Liceo Artistico Statale “Nanni Valentini” di Via Boccaccio, 1 – Monza

|  |
| --- |
| **Allegato C2 – Scheda caratteristiche qualitative obbligatorie dei prodotti richiesti**  **(elenco da non considerarsi esaustivo)**  (da inserire nella busta C *– Offerta economica*) |

**C2.1** - **Pane comune ed integrale a ridotto contenuto di sale**

Pane di farina tipo “0”, tipo “1” e integrale di pezzatura da 40/50 a 500g.

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, (contenuto non superiore all’1,8%- 1,7% riferito alla farina), lievito vivo (in quantità non superiore all’1 %), preferibilmente con pasta a lunga fermentazione, senza aggiunta di condimenti latte, fecola di patate, olio. Il pane dovrà avere le caratteristiche prescritte dalla legge vigente, privo di additivi e grassi aggiunti (strutto, grassi idrogenati, margarina, burro e qualsiasi altro tipo di grasso).

Deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato.

All’analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche: - crosta dorata e croccante;

- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola

**C2.2** - **Pizza/Focaccia**

Prodotta artigianalmente, in laboratori esterni autorizzati con farina di tipo “0” e/o di “tipo 1” e di “tipo integrale”, a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno e trasportata in contenitori chiusi ad uso alimentare.

Ingredienti pizza base: farina, mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d’oliva, lievito madre o di birra, sale (per la focaccia base sono esclusi mozzarella e pomodoro).

Non è ammesso l ’impiego di additivi e grassi diversi dall’olio d ’oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n ° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n °250 del 30/4/98).

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;

- la pizza/focaccia non deve presentare zone di sovra o sotto cottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme

**C2.3** - **Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati né caseinati**

Dovranno essere prosciutti di produzione nazionale.

Le forniture dovranno risultare composte da prosciutti provenienti da carni di cosce suine intere della migliore qualità con assenza di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati (E 620, E 621, E 622, E 623); non sono consentiti prosciutti ricostituiti.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l’etichettatura ed il trasporto della merce devono essere effettuate a norma di legge ed, in particolare, in conformità alle normative CEE.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 60 giorni di conservazione. All’esame organolettico non deve presentare patine esterne né odore sgradevole. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

*Utilizzo*

Eliminare il grasso visibile

**C2.4** - **Prosciutto crudo magro**

Provenienti da stabilimenti CEE nazionali, con caratteristiche conformi al D.L. vo 537/92. Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce suine ben mature. La stagionatura non deve essere inferiore ai 10 - 12 mesi e non superiore ai 18 mesi. Se disossato dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto, 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, l'aroma fragrante e privo di odori sgradevoli o anormali.

*Utilizzo*

Non consumare il grasso visibile.

*Caratteristiche nutrizionali: la digeribilità del prosciutto crudo comincia ad essere discreta dopo una stagionatura di almeno 8 mesi e diviene ottima tra i 12 ed i 18 mesi per diventare mediocre dopo tale periodo.*

**C2.5** - **Bresaola della Valtellina IGP**

Prodotto ottenuto da carne di manzo salata e stagionata. E’ ricavata da animali di età compresa tra due e quattro anni.

Il prodotto fornito dovrà essere conforme al Regolamento CEE 2081/92.

La “Bresaola della Valtellina” al consumo deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche

- consistenza: soda, elastica;

- aspetto al taglio: compatto e assente da fenditure;

- profumo: delicato e leggermente aromatico;

- colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; bianco per la parte grassa;

Il confezionamento dovrà essere sottovuoto e non dovranno essere presenti NITRITI, aromi e coloranti nell’elenco ingredienti presenti in etichetta.

**C2.6** - **Salame**

Dovranno essere prosciutti di produzione nazionale.

Le forniture dovranno risultare composte da salami provenienti da carni di spalla, coscia, lonza e filetto suine intere della migliore qualità con assenza di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati (E 620, E 621, E 622, E 623).i.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l’etichettatura ed il trasporto della merce devono essere effettuate a norma di legge ed, in particolare, in conformità alle normative CEE.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 60 giorni di conservazione. All’esame organolettico non deve presentare patine esterne né odore sgradevole e la presenza della parte grassa deve essere bianca e in giusta proporzione. Non deve presentare alterazioni di sapore e di odore o altri difetti.

