

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI OGGETTO DELLA FORNITURA

DISPOSIZIONI GENERALI

TIPOLOGIA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriali e igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

In attuazione di quanto prescritto dall'Allegato 1 "Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)", le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari devono attenersi ai criteri ambientali minimi previsti dai CAM "Documento di Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" di cui al DM 10 Marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020)".

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Tutte le derrate alimentari fornite devono essere prodotte, confezionate ed etichettate conformemente alle normative nazionali e comunitarie vigenti o emanate in corso di durata dell'appalto e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle stesse.

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato:

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate.



Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e al regolamento UE 2018/848 e ss.mm..

Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.



Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n.4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata(SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano

l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per

garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.



Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio “Qualità Controllata” ai sensi della L.R. n. 28 del 1999: il marchio QC - Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l’ambiente e la salute dell’uomo, quindi con l’impiego ridotto dei prodotti chimici e l’impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell’ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI.



DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l’approvvigionamento della materia prima, avviene in un’ area geografica delimitata, secondo precisi standard

stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell’Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

L’elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell’Unione europea, all’indirizzo

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.



IGP – Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano

avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n.1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell’Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L’elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell’Unione europea, all’indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Prodotti tipici regionali: sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all’indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>.

I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell’elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Prodotti a filiera corta: si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

In particolare, nell'approvvigionamento delle materie prime, l'Appaltatore dovrà garantire:

- fornitura regolare di derrate corrispondenti in qualità a quanto previsto dalle presenti tabelle merceologiche e dalle tabelle dietetiche/menù, garantendo, nei limiti del possibile, continuità di fornitori e derrate;
- ove non espressamente specificato nelle caratteristiche definite per ogni categoria di alimento, acquisto privilegiato di derrate alimentari di provenienza locale, regionale e/o nazionale;
- fornitura di prodotti provenienti da agricoltura biologica, produzione integrata, DOP, IGP, prodotti tipici regionali, prodotti del commercio equo e solidale, prodotti a filiera corta per le tipologie previste dai documenti di riferimento con le caratteristiche sopra descritte;
- reperimento di prodotti da destinare alle diete speciali per patologie il più possibile simili a quelli previsti dalle tabelle dietetiche/menù per i soggetti sani, ma privati degli ingredienti che li rendono non idonei al consumo di soggetti con patologia certificata;
- pieno rispetto dei caratteri organolettici specifici degli alimenti (aspetto, odore, colore, sapore, consistenza ecc.);
- fornitura, per tutti i prodotti confezionati, di una scheda tecnica attestante le caratteristiche organolettiche, chimico fisiche, microbiologiche ecc. del prodotto; tali schede dovranno sempre accompagnare i prodotti di nuova introduzione;
- durata del prodotto alimentare al momento della consegna il più possibile ampia in modo da garantire un consumo largamente anticipato rispetto alla data di scadenza riportata sulla confezione. In particolare, la vita residua al momento della consegna deve essere pari al 70% per i prodotti stabili a temperatura ambiente, per i surgelati o congelati e per i prodotti da conservarsi in regime refrigerato ($< + 4^{\circ} \text{C}$);
- procedure di rintracciabilità dei prodotti sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178/2002;
- integrità dei prodotti consegnati (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici ecc.);
- confezioni calibrate per peso e/o numero di pezzi in base alle esigenze della struttura;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (rigonfiamenti, ammaccature, lacerazioni, ruggine...) e conformi alla normativa vigente;
- etichettatura dei prodotti confezionati conforme alle norme vigenti ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;
- utilizzo di mezzi per il trasporto delle derrate igienicamente e tecnologicamente idonei.

* * *

REQUISITI QUALITATIVI MINIMI DELLE PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI AI SENSI DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LE STRUTTURE OSPEDALIERE, ASSISTENZIALI, SOCIO SANITARIE E DETENTIVE.

ALIMENTI	REQUISITI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Frutta, ortaggi, legumi, cereali	biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e

	<p>solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;</p>
Uova (anche pastorizzate liquide o con guscio)	biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
Carne bovina	<p>biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;</p> <p>Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario</p>
Carne suina	<p>biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.</p> <p>Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.</p>
Carne avicola	<p>biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto</p>

	<p>ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.</p> <p>Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario</p>
Prodotti ittici	<p>I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search oppure http://www.iucn.it/categorie.php). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (<i>Sardina pilchardus</i>), il sigano (<i>Siganus rivulatus</i>, <i>Siganus luridus</i>), il sugaro (<i>Trachurus mediterraneus</i>), la palamita (<i>Sarda sarda</i>), la spatola (<i>Lepidopus caudatus</i>), la platessa (<i>Pleuronectes platessa</i>), il merluzzo carbonaro (<i>Pollachius virens</i>), la mormora (<i>Lithognathus mormyrus</i>), il tonno alletterato (<i>Euthynnus alletteratus</i>), il tombarello o biso (<i>Auxis thazard thazard</i>), il pesce serra (<i>Pomatomus saltatrix</i>), il cicereello (<i>Gymnammodytes cicereus</i>), i totani (<i>Todarodes sagittatus</i>), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico</p>

