

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI INTEGRATI DI ASSISTENZA DIRETTA AGLI OSPITI, RISTORAZIONE, LAVANDERIA E PULIZIA PER LA R.A. CASA DI RIPOSO COMUNALE E DI PULIZIA PER EDIFICI DI PROPRIETA’ COMUNALE PER IL PERIODO 01/03/2013 – 28/02/2014

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Tutti i prodotti necessari all’espletamento del servizio, dovranno essere conformi alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare ed in osservanza delle disposizioni in materia di rintracciabilità agroalimentare in modo tale da ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Le derrate dovranno rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni.

I prodotti biologici utilizzati per il confezionamento dei pasti dovranno avere le caratteristiche contenute nel Reg. CE n.834/2007.

E’ assolutamente vietata la consegna ed utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M).

Tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle prescrizioni vigenti .

Sono sempre richiesti , laddove non diversamente indicati, prodotti italiani.

I parametri generali cui fare riferimento nell’approvvigionamento delle materie prime da parte dell’appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti per consuetudine venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, in lingua italiana, secondo quanto previsto dal decreto legislativo dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d’odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell’alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- provenire prevalentemente da produzioni agricole regionali e regionali limitrofe e nazionali.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la vigente normativa.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

per ortofrutta cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l’esclusione di imballi in plastica a perdere

per olii vetro verde o scuro;

per cereali carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti

per pasta confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene

per fluidi vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC)

➤ **PRODOTTI BIOLOGICI – REG. CE 834/2007**

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione definito dal punto di vista legislativo a livello comunitario con un primo regolamento, il Regolamento CEE 2092/91, sostituito successivamente dai Reg. CE 834/07 e 889/08 e a livello nazionale con il D.M. 18354/09.

Il termine "agricoltura biologica" indica un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi). Agricoltura biologica significa sviluppare un modello di produzione che eviti lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare del suolo, dell'acqua e dell'aria, utilizzando invece tali risorse all'interno di un modello di sviluppo che possa durare nel tempo. Per salvaguardare la fertilità naturale di un terreno gli agricoltori biologici utilizzano materiale organico e, ricorrendo ad appropriate tecniche agricole, non lo sfruttano in modo intensivo. Per quanto riguarda i sistemi di allevamento, si pone la massima attenzione al benessere degli animali, che si nutrono di erba e foraggio biologico e non assumono antibiotici, ormoni o altre sostanze che stimolino artificialmente la crescita e la produzione di latte. Inoltre, nelle aziende agricole devono esserci ampi spazi perché gli animali possano muoversi e pascolare liberamente.

➤ **PRODOTTI DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA (DOP) – REG. CE 510/2006**

Sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata ed il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani.

➤ **PRODOTTI INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP) – REG. CE 510/2006**

Il termine "IGP" è relativo al nome di una regione, un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.

➤ **FILIERA CORTA**

Filiera corta è un sistema commerciale che prevede la riduzione dei passaggi intermedi che i prodotti alimentari compiono dal produttore al consumatore finale.

➤ **CHILOMETRO ZERO**

L'espressione "chilometro zero" identifica la brevità del percorso che il prodotto deve compiere dal luogo di produzione a quello di consumo. La fornitura deve essere reperita in un raggio di 15Km. al massimo

✓ **CEREALI**

pane, ottenuto con farine di grano tenero tipo "0", dovrà avere un contenuto di umidità massima del 29%. Il pane dovrà essere ben cotto, leggero, poroso, con crosta lucente e croccante di odore gradevole; l'aroma e il sapore dovranno essere quelli caratteristici e gradevoli; la crosta dovrà

essere di colorito bruno, lucente ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori, fessure; la mollica dovrà essere bianca, soffice, senza macchie, essere di sapore gradevole e non acida. Il pane dovrà essere fresco di giornata. Non verrà accettato pane riscaldato o rigenerato o surgelato. La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non chimico e non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima, né durante la panificazione. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione dovranno essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto. Il pane dovrà essere trasportato in contenitori ben puliti di materiale lavabile dichiarato adatto ad alimenti e con adeguata copertura igienica.

pasta: di semola di grano duro. La pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso, deve essere ben essiccata e aliena da muffe, parassiti e cattivi odori. I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine.

