

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ACQUA MINERALE	3
VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO	4
LIQUORI, VINI LIQUOROSI, ACQUAVITE	4
PRODOTTI DA FORNO DELLA TRADIZIONE: PANDORO, PANETTONE, COLOMBA	4
ZUCCHERO E DOLCIFICANTI.....	6
PANE	6
PANE GRATTUGIATO	6
CROSTINI.....	6
FARINA DI GRANO TENERO TIPO “00”	7
SFARINATI DI GRANO DURO	7
SFARINATI DI ALTRI CEREALI DIVERSI DAL GRANO TENERO	7
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E PASTE ALL’UOVO.....	8
PASTA FRESCA RIPIENA: RAVIOLI, TORTELLINI ED ALTRI FORMATI RIPIENI.....	8
CREPELLE RICOTTA E VERDURA SURGELATE	8
GNOCCHI DI PATATE.....	8
PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA IGP	9
SFOGLIA PER LASAGNE	9
GNOCCHI ALLA ROMANA.....	9
RISO.....	9
LEGUMI SECCHI.....	9
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE.....	9
OLIO DI OLIVA	10
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	10
ACETO DI MELE	10
SALE IODATO O IODURATO.....	10
ZAFFERANO	10
SPEZIE ED AROMI.....	10
BICARBONATO DI SODIO	11
CONSERVE VEGETALI E LEGUMI IN SALAMOIA O SOTT’ ACETO O SOTTO SALE	11
PESTO ALLA GENOVESE	11
CARNE BOVINA FRESCA.....	12
UOVA FRESCHE.....	13
UOVA PASTORIZZATE	13
CARNE SUINA FRESCA	13

CARNE OVINA CONGELATA.....	13
PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma)	14
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	14
SURIMI SURGELATO	19
TONNO IN CONSERVA.....	19
LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT	19
BURRO	19
YOGURT	20
FORMAGGI	20
GELATO	22
BUDINO FRESCO PASTORIZZATO	22
BUDINO TRATTATO AD ALTE TEMPERATURE UHT.....	22
BUDINO SENZA LATTOSIO.....	22
LATTE E CACAO.....	22
CALENDARIO DELLA STAGIONALITA’ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	22
ORTAGGI SURGELATI	24
PREPARATO DI PUREA DI PATATE Istantaneo	25
FRUTTA A GUSTO E FRUTTA ESSICCATA.....	25
FRUTTA SCIROPATA.....	25
PASSATO DI FRUTTA	25
PERE MADERNASSA	25
ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA	26
OMOGENEIZZATI	26

INDICAZIONI GENERALI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normativa in materia di alimenti, che qui si intendono tutte richiamate. Tutti i prodotti dovranno essere confezionati ed adeguatamente etichettati ai sensi della vigente normativa (Reg. CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Al momento della consegna ai referenti del Centro Cottura dell'Azienda Speciale del Comune di Cilavegna le materie prime dovranno avere il seguente tempo residuo prima della data indicata dal termine minimo di conservazione presente sulla confezione:

- prodotti altamente deperibili 15 giorni
- prodotti deperibili in confezione sottovuoto 25 giorni
- prodotti deperibili in atmosfera protettiva 15 giorni
- prodotti a lunga conservazione 6 mesi
- prodotti surgelati/congelati 6 mesi

Tale specifica è indicativa per tutti i prodotti. Per alcune materie prime nella descrizione merceologica possono essere riportati tempi residui diversi che dovranno essere rispettati.

L'utilizzo dei prodotti alimentari non contemplati nel presente allegato, così come la consegna di prodotti non rispettanti le indicazioni del tempo residuo, dovrà essere preventivamente autorizzato dall'Azienda Speciale del Comune di Cilavegna Casa Serena. I quantitativi dei prodotti preimballati forniti dovranno fare riferimento alla Tabella Derrate Alimentari Allegato A.

Le materie prime da coltivazione e produzione biologica devono essere conformi al Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazione. I prodotti devono essere confezionati ed etichettati riportanti le indicazioni previste dal citato regolamento sul biologico. Sono richiesti i seguenti prodotti biologici: pasta di semola di grano duro, yogurt intero alla frutta e naturale, legumi secchi in tutte le specie, varietà e formati richiesti.

BEVANDE

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale, deve essere fornita naturale, addizionata di anidride carbonica, oligominerale, e deve provenire da una fonte situata nelle Regioni Lombardia o Piemonte. L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

Standard chimico-fisici richiesti

Residuo fisso (mg/l)	Max 200
Sodio (mg/l)	Max 10
Nitrati (mg/l)	Inferiori a 10
Nitriti (mg/l)	Assenti
pH	6,5-7
Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni	

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie. Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO

Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da litri 1

SUCCO DI FRUTTA MONOPORZIONE

Sono richiesti succhi di frutta senza zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea pari al 45-50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti. E' ammessa solo l'aggiunta di acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrick da ml. 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) e pluridose da massimo da litri 1 (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti i seguenti gusti:

- pesca;
- albicocca;
- pera;
- mela;
- arancia bionda e rossa;
- ananas

BEVANDE DI THE ALLA PESCA O AL LIMONE

E' richiesta la fornitura di bevande a base di the deteinato, aromatizzate al limone e alla pesca, prive di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante. Fornite in tetrabrick da ml. 200 provviste di cannuccia per il consumo (monodose) ed in bottiglie in PET da litri 1 o 1,5.

BEVANDE GASATE

E' richiesta la fornitura di bevande, prive di coloranti e conservanti. Fornite in bottiglie in PET da litri 1 o 1,5.

APERITIVO ANALCOLICHE

Si richiede la fornitura di crodino originale così come prodotto.

LIQUORI, VINI LIQUOROSI, ACQUAVITE

Sono richiesti alhermes, brandy, maraschino e marsala liscio in bottiglie da litro e prodotti secondo le vigenti normative.

PRODOTTI DOLCI

PRODOTTI DA FORNO DELLA TRADIZIONE: PANDORO, PANETTONE, COLOMBA

Devono avere le caratteristiche e le composizioni definite con il Decreto del 22 luglio 2005 e successiva modificazione del 16 maggio 2017, adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.

Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...) I prodotti della tradizione dovranno essere distribuiti in occasione di Natale e Pasqua. Possono essere richiesti sia da porzionare che monoporzionamento. Prima della fornitura dovrà essere sottoposta all'Azienda Speciale del Comune di Cilavegna, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti, così come eventuale campionatura.

CHIACCHIERE

Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticceria, cotte al forno senza l'aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, etc.).

BISCOTTI

I biscotti dovranno essere forniti nella varietà secchi e frollini; possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero tipo 0 o 00 o integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta, burro, uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi. Devono essere forniti anche frollini e biscotti secchi nelle varietà con fibre senza zucchero e senza zucchero.

Deve essere prevista la fornitura di wafer al cioccolato al latte ed alla vaniglia in confezioni monodose.

Deve essere prevista la fornitura di biscotti multivitaminici Plasmon

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Le merendine monoporzionamento dovranno essere confezionate singolarmente e riportare su ciascuna confezione almeno il lotto ed il TMC (nel caso siano contenute in confezioni pluridosi), altrimenti dovranno presentare tutte le informazioni obbligatorie previste dalla vigente normativa. Devono essere privi di conservanti e coloranti,

Dovranno essere fornite, a richiesta anche crostate farcite con confettura extra confezionate singolarmente e dal peso di g 500.

I prodotti da forno dovranno essere forniti con almeno 6 mesi di TMC residuo.

PRODOTTI DA FORNO FRESCHI

Le torte fresche, da conservarsi in frigorifero (max 4°C) devono essere confezionate in modo da impedire schiacciamenti alla terna e singolarmente sigillate ed etichettate con tutte le informazioni obbligatorie previste. Non devono esserci presenti conservanti e coloranti. La fornitura deve essere preceduta da campionatura e dovranno essere fornite solo torte fresche approvate dall'Azienda Speciale del Comune di Cilavegna deve essere

CONFETTURA DI FRUTTA

Deve essere fornita confettura extra in confezioni monodose sigillate da g. 25. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti.

Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile:

- albicocca;
- frutti di bosco;
- fragola;
- ciliegia;
- pesca.

CIOCCOLATO PURO

Prodotto secondo Decreto Legislativo 12 giugno 2003, n. 178 "Attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana".

Sono richieste le seguenti tipologie: cioccolato in monoporzionamento da g. 20 circa nelle varietà "extra fondente" e "al latte" e bianco, **da Mercato Ecosolidale**, conforme alla vigente normativa; cioccolato bianco, cioccolato fondente (60%) in confezioni da g 500.

Non sono ammesse le forniture di prodotti con aggiunta di grassi diversi dal burro di cacao.

I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto.

OVETTI CIOCCOLATO

Saranno richiesti ovetti pasquali con sorpresa o senza (se richiesti), del peso medio di g. 30 circa, prodotti con cioccolato al latte. Il cioccolato e la sorpresa devono essere conformi alle vigenti normative. La sorpresa dovrà avere il marchio CE. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto

CACAO

Prodotto ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti, che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 2% (percentuale calcolata sul peso della sostanza secca) e un tenore massimo di acqua del 9 per cento. E' richiesta la fornitura di cacao non zuccherato (cacao amaro) in confezioni da kg 1.

ZUCCHERO E DOLCIFICANTI

Secondo le vigente normativa, da fornirsi sia semolato che a velo in confezioni da kg 1. Oltre allo zucchero viene richiesto anche l'edulcorante in bustine.

PANE E PRODOTTI DA FORNO SALATI

PANE

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e fragrante. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, con alveolatura regolare.

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" e "00", lievito, a ridotto contenuto di sale (max 1,7% sul totale della farina) ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. Per incontrare la gradibilità degli ospiti a richiesta può essere prevista la fornitura di pane speciale (all'olio, al latte). Non deve essere fornito pane con strutto.

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi.

Il trasporto deve avvenire in sacchetti in carta, ad uso alimentare adeguatamente resistenti. Per facilitare il trasporto è ammesso l'uso di altri contenitori, ma gli stessi dovranno essere lavabili, puliti ed in idoneo stato igienico ed il pane dovrà comunque essere protetto dalle contaminazioni esterne. E' vietata la chiusura degli stessi con punti metallici e l'utilizzo di sacchi riciclati.

Il pane deve essere prodotto giornalmente ad eccezione della domenica e delle festività, se non prevista la produzione: non è ammesso l'utilizzo di pane precotto rigenerato o surgelato.

Per le scuole il pane deve essere di tipo comune privo di grassi aggiunti. A richiesta deve essere prevista la consegna di pane integrale prodotto con farina integrale e non con aggiunta di cruschetto.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le stesse caratteristiche sopra descritte. Non deve contenere strutto.

Deve essere consegnato in preimballi da g 500 ed etichettate a norma di legge.

CROSTINI

I crostini devono presentarsi senza difetti e rotture superiori al 15%. Nella loro formulazione non devono contenere grassi né vegetali, né animali.

I crostini non devono presentare odore e sapore sgradevoli o colorazioni anomale. Devono essere indenni da infestanti, da tracce d'infestanti o da muffe. Devono inoltre essere forniti in confezioni preimballate da g 500.

CRACKERS - FETTE BISCOTTATE

Devono essere confezionati, preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, privi di grassi ed additivi alimentari. Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anomali o sgradevoli. Nella formulazione dei crackers devono essere presenti solo oli vegetali (olio di oliva o extravergine). Le fette biscottate devono essere fornite in confezioni monodose.

PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori in materiale plastico muniti di coperchio, monouso ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il

prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente in etichetta o nel DDT di trasporto le seguenti informazioni: ragione sociale del produttore - denominazione di vendita – ingredienti - data di produzione - lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione - peso netto. Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE

La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge.

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE

La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge.

FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE

La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato. Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dal D.Lgs. 580/1967 e dal DPR 187/2001 e successive modificazioni. La farina deve essere priva di additivi e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite Non dovrà essere infestata da parassiti animali, muffe, invase da crittogame o altre sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono preimballate e sigillate senza difetti rotture o altro e fornite da kg 1.

CEREALI, SFARINATI E PASTA SECCA E FRESCA

SFARINATI DI GRANO DURO

Sfarinati di grano duro con le caratteristiche di composizione e qualità previste dal D.Lgs. 580/1967 e dal DPR 187/2001 e successive modificazioni. La semola deve essere priva di additivi e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite Non dovrà essere infestata da parassiti animali, muffe, invase da crittogame o altre sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono preimballate e sigillate senza difetti rotture o altro e fornite da kg 1. Potranno essere richieste le seguenti tipologie: semola, semola integrale o farina di grano duro.

