



COMUNE DI SANTADI

Provincia del Sud Sardegna

P.zza Marconi, 1 – C.A.P. 09010

Tel. 0781.94201 – Fax 0781.941000

AREA AMMINISTRATIVA E SERVIZI ALLA PERSONA

**GARA A PROCEDURA APERTA, MEDIANTE RDO SUL SISTEMA
TELEMATICO DI NEGOZIAZIONE SARDEGNA CAT, PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI
QUALITA' E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ALUNNI
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE, DELLA SCUOLA
SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI SANTADI E PER IL
PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO
ANNI SCOLASTICI 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023**

CPV (vocabolario comune per gli appalti): **CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica**

Categoria Sardegna CAT AG **26 Ristorazione e Catering**

CIG 755947434A

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE
MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE MATERIE PRIME, DEI
PRODOTTI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI
GASTRONOMICHE**

PREMESSA

Le materie prime, i prodotti semilavorati e le preparazioni gastronomiche:

- dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia che qui si intendono tutte richiamate;
- non dovranno essere contaminate da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte
- estranee in misura tale che il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano;
- dovranno essere preferibilmente di provenienza regionale;
- dovranno avere tutte le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE

Pane

Il pane fornito dovrà:

- essere fresco di produzione quotidiana e completamente cotto, trasportato all'interno di appositi contenitori in materiale dichiarato per alimenti, lavabili e con adeguata e igienica copertura, ovvero in buste di carta idonee per alimenti;
- per nessun motivo dovrà essere stoccato, anche se solo temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione;
- dovrà essere prodotto con l'impiego di sfarinati di grano tenero e/o grano duro.

Sarà consentito l'impiego di pane speciale all'olio, al latte, con la ricotta.

Non sarà consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato, riscaldato o rigenerato.

Per il pane proposto in pezzature, oltre alla garanzia del mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche fino al consumo, dovrà essere adeguatamente concordata la fornitura delle tipologie di più diffuso uso locale.

Pani tipici regionali

Il loro rifornimento dovrà avvenire con modalità che garantiscano il mantenimento dei requisiti del prodotto fino al consumo.

Riguardo le specifiche vedi schede reperibili nel link:
<http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=44984&v=2&c=3595>

Pane grattugiato

Dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane di farina di grano tenero e/o grano duro, dovrà essere consegnato in confezioni originali ermeticamente sigillate o in sacchetti di carta per alimenti in modo da evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento.

Grissini

Dovranno essere con o senza sale, preparati con farina di grano tenero, grano duro e/o integrale con l'utilizzo di oli o grassi alimentari di origine vegetale, preferibilmente olio extravergine di oliva.

Crackers e fette biscottate

Dovranno essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con utilizzo di oli o grassi alimentari di origine vegetale, preferibilmente olio extravergine di oliva, possibilmente senza sale aggiunto.

Pasta alimentare

Le paste alimentari, secche o fresche, con o senza ripieno, consegnate in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, dovranno essere dei seguenti tipi:

- pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
- pasta secca o fresca all'uovo;
- pasta speciale secca o fresca con l'aggiunta di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati;

- pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati, prodotti lattiero-caseari, carni e salumi, senza additivi alimentari aggiunti.

Il ripieno deve essere saporito, aromaticamente equilibrato e senza retrogusti.

Le paste alimentari fresche, con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protetta, dovranno essere in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

La pasta secca dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- essere resistente alla cottura;
- avere odore tipico;
- non deve presentarsi frantumata o colorata artificialmente;
- non deve presentare venature, bottature, crepe o rotture, punti bianchi o neri.

La pasta, dopo la bollitura, non dovrà presentare rottura o cambiamento di forma, non dovrà risultare collosa, cedere amido all'acqua di bollitura, che dovrà restare chiara e limpida il più possibile.

Al momento della distribuzione dovrà essere di consistenza elastica e non molliccia.

Pasta lievitata

Dovrà essere preparata con farina di grano tenero e/o grano duro, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra o lievito madre. Le modalità di produzione, confezionamento, distribuzione dovranno essere tali da garantire un'adeguata igiene fino al consumo.

Paste surgelate

Dovranno possedere le caratteristiche previste dal capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati. Sarà ammesso l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti, pasta per lasagne, gnocchi di patate o chicche, pasta sfoglia.

Riso

Il riso dovrà essere di tipo raffinato, integrale o parboiled, sano e ben secco.

