

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI OGGETTO DELLA FORNITURA

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNE SUINA

Si richiede la fornitura di:

-*lombo suino* taglio Bologna disossato (filone) per preparazioni al forno, arrostiti, scaloppine, fettine e macinato;

-*prosciutto* fresco senza osso, confezionato sottovuoto.

Le carni non dovranno avere nessun segno di PSE o DFD-sindrome e dovranno avere tutte le caratteristiche tipiche 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.

-*macinato*, ottenuto dai tagli sopraelencati;

-*hamburger*, confezionati/preparati con sola carne suina, refrigerati, congelati/surgelati;

-*salsiccia fresca*, prodotta in laboratorio CE riconosciuto "P", priva di additivi coloranti.

Le carni dovranno provenire da suini macellati in Italia; la certificazione comprovante l'origine degli animali dovrà essere rilasciata dal Servizio Veterinario del macello o del laboratorio di sezionamento di provenienza e dovrà accompagnare ogni fornitura.

CARNE BOVINA

Si richiede la fornitura di carni refrigerate di vitellone o scottona in età compresa tra i 16 e i 24 mesi, nei seguenti tagli:

- *fesa*;

- *sottofesa*;

- *scamone*;

- *girello*.

Le carni dovranno avere colore lucente rosso-rosa 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 (non superiore al 3%), né liquido di colore bruno-verdastro o odore acre.

Qualora debbano essere utilizzate carni macinate (ragù, svizzera, polpette,...), queste dovranno essere preferibilmente ottenute all'interno della cucina stessa e dovranno provenire dai tagli anatomici succitati.

Le carni dovranno provenire da bovini nati, allevati, macellati/sezionati sul territorio nazionale; ogni partita fornita dovrà essere accompagnata da documentazione attestante le suddette caratteristiche, come dai Regolamenti CE n. 1760/2000 e n.1825/2000 della Commissione sull'etichettatura delle carni bovine fresche.

CARNI AVICOLE

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

- *pollo a busto* di pezzatura non inferiore a kg. 1,200, 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 osso 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; la consegna dovrà avvenire non oltre due giorni dalla data di confezionamento/imballaggio.

CARNI DI CONIGLIO

Si richiede la fornitura di carni refrigerate, provenienti da conigli allevati sul territorio nazionale, non appartenenti alla categoria “riproduttori”, lavorate in macelli nazionali; in particolare si richiedono:

- *cosce disarticolate*, del peso di 220-240 g.

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.

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, in ogni modo, avere giusta consistenza, colore rosa-rosso uniforme al taglio, giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole.

Il prodotto dovrà essere fornito nelle seguenti pezzature:

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

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, 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 prodotto dovrà essere consegnato nelle seguenti pezzature:

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

BRESAOLA

Si richiede la fornitura di *bresaola di carne bovina*, preferibilmente di punta d’anca, a stagionatura non inferiore a due mesi; 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.

PRODOTTI ITTICI

A- CONGELATI/SURGELATI

Si richiede la fornitura di:

- *filetti di platessa*;

- *filetti di limanda;*
- *fiori di filetto di merluzzo;*
- *filetti di halibut spellati;*
- *coda di rospo in tranci (Lophius p. di provenienza Europa o Sud Africa);*
- *seppia spellata;*
- *polpo;*
- *gamberetti sgusciati;*
- *vongole sgusciate.*

Le quantità consegnate dovranno intendersi al netto della glassatura, che non dovrà essere superiore al 20% e dovrà formare uno strato uniforme e continuo attorno al singolo pezzo. Nelle confezioni consegnate dovrà essere indicata la provenienza del prodotto.

Tutti i prodotti ittici dovranno essere esenti da spine, grumi di sangue, pinne o parti di pelle, residui di membrane o pareti addominali, colori/odori anomali, tracce di scottature da freddo o di infestazioni da parassiti: i prodotti, una volta scongelati, dovranno avere consistenza soda ed elastica, con odore gradevole.