**C2.7** - **Tonno in scatola**

Il tonno in scatola utilizzato per le insalate e come farcitura, dovrà provenire da lavorazioni di pesce fresco e non congelato (indicato in etichetta), non dovranno essere presenti conservanti ed esaltatori di sapidità (es.: glutammati), potrà essere al naturale in salamoia, oppure con olio solo extra vergine di oliva.

Alla vista dovrà presentare una colorazione chiara e non presentare segni di imbrunimento.

**C2.8** - **Latte**

Dovrà provenire da stabilimenti posti sotto il controllo del S.S.N.; i contenitori dovranno esporre l’apposito “bollo CEE”.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore di +4° C. per il prodotto fresco pastorizzato.

Per il consumo in preparazioni culinarie, potrà essere utilizzato latte a lunga conservazione (UHT) parzialmente scremato o fresco pastorizzato omogeneizzato parzialmente scremato. Per le merende dovrà invece essere utilizzato latte fresco intero pastorizzato di alta qualità.

**C2.9** - **Yogurt**

E’ ottenuto da latte pastorizzato fermentato con Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

I conservanti e gli inibenti dovranno essere assenti e tale caratteristica dovrà essere presente in etichetta.

II trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2° +4°C.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 15 giorni di conservazione.

**C2.10** - **Formaggi stagionati**

Si consigliano i formaggi a denominazione d’origine e tipici perchè tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione. FONTAL prodotto con latte intero, ASIAGO prodotto con latte intero, TALEGGIO prodotto con latte intero, EMMENTHAL BAVARESE prodotto con latte intero, BRANZI prodotto con latte intero, ROBIOLA prodotta con latte intero.

**C2.11** - **Mozzarella/fiordilatte**

Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio sale e con dichiarazione “senza conservanti”.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

Le confezioni dovranno portare ben leggibile la data di scadenza.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 15 giorni di conservazione.

**C2.12** - **Olio extra vergine di oliva**

Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito da Regolamento CEE 2568/91 dell’11 luglio 1991 e successive modifiche.

Il grado di acidità non deve superare l’1% del peso.

Si consiglia l’utilizzo dell’olio extra vergine d’oliva spremuto a freddo.

Le confezioni potranno essere da litro, dotate di buona chiusura o da 5 litri.

Si dovranno prendere delle precauzioni di stoccaggio, esempio:

- conservare l’olio al riparo da fonti di calore

- \_al riparo da luce diretta

- \_in luogo fresco

- \_mantenere sempre chiusa la bottiglia o la lattina se la confezione è stata parzialmente consumata

- \_in caso di utilizzo di lattine da 5 litri, il travaso deve essere effettuato in bottiglie in vetro scuro di buona chiusura.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 1 anno di conservazione.

**C2.13** - **Ortaggi e frutta**

Devono essere di produzione nazionale e di stagione.

Non sono consentite né primizie né tardizie, né prodotti provenienti da paesi extraeuropei. I limiti dei fitosanitari devono essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente, e si dovrà inoltre richiedere al fornitore certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

I pomodori da insalata devono essere maturi in modo omogeneo non devono risultare mai

completamente rossi o completamente verdi e adatti a essere consumati nello spazio di due o tre giorni.

La frutta deve essere intera, pulita, al giusto punto di maturazione e non presentare muffe o grinzosità della pelle.

**C2.14** - **Acqua Minerale**

L’acqua in vendita dovrà essere oligominerale con un contenuto in sali minerali (residuo fisso) non superiore ai 500 mg/l, in bottiglie in PET per la vendita al pezzo e, possibilmente in vetro, per la mescita al bicchiere.

**C2.15** - **Caffè Espresso (macchiato, cappuccino, decaffeinato)**

La miscela di caffè utilizzata dovrà essere 100% Arabica (dose da 6/7 gr. per singolo caffè) da macinatura fresca. Le varianti macchiato e cappuccino preparate con aggiunta di latte fresco possibilmente riscaldato una sola volta con la lancia del vapore.