Il riso dovrà presentare un aspetto omogeneo, colore uniforme non opaco, non presentare punteggiature, perforazioni.

Dovrà essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture, dovrà essere fornito in confezioni di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di rimanenze.

Dovrà essere conservato in luogo fresco e asciutto in confezioni originali.

Dovrà essere di varietà diversa a seconda delle preparazioni gastronomiche:

- Superfino e fino per risotti e insalate;
- Semifino e comune per minestre;
- Parboiled da preferire per i pasti veicolati.

Dovrà essere preferibilmente di provenienza regionale.

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

Gnocchi di patate

Freschi o surgelati, dovranno essere preparati con almeno il 60% di patate o derivati dalla lavorazione delle patate, farina di grano tenero e/o grano duro, sale, eventualmente con l'aggiunta di uovo e aromi naturali.

Dovranno essere freschi o in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata, da conservarsi in frigorifero, senza aggiunta di additivi, privi di corpi estranei, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, privi di esaltatori di sapidità.

Le confezioni dovranno presentarsi intatte e pulite.

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

Farina e semola

La farina e la semola devono essere di grano tenero e/o duro.

Pasta secca all'uovo

Dovrà essere prodotta con semola di grano duro e almeno il 200 gr di uova di gallina per kg di semola. La pasta dovrà presentarsi in ottimo stato di conservazione.

Purè di patate

Dovrà essere preparato preferibilmente con patate fresche e latte pastorizzato parzialmente scremato.

Prodotti dolciari da forno

Dovranno essere preparati preferibilmente olio di arachide o di oliva, senza l'impiego di oli o grassi idrogenati e dolcificanti diversi dallo zucchero (saccarosio) e dal miele.

Per la preparazione dei dolci tipici sardi si utilizzeranno gli ingredienti previsti nelle ricette della tradizione.

Prodotti ortofrutticoli freschi

Dovranno essere di stagione e appartenere alle categorie commerciali extra e prima categoria.

Per gli ortofrutticoli biologici, tradizionali e di produzione regionale, in deroga al requisito della "categoria extra e prima categoria" merceologica sarà ammessa anche la "seconda categoria".

Gli ortaggi e la frutta dovranno presentare un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, dovranno essere puliti, di pezzatura uniforme, turgidi, esenti da sapori e odori diversi da quelli caratteristici della specie, senza tracce di appassimento, ammaccature, abrasioni, fermentazioni e terrosità, accuratamente mondati.

Non dovranno essere bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici.

Gli ortaggi a bulbo non dovranno presentare germogli né colorazioni diverse dal colore naturale.

I pomodori dovranno essere ben maturi.

Le carote non dovranno essere legnose;

Le patate senza residui terrosi, né tracce di verde, né germogli.

La fornitura della frutta e della verdura dovrà essere accompagnata dalla indicazione del tipo e della varietà della qualifica e della denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto.

Nel caso vengano utilizzati prodotti biologici, la biologicità dovrà essere idoneamente documentata in conformità alla normativa vigente in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati. Le forniture dovranno essere accompagnate dalla denominazione e sede della ditta coltivatrice e/o confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della merce, della provenienza e il metodo di coltivazione.

Pomodori pelati polpa di pomodoro e passata di pomodoro

Dovranno essere prodotti con materie prime di provenienza preferibilmente regionale, esenti da fenomeni di alterazione. I pomodori pelati dovranno presentarsi ben maturi, privi di marciume, di pelle, esenti da fenomeni di alterazione, senza antifermentativi, acidi, coloranti artificiali, di peduncoli e immersi in liquido di governo.

Le dimensioni delle confezioni dovranno essere tali da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzzi sfusi. La passata dovrà presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo.

Legumi secchi

I legumi secchi, rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie, ecc.) dovranno essere confezionati, in confezioni originali integre al momento della consegna.

Dovranno essere di consistenza uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita.

Sono da considerarsi non idonei se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

Latte e derivati

Latte

Il latte fresco potrà essere:

- Latte intero pastorizzato;
- Latte parzialmente scremato pastorizzato;
- Latte pastorizzato di alta qualità.

Il latte dovrà provenire da allevamenti che rispettano i requisiti igienico – sanitari stabiliti dalla normativa vigente. Le confezioni dovranno presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il latte UHT a lunga conservazione potrà essere:

- latte intero;
- latte parzialmente scremato;
- scremato.

