

**GARA L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE E COORDINAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI CALDI A DOMICILIO.
PERIODO 01.09.2014 – 31.08.2017**

TABELLE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI

Le materie prime utilizzate debbono essere “di qualità superiore”. Per qualità si intende: qualità igienico – sanitaria (rispetto dei criteri microbiologici previsti dai Reg.ti Ce 1441/07 e 2075/05), nutrizionale, organolettica, merceologica. I parametri generali cui fare riferimento nell’approvvigionamento e fornitura delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell’alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all’interno dello stabilimento di produzione, in possesso di sistema di certificazione della qualità del prodotto);
- il piano di approvvigionamenti deve essere fatto preferibilmente in base al menù settimanale, in modo da evitare scorte inutili, soprattutto di generi deperibili;
- è preferibile acquistare forniture con pezzature adeguate in modo da evitare la conservazione di confezioni aperte;
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti;
- gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili (quali rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (confezioni ben chiuse all’origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc...);
- caratteri organolettici specifici dell’alimento (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc...);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;

E’ assolutamente vietato l’uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM). Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non siano presenti materie prime di origine transgenica.

GRUPPI MERCEOLOGICI

***tutti i prodotti asteriscati sono da utilizzarsi esclusivamente per la preparazioni alimentari somministrate ai domiciliari (SAD)**

GRUPPO1 : CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE

1. CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE

Prodotti:

- a) cosce di pollo
- b) petto di pollo
- c) fesa di tacchino
- d) *anatra intera
- e) *faraona intera

Caratteristiche merceologiche ed organolettiche:

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. mod.). Tutte le carni devono essere di classe A.

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo (con forcella): petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura debbono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante ed ininterrotta.

I tagli di pollame debbono essere:

integri, tenuto conto della presentazione, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli ed ematomi, di conformazione buona, carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa (petto), di colore castano (arti posteriori), priva di edemi ed ematomi, con sottile strato di grasso a ricoprire il petto.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

Le carni debbono provenire da animali allevati, macellati e sezionati in Italia e possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge. Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria in conformità alla vigente normativa. Gli animali da cui provengono le carni non devono essere stati trattati con antibiotici ed essere stati allevati a terra

Confezionamento, imballaggio e trasporto:

Il confezionamento e l'imballaggio debbono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni. I prodotti utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio debbono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le cosce e i petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente. Il trasporto deve avvenire secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1° C a +4 ° C.

Etichettatura:

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichetta inamovibile appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita;
2. stato fisico del prodotto;

3. denominazione e sede della ditta produttrice;
4. data di scadenza con la dicitura "da consumarsi entro";
5. data di confezionamento;
6. una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto;
7. peso netto;
8. modalità di conservazione;
9. riproduzione del bollo sanitario riportante il nr. di identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

2. CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE

Tagli anatomici

Per arrosto: fesa esterna, scamone, filetto, lombata

Per fettine/bistecche: fesone di spalla, lombata, girello, scamone, filetto, roast beef

Per spezzatino: girello di spalla, sottospalla, noce, fesa, scamone

Per brasato: girello, noce, scamone

Per ragù e polpettoni, hamburger: carne macinata nella stessa giornata dell'utilizzo dei tagli sopra elencati

*Fratraglie: trippe fresche refrigerate confezionate in sottovuoto o surgelate, fegato di vitellone fresco refrigerato.

I tagli anatomici elencati devono provenire da bovini adulti (età compresa tra 18 e 24 mesi).

Specie e categoria: bovini di produzione nazionale

Età: massima 24 mesi

Tagli anatomici confezionati sottovuoto e refrigerati.

Le carni debbono essere di grana fine o quasi fine, tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta. (Stato di ingrassamento 1 – molto scarso o 2 – scarso- secondo la griglia CEE). Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, del tutto disossate, privi di coaguli ed ematomi.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7% (tessuto adiposo, e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione).

La data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna.

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30.04.1962 e del D. Lgs. n. 286/94 e successivi aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica. Dovranno provenire esclusivamente da allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento). Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono possedere ottime caratteristiche microbiologiche. Devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc..) e di sostanze estrogene o sostanze ad azione anibronigena o gestagena, da altre sostanze ad effetto anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni che possono nuocere alla salute umana come definito dalla Direttiva CEE n. 86/469 e successive modificazioni; le carni debbono essere dichiarate esenti da BSE.