Pane grattugiato: deve essere ' ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate E' sottoposto alla medesima legislazione del pane. Il pane grattugiato dovrà essere fornito in confezioni chiuse in modo da preservarlo da eventuali contaminazioni ed insudiciamenti.

pasta all'uovo secca o fresca: prodotta esclusivamente con semola e uova intere. La pasta fresca potrà essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva

pasta fresca e pasta fresca ripiena: in confezioni sottovuoto, in atmosfera protettiva o surgelate, esenti da additivi (coloranti, conservanti, ecc.).

pasta secca ripiena : ravioli e tortellini senza additivi aggiunti.

riso: trattamento parboiled. Il riso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco con umidità massima al 14%, privo di sostanze minerali e di coloritura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie. Dovrà essere fornito in confezioni originali sottovuoto e sigillate da Kg. 1

sfarinati: semola di grano duro (semolino), farina di frumento tipo "0", o "00", oppure di tipo " 1 biologica, farina di mais per polenta. La farinosità sul fondo della confezione dovrà essere assente. Le farine non dovranno contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali e di sostanze minerali che ne aumentino il peso e la compattezza.

prodotti da forno: fette biscottate, grissini, biscotti secchi non farciti composti da farina di grano tenero tipo "0", o "00". La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Non saranno accettati prodotti in cui figurino tra gli ingredienti oli vegetali non specificati, olio di palma. Olio di cocco, oli vegetali idrogenati.

✓ **GNOCCHI**

gnocchi di patate: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi e preparati solo con: patate, farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio vegetale

gnocchi di semolino: in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi, preparati solo con: semolato, latte, acqua o brodo, sale.

✓ **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

Per i prodotti ortofrutticoli saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione italiana. Gli approvvigionamenti di frutta e verdura dovranno essere frequenti e rispettare il più possibile la stagionalità.

Tutti i prodotti ortofrutticoli dovranno possedere le caratteristiche commerciali di categoria "prima" ed "extra", 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).

I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale ed inoltre essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberi. La frutta e la verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura. Dovrà essere assicurata una opportuna varietà, nel rispetto della stagionalità dei prodotti stessi. L'impiego delle verdure surgelate, deve limitarsi a periodi di difficile reperibilità.

legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, legumi misti, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

GENNAIO	carote, patate, finocchi, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, spinaci, cipolle, biette, sedano, porri, zucche, lattuga, banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, clementine
FEBBARIO	carote, patate, finocchi, lattuga, sedano, cipolle, biette, spinaci, verze, cavolfiori, cavoli, cappucci, zucche, banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, clementine
MARZO	Biette, carote, carciofi, patate, finocchi, insalate, cipolle, catalogna, sedano, verze, spinaci, banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi.
APRILE	Asparagi, biette, carote, cipolle, finocchi, insalata, patate, carciofi, pomodoro, sedano, spinaci, zucchine, insalate, porri, banane, mele, pere, arance, limoni.
MAGGIO	asparagi, biette, carote, cipolle, finocchi, insalate, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, piselli, porri, banane, fragole, mele, pesche, limoni, ciliegie
GIUGNO	carote, cavoli cappucci, fagiolini, piselli, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, fagioli, albicocche, banane, ciliege, fragole, mele, pesche, prugne, limoni, angurie, meloni
LUGLIO	carote, fagiolini, piselli, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, fagioli, angurie, meloni, albicocche, banane, mele, pere, pesche, prugne, limoni
AGOSTO	carote, cipolle, fagioli, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, insalate, funghi freschi, fagioli, angurie, banane, mele, meloni, pere, pesche, prugne, uva, limoni, kiwi
SETTEMBRE	carote, cipolle, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, insalate, zucchine, zucche, porri, banane, fichi, kiwi, limoni, mele, pere, uva.
OTTOBRE	biette, carote, verze, cavoli cappucci, cavolfiore, cipolle, finocchi, patate, pomodori, sedano, insalate, porri, zucche, porri, banane, caki, mele, pere, uva, limoni, kiwi, mandarini.
NOVEMBRE	carote, verze, cavoli cappucci, cipolle, patate, spinaci, insalate, biette, porri, zucche, banane, caki, pere, uva, arance, limoni, mele, mandarini, clementine, kiwi.
DICEMBRE	carote, carciofi, verze, cicoria, patate, sedano, spinaci, cipolle, biette, porri, zucche, banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine.

✓ UOVA

uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate: in confezioni originali, di dimensioni idonee al consumo giornaliero, la data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 giorni rispetto alla data di consegna

uova di gallina fresche: di **categoria A extra**, categoria di peso "M" (medie: da 53 gr a 63 gr) di produzione nazionale, in confezioni originali. Devono presentare guscio e cuticola normali ed intatti, senza incrinature e pulite. Al momento della consegna dovranno avere una vita residua di almeno 10 giorni.

