio prodotta e macellata in Italia, sufficientemente frollata, né congelate né scongelate.

I tipi di carne richiesta sono: vitello, maiale e pollo.

Il vitello deve essere di primo taglio – sottofesa, polpa di spalla - magro, pezzo intero.

Per tutta la carne consegnata presso le cucine il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti e, periodicamente, saranno richieste certificazioni attestanti la provenienza degli animali, l'allevamento, la sede di macellazione e le modalità di lavorazione e trattamento, nonché certificazioni microbiologiche e chimiche dei singoli tagli utilizzati.

I pezzi da utilizzare per la carne macinata dovranno provenire dai tagli sopra citati e macinati non prima delle 24 ore dal consumo

I sistemi di imballaggio usati nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della fornitura devono risultare idonei per il trasporto e garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologiciannonari, inoltre, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle leggi in materia di igiene dell'alimentazione. All'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto.

Bastoncini di merluzzo e filetti di platessa

Deve essere fornito in confezioni originali chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, recante la denominazione del prodotto, il peso netto e la data di confezionamento e di scadenza.

Dovranno essere surgelati Findus.

Uova

Devono essere di gallina della categoria "A extra", di produzione nazionale, della classe di peso gr.55/60, fresche, in confezioni sigillate e con la dicitura ben evidente della data di scadenza.

Parmigiano

Dovrà essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi natura, con una stagionatura di almeno due anni, con lettura del marchio a vista

Latte

Si richiede latte parzialmente scremato, in confezioni sigillate recante la data di scadenza, di marca nota (Parmalat, Fiore, Granarolo o similari)

Mozzarelle, scamorze e altri formaggi filati

Le mozzarelle devono essere di produzione giornaliera, con 44% di materia grassa, senza additivi, né conservanti, in confezioni sigillate del peso di gr. 50 e 60, provenienti possibilmente da caseifici locali. Dovranno essere indicate zona di produzione, peso e le modalità di fabbricazione secondo le disposizioni vigenti in materia.

Le scamorze e i formaggi filati devono essere di recente lavorazione, ottenuti da latte vaccino intero pastorizzato, caglio e sale con 44% di materia grassa, senza additivi, né conservanti.

Si chiede che vengano privilegiati i prodotti tipici della Regione Puglia.

Prosciutto cotto

Deve essere di coscia di suino, di 1° qualità, senza polifosfati e conservanti.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti, in modo particolare la ditta produttrice, la data di confezionamento e quella scadenza del prodotto.

Frutta

Deve essere frutta fresca di stagione, di prima qualità, di produzione nazionale e/o locale, selezionata, esente da parassiti, odori e sapori strani, da alterazioni o lesioni non cicatrizzate, priva di difetti che possano compromettere la resistenza alla manipolazione.

Dovrà essere lavata, nel rapporto dovuto, in acqua/amuchina.

Non dovranno essere utilizzate primizie e produzioni tardive.

Prodotti vari

Il sale deve essere iodato ed usato con moderazione.

Gli odori per cucinare e condire le pietanze (es. capperi) dovranno essere usati con moderazione senza che alterino i sapori dei cibi