Temperatura del prodotto e dei locali di produzione e deposito

Lo stoccaggio della carne bovina destinata ad essere confezionata sottovuoto per la fornitura deve essere effettuato in locali frigoriferi permanentemente tenuti ad una temperatura inferiore od uguale a + 2 C° Durante le operazioni di sezionamento e di confezionamento la temperatura interna della

carne non deve mai oltrepassare i + 6 C°. Subito dopo il confezionamento, il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore od uguale a + 2 C° fino al momento della spedizione.

Imballaggio primario e secondario

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento. Al momento della consegna non è ammessa presenza di abbondante sierosità nelle confezioni a maggiore garanzia della frollatura e freschezza dei tagli; saranno inoltre contestate le singole confezioni che abbiano perso il sottovuoto.

Etichettatura

Si intendono richiamate, le disposizioni di cui al Decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali del 30.08.2000 n. 22601 Prot.. Reg. CE 2076/05 e Reg. CE 1169/11 riportante indicazioni sull'etichettatura obbligatoria delle carni bovine nonché termini e modalità di applicazione supplementari per consentire l'attività degli operatori e delle organizzazioni che intendono fornire informazioni facoltative sulle proprie carni bovine.

Le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile e in maniera tale da non consentire la riutilizzazione sulle confezioni sottovuoto destinate ad essere utilizzate per la preparazione dei pasti per il Comune di Aquileia:

1. denominazione del prodotto;
2. stato fisico: fresco;
3. termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro" seguita dalla data composta da giorno, mese ed anno;
4. modalità di conservazione;
5. data di produzione espressa in giorno mese ed anno.
6. riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di produzione e confezionamento;
7. nome, ragione sociale e sede del macellatore/confezionatore;
8. numero di riferimento o codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali;
9. numero di approvazione del macello e Stato cui è situato lo stesso impianto ed indicazione recante le parole "Macellato in Italia, numero di approvazione ...
10. numero di approvazione del laboratorio di sezionamento e Stato in cui è situato lo stesso impianto ed indicazione "Sezionato in Italia, numero di approvazione
11. Stato di nascita: Italia;
12. Stato in cui ha avuto luogo l'ingrasso: Italia;
13. Stato in cui ha avuto luogo la macellazione: Italia.
14. ove necessario la definizione del taglio anatomico (es. spezzatino, ecc.)

Inoltre, per tutte le partite di carne consegnate che provengano dalla stessa azienda di allevamento dovrà essere consegnata agli uffici (anche mediante trasmissione via fax) una dichiarazione attestante che la carne fornita proviene da bovini non alimentati con farine di origine animale.

3. CARNI SUINE E ALTRE CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE

Tagli richiesti: lonza, polpa di coscia, carrè, filetto, *salsicce, *cotechino

***Altre carni: coniglio intero, lepre, cinghiale, capriolo, fagiano**

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30.04.1962, R.D. n. 3298 del 20.12.1928, D.L. 27.01.1992, n. 109 e n. 118 e presentare il

marchio della visita sanitaria e di classifica. Dovranno provenire esclusivamente da allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento). Devono presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

La carne deve essere confezionata sottovuoto con etichettatura che dovrà riportare la ditta produttrice, la data di confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie per legge.

Coniglio

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n. 559 del 30 dicembre 1992, con la scritta "Marchio di qualità coniglio italiano", di pezzatura media intorno a 2 kg di peso.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente. In particolare riportare la data di confezionamento. Riportare il nome della ditta produttrice e la sede dello stabilimento di produzione. Ottemperare i regolamenti CEE che richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26.3.1980, con temperature durante il trasporto non superiori ai 7° e al momento della consegna non superiori ai + 4° ed al momento della consegna non superiore a + 8°. Il bollo a placca deve ottemperare a quanto previsto dal D.M. 23 febbraio 1973.

