

REGIONE PIEMONTE

AZIENDA OSPEDALIERA S. CROCE E CARLE DI CUNEO

S.C. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA

ALLEGATO N. 1

CONVENZIONE SERVIZIO RISTORAZIONE 2025-2026

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE**

NORME GENERALI

Il Fornitore deve utilizzare per la preparazione dei pasti esclusivamente le derrate elencate nel presente allegato. L'utilizzo di prodotti non presenti in allegato od aventi caratteristiche differenti da quelle previste nell'allegato sarà possibile solo previa richiesta scritta da parte del Fornitore e successiva autorizzazione scritta da parte S.C. di Dietetica e Nutrizione Clinica.

Nel caso in cui qualche derrata prevista per la preparazione dei pasti o fornita direttamente non dovesse soddisfare a giudizio dell'Amministrazione, il gusto degli utenti, il Fornitore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro dello stesso tipo, che avrà la stessa qualità e valore nutrizionale di quello oggetto di variazione.

TIPOLOGIA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative italiane e comunitarie vigenti applicabili, in relazione alla produzione, confezionamento, conservazione e trasporto.

E' tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM), e gli alimenti devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa nazionale e comunitaria sugli allergeni alimentari (Reg. UE 1169/2011, D. Lgs 114/2006 e s.m.i.).

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

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

Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali.

I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento UE 848/2018 e s.m.i..

Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il numero di codice dell'Organismo di controllo e il luogo di coltivazione delle materie prime agricole.



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

il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.



DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE 2024/1145 dell'11/4/24). I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. L'elenco delle DOP italiane registrate è disponibile nel sito del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>.



IGP – Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE 2024/1145 dell'11/4/24). I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e

delle foreste) L'elenco delle IGP italiane registrate è disponibile nel sito del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>.

STG Specialità Tradizionale Garantita

Per Specialità Tradizionale Garantita, o più semplicemente STG, si intende un prodotto agricolo o alimentare ottenuto con un metodo di produzione tradizionale o che abbia una composizione tradizionale. Sono esclusi da tale riconoscimento quei prodotti la cui specificità risieda nella provenienza o nell'origine geografica. Per ciascun prodotto STG, l'autorizzazione al controllo viene concessa dal MASAF (con specifico decreto) ad Organismi di Certificazione accreditati secondo la norma ISO/IEC 17065. Tali prodotti sono esclusivamente, Mozzarella e Pizza Napoletana, articoli non indispensabili al fine del rispetto delle produzioni locali. L'elenco delle STG italiane registrate, in cui sono stati inseriti anche altri prodotti, è disponibile nel sito del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>.

PAT – Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali i prodotti destinati all'alimentazione umana, ed inseriti negli elenchi regionali e provinciali, caratteristici di un territorio e legati alle produzioni tradizionali locali.

L'art.8 del D.lgs n° 173/98 sancisce l'importanza della valorizzazione del patrimonio gastronomico ed il DM 350/99 fissa le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali.

A tale normativa sono seguite le circolari ministeriali (n. 10 del 21/12/1999, n. 2 del 24/01/2000 e n. 3 del 03/07/2000) e la D.G.R. regionale (n. 30-9039 del 25/06/2008) che definiscono complessivamente l'iter per la presentazione delle segnalazioni e per l'inserimento di tali produzioni negli elenchi regionali e nazionali.

Con D.G.R. n. 34-6327 del 22/12/2022 è stato approvato l'ultimo elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte.

I PAT sono alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni: essi sono inoltre strettamente vincolati a fattori quali la tradizione, il territorio, le materie prime e le tecniche di produzione.

Prodotti del commercio equo e solidale (CE&S): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade

Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Per Prodotti a filiera tracciata e/o certificata: si intendono quei prodotti che rispondono ai requisiti indicati nella norma ISO 22005 (Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica - Principi generali per la progettazione e l'attuazione) e nel Regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i., che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e definisce la rintracciabilità come " la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (art 3, comma 15).

