

COMUNE DI BIANDRATE

Provincia di Novara

ALLEGATO TECNICO N. 2

Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (PASTI CRUDI/PASTI VEICOLATI)

Tutti i prodotti di seguito indicati dovranno essere pienamente conformi, per quanto riguarda la loro produzione, confezionamento, etichettatura, trasporto e conservazione, alla vigente normativa in materia che qui si intende completamente richiamata.

I generi alimentari dovranno essere assicurate qualità organolettiche medio alte, comunque di prima scelta, con divieto di utilizzo di cibi transgenici.

In particolare, tutti i prodotti alimentari forniti dovranno essere etichettati secondo quanto prevede il D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica predisposte dalla Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità, Direzione Sanità Pubblica.

L'organizzazione e la calendarizzazione degli acquisti e delle consegne alla cucina devono essere tali da garantire, sia per le derrate non deperibili che per le derrate deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo del prodotto.

Sarà facoltà dell'AC, nel periodo di durata dell'Appalto, sottoporre a revisione le presenti tabelle merceologiche. In particolare, sarà obbligo dell'IA accogliere le richieste formulate dall'AC.

L'IA dovrà provvedere a consegnare all'AC le schede dei singoli prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, così come per i materiali a contatto con gli alimenti. La variazione dei prodotti alimentari dovrà essere preventivamente approvata dall'AC.

E' vietato scrivere direttamente sulle confezioni utilizzando inchiostri non ad uso alimentare per l'identificazione delle scuole.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" e "00", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi o additivi. La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi. Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Il trasporto deve avvenire in contenitori/confezioni idonei per alimenti, adeguatamente resistenti, che lo riparino dalle contaminazioni esterne. E' vietato l'uso di punti metallici per la chiusura dei sacchi.

La consegna del pane deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte, esente da additivi vari.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

CROSTINI DI PANE

Se richiesti i crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari.

Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA

Se richiesta la pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori in materiale plastico muniti di coperchio, monouso ed idonei al contatto con gli alimenti.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE

Se richiesta la pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, dovrà essere priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE

La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

BISCOTTI

I biscotti per la merenda agli alunni della scuola dell'infanzia dovranno essere forniti nella varietà secchi e frollini. possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero 0 o 00 o integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta, burro, uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi. Dovrà essere fornita una gamma di biscotti da somministrare a rotazione nel corso dell' anno scolastico.

FARINE

Farina di grano tenero di tipo "00", rispondente ai requisiti di legge. In confezioni originali sigillate.

FARINA DI MAIS

Farina di mais bramata per polenta, rispondente ai requisiti di legge. In confezioni originali sigillate.

SEMOLA DI GRANO DURO

Semola di grano duro, rispondente ai requisiti di legge. In confezioni originali sigillate.

PASTE ALIMENTARI, RISO, ORZO, FARRO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Pasta prodotta con semola di grano ricavata dalla macinazione di grani duri. Deve essere in confezioni originali sigillate, in perfetto stato di conservazione, priva di sapori o odori anomali, esente da parassiti, non fratturata.

Deve essere prevista una gamma di formati corrispondenti a quanto previsto nei menù autorizzati.

PASTA SPECIALE CON RIPIENO

Pasta fresca con ripieno di carne o con latticini e vegetali, privo di additivi, coloranti ed aromi aggiunti.

Dovrà essere in confezioni originali sottovuoto o atmosfera modificata, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

PASTA DIETETICA SENZA GLUTINE

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione della sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111 del 27.01.1992 e D.P.R N. 578 del 30.5.53 sui prodotti dietetici.

Deve essere completamente assente il glutine.

GNOCCHI DI PATATE

Devono essere prodotti con almeno il 60% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate, farina di grano duro, sale e senza l'aggiunta di grassi vegetali o animali, additivi e aromi.

Devono essere preconfezionati a norma di legge.

E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

SFOGLIA PER LASAGNE

La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate

RISO

Il riso deve essere delle migliori qualità, pulito, secco, sano e senza odori, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

LEGUMI SECCHI

Se richiesti i legumi secchi dovranno essere forniti nelle seguenti tipologie: ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli. Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

CARNE E DERIVATI

CARNI BOVINE

Fresca, refrigerata, disossata, confezionata e trasportata a norma di legge.

Le carni devono essere provenienti da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

A richiesta dell'AC dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

- per arrosti-fettine: fesa, noce
- per tritate, ragù, polpette, spezzatino: fesone di spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

CARNI SUINE

Fresca, refrigerata, disossata, confezionata e trasportata a norma di legge.

Le carni devono essere provenienti da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. Il rispetto della filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura. A richiesta dell'AC dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni devono essere provenienti da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta della AC dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

Il confezionamento ed il trasporto dovrà avvenire secondo le vigenti norme.

Saranno richiesti:

- fuselli di pollo
- petti di pollo senz'osso
- fesa di tacchino

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

I fuselli dovranno essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli.

SALUMI E INSACCATI

Tutti i prodotti a base di carne (salumi, insaccati ecc) devono provenire da stabilimenti registrati ai sensi del Reg. CE 853/04.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di "alta qualità". E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. Il confezionamento ed il trasporto dovrà avvenire in base alle vigenti normative.