GRUPPO 2: PRODOTTI ITTICI

Freschi, in confezioni sottovuoto, surgelati o prodotti con tecnologia IQF, di provenienza dalle zone di cattura FAO 37.1, 37.2, 37.3 - mediterraneo- e , 21-27- 31-34- 41-47-48 Oceano Atlantico.

I prodotti surgelati devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

Tipologie:

Trota e filetti di trota freschi

Filetti o tranci di pesce surgelati o IQF: halibut (reperibile solo congelato o scongelato), cuore di merluzzo, filetto di sogliola, filetto platessa, *frutti di mare, seppie, *calamari, palombo, sgombro, persico, salmone, orata, nasello, branzino, trota, trota salmonata.

Bastoncini di pesce surgelati non prefritti: devono essere preparati esclusivamente con tranci di merluzzo (minimo 65% sul totale), di pezzatura omogenea, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre, esente da punti di distacco del prodotto.

Filetti di trota cotti al vapore in confezioni sottovuoto: devono essere privi di miospine, il pesce dovrà essere consegnato allo stabilimento di trasformazione entro 24 ore dalla pesca e il processo di trasformazione deve iniziare entro le 24 ore dal ricevimento.

***Tonno all'olio d'oliva:** il prodotto dovrà essere gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente e i pezzetti di tonno non devono superare il 5% del peso totale.

***Pesce sottovuoto:** aringa, baccalà, trota, trota salmonata, salmone.

I prodotti surgelati dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, scongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, apprezzabile odore ammoniacale prima e dopo la cottura, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Etichettatura dei prodotti ittici

Secondo il Decreto ministeriale 27 marzo 2002 , che fissa i criteri attuativi per il Regolamento CE 2065/2001 sull'etichettatura dei prodotti ittici, l'etichetta deve riportare la seguente denominazione:

Prodotti ittici freschi

1. Denominazione commerciale della specie
2. il metodo di produzione
3. la zona di cattura

Prodotti ittici surgelati o IOF

1. la denominazione di vendita o la denominazione commerciale della specie completata dal termine "surgelato" o "prodotto IQF";
2. il metodo di produzione (pescato o allevato),
3. la zona di cattura per il pescato ed il Paese di provenienza per l'allevato;
4. l'elenco degli ingredienti
5. la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
6. la % di glassatura
7. termine minimo di conservazione (TMC) completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore. Il TMC si indica "da consumarsi preferibilmente entro";
8. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
9. sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichetta inamovibile appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente visibili con riproduzione del nr. di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto dall'U.E. ai sensi del D.Lgs. n. 531/92 e Reg. CE 853/04. Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto e sezionato conformemente alle norme sopra richiamate potrà avvenire anche da parte di altra ditta, titolare del deposito munito di autorizzazione sanitaria, ai sensi del Reg. CE 853/04. Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto e sezionato conformemente alle norme sopra richiamate potrà avvenire anche da parte di altra ditta, titolare del deposito munito di autorizzazione sanitaria, ai sensi della Legge n. 283/62 e relativo Regolamento di Attuazione DPR n. 327/80.
10. una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
11. le modalità di conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completata dall'indicazione della temperatura di conservazione e della attrezzatura richiesta;
12. l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e le istruzioni per l'uso;
13. la quantità di taluni ingredienti e categorie di ingredienti, quando l'ingrediente figura nella denominazione di vendita o sia messo in rilievo con parole o immagini nell'etichettatura.

GRUPPO 3: PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Latte: latte di alta qualità fresco pastorizzato intero

Latte UHT: utilizzato come ingrediente

Burro: pastorizzato, fresco

Yogurt di latte intero: deve essere di latte vaccino intero e coagulato per azione di fermenti naturali. Le confezioni ben sigillate dovranno essere da 125 g;

Yogurt alla frutta: costituito esclusivamente da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta.

Panna: di latte vaccino fresca

Ricotta: di vacca, di capra, di pecora, rispettivamente da siero di latte vaccino, caprino, ovino senza aggiunta di panna e latte intero.

Formaggi a pasta molle: caciotta fresca, crescenza, robiola, stracchino, taleggio

Formaggi a pasta filata: mozzarella vaccina anche in filoni, provola, provolone, scamorza

Formaggi a pasta dura: asiago DOP, fontina DOP, Montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, latteria 60 giorni di stagionatura, pecorino e caprino fresco

Formaggi stagionati: grana padano DOP, parmigiano reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa tra i 18 e i 24 mesi. E' ammessa la fornitura di parmigiano reggiano o grana padano grattugiato purché l'etichettatura indichi come unico ingrediente il formaggio in oggetto.