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

Prodotti agricoli a chilometri 0: sono quei prodotti che vengono commercializzati e venduti nella stessa zona di produzione (ovvero entro un raggio di 100 km dal luogo di somministrazione), prediligendo così l'alimento locale garantito dal produttore nella sua genuinità

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente Allegato della Convenzione.

Dietro richiesta dell'Amministrazione, il Fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002 e s.m.i.. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari; per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Reg. UE 1169/2011) e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotti che prevedono un disciplinare di produzione tipo: DOP, IGP, Biologico, ecc.

VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con “tmc – data produzione a 14 giorni”.

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = [(data\ termine\ tmc - data\ di\ consegna) / (data\ termine\ tmc - data\ produzione)] * 100$$

ove tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il *tmc* è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* o della data di scadenza.

GARANZIE SUI PRODOTTI

Il fornitore deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti

della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

Tutti i prodotti consegnati devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. Inoltre, i prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004. Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge.

Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal Regolamento UE 2023/215 del 25/04/2023 e s.m.i e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;

Quanto precedentemente previsto deve essere documentato per mezzo di controlli “a campione” analitici o documentali.

Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti. L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm. e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

CEREALI E DERIVATI

Condizioni generali

- i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi della vigente normativa;
- tutti i prodotti devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di materie prime, additivi utilizzati, produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità;
- i prodotti non devono presentare alterazioni interne o esterne né odori, sapori od aromi anomali dovuti a fermentazioni anomale od altro; sono comunque vietati tutti i prodotti in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti e non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;
- i prodotti devono essere forniti esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

Pane comune fresco

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria (Legge 4/7/67, n. 580, D.P.R. 30/11/98 n. 502 e s.m.i. e Decreto n. 131 del 1/10/2018) – lo stabilimento di produzione deve essere ubicato in Piemonte; – deve essere trasportato in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti e conformi alla vigente normativa sul tema ed ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti; – prodotto con farine di tipo 0 e/o 00 e in pesatura da 50 e 60 g; – di produzione giornaliera e non conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato; – deve avere crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non colloso, il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro. Al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica; – essendo vietata la produzione in loco di pane grattugiato, qualunque tipo di avanzo deve essere prontamente e regolarmente smaltito; – può essere fornito nelle tipologie bocconcino, quadrelle, biovette od altre. |
|--|

Pane integrale

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> – deve essere prodotto con farina integrale secondo quanto previsto dalla vigente normativa nazionale e comunitaria (Legge 580/67 e s.m.i.); – per tutte le altre indicazioni si veda quanto previsto per il pane comune fresco. |
|---|

Pane grattugiato

- deve essere di produzione nazionale preconfezionato, sottovuoto o in atmosfera modificata ed avente l’etichettatura prevista dalla vigente normativa;
- deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale con le caratteristiche indicate. È in ogni caso escluso l’utilizzo di strutto;
- deve esser approvvigionato in quantitativi che ne impediscano una conservazione eccessivamente lunga dopo l’apertura;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

Grissini

- devono essere di produzione nazionale e conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria;
- ottenuti esclusivamente con olio di oliva extravergine o di oliva;
- devono essere forniti in confezioni monodose da 15 g e da 45 g;
- non devono presentare umidità anomala;
- all’assaggio si devono presentare croccanti e friabili, senza odori, aromi o sapori anomali.

Pane per tramezzini

- deve essere di produzione nazionale;
- il prodotto deve essere fresco e confezionato in atmosfera protettiva.

Farina bianca

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- deve essere di produzione nazionale;

Tipologie richieste: Tipo 0; 00; 1

Farina di mais

- deve essere di produzione nazionale;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

Fette biscottate

- Non sono ammessi grassi animali né grassi vegetali idrogenati.
- devono provenire da stabilimenti nazionali e/o UE con farina tipo “0” e/o di “tipo 1” e/o “tipo 2” e/o “tipo integrale”;
- non sono ammessi grassi animali né grassi vegetali idrogenati;
- il prodotto non deve contenere latte, lattosio o proteine del latte;
- devono essere in confezioni monoporzione da circa 15 – 25 g;
- non devono presentare umidità anomala;
- La fragranza, l’odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