	<p>deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».</p> <p>Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) e il coregone (<i>Coregonus lavaretus</i>) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.</p>
Salumi e formaggi	almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
Latte	Biologico
Olio	come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
Pelati, polpa e passata di pomodoro	almeno il 33% in peso devono essere biologici;
Succhi di frutta o nettari di frutta	biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
Acqua	di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31
Marmellate, confetture	Biologiche
Tavolette di cioccolato	devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti
Farine (grano tenero tipo 00, tipo 0, di mais)	Bio e Equosolidale
Caffè	Bio e Equosolidale
Zucchero di canna	Bio e Equosolidale

REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI OGGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI

CARNE SUINA

Si richiede la fornitura, in particolare, di:

- lombo suino taglio Bologna disossato (filone) per preparazioni al forno, arrosti, scaloppine, fettine e macinato;
- prosciutto fresco senza osso, confezionato sottovuoto
- pancetta fresca.

Le carni non dovranno avere nessun segno di PSE o DFD – syndrome e dovranno avere tutte le caratteristiche delle carni fresche (colore rosa chiaro uniforme, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine), senza segni di invecchiamento, né di cattiva conservazione; i grassi presenti dovranno avere colore bianco e consistenza soda.

Le carni dovranno essere macellate e sezionate unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea e riconosciuti ed autorizzati ai sensi del Reg. CE 853/2004.

SALSICCIA

Si richiede la fornitura di salsiccia di suino fresca. Le carni dovranno provenire da suini macellati in Italia, in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea e riconosciuti ed autorizzati ai sensi del Reg. CE 853/2004.

CARNE BOVINA

Si richiede la fornitura di carni refrigerate di vitellone o scottona (di età inferiore a 24 mesi), in particolare, nei seguenti tagli:

- fesa
- sottofesa
- scamone
- girello.

Le carni dovranno avere colore lucente rosso-rosa, di grana fine e consistenza soda-compatta; i tagli dovranno essere privi di scarto o grasso di copertura, dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto in materiale trasparente, non dovranno presentare eccessiva sierosità dell'involucro, né liquido di colore bruno-verdastro o odore acre.

Le carni fresche, se fornite nei tagli anatomici, dovranno provenire da bovini allevati, macellati e sezionati sul territorio nazionale. Le carni dovranno essere macellate e sezionate unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea e riconosciuti ed autorizzati ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Qualora non sia possibile provvedere alla macinatura dei tagli anatomici in cucina, si potrà procedere all'utilizzo anche di:

- macinato di carne bovina refrigerato o congelato/surgelato (per la preparazione di polpette, ragù e hamburger)
- hamburger, confezionati/preparati con carne bovina refrigerati, congelati/surgelati
- polpette congelate/surgelate.

Qualora presenti a menù, in quanto graditi dall'utente, potranno essere utilizzati anche:

- carne di vitello refrigerata di origine nazionale o comunitaria. La carne di vitello dovrà presentarsi di colore rosa, con consistenza cedevole e grana finissima. Il grasso dovrà essere poco consistente ed avere un colore bianco
- cotoletta di carne congelata/surgelata
- carne bovina in gelatina conservata in scatola, con gelatina di colore ambrato e carne dal colore tipico rossastro, di consistenza compatta
- trippa di bovino congelata/surgelata.

CARNI AVICOLE

Si richiede la fornitura di prodotti refrigerati di classe "A", in particolare:

- pollo a busto per la preparazione di brodo
- cosce di pollo, disossate e senza pelle
- cosce di pollo con anca (fuso con anca)
- petto di pollo, senza pelle e senza grasso, senza ossa o cartilagini
- fesa di tacchino, senza pelle e senza ossa
- anca di tacchino, senza pelle.

Le carni dovranno provenire da animali allevati in territorio nazionale ed essere state lavorate in macelli o laboratori di sezionamento italiani, dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea e riconosciuti ed autorizzati ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Il pollo a busto e gli altri tagli anatomici dovranno presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza. La cute, se presente, dovrà avere colorito giallo-rosa e consistenza elastica; i tessuti muscolari dovranno avere colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per i tessuti appartenenti agli arti posteriori; i muscoli dovranno avere consistenza soda, assenza di ecchimosi e fenomeni ossidativi.

Qualora presenti a menù, in quanto graditi dall'utente, potranno essere utilizzati anche:

- galantina di pollo fresca
- fesa/petto di tacchino arrosto
- cotolette di pollo e/o spinacine congelate/refrigerate.

CARNI DI CONIGLIO

Si richiede la fornitura di carni refrigerate, provenienti da conigli allevati sul territorio comunitario, non appartenenti alla categoria "riproduttori", lavorate in macelli dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea e riconosciuti ed autorizzati ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Si richiedono, in particolare, i seguenti tagli:

- coniglio intero di peso medio kg. 1,200-1,500 circa
- cosce disarticolate.