Per gli utenti del servizio a domicilio sono previsti anche:

***Formaggi erborinati:** gorgonzola

***Emmenthal**

***Fontal**

Gelato: devono essere confezionati con panna, latte intero o scremato, uova, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta, ecc.), pectine. Gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc.)

GRUPPO 4: PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDI E COTTI NAZIONALI

Dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia; le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nel capitolo per le materie prime da cui derivano.

Prosciutto Cotto Alta Qualità'

Prodotto con cosce refrigerate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia, esaltatori di sapidità. Deve essere do cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, preferibilmente privi di nitrati.

Prosciutto Crudo Con Disciplinare Dop

Bresaola Punta D'anca della Valtellina IGP

Fesa di Tacchino

***Pancetta:** da utilizzarsi come ingrediente, ottenuta da pancette selezionate di suino adulto nazionale, confezionata sottovuoto, stagionatura di almeno 30 giorni, contenuto in grassi non superiori al 30%, utilizzato esclusivamente per gli utenti del servizio pasti caldi a domicilio

***Speck D.O.P., Salami, Coppa e altri Insaccati:** utilizzato esclusivamente per gli utenti del servizio pasti caldi a domicilio.

GRUPPO 5 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta e verdura fresche

Tutti i prodotti ortofrutticoli freschi dovranno essere, ove possibile, di produzione nazionale, rispondere alle Norme di Qualità per i prodotti ortofrutticoli commercializzati all'interno dell'Unione Europea di cui ai relativi regolamenti là dove siano previsti e, in mancanza di questi, secondo le norme di qualità edite dall'I.C.E. (Istituto per il Commercio Estero). Sugli imballaggi dovranno essere apposte le indicazioni relative a : imballatore o speditore, natura del prodotto, origine del prodotto e caratteristiche commerciali (categoria e calibro).

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di prima categoria o di categoria extra, commercialmente esente da difetti, di presentazione accurata ed avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo, essere privi di ogni residuo di antiparassitari o fertilizzanti, presentare le peculiari caratteristiche della specie e cultivar richiesti, non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza quali alterazioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo. I prodotti dovranno essere puliti, interi, esenti da sapori e odori estranei, non presentare aumento artificioso di umidità, né trasudare acqua di condensazione per effetto di improvviso sbalzo termico, essere omogenei ed uniformi. Gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non debbono essere surriscaldati, non presentare alterazioni di colore e , a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso. La frutta non dovrà presentare polpa ammezzata e/o fermentata in processi incipienti o di evoluzione.

Per tutte le verdure e la frutta si deve seguire la disponibilità stagionale come da sottoestesi calendari

Verdura

gennaio: aglio, bieta, carote, cappuccio, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, cavolfiori, broccoli, finocchi, spinaci, verze;

febbraio: aglio, bieta, carote, cappuccio, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, cavolfiori, finocchi, spinaci, verze;

marzo: aglio, bieta, carote, cappuccio, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, carciofi, cavolfiori, finocchi, verze;

aprile: aglio, bieta, carote, cappuccio, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, carciofi, cavolfiori, erbe, finocchi, rucola, verze;

maggio: aglio, bieta, carote, cappuccio, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, asparagi, carciofi, cavolfiori, cetrioli, erbe, finocchi, rucola, tegoline, verze;

giugno: aglio, bieta, carote, cappuccio, cetrioli, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, pomodori, rucola, tegoline, verze, erbe, zucchine;

luglio: aglio, bieta, carote, cappuccio, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, pomodori, cetrioli, tegoline, zucchine;

agosto: aglio, bieta, carote, cappuccio, cetrioli, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, pomodori, zucchine;

settembre: aglio, bieta, carote, cappuccio, cetrioli, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, cavolfiori, broccoli, verze, finocchi, melanzane, peperoni, zucca marina, zucchine;

ottobre: aglio, bieta, carote, cappuccio, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, cavolfiori, broccoli, verze, finocchi, zucca marina;

novembre: aglio, bieta, carote, cappuccio, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, cavolfiori, broccoli, verze, finocchi, zucca marina;

dicembre: aglio, bieta, carote, cappuccio, cipolle, insalata, radicchio, patate, porri, prezzemolo, sedano, cavolfiori, broccoli, verze, finocchi, spinaci, zucca marina.