SFARINATI DI ALTRI CEREALI DIVERSI DAL GRANO TENERO

Ottenuti mediante macinazione di cereali di buona qualità, non avariati per eccesso di umidità o altra causa. Gli sfarinati, in confezione da kg 1, non dovranno essere infestati da parassiti animali, muffe, invase da crittogame o altre sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. A richiesta possono essere richieste tutte la tipologie di sfarinati presenti sul mercato, in particolare mais, riso.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E PASTE ALL'UOVO

Le paste alimentari di semola di grano duro ed all'uovo devono corrispondere a quanto previsto dal D.Lgs 187/2001:

- essere in confezioni originali sigillate all'origine dal produttore o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta di semola di grano duro;
 - tagliatelle all'uovo
 - e fornite nei formati previsti dal menù e alternati così da favorire il più ampio consumo e limitare la ripetitività

Deve essere di aspetto uniforme, priva di difetti di produzione, resistente alla cottura.

La pasta di semola di grano duro deve essere adatta a mantenere la cottura in un servizio di pasti veicolati, senza disfarsi, né diventare collosa. Se ritenuta non idonea ad insidicabile giudizio dei referenti dell'Azienda Speciale di Casa Serena dovrà essere sostituita.

E' richiesta la fornitura di prodotto ottenuto con metodo di Agricoltura Biologica secondo quanto stabilito dal Reg CE 834/2007 e successive modificazioni limitatamente al fabbisogno delle scuole per tutti gli anni scolastici ogni qualvolta la pasta di semola di grano duro sia presente in menù. Se prevista dal menù dovrà essere fornita pasta integrale di provenienza biologica

PASTA FRESCA RIPIENA: RAVIOLI, TORTELLINI ED ALTRI FORMATI RIPIENI

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere conformi al DPR 187/2001 e successive modificazioni.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- ripieno esente da additivi alimentari.
- rapporto ripieno sfoglia almeno 60% di sfoglia e 40% di ripieno; per i ripieni a base di verdura il rapporto deve essere almeno 50% di sfoglia e 50% di ripieno
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva, fornite in confezioni tali da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- conservate in frigorifero
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.
- devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura devono presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica.
- Il ripieno deve risultare compatto, non gommoso, poco sapido, con assenza di retrogusti
- non sono ammessi prodotti stabilizzati

CRESPILLE RICOTTA E VERDURA SURGELATE

Il prodotto deve avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Deve contenere almeno il 25% ricotta ed il 10% di verdure. Non deve presentare segni di scongelamento come brinature e scottature da freddo.

Dopo la cottura i prodotti dovranno presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

GNOCCHI DI PATATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preparati con almeno il 50% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate e senza l'aggiunta di coloranti e conservanti.
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.
- non sono ammessi prodotti stabilizzati

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA IGP

I Pizzoccheri della Valtellina IGP (Regolamento di esecuzione (UE) 2016/1730), devono essere prodotti secondo il disciplinare previsto e derivanti dall'impasto di almeno il 20% di farina di grano saraceno miscelata con sfarinati di altri Devono essere forniti nella tipologia secca nei formati: tagliatello steso e tagliatello avvolto.

SFOGLIA PER LASAGNE

La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere surgelata, priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale.

GNOCCHI ALLA ROMANA

Il preparato per gnocchi alla romana deve essere precotto con forma cilindrica e confezionato sottovuoto. Di consistenza morbida, colore giallo pallido e sapore tipico del prodotto. Devono essere privi di additivi e conservanti.

RISO

Deve essere di origine e produzione nazionale, superfino, Carnaroli o Roma, pulito, secco, sano e senza odori.

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

E' richiesta anche la fornitura di riso parboiled esclusivamente nelle seguente categoria: Baldo o Ribe (fino); è esclusa la varietà Thaibonnet.

LEGUMI SECCHI

LEGUMI SECCHI

E' richiesta la fornitura di prodotto ottenuto con metodo di Agricoltura Biologica secondo quanto stabilito dal Reg CE 834/2007

E' richiesta la fornitura di legumi prodotti e confezionati esclusivamente in UE (Unione Europea). Si dovranno utilizzare legumi di diverse tipologie, con le caratteristiche tipiche della varietà, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati. Dovranno essere forniti in confezioni da g 1000 o g 5000 secondo indicazioni presenti nell'allegato A.

CONDIMENTI

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, di ottima qualità con valori di acidità libera, espressa in acido oleico, al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi ai parametri e valori previsti dalla normativa comunitaria (Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche) per la individuazione delle categorie di appartenenza dei diversi oli vergini di oliva.

Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Non è ammessa la fornitura di olio extravergine di oliva avente meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto ed il buono stato di conservazione.

OLIO DI OLIVA

Olio d'oliva composto da oli d'oliva raffinati e oli d'oliva vergini, Deve avere le caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria dai Reg. (CE) n. 2568/91 e s.m.i.. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Non è ammessa la fornitura di olio di oliva con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

Il prodotto deve essere ottenuto dai semi di girasole (*Helianthus annuus*), raffinato e per uso alimentare e rispettare la normativa vigente nazionale e CE. Privo di difetti, alterazioni e corpi estranei. Con le seguenti caratteristiche organolettiche: odore e sapore neutro, colore giallo chiaro, aspetto a 20°C: limpido e consistenza fluida. Acidità espressa in acido oleico < 0,3

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Dovrà essere fornito in contenitori da litri 1 e 5, in materiale plastico dotati di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Non è ammessa la fornitura di olio di girasole con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

ACETO DI MELE

L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto dalle mele intere. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

ACETO DI VINO

Richiesto aceto di vino bianco e rosso con acidità espressa in acido acetico non inferiore a di 6 g/100 ml. Confezionamento: bottiglie da 1l di vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

SUCCO DI LIMONE

Il prodotto deve essere realizzato utilizzando esclusivamente succo di limone.

Non deve presentare depositi, grumi o corpi estranei.

PREPARATI PER BRODO

Il preparato per brodo deve essere privo di glutine, glutammato e derivati del latte; deve presentarsi in forma granulare.