Il tessuto muscolare dovrà avere colore rosa-chiaro lucente e consistenza soda, non saranno accettate carni eccessivamente umide o con odore acre, né con schegge d'osso o grumi di sangue. I grossi gruppi muscolari delle cosce dovranno essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti.

CARNE DI CAVALLO

Si richiede la fornitura di carni equine refrigerate e confezionate sottovuoto, provenienti, in particolare, dai seguenti tagli:

- scamone
- noce.

Le carni dovranno avere colore rosso scuro e consistenza soda-compatta; i tagli dovranno essere privi di scarto o grasso di copertura, dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro, né liquido di colore bruno-verdastro o odore acre.

Le carni dovranno provenire da equini macellati e sezionati in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea e riconosciuti ed autorizzati ai sensi del Reg. CE 853/2004.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

PROSCIUTTO CRUDO

Si richiede la fornitura di prosciutto crudo tipo dolce (Parma o Carpegna o San Daniele), a maturazione completa o stagionatura di almeno 14-16 mesi. Il prodotto dovrà avere giusta consistenza, colore rosa-rosso uniforme al taglio, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole.

Il prodotto potrà essere fornito nelle seguenti pezzature:

- prosciutto intero con osso
- prosciutto disossato sottovuoto
- prosciutto in trancio disossato sottovuoto.

Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti autorizzati dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea.

PROSCIUTTO COTTO

Si richiede la fornitura di prosciutto cotto di produzione nazionale, privo di fibrosità e parti tendinee, senza rammollimenti o aree vuote, esente da difetti interni o esterni, privo di polifosfati aggiunti e di glutammato monosodico, non eccessivamente speziato o aromatizzato.

La fetta dovrà presentarsi compatta, asciutta e morbida, di colore rosa opaco, senza aree gelatinose o spazi vuoti, di odore gradevole. Il sapore dovrà essere tipico, dolce. Lo strato lipidico dovrà essere ben coeso, distribuito esternamente al prodotto; il grasso bianco e compatto dovrà essere facilmente asportabile.

Il prodotto potrà essere consegnato nelle seguenti pezzature:

- prosciutto cotto intero sottovuoto
- prosciutto cotto in tranci sottovuoto, con modesta quantità di liquido gelatinoso all'interno della confezione.

Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti autorizzati dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea.

BRESAOLA

Si richiede la fornitura di bresaola di carne bovina, preferibilmente di punta d'anca; la superficie esterna dovrà essere completamente priva di grassi e la sezione dovrà presentarsi asciutta, di colore rosso-bruno uniforme.

Saranno respinti i prodotti che mettano in evidenza, al taglio, infiltrazioni di tessuto connettivo-adiposo con aspetto resinoso.

Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti autorizzati dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea.

MORTADELLA

Si richiede la fornitura di mortadella di puro suino.

La superficie di sezione dovrà essere omogenea, compatta, di consistenza soda ed evidenziare i tipici lardelli di colore bianco perlaceo. L'impasto dovrà essere finemente triturato.

Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti autorizzati dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea.

SALAME

Si richiede la fornitura di salame felino stagionato e salame tipo Milano stagionato, con superficie di sezione di consistenza soda e pastosa. Il salame dovrà essere ottenuto utilizzando carni suine fresche mondate di cartilagini, nervi e cotenne. Il grasso dovrà essere bianco e consistente. All'assaggio si dovrà presentare morbido, non acido e non eccessivamente salato.

L'involucro, aderente all'impasto con aspetto grinzoso, potrà presentare muffe di colore bianco/grigio o verdastro.

Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti autorizzati dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea.

COTECHINO

Si richiede la fornitura di cotechino di puro suino di pezzatura media, confezionato cadauno, unicamente con carne magra e grasso di suino proporzionalmente ben amalgamata, con cotenna, ben aromatizzata, di buon odore e sapore, privo di punte di rancido e muffa sia interiormente che esteriormente.

Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti autorizzati dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea.

COPPA o CAPOCOLLO "TIPO PARMA"

Si richiede la fornitura di coppe suine stagionate, di peso compreso tra kg 1-1,7 e kg 2, tagliate trasversalmente all'asse maggiore e confezionate sottovuoto per controllare l'entità dei grassi presenti.

Il prodotto dovrà avere consistenza soda-carnosa, lievemente cedevole alla pressione digitale. La forma, la dimensione e il sistema di lavorazione dovranno essere corrispondenti all'uso tradizionale. La stagionatura del prodotto dovrà essere uniforme sia all'interno che all'esterno, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti autorizzati dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea.

PANCETTA

Si richiede la fornitura di pancetta stagionata o affumicata. Le parti magre dovranno risultare in giusta proporzione. La carne e il grasso non dovranno essere eccessivamente molli. Il grasso non dovrà essere rancido o ingiallito.

Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti autorizzati dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea.