✓ CARNI FRESCHE

Tutte le carni dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti CEE oppure ad essi equiparati. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti.

carni bovine: fresche, refrigerate. Di prima qualità, confezionate sottovuoto o ad atmosfera protetta; Le carni dovranno provenire da animale giovane, ingrassato nei giusti limiti, dovrà avere almeno quattro giorni di frollatura in frigorifero a 2°/4° C e dovrà essere **di provenienza nazionale**;

frattaglie: trippa (fresca o surgelata), lingua (fresca o surgelata)

carni suine: fresche, refrigerate, eventualmente disossate e confezionate sottovuoto comunque prive di grasso di copertura. Le carni fornite dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati sul territorio italiano e da razze magre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Devono, inoltre, risultare in regola con quanto stabilito dalle norme vigenti in materia in particolare per quanto riguarda il divieto dell'impiego di estrogeni.

carni di pollame: fresche, refrigerate derivanti da una recente macellazione e provenienti da animali allevati sul territorio nazionale, da stabilimenti di macellazione, laboratori di sezionamento e laboratori di produzione in possesso dei bolli sanitari CE a norma della legislazione nazionale. Dovranno essere forniti: polli interi eviscerati, petti di pollo (sono ammessi anche surgelati) e cosce di pollo, fesa di tacchino, cosce di tacchino, faraone intere eviscerate. Devono essere privi di odori e sapori anomali, la pelle deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, da fratture e da tagli

carni di coniglio: fresche, refrigerate, conigli interi eviscerati, a pezzi o disossati. Devono essere privi di odori e sapori anomali, la pelle deve essere esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

✓ SALUMI

Confezionati sottovuoto interi o affettati, gli stessi devono riportare le indicazioni previste dalla normativa in materia. Relativamente ai salumi per i quali è richiesta la stagionatura, farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione.

- prosciutto crudo: di peso non inferiore a kg 5,5 se disossato (confezionato sottovuoto) e dal 7 al 9 kg se con osso, di produzione nazionale, con stagionatura non inferiore ai 12 mesi. Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, privo di odori sgradevoli o anomali

- prosciutto cotto: coscia pressata, confezionata sottovuoto senza aggiunta di polifosfati, proteine o altri derivati del latte, dovrà avere pezzatura media di 6-8 kg, presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti

- bresaola: confezionata sottovuoto prodotta con muscoli di bovino adulto di allevamento nazionale o equino, con un minimo di stagionatura di 45 giorni

- salame italiano: dovrà essere confezionato esclusivamente con carne di suino (contenuto di grasso < 30%), di stagionatura non inferiore ai 45-60 giorni, di peso non inferiore a kg 0,800, ben impastato ed aromatizzato, senza punte di rancido, esteriormente sodo, resistente al taglio, di buon sapore ed odore, senza aglio, confezionato entro un budello naturale

- salsiccia fresca: preparata esclusivamente con carne di suino, assolutamente priva di strutture cartilaginee, con contenuto di grassi non superiore al 30%, dovrà essere confezionata sottovuoto

- mortadella: di puro suino

- pancetta: confezionata sottovuoto, stesa, stagionatura di almeno 2 mesi, contenuto di grassi

✓ ALIMENTI SURGELATI

I prodotti dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Pertanto la confezione:

- dovrà portare ben chiara la dicitura «surgelato» e assicurare la massima protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto
- dovrà proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche
- impedirne il più possibile la disidratazione
- sulle confezioni deve essere riportata la denominazione di vendita, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice o confezionatrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, la data di confezionamento, il termine minimo di conservazione e le modalità di conservazione secondo la normativa vigente .

I prodotti devono giungere al centro di cottura in perfetto stato di surgelazione: lo scongelamento deve avvenire in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4° C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali. I prodotti dovranno essere preparati preferibilmente in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in ottimali condizioni igieniche. Il prodotto non dovrà aver mai subito interruzioni della catena del freddo, quindi non deve evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (cristalli di ghiaccio sulla parte esterna); inoltre non dovrà presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti surgelati dovranno garantire la conservazione alla temperatura prevista pari a -18°C. I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche il numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto dalla CEE ai sensi della normativa vigente.