LATTE PASTORIZZATO ALTA QUALITA'

E' richiesta la fornitura di prodotto nazionale.

Proveniente da produzione conforme alla vigente normativa, con le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte.

LATTI NON VACCINI

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

YOGURT

Dovrà essere fornito lo yogurt alla frutta (gusti assortiti a rotazione) in confezioni riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto.

Dovrà essere senza additivi alimentari e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.

BUDINO

Il budino deve essere pastorizzato, gusti assortiti a rotazione.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare la normative vigenti.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie.

PANNA UHT

Se richiesta la panna per le preparazioni culinarie sarà richiesta a lunga conservazione UHT.

FORMAGGI

Condizioni generali:

- I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa. I formaggi dovranno essere di prima scelta.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.

. **Parmigiano Reggiano DOP** (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela;

Taleggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela;

Italico, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce;

Mozzarella a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.

Non devono presentare gusti anomali o gusto amaro o altro

Crescenza, formaggio fresco, molle.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale, dovuti a fermentazione indesiderata od altre cause. Deve essere consegnata in confezioni idonee igienicamente

Robiola, formaggio fresco con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali.

UOVA

UOVA FRESCHE

Le uova devono essere di origine nazionale. La categoria di freschezza deve essere extra.

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Filetti di sogliola, platessa, merluzzo, palombo, nasello, trota, persico.

Devono provenire da stabilimenti registrati autorizzati ai sensi della legge vigente.

I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto). Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini. Devono essere deliscati.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

La fornitura di frutta e verdura deve essere effettuata nel rispetto della seguente tabella di stagionalità e **fornite con idonea rotazione concordata con l'AC in fase di predisposizione del menù.**

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana.

Gennaio:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Febbraio:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Marzo:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi

Aprile:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio
- banane, mele, pere, arance, kiwi, limoni

Maggio:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, sedano
- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie

Giugno:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano
- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne,

Settembre:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio
- banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi, albicocche

Ottobre:

- Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi

Novembre:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance

Dicembre:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, kiwi

FRUTTA FRESCA

Deve essere di produzione nazionale, ad eccezione delle banane. La frutta deve appartenere alle categorie commerciali prima ed extra.

Le mele e le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali;
- hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

ORTAGGI, ERBE AROMATICHE FRESCHE

Devono essere di produzione nazionale, appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra. Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali.

Dovranno essere fornite le seguenti erbe aromatiche fresche: alloro, rosmarino, salvia, basilico prezzemolo.

ORTAGGI SURGELATI

In caso di necessità, limitatamente a periodi di difficile reperibilità si potranno usare verdure surgelate, in luogo delle verdure fresche,

CONSERVE ALIMENTARI**POMODORI PELATI/PASSATA DI POMODORO**

Dovranno essere di provenienza italiana.

Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagnata con superficie interna, fondi e tondelli verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno che all'interno. I pomodori devono avere colore rosso uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre e frammenti di buccia.

CONDIMENTI**OLIO EXTRAVERGINE OLIVA**

L'olio extravergine (avente le caratteristiche prescritte dal D-M- 509 dell'ottobre 1987) dovrà essere ricavato con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

ACETO BANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

SALE FINO E GROSSO

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale.

PESTO

Se richiesto il pesto dovrà essere confezionato privo di additivi e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento. Deve essere fornito in quantitativi tali che una volta consumato non devono esserci rimanenze.

ZAFFERANO, SPEZIE ED AROMI

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto.

PRODOTTI VARI

ZUCCHERO

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

CONFETTURA DI FRUTTA

Deve essere fornita confettura extra in idonee confezioni.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose da g. 25.

I diversi gusti dovranno essere forniti a rotazione.

CIOCCOLATO E CREMA DI CIOCCOLATO SPALMABILE

Se richiesto e previsto dal menù sarà fornito cioccolato in monoporzione da g. 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto. C

CACAO SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI

Se previsti dal menù saranno richiesti prodotti solubili nel latte, quali cacao amaro o zuccherato; orzo solubile.

LIEVITO PER DOLCI E PIZZE

Se richiesto lievito secco naturale composto. Lievito per dolci in bustine.

VINO DA CUCINA

Se richiesto dovrà esser fornito richiesto vino bianco e rosso da utilizzare quale ingrediente nella preparazione delle ricette.

SUCCO DI FRUTTA MONOPORZIONE

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza zucchero aggiunto, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano.

I diversi gusti dovranno essere serviti a rotazione.

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Se richiesti dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente;

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti rispondenti alle normative vigenti in materia:

Scuola dell'infanzia

pellicola estensibile in materiale plastico
fogli in alluminio
carta da forno
rotolo carta puliunto
sacchetti carta vari formati
sacchetti plastica per conservazione campioni prodotti giornalmente
spago ad uso alimentare
Tovaglioli bianchi a due veli in ovatta di cellulosa (per la merenda e per il pranzo)
Guanti monouso

Scuola primaria

Piatti piani
Piatti fondi
Piatti per frutta
Bicchieri
Forchette
Cucchiai
Coltelli
Cucchiaini per dolce
Tovaglioli bianchi a due veli in ovatta di cellulosa
Tovaglietta in carta tipo americana

Le posate ed i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e dovranno essere aperte dagli utenti.