B – CONSERVATI

Si richiede la fornitura di tonno in scatola, in trancio intero e di colore rosa chiaro: il prodotto non dovrà presentare alcun difetto di odore, sapore o colore; dovrà essere confezionato in olio di oliva, oppure in olio extravergine di oliva.

La superficie interna dei contenitori non dovrà presentare punti di ruggine, ammaccature, segni di corrosione o altro difetto del materiale di confezionamento, né bombature, anche se modeste.

LATTE

Si richiede la fornitura di:

- *latte intero, pastorizzato, fresco, ad alta qualità* al momento della consegna la data di scadenza riportata sulla confezione dovrà essere posteriore di almeno due giorni;
- *latte UHT a lunga conservazione* intero e parzialmente scremato per la realizzazione di preparazioni gastronomiche.

Il latte non dovrà presentare alcuna colorazione anomala o odore improprio.

LATTICINI

Si richiede la fornitura di:

- *parmigiano reggiano di 1^a categoria;*
- *ricotta di latte vaccino, pastorizzata, consegnata in confezione originale termosaldata, di provenienza nazionale;*
- *emmental;*
- *edammer;*
- *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, di provenienza nazionale;
- *caciotta di latte vaccino intero, a stagionatura di almeno 20 giorni, di provenienza nazionale;*
- *formaggio fresco a pasta filata (mozzarella, ovoletti di mozzarella, mozzarella fresca per pizza)* senza conservanti, di solo latte vaccino fresco pastorizzato, di provenienza nazionale;
- *yogurth di latte intero e di vari gusti alla frutta omogeneizzata*, in confezione da 120-125 g., senza aromatizzanti, additivi, conservanti o yogurth biologico alla frutta; al momento della consegna la data di scadenza riportata sulla confezione dovrà essere posteriore di almeno sette giorni;
- *burro pastorizzato fresco ad alta qualità o burro pastorizzato biologico;*

- *burro pastorizzato fresco*, senza conservanti.

Tutti i latticini dovranno essere privi di coloranti o di sostanze estranee al latte (farina, fecola di patate), tutte le confezioni/imballaggi dovranno riportare la indicazioni previste in tema di etichettatura dal d. lgs. 109/1992 e successive modifiche.

Non saranno accettati latticini non corrispondenti per natura, sostanze o qualità alla loro denominazione.

UOVA - OVOPRODOTTI

Si richiede la fornitura di:

- *uova fresche in guscio (categoria A)*, delle categorie di peso L (= da 63 a 73 g) ed XL (=da 73 g e più), confezionate in grandi o in piccoli imballaggi;
- *uova pastorizzate intere fresche*, in confezioni da 11.

Al momento della consegna la data di scadenza dovrà essere posteriore di almeno 15 giorni nel caso delle uova in guscio, e di almeno 10 giorni nel caso degli ovoprodotti.

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

PANE

Si richiede la fornitura di pane comune, pane speciale all'olio e pane integrale.

Il pane comune dovrà essere costituito da un impasto di farina di grano tenero tipo “0”, acqua con o senza sale e lievito.

La fornitura dovrà essere giornaliera, in sacchetti di carta e/o recipienti idonei, adeguatamente chiusi, in modo da assicurare l'osservanza delle norme di igiene e pulizia durante il trasporto.

E' vietata la fornitura di pane riscaldato o rigenerato.

Il pane dovrà essere consegnato nelle pezzature e nei formati richiesti e dovrà possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica, mollica morbida, ma non collosa, con 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 chiede 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 tipo “fresco” o “precotto”;
- *farina di grano tenero biologico* tipo “0” e “00”.

PIZZA SALATA – PIADINA – PIZZA MARGHERITA

Si richiede la fornitura di pizza salata, piadina e pizza margherita fresca, surgelata o in atmosfera modificata; la pizza margherita dovrà essere farcita esclusivamente con pomodori pelati e mozzarella, senza aggiunta di erbe aromatiche o altri ingredienti. I prodotti dovranno possedere caratteristiche tali da essere gradite all'utenza cui sono destinati.