Ottimale sarebbe l'uso di "Latte fresco di Alta Qualità".

Yogurt

Dovrà essere ottenuto da latte intero, parzialmente scremato o scremato. Potrà essere magro, intero, a ridotto o basso contenuto di grassi o ad alta digeribilità o alla frutta (gusti vari).

Dovrà essere confezionato in monoporzioni.

Budino

Dovrà avere consistenza omogenea e compatta, priva di grumi, liquidi o occhiature.

Non dovrà presentare odori, sapori o colorazioni anomale e/o sgradevoli.

Il prodotto potrà essere in confezione monodose o preparato utilizzando semilavorati.

Flan di latte

Deve avere consistenza omogenea e compatta, priva di grumi, liquidi o occhiature. Non deve presentare odori, sapori o colorazioni anomale e/o sgradevoli. Deve essere preparato utilizzando gli ingredienti di base (latte, uova, zucchero).

Burro

Prodotto lattiero caseario derivato dal latte vaccino. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Mozzarella di latte vaccino

E' un formaggio prodotto con latte fresco pastorizzato a pasta filata.

Dovrà essere di sapore gradevole, tipicamente burroso e non acido ed essere immerso in liquido di governo.

Dovrà essere fornito in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Ricotta di vacca e di pecora

Derivata da siero di latte di vacca o di pecora. La produzione e trasformazione dovrà essere effettuata in stabilimenti autorizzati. La confezione di peso variabile da 1 a 3 Kg, dovrà riportare in etichetta il

nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Formaggi

I formaggi dovranno essere di buona qualità, di bel colore, senza difetti, di odore e sapore ottimi e con tutti i requisiti commerciali stabiliti per le singole qualità, secondo le norme vigenti.

Dovranno provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato; non dovranno essere aggiunte sostanze estranee al latte (farine, fecola, patate ecc.) e avere un contenuto minimo di materia grassa non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative e ministeriali in vigore all'atto della consegna.

Potranno provenire da latte vaccino, ovino o caprino.

Formaggi a Denominazione di Origine Protetta

Hanno caratteristiche qualitative dipendenti essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti e la cui produzione è strettamente legata alla cultura e alla storia delle popolazioni che risiedono in tali luoghi. La denominazione di origine protetta è un marchio di tutela giuridica che viene attribuito dall'Unione Europea.

I formaggi DOP dovranno rispondere a un disciplinare di produzione.

I formaggi DOP da utilizzare sono:

- Parmigiano Reggiano;
- Grana Padano;
- Pecorino Romano;
- Pecorino Sardo;
- Fiore Sardo.

Formaggi da grattugia

Dovranno essere ottenuti da formaggi duri stagionati prodotti da latte vaccino e/o ovino con un contenuto di sale (NaCl) non superiore al 2%, preferibilmente di provenienza regionale o nazionale.

Formaggio dolce da tavola

Formaggio a pasta molle bianca prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi, proveniente da stabilimenti operanti preferibilmente nel territorio regionale. La pasta, pur essendo compatta, è morbida e burrosa, di colore bianco tendente al giallo tenue. Il gusto dovrà essere dolce, delicato e aromatico. Viene considerato un formaggio senza crosta, anche se ha una patina ruvida da eliminare nel corso della porzionatura. Le confezioni dovranno riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Prodotti lattiero caseari tradizionali

Sono prodotti in Sardegna 26 prodotti lattiero caseari tradizionali. Il loro elenco e le caratteristiche tecniche sono visionabili sul sito di Sardegna agricoltura al seguente link: http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_19_20121026101645.pdf

Gelato

In confezioni originali, preferibilmente al gusto di frutta.

Dovrà essere privo di cristalli di ghiaccio in superficie.

Carni

Carni bovine

Le carni dovranno provenire da animali allevati, macellati e sezionati preferibilmente nel territorio nazionale, preferibilmente in Sardegna, che non abbiano superato i 24 mesi di età (non saranno ammesse carni di vacca o toro oppure che ne presentino le caratteristiche di colore e consistenza).

Le carni dovranno essere fornite nei seguenti tagli: scamone, filetto, girello, contro filetto, fesa e noce.

Per il brodo di carne è ammesso l'impiego di altri tagli (muscolo, copertina, campanello, punta di petto) compreso ossa.