SPECK

Prodotto tipico del territorio alto-altesino, prodotto da prosciutto crudo completamente disossato, lievemente affumicato. Il periodo di stagionatura dipende dal peso della coscia. Prodotto dal sapore e aroma caratteristico. Forma appiattita ed allungata, con poche venature di grasso, di colore rosa-rosso acceso e dal caratteristico sapore salato-speziato.

Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti autorizzati dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea.

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI CONGELATI – SURGELATI

Si richiede la fornitura, in particolare, di:

- filetti di platessa senza pelle
- filetti di merluzzo
- filetti di limanda
- coda di rospo in tranci
- filetti di pesce persico
- pesce spada
- seppia spellata
- polpo
- gamberetti sgusciati
- vongole sgusciate
- cozze
- misto di pesce per risotto o altre preparazioni
- bastoncini di pesce impanati pre-fritti, ottenuti da filetto di merluzzo di colore bianco in quantità non inferiore al 50%, senza spine, privi di glutammato monosodico o altri esaltatori di sapidità, con sapore delicato, senza retrogusto amaro e con panatura croccante
- salmone affumicato, refrigerato o congelato/surgelato.

Le quantità consegnate dovranno intendersi al netto della glassatura che, se presente, dovrà formare uno strato uniforme continuo attorno al singolo pezzo.

Nelle confezioni dovrà essere indicata la provenienza del prodotto (zona di pesca).

Tutti i prodotti ittici dovranno essere, in conformità a quanto previsto dalla normativa di riferimento, esenti da spine, grumi di sangue, pinne o parti di pelle, residui di membrane o pareti addominali, colori/odori anormali, tracce di scottature da freddo o di infestazioni da parassiti; i prodotti, una volta scongelati, dovranno avere consistenza soda ed elastica, con odore gradevole.

I prodotti dovranno provenire da stabilimenti autorizzati e riconoscimento dalla Comunità Europea.

PRODOTTI ITTICI CONSERVATI

Si richiede la fornitura di tonno in scatola, di colore rosa chiaro. Il prodotto non dovrà presentare alcun difetto di odore, sapore o colore; dovrà essere confezionato in olio di oliva, oppure al naturale.

I contenitori non dovranno presentare punti di ruggine, ammaccature, segni di corrosione o altro difetto del materiale di confezionamento. Non dovranno essere presenti bombature della confezione, anche se modeste.

I prodotti dovranno provenire da stabilimenti autorizzati e riconoscimento dalla Comunità Europea.

LATTICINI

LATTE

Si richiede la fornitura di:

- latte intero, pastorizzato, fresco, per il consumo tal quale
- latte UHT a lunga conservazione, intero, parzialmente scremato o totalmente scremato.

Il latte dovrà provenire unicamente dalla mungitura regolare di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione. Il latte dovrà essere prodotto in stabilimenti autorizzati e dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea.

Il latte dovrà presentare colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore e odore dolciastrici e gradevoli.

Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti autorizzati dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea.

LATTICINI

Si richiede la fornitura, in particolare, di:

- Parmigiano Reggiano, anche in confezione monodose
- ricotta di latte vaccino, pastorizzata
- emmentaler
- edamer
- taleggio
- scamorza
- robiola
- formaggio fresco a pasta molle (casatella, crescenza, stracchino, squacquerone), senza conservanti, di sapore dolce, esente da sapore amaro o piccante, in confezione priva di quantità eccessiva di siero
- caciotta di latte vaccino intero o di pecora/misto pecora, di stagionatura di circa 20 giorni

- formaggio fresco a pasta filata (mozzarella, ovolatti di mozzarella, mozzarella fresca per pizza), senza conservanti, di solo latte vaccino fresco pastorizzato
- yogurt di latte intero o magro e di vari gusti alla frutta omogeneizzata in confezione da g 125
- panna da cucina e per dolci
- formaggini a spicchi, senza coloranti artificiali, facilmente spalmabili
- burro pastorizzato fresco, senza conservanti.

Tutti i latticini dovranno provenire da stabilimenti di lavorazione nazionali, ad eccezione dei prodotti tipici di altre zone, autorizzati e dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea.

I latticini dovranno essere privi di coloranti o di sostanze estranee al latte (farina, fecola di patate). Non dovranno essere accettati latticini non corrispondenti per natura, sostanza o qualità alla loro denominazione. I requisiti organolettici quali consistenza, struttura, colore, odore e sapore, devono essere compatibili con la tipologia di formaggio.

OVOPRODOTTI

UOVA – OVOPRODOTTI

Si richiede la fornitura di:

- uova fresche in guscio (categoria A), delle categorie di peso L (= da 63 g a 73 g) ed XL (= da 73 g e più), confezionate in grandi o in piccoli imballaggi
- uova pastorizzate intere fresche
- uova sode in salamoia, da uova di gallina sgusciate, refrigerate, di aspetto integro.