Prodotti dolci da forno

- devono provenire da stabilimenti nazionali e/o UE;
- devono essere prodotti solo con burro o grassi vegetali non idrogenati;
- devono essere forniti in monoporzione ed in tipologie varie (merendine, brioches, tortine);
- sono ammessi prodotti interi da porzionare esclusivamente per la mensa dipendenti; la porzionatura deve avvenire nelle fasi immediatamente precedenti alla distribuzione e la presentazione deve essere in recipienti protetti da idoneo film protettivo;
- devono essere stabili a temperatura ambiente, ovvero non contenere panna o creme fresche;
- non devono presentare umidità anomala;
- all’assaggio si devono presentare gradevoli, senza odori, aromi o sapori anomali.

Biscotti secchi

- devono provenire da stabilimenti nazionali e/o UE;
- devono essere in confezioni monoporzione da circa 25 g;
- non devono presentare umidità anomala;
- all’assaggio si devono presentare croccanti e friabili, senza odori, aromi o sapori anomali;
- devono essere forniti nelle tipologie frollini e gallette.

Biscotti secchi a ridotto contenuto in lattosio

- devono provenire da stabilimenti nazionali e/o UE;
- devono essere in confezioni monoporzione da circa 25 g;
- non devono presentare umidità anomala;
- all’assaggio si devono presentare croccanti e friabili, senza odori, aromi o sapori anomali.

Panettoni

Devono provenire da stabilimenti nazionali e/o UE, prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo “0” o, in alternativa, la tipo “00”, zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro, uova, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito.

L’eventuale aggiunta di additivi deve rispettare quanto previsto dal Reg. UE 1129/2011, dal DM n. 209/1996 e s.m.i).

Dolce Pasquale

Deve provenire da stabilimenti nazionali e/o UE, prodotto con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo “0” o, in alternativa, la tipo “00”, zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro, uova, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito.

L’eventuale aggiunta di additivi deve rispettare quanto previsto dal Reg. UE 1129/2011, dal DM n. 209/1996 e s.m.i).

Pasta di semola di grano duro

- deve essere di produzione nazionale;
- la pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bollatura o bolle d’aria, spezzature o tagli;
- deve essere garantita la fornitura di una grande varietà di tipi di pasta (lunga, corta, pastine);

- in etichetta deve essere specificato il tempo di cottura;
- il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento;
- il peso delle confezioni deve essere di Kg 5.

Paste secche all'uovo

- devono essere di produzione nazionale e prodotte esclusivamente con semola di grano duro;
- la pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bollatura o bolle d'aria, spezzature o tagli;
- deve essere garantita la fornitura di una grande varietà di tipi di pasta (lunga, corta, pastine);
- in etichetta deve essere specificato il tempo di cottura;
- il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento;
- il peso delle confezioni deve essere di Kg 5.

Paste fresche all'uovo e ripiene

- devono essere di produzione nazionale e prodotte esclusivamente con semola di grano duro;
- il prodotto deve essere fresco, stabilizzato mediante opportuno trattamento termico e confezionato in atmosfera protettiva;
- in etichetta deve essere specificato il tempo di cottura;
- il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento;
- il peso delle confezioni deve essere inferiore a Kg 5;
- la percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 35% per le paste ripiene con carne ed al 40% per le paste ripiene di magro;
- le paste ripiene con carne sono prodotti a base di carne e pertanto devono essere conformi al Regolamento CE 853/2004 e s.m.i.;
- non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità, né di conservanti.

Gnocchi di patate

- devono essere di produzione nazionale e/o UE, e prodotti esclusivamente con patate, farina tipo 00 con o senza l'aggiunta di uova; il prodotto può essere fresco e confezionato in atmosfera protettiva o surgelato;
- non devono contenere grassi idrogenati;
- il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento; in etichetta deve essere specificato il tempo di cottura;
- le confezioni non dovranno essere superiori a Kg 1.