✓ VERDURE SURGELATE

L'impiego delle verdure surgelate, deve limitarsi a periodi di difficile reperibilità. Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione. Le confezioni non dovranno presentare brina o grumi di ghiaccio. Non devono essere presenti: annerimenti, marciumi, danni da grandine, raggrinzimenti, ammaccature, muffe, parassiti, antiparassitari, acque sulla superficie, terriccio. Il prodotto non deve apparire spappolato ed il calo di peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo..

legumi surgelati: fagioli, piselli, legumi misti per minestre

✓ PESCE SURGELATO

Dovrà rispondere ai requisiti di legge. Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. 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, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne; se confezionati in filetti dovranno essere privi di spine, puliti, spellati e delicati.

✓ OLI E GRASSI

olio extra - vergine di oliva: Deve essere di produzione nazionale (cioè le olive dovranno provenire preferibilmente da coltivazioni italiane e la frangitura dovrà essere effettuata in Italia),

non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, ecc.; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere l'odore gradevole ed inconfondibile dell'olio extravergine di oliva. Deve essere ottenuto con spremitura meccanica dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici o sofisticazioni (secondo la disciplina vigente in materia); dovrà aver subito soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Saranno esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte a indicare la presenza di olii estranei ovvero olii a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili. Dovrà essere mantenuto nella sua originaria confezione.

olio di semi di arachide: deve essere conforme alle normative vigenti, non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

burro: dovrà essere di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentare pasta fine ed omogenea di consistenza solida, di colore bianco/giallognolo, non deve contenere additivi tranne il sale comune e all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato. Dovrà essere in confezione perfettamente integra per assicurare la protezione dalla luce e dall'aria e non essere sottoposto a congelamento.

✓ PRODOTTI LATTIERO- CASEARI

latte: U.H.T. intero e parzialmente scremato avente le caratteristiche indicate dalle norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare.

yogurt alla frutta: dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato con aggiunta di zucchero e polpa di frutta. Dovrà avere consistenza cremosa e colore tendente a quello del frutto a cui è stato addizionato. Dovrà essere fornito in confezioni originali e sigillate da gr.125.

✓ FORMAGGI

Dovranno essere di buona qualità, con imballi, etichette e diciture che rispettino le normative vigenti. Tutti i prodotti dovranno avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche stabilite dalle leggi in vigore che disciplinano la produzione e la vendita dei formaggi prodotti e/o fabbricati nella Comunità Europea.

Per facilitare la scelta dei prodotti, indicativamente si propongono:

a pasta molle: stracchino, robiola, crescenza, taleggio, caciotta fresca, formaggi freschi monodose con fermenti vivi esenti da additivi

a pasta filata: mozzarella vaccina, mozzarella di bufala, filoni (unici ingredienti: latte, caglio, sale)

a pasta dura: asiago, latteria, fontina, emmental

stagionati: grana padano, parmigiano reggiano, interi a pezzi e/o grattugiati.,

ricotta: da siero di latte vaccino senza aggiunta di latte intero.

MOZZARELLA

Formaggio fresco a pasta filata.

Ingredienti :

- latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione e privo di conservanti.

Requisiti richiesti :

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%

- non presentare macchie o colore giallognolo

- avere sapore gradevole , non acido e tipicamente burroso

- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria , immerse in latte allo stato liquido;

- devono essere fornite in confezioni sigillate etichettate secondo la normativa vigente.
Il prodotto deve essere confezionato in confezioni chiuse sigillate in liquido di governo per il prodotto da consumare fresco o sottovuoto per il prodotto (in filone) eventualmente destinato alla preparazione delle vivande

GRANA PADANO DOP

Caratteristiche: formaggio a denominazione di origine protetta.

Il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale; proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Prodotto di prima scelta, di stagionatura non inferiore a 18 mesi.

Ingredienti: latte vaccino, caglio, sale.

Le forme frazionate devono riportare impresse sulla crosta o in etichetta la denominazione di origine.

Il prodotto deve essere consegnato, debitamente confezionato, sottovuoto ed etichettato.

I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi; devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

Devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.

CRESCENZA -STRACCHINO

Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato senza aggiunta di agenti antimicrobici Ingredienti :

puro latte vaccino fresco, fermenti lattici, caglio, sale.

Il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche :

- pasta compatta e non eccessivamente molle

- non deve avere sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

RICOTTA

Prodotto fresco a pasta molle derivato dal siero di latte. Deve essere consegnata in confezioni di materiale plastico per uso alimentare, puliti, sigillati ed idonei al trasporto. Ogni confezione deve essere debitamente etichettata. Il residuo di vita commerciale deve essere inferiore a 20 giorni.