SALE IODATO O IODURATO

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg. 1. Dovrà essere fornito sale iodurato/iodato ai sensi della legge 21 marzo 2005, n. 55.

ZAFFERANO

Prodotto ottenuto dagli stigmi del fiore del *Crocus Sativus L.* Si richiede zafferano in polvere, in bustine sigillate da g 0,125 o in vasetti richiudibili (g 2) ed etichettati secondo normativa vigente.

SPEZIE ED AROMI

Si richiede la fornitura di maggiorana, pepe, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, miscela per arrostiti (in questo caso devono essere specificate le spezie e gli aromi contenuti e deve essere privo di additivi compreso il glutammato monosodico)

Spezie ed aromi dovranno essere privi di impurità fisiche, esenti da contaminazioni di natura microbiologica comprese le muffe ed infestanti. Gli stessi dovranno essere forniti in confezioni da kg 1, g 500 o a richiesta in vasetti dosatori da g 45/50.

BICARBONATO DI SODIO

Bicarbonato di sodio purissimo , confezionato in scatole di cartone da g 250.

CONSERVE

CONSERVE VEGETALI E LEGUMI IN SALAMOIA O SOTT' ACETO O SOTTO SALE

Le conserve vegetali devono essere fornite in confezioni in vetro o banda stagnata e devono essere conformi alla vigente normativa. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di infestanti, o difetti dovuti a malattie. Devono presentare colore, odore e sapore caratteristici del prodotto. I vegetali immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spapolati per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Si potranno richiedere:

- miscela di vegetali per insalata di riso;
- olive verdi e nere denocciolate in salamoia
- capperi sotto sale
- antipasto fantasia sott'olio
- giardiniera sott'olio o sotto aceto di mele
- insalata capricciosa
- mais
- barbabietole
- cipolline in agrodolce
- funghi champignon
- ceci
- fagioli borlotti al naturale
- fagioli cannellini al naturale
- fagioli bianco spagna al naturale
- ceci al naturale
- piselli al naturale

POMODORI PELATI E PASSATI DA PRODOTTO FRESCO, DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

I pomodori dovranno provenire dall'ultimo raccolto (raccolta tra metà luglio e settembre), da individuare dal lotto (lettera definita annualmente dal Ministero delle Politiche Agricole e giorno compreso tra 197 e 258) e di produzione italiana. Dovranno essere di provenienza italiana. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70%. Dovranno essere confezionati in contenitori bag in box o, se richiesti in banda stagnata da kg 3 o kg 1. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno che all'interno. I pomodori devono avere colore rosso uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre e frammenti di buccia.

Potranno essere richieste in forma di passata a piccoli pezzi.

Il doppio concentrato di pomodoro è riservato al succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 28 per cento.

Deve essere fornito in banda stagnata.

PESTO ALLA GENOVESE

Prodotto fresco pastorizzato aventi i seguenti ingredienti: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale; - consistenza omogenea; - non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Confezionamento in atmosfera protettiva da kg 1

CARNE IN SCATOLA

La carne in scatola fornita dovrà essere prodotta a partire tagli magri di carne bovina adulta (grassi totali non > all'1,5%); la gelatina deve essere compatta e devono essere assenti liquidi all'interno della confezione. Non sono ammesse ammaccature, bombaggi, arrugginimenti o altre alterazioni della confezione;

CARNI E UOVA FRESCHE

CARNE BOVINA FRESCA

Devono provenire da stabilimenti registrati ai sensi del Reg CE 853/04. Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta dell'Azienda Speciale del Comune di Cilavegna dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire da animali con età alla macellazione tra 8 a 12 mesi e animali con età alla macellazione inferiori agli 8 mesi.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

- fesa, girello, sottofesa, lombata
- reale, spalla
- ossobuco

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere presente eccesso di liquido o sangue oppure presenza di macchie superficiali.

I tagli dovranno essere confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6 – 7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura ed il liquido trasudato).

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

Saranno richieste anche la fornitura delle seguenti frattaglie: lingua bovina fresca in sottovuoto e trippa già tagliata fresca. In questo caso può essere richiesta anche trippa surgelata

PRODOTTI AVICUNICOLE FRESCI

Devono provenire da stabilimenti registrati ai sensi del Reg CE 853/04. Tutti gli animali devono provenire da "allevamenti a terra" e devono essere etichettati secondo la vigente normativa. Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

E' ammessa la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A", confezionate sottovuoto. La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

Saranno richiesti:

- sovracoscia di pollo disossate privi di pelle, da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane g 120; non disossate g 200

- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane;
- fesa di tacchino maschio costituita da solo muscolo pettorale con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi.

capponi a busto e in parte refrigerati devono essere pronti per la cottura, spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi o ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo, prive di fatti ossidativi ed emorragie. Il prodotto dovrà appartenere alla classe A, con castrazione chirurgica, età superiore a 140 giorni

- Fegatini di pollo freschi
- Conigli : le carcasse di coniglio, dovranno essere ottenute da animali che abbiano un'età compresa tra gli 80 e i 120 giorni e che abbiano un peso morto variante da Kg. 1,2 a Kg. 1,5; sono escluse dal presente capitolato le carcasse appartenenti alla categoria dei riproduttori. Il tessuto muscolare dovrà avere colore rosa-chiaro ed aspetto lucente. I tessuti adiposi di deposito naturale, presenti in modesta quantità, dovranno avere colore bianco-latte e consistenza soda

Alla consegna la carne avicola ed i fegatini refrigerati dovrà avere un tempo residuo alla scadenza non inferiore ai 10 giorni.

UOVA FRESCHE

Uova di origine nazionale, provenienti da galline allevate a terra. La categoria di freschezza deve essere di categoria A; le dimensioni devono essere L (da 53 a 63 grammi). La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento.

UOVA PASTORIZZATE

Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.

CARNE SUINA FRESCA

Devono provenire da stabilimenti della UE, registrati ai sensi del Reg CE 853/04.

La carne dovrà presentare grana fine, colorito tipico della carne suina, tessuto adiposo ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezza scarsa; la consistenza sarà pastosa e la tessitura abbastanza compatta. L'odore sarà quello tipico della carne fresca che non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, peli.

Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Deve essere confezionata sottovuoto.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo residuo alla scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI E PRODOTTI PRECOTTI CONGELATI/SURGELATI

CARNE OVINA CONGELATA

Provenienza da allevamenti della Unione Europea nel rispetto della vigente normativa europea per l'importazione.

E' richiesta la fornitura di cosce di agnello disossate surgelate.

ROTOLO CONIGLIO DISSOSSATO SURGELATO

Prodotto con carne di coniglio, pancetta suina, sale, aromi naturali e spezie. Da fornire disossato e surgelato.

TRIPPA BOVINA, COTTA TAGLIATA A LISTELLE SURGELATA

Deve essere adeguatamente sgrassata. Allo scongelamento deve avere un tessuto sostenuto e gommoso di colore chiaro e aver mantenuto le papille della mucosa interna. Deve essere fornita surgelata sottovuoto.

FARAONA RIPIENA DI SOSSATO SURGELATO

Prodotto con almeno il 60% di carne di faraona; il ripieno deve essere costituito da macinato di suino e/o pollo almeno per il 20%, altri ingredienti caratterizzanti del ripieno almeno il 5%, verdure, spezie e sale. Da fornire disossato e surgelato.

CORDON BLUE DI POLLO PRECOTTI E SURGELATI

Devono essere prodotti con carne di pollo o tacchino 100%, con farcitura di formaggio e prosciutto. Il formaggio deve essere dichiarata la tipologia in etichetta. L'olio utilizzato per la prefrittura deve essere olio di semi quali girasole o mais. Deve essere esclusa l'utilizzo di palma, palmisto o cocco. Da fornire surgelati.

COTOLETTA DI POLLO SURGELATA

Deve essere prodotta con carne di pollo non separata meccanicamente. La percentuale di carne rispetto alla panatura deve essere almeno del 60%. L'olio utilizzato per la prefrittura deve essere olio di semi quali girasole o mais. Deve essere esclusa l'utilizzo di palma, palmisto o cocco. Da fornire surgelati.

SPINACINE DI POLLO O TACCHINO SURGELATE

Devono essere prodotti con carne di pollo o tacchino non separata meccanicamente. La percentuale di carne rispetto alla panatura deve essere almeno del 60%. La percentuale degli spinaci deve essere superiore al 6%. L'olio utilizzato per la prefrittura deve essere olio di semi quali girasole o mais. Deve essere esclusa l'utilizzo di palma, palmisto o cocco. Da fornire surgelati.

SALUMI, INSACCATI E PREPARATI A BASE DI CARNE

Tutti i salumi, gli insaccati e le preparazioni di carne devono provenire ed essere prodotti in stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg CE 853/04 ed in possesso del bollo sanitario con numero di identificazione CE, riportando in etichetta quanto previsto dal Reg. 1169/2011 ed le normative o disciplinari specifici:

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di “alta qualità” secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 “disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”.

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto. La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (shelf life residua) di almeno 3 mesi.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma)

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L'umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare “punta d'anca” con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto

deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

SPECK ALTO ADIGE IGP

Lo speck fornito deve essere Alto Adige IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dall'affumicatura della coscia di suino salata ed una stagionatura di almeno 22 settimane con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con regolamento UE 119/2017 (recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck IGP]).

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP

Deve essere prodotta, confezionata e commercializzata conformemente al “Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta “Mortadella di Bologna” (DM 7 ottobre). In etichetta deve essere specificato l’indicazione “Mortadella di Bologna” I.G.P. - l’involucro può essere artificiale o naturale; - il peso non dovrà essere inferiore a 4 Kg;

Il prodotto alla consegna non dovrà presentare involucri non integri;

All’apertura della confezione non dovrà presentare: impasto con crepe e fessurazioni, con muffe, odori e sapori anomali, con superficie di sezione con marcato alone rosso scuro riconducibile ad un difetto di cottura o invecchiamento del prodotto.

Le caratteristiche chimico fisiche devono essere riconducibili al disciplinare di produzione.

Potranno essere richiesti prodotti con o senza pistacchi;

COPPA PIACENTINA DOP

Deve essere prodotta, confezionata e commercializzata conformemente al “Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta “Coppa Piacentina” (Reg. CE n.1263/96). In etichetta deve essere specificato l’indicazione “Coppa Piacentina” D.O.P.

Dovrà essere di puro suino, sale e spezie, con stagionatura non inferiore a sei mesi dall’avvenuta salagione, di sapore dolce, avente le seguenti caratteristiche organolettiche previste dal disciplinare: di forma cilindrica, leggermente più sottile all’estremità, con consistenza compatta, non elastica.

Al taglio la fetta si presenta compatta ed omogenea, di colore rosso inframezzato di bianco rosato delle parti mazzate, di profumo dolce e caratteristico e gusto dolce e delicato.

Il peso non dovrà essere inferiore a 1,5 Kg.

Alla consegna non saranno accettati prodotti umidi (umidità superiore al 43%), con presenza di muffe avente odori e colorazioni anomali.

SALAME

Deve avere le caratteristiche previste nel DM 21 settembre 2005 ed aggiornato dal DM 26 maggio 2016 “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”

L’impasto deve mediamente essere 30-35% di grasso, 70-65% di magro. L’involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto. La maturazione deve essere adeguata per la tipologie di salame fornito e deve essere dichiarata. Il salame deve presentare un pH superiore o uguale 4.9.

Tipologie richieste indicativamente: Salame Milano, Ungherese, Nostrano stagionato (stagionatura almeno 40 giorni)

SALAME FELINO IGP

Deve essere prodotto, confezionato e commercializzato conformemente al “Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta “Salame Felino” (Reg. UE n. 186/2013). In etichetta deve essere specificato l’indicazione “Salame Felino” I.G.P. aventi le caratteristiche chimico fisiche specificate nel disciplinare di produzione.

SALAME D'OCA DI MORTARA IGP

Deve essere prodotto, confezionato e commercializzato conformemente al “Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta “Salame di Mortara” (Reg. CE n. 1165/2004). In etichetta deve essere specificato l'indicazione “Salame d'oca di Mortara” I.G.P. aventi le caratteristiche chimico fisiche specificate nel disciplinare di produzione.