PASTA PER PIZZA

Allegato “A” Capitolato speciale appalto

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 o di pasta biologica, che non scuocia, e di tipo integrale, in varie forme (da specificarsi, ad esempio: 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 cotti per 15 minuti in 500 ml. Di acqua distillata con 2,5 grammi di sale non dovranno essere rotti o spappolati, non dovranno aver ceduto sedimento farinoso all’acqua, né essere “collosi”.

PASTA SECCA ALL’UOVO

Si richiede la fornitura di pasta secca all’uovo, prodotta con semola di grano duro e uova, in proporzione, rispettivamente, 1 kg per 200 g., nei seguenti formati: tagliatelle, garganelli, nastri, sfoglia per pasta al forno, pastina in brodo.

PASTA SURGELATA

Si richiede la fornitura di pasta in sfoglia e ripiena surgelata (ad esempio ravioli con ricotta e spinaci, tortelloni, tortellini con ripieno di carne, cappelletti con ripieno di formaggio), di gnocchi e gnocchetti di patate, in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate.

RISO

Si richiede la fornitura di riso biologico o di riso del tipo Fino Ribe Parboiled per la preparazione di primi piatti e di riso bianco del tipo Raffinato Originario/fino ribe per la preparazione di riso in brodo e al latte, in confezioni originali, sigillate regolarmente etichettate.

PRODOTTI DA FORNO

Si richiede la fornitura di cracker salati/insipidi, fette biscottate, tarallini, grissini, biscotti secchi con o senza uovo, con o senza latte e derivati, prodotti esclusivamente con olio di oliva, olio vegetale, margarine interamente vegetali o burro, confezionati in porzioni singole monodose o multiporzione secondo le esigenze specifiche. Il prodotto si dovrà presentare, all’apertura della confezione, fragrante, senza odori/sapori sgradevoli o colorazioni anomale.

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.

FRUTTA E ORTAGGI FRESCHI

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

- caratteristiche di specie, cultivar e qualità tipiche;
- naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- privi di terrosità sciolte o aderenti, altri corpi o prodotti estranei;
- privi di alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti.

Elenco prodotti ortofrutticoli:

limoni - albicocche - ciliegie - pere - susine - pesche - nettarine - uva Italia - uva Regina - meloni retati - banane (pezzatura uniforme di 150g circa) – cachi – cocomero – castagne - actinidie o kiwi - arance - clementini senza semi – mandaranci – mele – insalate – finocchi - pomodori da insalata - pomodori maturi – ravanelli – carote – melanzane – zucchine – peperoni – bietole – cavolo – cavolfiore – cetrioli – cipolla - fagiolini - spinaci - radicchio rosso - verza bianca – sedano - rapa-zucca gialla - patate - aglio - basilico - prezzemolo- rosmarino- salvia.

I prodotti ortofrutticoli devono provenire da coltivazioni di tipo “biologico” o “a lotta integrata”.

Si rammenta che per “prodotto biologico” s’intende il prodotto alimentare che deriva la metodi di coltivazione “biologica”, così come stabilito dagli articoli 6 e 7 del Regolamento CE N. 2092/91 e successivi aggiornamenti, e che gli Organismi Associativi di Controllo certificatori sulla produzione biologica sono stati istituiti dal decreto legislativo 220/95.

Oltre ad essere privi di residui di prodotti chimici di sintesi, i prodotti ortofrutticoli “biologici” presentano un superiore valore nutrizionale, rispetto ad analoghi prodotti ottenuti attraverso metodi di coltivazione tradizionale, cioè con l’utilizzo di presidi fitosanitari sintetici.

La ditta che concorre all’aggiudicazione dell’appalto dovrà allegare all’offerta l’elenco delle aziende agricole da cui intende rifornirsi, producendo per ognuna di queste certificazioni attestante il rispetto dei metodi di coltivazione previsti dalle norme vigenti sulle produzioni “biologiche” e “a lotta integrata”.

Qualora nel corso dell’appalto, la ditta dovesse approvvigionarsi anche da altre aziende agricole, dovrà esibire la suindicata certificazione.

Le forniture dei prodotti ortofrutticoli “biologici” o “a lotta integrata” 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 etichettate, che garantiscano una protezione adeguata e sufficiente ai prodotti.