L'uovo fresco dovrà presentare un tuorlo giallo/arancio, con assenza di corpi inclusi e di macchie; l'albume dovrà essere chiaro/limpido con assenza di corpi estranei, consistente, gelatinoso. L'uovo pastorizzato dovrà essere ottenuto da uova fresche, sgusciate e sottoposte a trattamento termico idoneo a soddisfare i criteri microbiologici previsti.

Gli ovoprodotti dovranno provenire da stabilimenti autorizzati e dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea.

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

CEREALI E DERIVATI

PANE

Si richiede la fornitura di pane comune, pane speciale e pane integrale/semintegrale.

Il pane comune dovrà essere costituito da un impasto di farina di grano tenero tipo "0", acqua con o senza sale e lievito naturale, come previsto dalla Legge 04.07.1967 n.580 e s.m.i. Il pane integrale/semintegrale dovrà essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca.

La fornitura dovrà essere giornaliera, in sacchetti di carta e/o recipienti idonei, in modo da assicurare l'osservanza delle norme di igiene e pulizia durante il trasporto. È vietata la fornitura di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Il pane dovrà essere consegnato nelle pezzature e nei formati richiesti, sfuso e qualora richiesto anche in confezioni monodose, e dovrà possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante alla rottura con le mani, che si sbriciola leggermente ma resta ben aderente alla mollica, mollica morbida adeguatamente lievitata e non collosa, gusto ed aroma senza anomalie (eccessivo sapore di lievito di birra, troppo salato, odore di rancido, di farina cruda, di muffa, ecc.).

PANE GRATTUGIATO

Si richiede la fornitura di pane grattugiato confezionato, ottenuto dalla macinazione di pane secco comune, secondo le norme vigenti.

FARINA

Si richiede la fornitura di:

- farina di grano tenero tipo "00" per la preparazione di dolci (es. torte)
- farina di grano tenero tipo "0" per tutte le altre preparazioni
- farina di mais di buona qualità, non avariata per eccesso di umidità, tipo "fresco" o "precotto".

La farina dovrà essere contenuta in confezioni sigillate, senza difetti (rotture, ecc.). La farina dovrà essere indenne da muffe o prodotti del loro sviluppo, non dovrà presentare grumi, sapori e odori anomali.

La farina dovrà essere conforme alle disposizioni di legge ed in particolare a quelle previste dalla Legge 04.07.1967 n.580 e s.m.i. e non dovrà essere trattata con additivi non ammessi dal DM 209/96 e s.m.i. o altre sostanze vietate dall'art. 4 del DPR n.187/2001 e s.m.i.

SEMOLINO

Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture o altro. La farina dovrà risultare indenne da infestanti.

PIZZA SALATA – PIADINA – PIZZA MARGHERITA

Si richiede la fornitura di pizza salata, piadina e pizza margherita nel tipo fresco, surgelato o in atmosfera protettiva. La pizza margherita dovrà essere farcita esclusivamente con pomodori o derivati del pomodoro e mozzarella, con o senza aggiunta di erbe aromatiche o altri ingredienti. Lo spessore della pasta dei prodotti dovrà essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme. I prodotti dovranno possedere caratteristiche tali da essere gradite all'utenza cui sono destinati.

PASTA PER PIZZA

Si richiede la fornitura di pasta per pizza prodotta con farina tipo "0"/"00", sale, olio di oliva, lievito di birra, ben lievitata e ben cotta.

Il prodotto potrà essere congelato o surgelato, confezionato ed etichettato nel rispetto delle norme vigenti.

PASTA DI SEMOLA

Si richiede la fornitura di pasta di semola di grano duro, che non scuocia, e di tipo integrale, in vari formati (da specificarsi, ad es. maccheroni, penne, ecc.), esente da spezzature, tagli, macchie e bollature, in confezioni originali e sigillate.

La verifica della tenuta di cottura sarà effettuata con la seguente modalità: 50 grammi di pasta cotta per 15 minuti in 500 ml di acqua con 2,5 grammi di sale; la pasta non dovrà risultare rotta o spappolata, non dovrà aver ceduto sedimento farinoso all'acqua, né essere "collosa".

La pasta dovrà avere odore, sapore e colore tipici della materia prima impiegata.

La pasta dovrà avere caratteristiche rispondenti alle norme di Legge e di Regolamento che ne disciplinano la produzione e la vendita, in particolare la Legge 30.04.1962 n.283 e la Legge 04.07.1967 n.580 e s.m.i.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Si richiede la fornitura di pasta secca all'uovo, prodotta con semola di grano duro e uova, in proporzione rispettivamente in proporzione di 200 g di uova per 1 kg di farina, come previsto dal DPR n.187/2001 e s.m.i., in diversi formati (da specificarsi, ad es. tagliatelle, garganelli, nastrini, sfoglia per pasta al forno, pastina in brodo, ecc.).

La pasta dovrà essere essiccata, non tritурata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. Non sono ammessi additivi.