SALAME COTTO

Deve essere di puro suino cotto a vapore con sale, aromi e spezie ed avente gli additivi previsti per legge. Confezionato sottovuoto in pezzature da kg 1 a max 3 kg, avente shelf life di circa 150 giorni. Non presentare difetti, colori ed odori anomali.

SALAME SOTTOGRASSO

Deve essere di puro suino lavorato con sale, aromi e spezie e con gli additivi previsti per legge. Insaccato in budello naturale ed affinato sotto strutto fuso del maiale per almeno due mesi. Al taglio deve presentare una grana media con distinzione tra parte magra di colore rosso mattone scuro e parte grassa di colore bianco.

PASTA DI LUCANICA

Prodotta con carne suina. Confezionata in atmosfera protettiva o sottovuoto ed etichettata a norma di legge.

SALSICCIA FRESCA GROPPINO

Preparazione di carne suina senza aggiunta di coloranti e conservanti, ma solamente di antiossidanti. Da fornirsi confezionata in atmosfera protettiva con almeno dieci giorni di vita residua.

SALAMELLE FRESCHE

Devono essere fornite di puro suino, macinate finemente, contenenti tessuto connettivo massimo 3%, non percettibile, impasto uniforme, grasso non superiore 30%. Fornite confezionate in atmosfera protettiva ed in pezzature da g 130

WURSTEL DI PURO SUINO E POLLO/TACCHINO

Devono essere ottenuti da carni macinate di petto o coscia di pollo e/o tacchino non da carni separate meccanicamente. L'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità; non vi devono essere perdite di grasso o gelatine, senza colorazioni anomale, difetti di odore. Con un contenuto in grassi al 24-30%. Devono essere forniti in sottovuoto.

Nel caso dei wurstel di pollo/tacchino

ARROSTO DI POLLO/TACCHINO

Preparati cotti a base di pollo oppure tacchino aventi una percentuale di carne superiore al 90%. Forniti confezionati sottovuoto pezzo intero ed adeguatamente etichettati. Può essere richiesto già affettato.

COTECHINO

Dovrà essere di puro suino: 35% carne magra, 30% cotenna di maiale, 35% di grasso duro con tolleranza del 5%. Il rapporto collagene/proteine dovrà essere pari o inferiore allo 0,8; il budello contenete l'impasto dovrà essere naturale di suino o di manzo e la confezione si dovrà presentare con superficie tesa, ben aderente, asciutta, con vuoto completo.

Sottoponendolo al processo di stufatura dovrà avere una perdita massima del 10% del grasso

Alla consegna non saranno accettati prodotti umidi, con muffe ed odori anomali o di rancido.

ZAMPONE

Prodotto con un impasto di carni suine, sale, spezie ed avvolto dall'involucro formato dalla zampa di un maiale. Deve avere consistenza soda ed uniforme ed un colore rosa brillante tendente al rosso. Da fornirsi in confezione sottovuoto.

PANCETTA TESA – ARROTOLATA - AFFUMICATA

Prodotto da ventre del suino carne. Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. La carne e il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve essere rancido e presentare colore caratteristico. La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Si richiede la fornitura di

Pancetta tesa con stagionatura di almeno 20/30 giorni

Pancetta arrotolata

Pancetta affumicata

LINGUA COTTA

Prodotta con lingua fresca bovina, insaporita con aromi natura, cotta in stampo da fornirsi sottovuoto.

PORCHETTA ARROSTO

Deve essere prodotto da carne suina disossata ed aromatizzata con aromi e spezie naturali, legata e sottoposto a cottura. Il colore deve essere in esterno brunito senza parti scure. Al taglio deve presentare colore rosato con odore e sapore caratteristici. Deve essere fornita sottovuoto in confezioni adeguatamente etichettate.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto). **Devono essere privi di additivi.**

Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

I filetti devono essere deliscati.

Al momento della somministrazione i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 120 giorni.

Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>	Filetti
Merluzzo/Nasello	<i>Merluccius merluccius</i> <i>Merluccius hubbsi</i> <i>Macruronus magellanicus</i> <i>Merluccius senegalensis</i> <i>Merluccius capensis</i> <i>Gadus morhua morhua</i>	Filetti e tranci
Cernia	<i>Epinephelus aeneus</i> <i>Epinephelus caninus</i> <i>Epinephelus marginatus</i>	Filetti
Cernia Atlantica	<i>Epinephelus goreensis</i> <i>Mycteroperca rubra</i>	Filetti
Halibut	<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	Filetti
Halibut	<i>Hippoglossus hippoglossus</i>	Filetti

Verdesca	<i>Prionace glauca</i>	Tranci
Salmone	<i>Salmo salar</i>	Tranci
Ciuffi di calamari	<i>Loligo vulgaris</i>	
Cozze	<i>Mytilus galloprovincialis</i>	Sgusciate
Polpo	<i>Octopus vulgaris</i>	
Seppioline	<i>Sepia officinalis</i>	pulite, spellate ed eviscerate
Vongole del Pacifico	<i>Meretrix lyrata</i>	Oceano Pacifico Zona Fao 61
Totano	<i>Illex argentinus</i>	anelli
Code di gambero argentino	<i>Pleoticus muelleri</i>	

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza. Nel caso di salmone può provenire anche da allevamento, ma in questo caso dovrà essere dichiarato secondo normativa.

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da kg 1, kg 5, kg 10.

BASTONCINI DI MERLUZZO, COTOLETTA DI MARE O PRODOTTO SIMILARE SURGELATI:

Prodotto pre-impanati e surgelato, in confezioni originali. Deve presentare la seguente composizione: merluzzo d'Alaska (*Theragra Chalcogramma*), farina di grano, acqua, sale, agenti lievitanti, aromi e privo di coloranti. La percentuale del merluzzo rispetto agli altri ingredienti non deve essere inferiore al 60%. L'olio utilizzato per la prefrittura deve essere olio di semi quali girasole o mais. Deve essere esclusa l'utilizzo di palma, palmisto o cocco.

FRITTO MISTO MARE PASTELLATO SURGELATO

Prodotto pre-impanati e surgelato, in confezioni originali. Deve presentare la seguente composizione: almeno sei tipologie di varietà tra pesci, molluschi e crostacei, farina di grano, acqua, sale, agenti lievitanti, aromi e privo di coloranti. La percentuale del pesce rispetto agli altri ingredienti non deve essere inferiore al 40%. Deve essere specificata la provenienza degli ingredienti (crostacei, molluschi e pesci). L'olio utilizzato per la prefrittura deve essere olio di semi quali girasole o mais. Deve essere esclusa l'utilizzo di palma, palmisto o cocco.