ASIAGO PRESSATO DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta.

Prodotto con latte vaccino proveniente da due o da una mungitura, ad acidità naturale o indotta con l'aggiunta di fermenti: sottoposto a pressatura. Maturazione in 20-40 giorni dalla produzione.

Le confezioni dovranno essere sottovuoto e debitamente etichettate: ogni confezione riporta l'indicazione della denominazione di origine completa di relativo marchio identificativo.

EMMENTAL

La denominazione " Emmental " è riservata ai prodotti svizzeri; sulla base della convenzione internazionale approvata con DPR n. 1099/53. Prodotto da puro latte vaccino intero, a pasta cotta di prima qualità, soda elastica, di colore giallo paglierino, con occhiatura regolare di giusta proporzione, con superficie lucente. Il sapore deve essere fresco e dolce. Il grasso contenuto non dovrà essere inferiore al 45% sulla s.s. Non dovrà presentare nessun difetto specialmente dovuto a fermentazioni anomale o altre cause.

I formaggi tipo Emmental potranno avere origine svizzera, francese e bavarese con una maturazione di circa 3 mesi. Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione

CACIOTTA

Formaggio molle con crosta, a maturazione rapida con coagulazione ed acidità naturale. Il prodotto dovrà essere fornito in forme intere, confezionate in carta per uso alimentare ai fini igienici e sottovuoto. Il prodotto dovrà essere privo di additivi alimentari.

LATTERIA TIPICO NAZIONALE

Formaggio a pasta morbida, fondente in bocca di colore latteo e di sapore dolce. Prodotto con latte vaccino fresco, sale e caglio.

La conservazione deve avvenire a temperatura compresa tra +10 e +12° C. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

TALEGGIO

Formaggio a denominazione d'origine, molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. Grasso sulla sostanza secca : min 48% .

Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta nè avere sapori dovuti a fermentazione anomala, o a processi di marcescenza in atto.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili .

Tutti i formaggi freschi e gli yogurt al momento della consegna, dovranno avere una vita residua di almeno 10 giorni.

✓ TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale od estera in olio di oliva. Confezionato in scatole di banda stagnata. Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n.1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni). Il prodotto dovrà avere consistenza soda ma tenera, gusto delicato, colore omogeneo, compatto e non sbriciolato: non devono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%, privo di parti estranee e acqua e di conservanti. Il prodotto fornito deve avere almeno 6 mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia .In particolare Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti

✓ POMODORI PELATI

I prodotti dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato;
- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto.
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma il volume del frutto

Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni. Il prodotto dovrà essere di provenienza nazionale, dell'ultimo raccolto e dovrà essere stato confezionato in stabilimenti di trasformazione nazionali. I contenitori e l'etichettatura dovranno essere conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

✓ **PREPARATO PER BRODO**

Trattasi di estratto di carne o brodo vegetale (privi di glutammato monopodico e di grassi vegetali idrogenati) rispondenti alla normativa vigente. Sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali monoseme, olii monoseme, sale marino e con almeno il 3% di estratto di carne e verdure disidratate. Può essere in pasta o in granuli, con ingredienti omogeneamente distribuiti, esente da sapori e odori anomali, deve essere consegnato in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibili.

- ✓ **ACQUA MINERALE:** acqua minerale naturale e acqua minerale addizionata di anidride carbonica. Non sono accettate le bottiglie in PET da lt. 1,5.

Riguardo al consumo di acqua minerale si potrà optare ad installare degli erogatori automatici con l'opzione di acqua naturale e gasata a temperatura ambiente e/o refrigerata.

- ✓ **VINO ROSSO:** vino Barbera da tavola gr. 11,50/12,50

Le confezioni in bottiglia o tetrapak non devono avere capacità superiore a lt.10

- ✓ **VINO BIANCO:** per gli usi di cucina da lt1 a perdere.

✓ **VARIE**

erbe aromatiche

marmellata o confettura di frutta "extra"

sale grosso e fine: senza additivi e anti-agglomeranti

- filetti di acciughe

- lievito per dolci

- cacao

- gelati monoporzione

spremute di arancia pastorizzate

nettari, succhi di frutta preferibilmente senza zuccheri aggiunti

tè e camomilla in filtri

orzo tostato solubile

- preparato per budino (cacao e creme-caramel)

- preparato per gelatina in cubetti

- preparato per purea

- zucchero: dovrà essere fornito in confezioni sigillate da 1kg.

- aceto di vino bianco