Le patate dovranno essere selezionate per qualità e pezzatura, andranno consegnate spazzolate e non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione, esenti da virus, 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 potranno essere forniti in foglie o in cespi senza stelo fiorifero.

L’insalata (varietà cicoria bianca lunga, indivia riccia, indivia scarola, radicchio rosso di Chioggia, lattuga cappuccio, brasiliana) dovrà avere le caratteristiche degli ortaggi a foglia; il cespo dovrà essere intero, turgido, di sviluppo normale, consistente, non aperto. Le insalate ricce e scarole dovranno essere prive di foglie verdi.

ORTAGGI SURGELATI

Si richiede la fornitura di:

- piselli fini;
- fagiolini fini;
- funghi affettati;

- spinaci foglia;
- carotine baby;
- carote a rondelle;
- patate a spicchi o parisienne;
- bieta, cavolfiori, finocchio, zucchine, cuori di carciofo, melanzane grigliate;
- minestrone di sole verdure e verdure con legumi.

Gli ortaggi surgelati dovranno essere di prima qualità, accuratamente mondati, puliti e sani, senza corpi estranei, dovranno presentarsi omogenei per maturazione, di buona consistenza, né legnosa, né spappolata.

FRUTTA SECCA OLEOSA

Si richiede la fornitura di noci intere sgusciate, mandorle pelate, pinoli sgusciati ed uva sultanina, di frutta secca e di muesli.

FRUTTA SCIROPATA

Si chiede la fornitura di frutta sciropata (pesche, albicocche, prugne, pere, ananas), confezionata ed etichettata nel rispetto delle vigenti norme.

GELATO

Si richiede la fornitura di gelati confezionati, del tipo:

- coppa gelato da 50-70 g.;
- biscotto da 40-70 g.;
- sorbetto e gelato alla frutta (senza latte);
- gelato di soia.

POMODORI PELATI

Si richiede la fornitura di pomodori pelati qualità superiore o di pomodori pelati biologici, con le caratteristiche previste dal DPR n. 428/75; 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 a 4,5%.

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

CONFETTURE

Si richiede la fornitura di:

- confetture esclusivamente “extra” che dovranno presentarsi come una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificati, di colore traslucido, senza coloranti;
- confetture biologiche.

ORZO – MAIS – FARRO

Si richiede la fornitura di:

- *orzo perlato* in grani arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino, con granelle uniformi, 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. Il materiale utilizzato per i contenitori dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente;

- *farro decorticato*, indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti e da alterazioni di tipo microbiologico;
- *orzo perlato, mais sgranato e farro decorticato* biologici.

LEGUMI SECCHI

Si chiede la fornitura di fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci, lenticchie, fave e legumi secchi biologici.

ZUCCHERO

Si richiede la fornitura di zucchero di barbabietola semolato e di zucchero a velo.

CACAO

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

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Si richiede la fornitura di olio extravergine di oliva, con le caratteristiche previste dalle norme vigenti, in bottiglie di vetro scuro o in lattine; potendosi riscontrare notevoli differenze di gusto, colore e sapore, 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 (ARACHIDE E GIRASOLE)

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

ACETO

Si richiede la fornitura di aceto, di aceto di mele e di aceto balsamico, in bottiglie di vetro.

ACQUA E BEVANDE

Si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale in bottiglie di vetro o di plastica, di orzo tipo solubile, di the in filtri, normale e deteinato, di camomilla e karkadè in filtri, di succhi e nettari di frutta, di spremute di agrumi, zuccherate e non zuccherate e di succhi e nettari di frutta biologici.

SALE DA CUCINA IODURATO GROSSO/FINO

Si richiede la fornitura di sale da cucina iodurato fino e grosso, privo di impurità e corpi estranei.

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 per dosi da 500 g e 1 kg.

ORIGANO – ZAFFERANO – CAPPERI SOTTO SALE – NOCE MOSCATA

Si richiede la fornitura di origano confezionato, zafferano in bustine, capperi sottosale e noce moscata.