MISTO MARE PER RISOTTI SURGELATO

Misto di molluschi crostacei e pesce surgelato, in confezioni originali. Deve presentare la seguente composizione: la percentuale tra le diverse varietà tra molluschi, crostacei e pesci deve essere almeno l'80%. Non deve contenere tra gli ingredienti il surimi (ingrediente composto). Deve essere specificata la provenienza degli ingredienti (crostacei, molluschi e pesci)

MEDAGLIONI/CUORICINI DI MERLUZZO SURGELATI

Prodotto da porzioni di filetti di merluzzo (*Merluccius capensis* e/o *Merluccius paradoxus*) al naturale senza aggiunta di additivi ottenuti da una singola materia prima. La pezzatura deve

essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%.

SURIMI SURGELATO

Preparazione a base di pesce contenente almeno il 40% di polpa di pesce, cefalopodi e crostacei. Deve essere indicata le specie di prodotti utilizzati. Nella preparazione non deve essere presente glutammato monosodico.

SALMONE AFFUMICATO RITAGLI

Il salmone deve essere allevato ed il prodotto può contenere oltre al salmone, sale e fumo naturale. Deve essere fornito in ritagli confezionato sottovuoto ed adeguatamente etichettato.

TONNO IN CONSERVA

Si richiede tonno di un'unica varietà al naturale o all'olio di oliva, sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività in banda stagnata (g 1730), oppure in materiale poliaccoppiato (g 1000), prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative da pesca sostenibile. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

FILETTI DI ACCIUGHE / SGOMBRI IN OLIO D'OLIVA

Il prodotto fornito deve derivare da masse muscolari devono essere prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale. Le dimensioni dei filetti devono essere uniformi e alloggiati regolarmente nel contenitore, facilmente separabili l'uno dall'altro.

La carne deve essere di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce, di consistenza adeguata, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa.

Non devono essere presenti lacerazioni della carne. Devono essere prive di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce. L'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti

LATTICINI E DERIVATI

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT

Latte intero o parzialmente scremato a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da litro di origine nazionale.

BURRO

Deve essere di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di crema ricavata da latte di vacca; non deve contenere né additivi, né coloranti. Il burro deve avere un contenuto in materia grassa superiore all'80%, deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Non deve esserci crescita di muffe e risultare microbiologicamente contaminato.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto ed il buono stato di conservazione. Confezioni: pani da g 500 e kg 1 privi di sigillatura in metallo e dovranno avere i requisiti previsti dalla vigente normativa.

PANNA UHT

La panna per le preparazioni culinarie sarà richiesta a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura). Può essere richiesta panna liquida zuccherata da montare UHT da litro.

I prodotti devono avere almeno 2 mesi di conservazione residui.

YOGURT

E' richiesta la fornitura di yogurt ottenuto con metodo di Agricoltura Biologica secondo quanto stabilito dal Reg CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni limitatamente al fabbisogno delle scuole per tutti gli anni scolastici ogni qualvolta lo yogurt sia presente in menù.

Lo yogurt deve essere intero, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a 10^6 /g, con acidità non inferiore a 0,8%. Le confezioni dovranno essere da g 125.

Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

Dovrà essere fornito naturale o senza aggiunta di frutta, privo di conservanti, coloranti ed addensanti. Se presenti aromi dovranno essere naturali. Deve essere prevista anche la fornitura di yogurt alla frutta adatti per gli ospiti diabetici.

Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 15 giorni di vita residua alla data di scadenza.

FORMAGGI

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa e prodotti con latte di origine italiana. I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, con alveolature, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni di vita residua alla data di scadenza.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Grana Padano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore a 24 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del grana padano. Da fornire in pezzi da 1/8.

È richiesta anche la fornitura di grana padano grattugiato fresco in busta da kg 5.

Asiago DOP (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Taleggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Italico, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

Gorgonzola DOP dolce e piccante

Emmenthal Bavarese

Provolone dolce

Fontal formaggio a pasta semidura

Primo sale, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino. Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato. Alla data del consumo dovranno avere almeno 5 giorni di vita residua alla data scadenza.

Mozzarella a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici. Ingredienti esclusivi: latte, fermenti, caglio e sale. Non sono ammesse acidificanti nella mozzarella. In pezzature da g 10 in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni di vita residua alla data scadenza.

Crescenza, formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 10 giorni di vita residua alla data scadenza.

Certosino formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 10 giorni di vita residua alla data scadenza

Robiola, formaggio fresco, in confezioni da g 100. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni di vita residua alla data scadenza.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 100, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni di vita residua alla data scadenza.

Mascarpone, prodotto ottenuto dalla coagulazione con acido citrico di panna riscaldata. In confezioni da g 500.

Formaggio spalmabile Philadelphia in vaschetta da g 100 e confezionato da g 62

Formaggio spalmabile Bel Paese fornito in 2 pezzi da 25 grammi

Formaggio Brie, formaggio semigrasso vaccino a pasta molle con crosta fiorita bianca prodotto con latte vaccino pastorizzato.

Caprino Cademartori formaggio fresco. Alla data del consumo dovranno avere almeno 10 giorni di vita residua alla data scadenza.

Mozzarella per pizza formaggio fresco a pasta filata dall'aspetto compatto e fibroso, ottenuto per acidificazione del latte pastorizzato (origine italiana) con fermenti lattici

DESSERT A BASE DI LATTE

GELATO

Forniti in confezione monodose da g 70, nelle seguenti tipologie:

- . coppetta gusto fragola limone,
- . coppetta gusto vaniglia cioccolato
- . gelato gusto panna, glassato, cioccolato (tipo cremino)
- . gelato con biscotto gusto vaniglia cacao

Nella scelta del gelato industriale deve essere preferito quello di più semplice formulazione.

BUDINO FRESCO PASTORIZZATO

Prodotto dolciario a base di latte alta qualità pastorizzato, da conservarsi in frigorifero a +4°C; deve essere fornito nei gusti cacao, vaniglia e creme caramel, privo di glutine, senza coloranti e conservanti. Le confezioni dovranno essere monodose da g 100/125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere vita residua di almeno 10 giorni alla scadenza.