**C2.16** – **Brioches/Krafen**

Dovranno essere freschi da forno, farciti e vuoti, prodotti con farina tipo “0” o integrale, uova, lievito, zucchero e prive di qualunque additivo, grassi idrogenati, margarine, strutto e conservanti.

Sono consentiti prodotti surgelati precotti purché provenienti da lavorazioni artigianali e nel rispetto delle indicazioni fornite in materia di ingredienti.

**C2.17** - **Succhi di Frutta e Spremute**

I succhi di frutta e dovranno contenere il 100% di frutta e non contenere alcun tipo di additivo, zuccheri aggiunti, conservanti, coloranti e aromi; le spremute dovranno contenere il 100% di succo dell’agrume fresco spremuto al momento della richiesta.

**C2.18** - **Piada/Piadina Romagnola**

La “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” è un prodotto a base di farina di grano tenero con aggiunta di acqua, grassi, sale.

Il prodotto all’atto dell’immissione al consumo così ottenuto si presenta di color bianco- avorio con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, e con sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato. Esso può essere immesso in commercio per un consumo immediato, eventualmente avvolto in semplici involucri cartacei non sigillati.

Gli ingredienti di base dovranno essere:

Farina di grano tenero;

Acqua: quanto basta per ottenere un impasto omogeneo;

Sale: pari o inferiore a 25 grammi;

Grassi: strutto, e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine fino a 250 grammi.

È vietata l’aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi.

Le farciture dovranno rispettare tutte le prescrizioni previste nel paragrafo ingredienti.

La Piadina sostanza secca confezionata deve riportare, al momento dell’immissione sul mercato, i termini massimi di conservazione di seguito riportati:

per il prodotto conservato in regime di refrigerazione, 60 giorni; (versioni con farcitura) per il prodotto conservato a temperatura ambiente, 90 giorni

**C2.19** - ***Prodotti in vendita***

L’aggiudicatario del bando dovrà depositare agli atti della scuola, le schede tecniche/alimentari (ingredienti e marca) di tutti i prodotti in vendita che dovranno essere conformi allo standard qualitativo richiesto.

Caffè espresso/caffè macchiato

Caffè decaffeinato

Caffe ginseng

Caffè marocchino

Caffè d’orzo

Cappuccino (latte fresco e caffè espresso)

Latte macchiato (1/4 di litro latte fresco con caffè o cacao)

Latte fresco (1/4 di litro caldo o freddo)

Cioccolata calda

Thè/camomilla caldi/ Tisane varie di prima qualità

Acqua minerale da 50 cl

Bibite gassate in lattina da 33 cl

The in lattina da 33 cl

Succhi di frutta brick misti da 20 cl

Spremuta/frullati/centrifughe di frutta fresca/verdure preferibilmente biologica 200 ml

Yogurt naturale o alla frutta (125 ml)

Brioches/Krafen freschi da forno vuoti o farciti gr. 60

Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 prosciutto crudo

Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 prosciutto cotto

Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 salame

Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 tacchino o pollo

Panino imbottito gr.60 di pane, gr. 40 bresaola

Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 di formaggio

Panino imbottito gr. 60 pane, gr. 40 (tonno e pomodoro)

Panino imbottito gr. 60 pane, gr, 40 (mozzarella e pomodoro)

Focaccia non farcita gr. 70

Focaccia farcita gr. 70, gr. 40 (prosciutto cotto e formaggio)

Trancio pizza margherita gr. 200

Trancio pizza prosciutto cotto e mozzarella gr. 200

Toast (cotto gr. 60 - formaggio gr. 40)

Piadina non farcita gr.120

Piadina farcita gr. 120 e farcitura ( cotto/crudo gr. 50 e formaggio gr. 30)

Piadina farcita gr. 120 e farcitura ( verdure gr. 50 e formaggio gr.30)

*[Data] \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Referente della pratica

A.A. Gianluca Mangione

e – mail: [amministrativa@isamonza.it](mailto:amministrativa@isamonza.it)

telefono: 039-326341-3