Insalata a foglia larga: deve essere costituita ogni volta da più tipo tra lattuga cappuccio e romana, indivia riccia, scarola, radicchio verde e rosso, iceberg. Deve avere cespi interi turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa comunitaria.

Patate: cultivar di origine UE non presenti tracce di verde, germogli e alterazione od odori particolari, spazzolate.

Pomodori: di categoria extra per insalata, di prima categoria per cottura.

Aglio, cipolla, patate non dovranno essere stati trattati con radiazioni gamma

***Funghi** sono previsti come ingrediente solo per la preparazione dei pasti per i domiciliari

Frutta

gennaio: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;
febbraio: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;
marzo: arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;
aprile: arance, banane, fragole, mele, pere, limoni;
maggio: arance, banane, ciliegie, fragole, mele, pere, limoni; pompelmi;
giugno: albicocche, banane, ciliegie, fragole, mele, pesche, meloni, limoni;
luglio: albicocche, banane, mele, pesche, meloni, limoni;
agosto: albicocche, banane, mele, pesche, meloni, limoni;
settembre: banane, mele, pere, susine, uva, meloni, limoni;
ottobre: arance, banane, cachi, clementine, mele, pere, susine, uva, limoni;
novembre: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;
dicembre: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni.

Caratteristiche della frutta

calibratura in linea di massima

- 130 – 150 grammi per pesche, mele, arance;
- 60 70 grammi per albicocche, mandarini, prugne;

variabilità nella scelta: non più di due volte alla settimana lo stesso tipo di frutta;

varietà da alternare per genere di frutta

- mele: almeno golden, deliciuos, stark;
- pere: williams, abate, kaiser;
- uva: bianca e nera;
- pesche: a pasta gialla e bianca;

succosità degli agrumi

- arance: contenuto minimo di succo 40%
- mandarini e mandaranci: contenuto minimo di succo 35%

Verdure surgelate: asparagi, bietina, spinaci, carciofi, fagiolini, preparati per minestra. La verdura surgelata potrà essere utilizzata una volta per settimana, e anche più di una volta alla settimana quando vi sono difficoltà di reperibilità di verdura fresca. E' consentito l'utilizzo di prodotti surgelati 2 volte alla settimana: 1 volta come contorno, 1 volta come ingrediente.

I requisiti di questi prodotti sono quelli previsti da normativa. Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti di avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. Dovrà essere rispettata la catena del freddo e il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.

***Verdure surgelate:** asparagi, bietina, carotine, funghi, spinaci, carciofi, fagiolini, broccoli, cime di rapa, cavoli, cavoletti di Bruxelles, finocchi, zucchine, preparati per minestra. La verdura surgelata potrà essere utilizzata come contorno 4 volte per settimana, e ogni qualvolta vi siano difficoltà di reperibilità di verdura fresca. Nessuna limitazione per l'utilizzo di verdure surgelate per minestroni, passate, condimenti per pasta e riso.

GRUPPO 6: LEGUMI

Legumi freschi: fagioli, piselli e fave

Legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti

Legumi surgelati: piselli fini, legumi misti, fagioli

Legumi e cereali per zuppe: si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare “zuppe”. I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o corpi estranei.

GRUPPO 7: CONSERVE

Pomodori pelati

Maturi al punto giusto, di produzione annuale, debbono essere interi, sani e privi di pelle o di peduncoli. I frutti confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione. Debbono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo e assolutamente privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

Polpa e passato di pomodoro

Prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco, maturo e ben lavato deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano a maturo privo di additivi (legge n.96 del 10.03.69); privi di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).

Olive nere o verdi snocciolate in salamoia: il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Pesto alla genovese: preparato esclusivamente con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio extravergine d'oliva.