BUDINO TRATTATO AD ALTE TEMPERATURE UHT

Prodotto dolciario a base di latte con trattamento termico UHT (ultra high temperature), da conservare a temperatura ambiente; deve essere fornito nei gusti cacao, vaniglia e creme caramel, privo di glutine, senza coloranti e conservanti. Le confezioni dovranno essere monodose da g 100/125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere vita residua di almeno 20 giorni al superamento del TMC.

BUDINO SENZA LATTOSIO

Prodotto dolciario privo di latte, 100% vegetale che ha subito un trattamento termico UHT (ultra high temperature), da conservare a temperatura ambiente; deve essere fornito nei gusti cacao, vaniglia, senza coloranti e conservanti. Le confezioni dovranno essere monodose da g 100/125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere vita residua di almeno 20 giorni al superamento del TMC.

LATTE E CACAO

Bevanda UHT, a lunga conservazione, a base di latte contenente 1% di grasso e cacao (1,7%). E' ammessa la presenza di aromi e stabilizzanti. Da fornirsi in brick da 200 ml.

ORTOFRUTTICOLI

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli devono essere di provenienza italiana, ad eccezione della frutta tropicale (banane, ananas) che dovranno provenire dal mercato equosolidale.

VERDURA FRESCA:

Devono essere di produzione nazionale, appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra. Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa. Per la qualità degli ortaggi si fa riferimento agli specifici regolamenti comunitari e successive integrazioni e/o modificazioni

I vegetali devono essere :

- di selezione accurata e recente raccolta;
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;

- gli ortaggi a bulbo ed a tubero devono essere privi di germogli e non devono essere trattati con antigerminanti e radiazioni ionizzanti.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali.

Dovranno essere fornite le seguenti erbe aromatiche fresche: alloro, rosmarino, salvia, basilico prezzemolo, timo.

Per le forniture di verdure fresche, al fine di garantire la stagionalità e l’alternanza dei prodotti è necessario fare riferimento al seguente calendario

Gennaio:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

Febbraio:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

Marzo:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

➤ **Aprile:**

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio

➤ **Maggio:**

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, sedano

➤ **Giugno:**

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano

➤ **Luglio:**

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano

➤ **Settembre:**

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio

➤ **Ottobre:**

- Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

➤ **Novembre:**

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

➤ **Dicembre:**

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

FRUTTA:

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche organolettiche:

- essere di maturazione naturale;
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste;
- avere la calibratura e grammatura richiesta;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo (tenuto conto del rifornimento settimanale);
- essere omogenei ed uniformi - le partite devono essere selezionate.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione; □ presentino tracce visibili di guasti, appassimento ed abrasione; □ siano attaccati da parassiti animali o vegetali all’interno o all’esterno.

Gli imballaggi devono essere puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Per le forniture di frutta fresca, per garantire la stagionalità e l’alternanza dei prodotti è necessario fare riferimento al seguente calendario di fornitura

FRUTTA	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
Albicocche												
Ciliegie/amarene												
Angurie												
Arance												
Clementine												
Fragole												
Kiwi												
Mandarini/ Mandaranci												
Mele												
Meloni												
Pere												
Pesche												
Pesche noci												
Prugne Susine												
Uva tavola												
Banane												

E’ richiesta la fornitura di mele ottenute con metodo di Agricoltura Biologica secondo quanto stabilito dal Reg CE 834/2007 e successive modificazioni ed integrazioni e di diverse qualità, fornite a rotazione: Golden Delicius, Stark Delicius, red Delicius, Rojal Gala

- Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Conferenze
- L’uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera
- Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel
- Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce

ORTAGGI SURGELATI

Gli ortaggi surgelati devono essere in confezioni originali ed integre. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).

L’aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per pezzatura, colore e grado di integrità. Il 90% del peso deve essere costituito da prodotto integro privo di spezzature.

Devono essere accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.

Alla consegna i prodotti devono avere un TMC non inferiore a 12 mesi.

Dovranno essere fornite tutte le tipologie di prodotto richiesto in capitolato

PREPARATO DI PUREA DI PATATE ISTANTANEO

Il preparato di purè di patate deve essere confezionato con fiocchi di patate ottenuti per disidratazione delle patate. I fiocchi dovranno essere ottenuti da patate sane e selezionate a pasta gialla, esenti da impurità di qualsiasi genere. La ricostruzione del prodotto dovrà dare una purea soffice, privo di grumi, ben aerata, di colore giallo paglierino. Le caratteristiche organolettiche dovranno corrispondere a quelle tipiche di un purè di patate.

FRUTTA A GUSTO E FRUTTA ESSICCATA

La frutta a guscio e quella essiccata dovranno essere prive di impurità fisiche, esenti da contaminazioni di natura microbiologica comprese le muffe ed infestanti e le micotossine devono rientrare nei limiti previsti dalla vigente normativa. Devono essere confezionati sottovuoto ed adeguatamente etichettate.

Saranno richiesti:

castagne secche

noci secche pelate e sgusciate

prugne secche detorsolate essiccate 40/50

FRUTTA SCIROPATA

I frutti o le parti di frutto in cui sono divisi devono essere immersi nel liquido di governo, intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione; la polpa deve essere consistente e soda e deve essere completamente decorticata o priva di buccia, priva del torsolo o nocciolo. Non devono presentare odore, colore e sapore anomali;

La macedonia composta indicativamente da:

- pera 27-33%
- pesca 37-43%
- ananas 12-18%
- ciliegie 5-11%
- uva 4-10%

PASSATO DI FRUTTA

Purea di frutta in confezioni monodose da 100 grammi. Sono richieste passati di frutta mista composti da due frutti oppure prodotti con un'unica varietà di frutta.

PERE MADERNASSA

Pere madernassa cotte in busta sottovuoto senza l'aggiunta di acqua e di zucchero e tanto meno di conservanti; è ammesso l'uso di spezie come chiodi di garofano. Da fornirsi in confezioni da g 500/600.

PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto similare a menù autorizzato e vigente.

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.

Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.

Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili.

Nel corso dell'appalto potranno essere richieste, marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive.

OMOGENEIZZATI

Conserve prodotte con carne, frutta o pesce, senza l'aggiunta di conservanti e polifosfati.