Le carni di bovino fresche dovranno presentare ottime caratteristiche organolettiche e assenza di alterazioni di qualunque tipo. In particolare dovranno avere consistenza pastosa e tessitura compatta, essere di colore rosso/roseo brillante, a grana fine. Il tessuto adiposo esterno dovrà essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari.

Le carni preconfezionate dovranno essere in atmosfera modificata o sotto vuoto; il vuoto dovrà essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

Carni suine

Le carni dovranno provenire da animali allevati, macellati e sezionati preferibilmente nel territorio nazionale, preferibilmente in Sardegna. La carne dovrà essere priva di odori e sapori anomali, ecchimosi, aponeurosi e parti tendinee. Dovrà presentare tutte le caratteristiche organolettiche della carne suina fresca, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione, il grasso eventualmente presente in piccola quantità dovrà avere colorito bianco, consistenza soda, ben disposto fra i fasci muscolari a determinare una marezzatura scarsa.

Le carni preconfezionate dovranno essere in atmosfera modificata o sotto vuoto, il vuoto dovrà essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

Carni avicole

Le carni dovranno provenire da animali allevati, macellati e sezionati preferibilmente nel territorio nazionale, preferibilmente in Sardegna. Le carni dovranno essere sempre fresche, di classe A, provenienti da animali preferibilmente allevati a terra.

Le carni dovranno essere di colorito bianco roseo o tendenti al giallo, avere consistenza elastica e compatta, asciutte alla palpazione digitale, esenti da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento dovrà essere completo. La pelle dovrà essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica, il grasso sottocutaneo dovrà essere uniformemente distribuito.

Tipologie e tagli anatomici richiesti: fuso e sovra coscia o fuselli, petto di pollo e fesa di tacchino.

Le carni preconfezionate dovranno essere in atmosfera modificata o sotto vuoto, il vuoto dovrà essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

Carne di agnello di Sardegna IGP

Le carni dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Sardegna secondo quanto indicato nel Disciplinare di produzione.

Le carni dovranno essere consegnate protette da adeguati imballaggi e dovranno riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e dai disciplinari di produzione.

Per le preparazioni dovranno essere utilizzati i quarti anteriori e posteriori.

Affettati ed insaccati

Prosciutto cotto (di suino)

Proveniente da suini di allevamento nazionale, dovrà essere di qualità superiore e senza polifosfati.

Dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Al taglio dovrà presentare colorito roseo senza infiltrazioni importanti di grasso.

Prosciutto crudo (di suino)

Proveniente da suini di allevamento nazionale, dovrà essere di qualità superiore, di stagionatura non inferiore ai 10-12 mesi, preferibilmente DOP o IGP. Alla sezione dovrà presentarsi di colore rosso chiaro vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Sapore dolce, delicato, moderatamente salato con aroma fragrante.

Uova

Le uova dovranno essere fresche (di categoria A) e provenienti preferibilmente da allevamenti biologici o da allevamenti all'aperto; dovranno essere esenti da odori, rotture, incrinature e imbrattamenti, preferibilmente di produzione regionale.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa, si dovrà optare per l'utilizzo di uova di categoria A o A extra.

La conservazione delle uova dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto, evitando la promiscuità con altri alimenti. È vietato nella ristorazione scolastica il consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude; in tal caso si dovranno utilizzare uova pastorizzate in confezioni originali.

Surgelati

Dovranno rispondere ai requisiti di legge. Dovranno essere in confezioni originali intatte.

I prodotti surgelati dovranno essere confezionati in maniera tale da garantire le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto.

Le confezioni dovranno:

- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

Il prodotto surgelato dovrà risultare accuratamente pulito, mondato e tagliato, esente da corpi estranei, con pezzi ben separati e senza ghiaccio sulla superficie.

La consistenza del prodotto non dovrà essere legnosa, lo stesso non dovrà essere spappolato.

I prodotti non dovranno presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione, non dovranno presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo e asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

La catena del freddo deve essere rigorosamente mantenuta (temperatura non superiore a -18°C).

Lo scongelamento, se previsto, dovrà essere effettuato seguendo rigorosamente la modalità indicata nell'etichetta della confezione.

Ortaggi surgelati

Gli ortaggi surgelati dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. L'aspetto degli ortaggi dovrà risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, il grado di integrità e non dovranno essere presenti colorazioni anomale.

Prodotti ittici surgelati

I pesci surgelati in filetti o trance, in confezioni originali, dovranno presentare le stesse caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza.