PASTA SURGELATA

Si richiede la fornitura di:

- pasta ripiena surgelata (ad es. ravioli con ricotta e spinaci, tortelloni, tortellini con ripieno di carne, cappelletti con ripieno di formaggio, cannelloni)
- gnocchi e gnocchetti di patate
- strozzapreti
- sfoglia per pasta al forno

I prodotti dovranno essere in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate. I prodotti dovranno essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento o ad errate tecniche di conservazione. Dopo la cottura la pasta dovrà presentarsi soda ed elastica.

RISO

Si richiede la fornitura, in particolare, di riso del tipo fino parboiled per la preparazione di primi piatti e di riso bianco raffinato originario/fino per la preparazione di riso in brodo e al latte, in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate.

Tutti i tipi di riso dovranno essere indenni da muffe e prodotti del loro sviluppo e dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi 18.03.1958 n.325 e 05.06.1962 n.586 e s.m.i. che, tra le altre specifiche, vietano l'utilizzo di agenti chimici o fisici o altre sostanze che possano modificare il colore naturale del riso o alterarne la composizione naturale.

ORZO - MAIS – FARRO

Si richiede la fornitura di:

- orzo perlato in grani arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino, con granella uniforme, integra e pulita, senza semi o corpi estranei, segni di muffe o di attacchi di parassiti

- mais sgranato al naturale, cotto al vapore e al naturale, confezionato in vasi di vetro o in scatole di banda stagnata. I contenitori non dovranno presentare difetti, quali ammaccature, punti di ruggine, segni di corrosione interna o altra anomalia del metallo.
- farro decorticato, indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti e da alterazioni di tipo microbiologico.

PRODOTTI DA FORNO

Si richiede la fornitura di cracker salati/insipidi, fette biscottate, tarallini, grissini, biscotti secchi confezionati, dolci da forno in porzioni singole monodose o multiporzione secondo le esigenze specifiche.

I biscotti potranno essere richiesti con o senza uovo, con o senza latte e derivati, con o senza zucchero.

Il prodotto si dovrà presentare, all'apertura della confezione, fragrante, senza odori/sapori sgradevoli o colorazioni anomale. L'umidità massima dei prodotti dovrà rientrare nei limiti di legge.

PRODOTTI DA FORNO DOLCI – FRESCHI

Si richiede la fornitura di prodotti da forno tipo crostate con marmellata, torta di carote, ciambella, torta allo yogurt, torta marmorata, biscotti "zuccherini", confezionati e non, privi di panne, creme e sostanze conservanti.

LIEVITO DI BIRRA – LIEVITO PER DOLCI

Si richiede la fornitura di:

- lievito di birra fresco in cubetti e secco in bustine
- lievito per dolci in bustine.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA E ORTAGGI FRESCHI

Si richiede la fornitura dei prodotti ortofrutticoli freschi con le seguenti caratteristiche:

- aspetto e morfologia tipiche delle specie e cultivar
- naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- assenza di terrosità sciolte o aderenti, altri corpi o prodotti estranei
- assenza di alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti
- per gli ortaggi, assenza di odori o retrogusti avvertibili prima o dopo la cottura
- per la frutta, aspetto turgido e non bagnato artificialmente.

ELENCO PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI:

limoni – albicocche – ciliegie – pere - susine – pesche nettarine – uva Italia – uva Regina – meloni retati – banane – cachi – cocomero - castagne – actinidie o kiwi – arance – clementini (senza semi) – mandarini – mele – meloni - insalate – finocchi – pomodori da insalata – pomodori maturi – carote – melanzane – zucchine – peperoni – bietole – cavolo – cavolfiore – cetrioli – cipolla fagiolini – spinaci – radicchio rosso – verza bianca – sedano – sedano rapa – zucca gialla – patate - aglio – basilico – prezzemolo – rosmarino – salvia.

Le forniture dei prodotti ortofrutticoli dovranno essere programmate nel rispetto della stagionalità delle colture e dei necessari tempi di maturazione dei prodotti.

La frutta e gli ortaggi dovranno essere consegnati in imballaggi o confezioni che ne garantiscano una protezione adeguata.

La frutta deve essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, dovrà essere sana e senza evidenti segni di alterazione ed attacchi parassitari.

Di seguito le caratteristiche dei principali ortaggi oggetto della fornitura.

Le patate dovranno essere selezionate per qualità e pezzatura, andranno consegnate spazzolate e non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione; dovranno essere esenti da virosi, funghi o parassiti, nonché da odori.

Le carote dovranno essere intere, sane, fresche, pulite, prive di terrosità o di sostanze estranee, di umidità esterna, senza germogli, non dovranno essere legnose, né biforcute e non dovranno avere odori o sapori estranei.

Le cipolle dovranno essere intere, sane, pulite, con bulbi resistenti e compatti, senza germogli o ciuffi radicali, privi di stelo.

I pomodori da insalata dovranno essere maturi in modo omogeneo, non essere mai completamente verdi o rossi e adatti ad essere consumati nell'arco di 2-3 giorni; dovranno essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature.