***Capperi sotto sale**

***Giardiniera**

***Mais in scatola**

GRUPPO 8: CEREALI E DERIVATI

Pasta secca

Deve essere di semola di grano duro, integrale e paste speciali di semola di grano duro e altri cereali. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore rispondente alla tipologia specifica, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione. Resistenza alla cottura: cuocendo 50 grammi di pasta in mezzo litro di acqua salata, per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta secca all'uovo

Deve essere prodotta esclusivamente con semola e dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei

Pasta all'uovo fresca o surgelata

Deve essere prodotta esclusivamente con semola e uova fresche intere esente da additivi. La pasta fresca potrà essere confezionata sottovuoto e in atmosfera protettiva.

Pasta sfoglia fresca o surgelata

Deve essere prodotta con farina e grassi non idrogenati.

Pasta ripiena fresca o surgelata

La pasta ripiena fresca dovrà essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno non dovrà essere inferiore al 25% di peso totale del prodotto e dovrà essere esclusivamente costituito da verdure e prodotti lattiero - caseari (ricotta, parmigiano reggiano) con un minimo del 47% sul totale del ripieno.

Dopo la cottura i prodotti si devono presentare con la consistenza soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato con assenza di retrogusto.

Le confezioni devono essere di quantità adeguata a soddisfare le esigenze giornaliere, in modo da evitare avanzi di prodotto sfuso.

***Pasta ripiena fresca o secca**

Il prodotto fresco dovrà essere confezionato sottovuoto, in atmosfera protettiva.

Il ripieno dovrà essere costituito da preparazioni carnee o da prosciutto crudo con un minimo dell'11% sul ripieno.

Dopo la cottura i prodotti si devono presentare con la consistenza soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato con assenza di retrogusto.

Le confezioni devono essere di quantità adeguata a soddisfare le esigenze giornaliere, in modo da evitare avanzi di prodotto sfuso.

Gnocchi di patate

Freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi e preparati con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: patate (70% minimo nel caso di gnocchi di sole patate), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio di semi di girasole, sesamo o mais, preparati anche con spinaci, zucca, radicchi. Non è ammessa la presenza di derivati quali fiocchi o fecola di patate.

Gnocchi di semolino

Freschi, o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: semolato, latte, acqua o brodo, sale.

Riso

Tutte le varietà e gradi di raffinazione, parboiled. Deve risultare di ultimo raccolto, essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto

Orzo

Di diversi gradi di raffinazione

Altri Cereali

Semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo "00", "0", "1", integrale, farina di mais per polenta, avena, farro, riso soffiato, cous-cous, burguhl.

GRUPPO 9: PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane

Il pane deve essere:

fresco, fornito giornalmente, completamente cotto, preparato e confezionato non oltre le 8 ore prima della consegna; non è previsto l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo

(refrigerato e surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato; deve essere di pezzatura idonea all'utenza, con diversi formati e deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di "rancido", di muffa o altro.

Tipologie:

- pane comune di tipo "00", "0", pane integrale, pane di semola, pane di semolato, pane ai cereali; ingredienti rispettivamente: farina di grano tipo "00", "0" o integrale, semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito di birra, acqua, sale;
- pane speciale al latte, all'olio extra vergine d'oliva o con aggiunta di semi anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive;
- pane delle tipologie sopraindicate a ridotto contenuto di sale.

E' implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere, ecc..

Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo.

Pane grattugiato

Deve essere prodotto da pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate.

Prodotti da forno confezionati e/o freschi

Devono essere conditi esclusivamente con olio extra vergine d'oliva, di mais, di girasole, di sesamo, tipologie:

- gallette di mais, riso, farro ed altri cereali
- fette biscottate, grissini, cracker, pane biscottato e simili;
- biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo "0", "00", integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova, frutta fresca, frutta disidratata, frutta secca e oleosa, yogurt, cacao, amido di frumento, malto glucosio, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali, acido ascorbico (Vit. C) E300 – E304, tocoferolo (Vit. E) E306 – E309, lecitine E322, acido citrico E330 – E333 (assenti altri tipi di grassi non specificati e altri additivi). Le confezioni debbono presentarsi intatte e sigillate e debbono rispondere a tutti i requisiti di legge. I prodotti debbono essere freschi e non debbono presentare odore, sapore o colore anomalo o sgradevole. I biscotti non debbono presentare in modo diffuso anomalie quali: presenza di macchie, spezzature e tagli, rammollimenti atipici.
- Pan di Spagna, crostata di marmellata e simili, oltre agli ingredienti di cui ai punti precedenti, preparati anche con frutta fresca.