I filetti e le trance non dovranno presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, ossidazione dei pigmenti muscolari, irrancidimento dei grassi, macchie di sangue, pinne o loro resti.

I filetti dovranno essere perfettamente diliscati, in confezione originale e senza ghiaccio sulla superficie.

Il prodotto dovrà essere accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle.

I prodotti allo scongelamento non dovranno sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniacale, o altro) e dovranno conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

Il prodotto una volta scongelato non dovrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore. Tipologie utilizzate: sogliola, platessa, nasello, merluzzo, nasello, palombo, spada e salmone.

Bastoncini di pesce.

I bastoncini di pesce dovranno contenere almeno il 65% di merluzzo e dovranno essere in confezione originale. Le carni dovranno essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All'aspetto dovranno essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Dovranno presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non dovrà presentare punti di distacco del prodotto.

Tonno in scatola

Potrà essere al naturale o con olio di oliva o extravergine d'oliva, di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli.

Tutti i prodotti dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Tutti i prodotti non dovranno presentare residui di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e assenza di qualsiasi altra alterazione.

Grassi di condimento

Olio extra vergine d'oliva

Dovrà essere confezionato in recipienti di vetro scuro o latta, di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

Il gusto dovrà essere privo di difetti, quali sapori anomali di rancido, muffa e simili, non dovrà presentare segni di ossidazione. Da preferire il prodotto regionale.

Sarà ammesso l'uso dell'olio di rachidi esclusivamente per alcune preparazioni dolciarie.

Burro Pastorizzato

Corrispondente ai requisiti di legge, dovrà essere un prodotto di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, dovrà presentarsi compatto, di colore paglierino naturale, caratterizzato da un buon sapore e odore gradevole.

Dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura.

Le confezioni dovranno essere in carta politenata originali e sigillate.

Aceto

Aceto comune di vino o aceto balsamico, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

Zucchero

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta e non dovrà presentare impurità.

Sale alimentare comune

Il sale alimentare andrà utilizzato in quantità moderata, dovrà essere sale arricchito con iodio, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

Erbe aromatiche

Vegetali freschi o essiccati; è preferibile l'utilizzo delle erbe aromatiche fresche, qualora sia possibile.

Succhi di frutta fresca

Dovranno derivare da spremuta di agrumi freschi.

Marmellate e confetture di frutta

Potranno essere utilizzate marmellate o confetture così come definite dalla norme di settore; aroma e sapore dovranno richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza, preferibilmente di origine regionale.

Miele

Il miele dovrà essere preferibilmente di produzione regionale.

Le confezioni di miele dovranno essere in vasetti di vetro da 250-500-1000 grammi con etichetta rispondente alle norme vigenti.

Il miele potrà essere di consistenza fluida o cristallizzato e non dovrà avere sapore acido e odori estranei (fumo, fermentato), inoltre non dovrà avere iniziato processi di fermentazione.

Mieli tradizionali e biologici della Sardegna:

- miele di asfodelo;
- miele di cardo;
- miele di rosmarino;
- miele di castagno;
- miele di corbezzolo;
- miele di eucalipto.

Zafferano

Lo zafferano è il prodotto che si ottiene dall'essiccazione degli stimmi del fiore della pianta "Crocus sativus". Lo zafferano potrà essere in fili o in polvere all'interno di confezioni sigillate con etichetta rispondente alle normative vigenti. Dovrà essere preferibilmente di produzione regionale.

Pesto alla genovese

Dovrà essere preconfezionato in recipienti idonei e sottoposto a processo di pastorizzazione, a lunga conservazione e senza conservanti, con contenuto di basilico non inferiore al 28%. Dovrà presentarsi morbido e omogeneo con odore, colore e sapore caratteristici.

Se preparato nel centro cottura dovrà essere composto da basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano, pecorino di provenienza regionale, sale, aglio se gradito.

Cioccolato

Deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale.

Prodotti per le diete speciali.

Le diete speciali, sia per motivi di salute che per motivi etico religiosi, dovranno essere preparate con l'utilizzo di materie prime, semilavorati, ingredienti e condimenti consentiti, assicurando l'esclusione dei prodotti vietati e garantendo la sostituzione dei prodotti con le loro varietà prive di glutine, di lattosio, di caseinati e/o latte in polvere, di proteine derivanti dalla soia, ecc.