Le zucchine dovranno essere di pezzatura omogenea ed intere, sufficientemente sviluppate, ma con semi appena accennati e teneri, munite di peduncolo e consistenti, prive di odori e sapori estranei.

Le coste, le erbe, il prezzemolo e gli spinaci dovranno essere forniti in foglie o in cespi senza stelo fiorifero.

L'insalata (varietà: cicoria lunga, indivia riccia, indivia scarola, radicchio rosso di Chioggia, lattuga a cappuccio, insalata gentile, ecc.) dovrà avere le caratteristiche degli ortaggi a foglia. Il cespo dovrà essere intero, turgido, di sviluppo normale, consistente, non aperto.

ORTAGGI SURGELATI

Si richiede, in particolare, la fornitura di:

- piselli fini
- fagiolini fini
- funghi affettati
- spinaci in foglia
- carotine baby
- carote a rondelle
- patate a spicchi, cubo
- patate pre-fritte
- bietta
- cavolfiori, broccoli, cavolini di Bruxelles
- finocchio
- zucchine
- cuori di carciofo
- asparagi
- fagioli borlotti
- melanzane, peperoni, melanzane grigliate
- minestrone di verdure e legumi, composto da almeno 13 verdure e/o minestrone di verdure senza legumi.

Gli ortaggi surgelati dovranno essere accuratamente mondati, puliti e sani, senza corpi estranei, dovranno presentarsi omogenei per maturazione, di buona consistenza, né legnosa, né spappolata. I prodotti dovranno essere esenti da colorazioni anomale o odori sgradevoli o comunque atipici.

I prodotti non dovranno presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.

VERDURE CONSERVATE

Si richiede, in particolare, la fornitura di: piselli fini, fagiolini fini, carotine baby, carote a rondelle, cavolfiori, cuori di carciofo, fagioli, olive in salamoia, mais al naturale.

I prodotti dovranno essere ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati e privi di apparenti difetti dovuti a malattie.

I contenitori non dovranno presentare difetti, quali ammaccature, punti di ruggine, segni di corrosione interna o altra anomalia del metallo. I materiali utilizzati per la costituzione dei contenitori dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Qualora previsti a menù, in quanto graditi dall'utente, potranno essere utilizzati anche altri prodotti quali giardiniera, preparato per riso, patate in fiocchi per purè, capperi sotto sale.

I vegetali contenuti dovranno corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarate in etichetta. I prodotti non dovranno presentare difetti di sapore, colore e odore. I vegetali non dovranno essere spaccati né spappolati

FRUTTA SECCA E OLEOSA

Si richiede, in particolare, la fornitura di noci intere sgusciate, mandorle pelate, pinoli sgusciati ed uva sultanina, prugne denocciolate.

FRUTTA SCIROPATA E MOUSSE DI FRUTTA

Si richiede la fornitura di frutta sciroppata (pesche, albicocche, prugne, pere, ananas, mele e macedonia), confezionata ed etichettata nel rispetto delle vigenti norme.

Si richiede anche la fornitura di mousse o polpe di frutta, nei vari gusti, in confezione monodose da 100 g.

DERIVATI DEL POMODORO

Si richiede la fornitura di pomodori pelati, passata di pomodoro, polpa di pomodoro e concentrato/doppio concentrato di pomodoro, con le caratteristiche previste dalle specifiche normative di riferimento.

I pomodori pelati, tipo S.Marzano, dovranno presentare le caratteristiche previste dal D.P.R. n.428/75 e s.m.i.; in particolare, il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 60% del peso netto, con residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.

I prodotti dovranno derivare da pomodori freschi, sani, lavorati al giusto grado di maturazione; dovranno presentare colore rosso vivo uniforme, con odore e sapore caratteristici.

I prodotti dovranno derivare da pomodori freschi, sani, lavorati al giusto grado di maturazione; dovranno presentare colore rosso vivo uniforme, con odore e sapore caratteristici.

I contenitori non dovranno presentare difetti, quali ammaccature, punti di ruggine, segni di corrosione interna o altra anomalia del metallo.

MARMELLATE E CONFETTURE

Si richiede la fornitura di:

- confetture “extra”, che dovranno presentarsi come massa omogenea senza frutta intera o in pezzi gelificati, ben cotta, di colore traslucido
- marmellate di agrumi, che dovranno presentarsi come una massa omogenea, più o meno compatta, gelificata.

Le confetture e le marmellate dovranno essere prodotte a partire da frutti freschi e sani, lavorati al giusto grado di maturazione. Odore e sapore dovranno richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

LEGUMI

Si richiede la fornitura di legumi secchi, in particolare, di fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli regina, ceci, lenticchie, fave.

I legumi dovranno essere puliti, di pezzatura omogenea ed uniformemente essiccati. Il confezionamento dovrà garantire una idonea protezione del prodotto.

Qualora necessari per esigenze produttive o in quanto graditi all’utente, potranno essere utilizzati anche legumi in latta.