Pasta lievitata

Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito di birra e sale, unico grasso ammesso: olio extra vergine d'oliva. Se confezionata deve avere etichettatura conforme alla normativa vigente. Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti a soli fini igienici.

GRUPPO 10: UOVA

Ovoprodotto: uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate

Uova di gallina fresche: prodotte da animali allevati a terra o biologiche di categoria A extra, categoria di peso "S", "M" oppure "L"

GRUPPO 11: CONDIMENTI

Olio extra vergine di oliva: ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente per spremitura a freddo, prodotto e confezionato in Italia

Olio di semi di arachide: utilizzato esclusivamente per la cottura

Aceto di mele

Sale marino iodato fine e grosso, anche integrale

GRUPPO 12: PRODOTTI DOLCIARI

Cioccolato

Cacao

Creme pronte e dessert

Debbono essere stabilizzate mediante trattamenti termici UHT, devono essere prive di oli e grassi idrogenati e fornite in contenitori sigillati. Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore debbono rispondere ai requisiti di legge. Crema di cioccolata e nocciole spalmabile: deve avere tutti i requisiti di legge ed essere priva di oli e grassi idrogenati.

Miele: vergine italiano di qualità monofiore

Infusi di frutta

Camomilla

Marmellate e confetture

Debbono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge.

All'esame organolettico non si debbono riscontrare: caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, sapori estranei, ammuffimenti.

Panettoni

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali).

Colombe pasquali

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche di categoria A, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali).

Crostoli e torte

Tutti gli ingredienti utilizzati devono rispettare i parametri previsti per legge. Per prodotti non realizzati direttamente nel centro di cottura della Ditta appaltatrice l'etichettatura deve essere confacente al D.M. n. 109/92 e s.m. (Reg. Ce 1169/11). La Ditta appaltatrice dovrà sempre presentare all'Amministrazione Comunale la scheda di composizione dei prodotti offerti.

Frutta essiccata: fichi, prugne, albicocche

Frutta secca oleosa: noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi.

Zucchero: di barbabietola e di canna

GRUPPO 13: ALTRI PRODOTTI

***Omogeneizzati e liofilizzati**

Debbono essere prodotti e confezionati secondo quanto previsto dalla vigente normativa. Debbono essere forniti in tutte le tipologie richieste (es.: manzo, vitello, pollo, cavallo, agnello, coniglio, pesce, frutta, ecc. ...).

***Succhi di frutta**

Debbono essere prodotti e confezionati secondo la normativa vigente e debbono essere forniti in gusti vari (mela, pera, albicocca, pesca, arancia, pompelmo, ecc. ...). La percentuale di frutta utilizzata non deve essere inferiore al 50%. No liofilizzati.

***Preparati di frutta a base di:** preparazione con minimo 60 grammi di frutta su 100 grammi di prodotto, gusti vari.

***Esaltatori di sapidità'**

Estratto per brodo di proteine vegetali, sale marino, olio vegetale (massimo 5%), ortaggi misti (cipolle, aglio, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro) 3%. (Legge 6.10.1950 n. 836 e successive). No glutammato e grassi idrogenati. Possono essere utilizzati solo per le preparazioni destinate agli utenti che consumano il pasto a domicilio.

GRUPPO 14: MATERIE PRIME PER DIETE SPECIALI

Nel caso di diete speciali quali dieta no glutine, no latte, no uova, no uova e latte o qualsiasi altra dieta richiesta dall'utente, in seguito a certificazione medica, la ditta deve fornire le medesime derrate sopraelencate assenti dell'elemento da escludere dalla dieta, in modo tale da poter confezionare un menù il più possibile simile agli altri utenti. Se esiste un prontuario specifico (ad esempio malattia celiaca) la ditta deve prenderne atto e scegliere gli alimenti indicati in esso.

Prodotti senza glutine

Latte e yogurt di soia

Seitan

Tofu

Latte di riso e di mandorle