DOLCI

GELATO

Si richiede la fornitura di gelati confezionati, del tipo:

- coppa gelato da circa 50-70-80 gr, in base alle esigenze
- biscotto da circa 40-50-70 gr, in base alle esigenze
- sorbetto e gelato alla frutta (con o senza latte)
- gelato di soia.

ZUCCHERO

Si richiede la fornitura di zucchero semolato, di zucchero a velo e di zucchero di canna, confezionati in contenitori idonei e in porzioni monodose.

I prodotti dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.Lgs n.51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n.111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all’alimentazione umana.

CACAO

Si richiede la fornitura di cacao zuccherato e di cacao amaro in polvere.

MIELE

Si richiede la fornitura di miele, in vasetto. Il miele in vasetto dovrà essere di produzione nazionale.

Il prodotto dovrà essere esente da processi di fermentazione e non dovrà presentare una acidità modificata artificialmente.

ALTRI PRODOTTI

Qualora previsti a menù, in quanto graditi all’utente, o siano necessari per la preparazione di dolci, potranno essere utilizzati anche i seguenti prodotti: budini e preparati per budini, torte tipo semifreddi surgelati, creme alla nocciola, cioccolato fondente o al latte, topping, sciroppi in particolare al gusto amarena o menta.

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Si richiede la fornitura di olio extravergine di oliva, con le caratteristiche previste dalle norme vigenti, in bottiglie di vetro o in lattine ed in confezioni monodose.

L'olio extravergine di oliva dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva. Non si dovranno riscontrare odori e sapori anomali come di rancido.

L'olio dovrà essere ottenuto esclusivamente mediante spremitura meccanica delle olive e non dovrà aver subito manipolazioni chimiche. Dovrà contenere una acidità espressa in acido oleico non superiore all'1%.

Potendosi riscontrare notevoli differenze di gusto, colore e sapore, e quindi di gradimento, in prodotti a stessa denominazione, ed essendo tali valutazioni soggettive, dovrà essere consentita la sostituzione di un prodotto con un altro, qualora la maggioranza degli utenti non lo gradisca.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE E DI GIRASOLE

Si richiede la fornitura di olio di semi di arachide e olio di semi di girasole, con le caratteristiche previste dalla legge vigente, da impiegarsi principalmente nella preparazione di torte, per frittture (ove previste), come separatore di paste e per ungere le teglie di cottura.

Gli olii di semi dovranno avere colore giallo molto chiaro, di aspetto limpido e di odore e sapore lievissimi tipici del seme di origine.

I contenitori non dovranno presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

ACETO

Si richiede la fornitura di aceto, di aceto di mele e di aceto balsamico.

L'aceto di vino, qualora richiesto, dovrà essere fornito anche in confezioni monodose.

L'acidità totale, espressa in acido acetico, dovrà essere conforme alla normativa vigente.

VINO

Il vino dovrà essere di buona qualità, limpido e privo di deposito, stabile, di sapore asciutto, di qualità equilibrata, esente da difetti (odore di feccia, di muffa) o malattie (fioretta, spunto, filante, etc.) con caratteristiche rispondenti alle vigenti disposizioni in materia.

SALE DA CUCINA IODATO GROSSO/FINO

Si richiede la fornitura di sale da cucina iodato, fino e grosso, privo di umidità e corpi estranei. Il tenore di iodio dovrà essere pari a 30 mg per kg di prodotto.

Per il sale fino si richiede la fornitura anche di confezioni monodose.

PREPARATO PER BRODO

Si richiede la fornitura di preparato per brodo di carne o vegetale quali miglioratori della sapidità di alcune preparazioni.

Il prodotto dovrà possedere i requisiti previsti dal DPR 30.06.1953 n.567 e s.m.i., in termini di caratteristiche chimico-fisiche ed ingredientistica.

Una volta disciolto in acqua dovrà presentare sapore e odore caratteristici delle materie prime di partenza e deve dare una soluzione limpida o soltanto leggermente torbida, senza lasciare grumi od eccessiva sedimentazione. È tollerata la presenza di piccole parti riconoscibili delle verdure utilizzate.

SPEZIE, AROMI E ALTRI CONDIMENTI

Si richiede la fornitura di origano confezionato, zafferano in bustine, noce moscata, altre spezie o aromi necessari per le preparazioni.

Qualora prevista a menù o sia necessaria per le preparazioni, in quanto gradita all'utenza, potrà essere utilizzata anche maionese di produzione industriale prodotta in conformità alla normativa vigente, di consistenza omogenea, non schiumosa, priva di segni di separazione tra gli ingredienti o grumi.

BEVANDE

Si richiede la fornitura di:

- orzo tipo solubile, ottenuto da orzo torrefatto; deve essere esente da umidità anomala e grumi;
- the in filtri, normale e deteinato
- camomilla in filtri
- karkadè in filtri
- succhi e nettari di frutta e spremute di agrumi, zuccherate e non zuccherate, forniti anche in confezioni monodose

Qualora richieste, in quanto gradite all'utente, dovranno essere fornite anche altre tipologie di bevande.