Semola di grano duro

- deve essere di produzione nazionale; non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

Riso

- deve essere di produzione nazionale nelle tipologie superfino tipo A (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma, Volano) e fino tipo A (ariete, cervo, Drago, Ribe, Sant'Andrea) da utilizzarsi in funzione della tipologia di preparazione gastronomica;

- non deve presentare difetti quali striatura e vaiolatura interna;
- il riso dopo la cottura, dovrà resistere per non meno di venti minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma;
È escluso il riso oleato, umido, contenente lolla o sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame.

Riso Parboiled

- deve essere di produzione nazionale; non deve presentare difetti quali striatura e vaiolatura interna; non deve essere trattato con agenti chimici o fisici o con qualunque sostanza che ne modifichi il colore naturale o ne alteri la composizione naturale.

Orzo perlato/farro decorticato/miglio/avena

- devono essere di produzione nazionale e conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria;
- la granella deve essere uniforme e pulita e non vi devono essere semi estranei;
- le confezioni non dovranno essere superiori a Kg 1.

Pasta sfoglia surgelata

- deve essere prodotta con farina di grano 00, burro, sale;
- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti.

Pasta per pizza

- preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale;
- deve essere fresca o surgelata;
- la confezione deve essere tale da garantire l'igienicità del prodotto, evitare lo sviluppo di colori anomali e la fermentazione eccessiva.

Cereali in grani, in fiocchi

- i prodotti devono possedere le caratteristiche tipiche della tipologia; non devono presentare grumi, sapori e odori acri.

Crackers

- devono essere di produzione nazionale e conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria;
- devono essere ottenuti senza l'impiego di oli di semi vari e/o grassi idrogenati,
- non devono essere salati in superficie
- devono essere forniti in confezioni monodose da 25-30 g;
- non devono presentare umidità anomala;
- all'assaggio si devono presentare croccanti e friabili, senza odori, aromi o sapori anomali.

CARNI

Condizioni generali

La carne deve essere fornita in tagli sottovuoto.

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

L'eventuale aggiunta di additivi deve rispettare quanto previsto dal Reg. UE 1129/2011, dal DM n. 209/1996 e s.m.i). La carne deve essere priva di altre sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dal Regolamento UE 2017/625.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo forato per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento e mantenute a temperature di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

Bovino Adulto

La carne bovina deve essere fornita fresca (non congelata né scongelata), confezionata sottovuoto, ricavata da quarti posteriori e anteriori di bovino adulto e dai busti e selle di vitellone, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio.

Tipologia delle carni: le carni saranno di bovino (vitellone) di razza piemontese, nato e allevato in Italia, maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 24 mesi, non alimentato con farine di origine animale. Le carni devono essere della migliore qualità, ottimo stato di conservazione e buona condizione di frollatura, scevra di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Non dovranno presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti, i grassi di copertura non dovranno essere flaccidi. Le superfici interne (cavo pelvico e cavo peritoneale) non dovranno presentare patine oppure untuosità che conferiscano aspetto di carni vecchie.

Deve essere conforme a tutti i requisiti previsti dalle vigenti normative.

Per nessun tipo di preparazione dovrà essere utilizzata carne pre-tagliata, anche se confezionata sotto vuoto.

Le carni dovranno pervenire dai tagli anatomici: fesa, sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette; noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto; biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù; girello, per bistecche alla pizzaiola. I pezzi da utilizzare per la carne macinata dovranno provenire dal quarto posteriore e arriveranno interi, dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 ore dal consumo.

Per la tipizzazione delle carni oggetto della fornitura si fa riferimento a quanto previsto dal Regolamento CE n. 1249/2008) e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, classi di conformazione e classi di ingrassamento.

Le carni bovine da fornirsi dovranno provenire da carcasse di animali maschi castrati di età inferiore ai due anni (categoria A) oppure da animali femmine che non abbiano ancora partorito (categoria E),

classificate per la conformazione con le lettere della griglia CEE “U” o “R” e con stato di ingrassamento 2.

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionale.

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'amministrazione.

Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura, al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dalla vigente normativa.

Saranno respinte all'origine le carni confezionate sottovuoto quando all'interno della confezione l'eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto. Saranno respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento (bag drip) sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero - verdastro con odore acre pungente della carne. Saranno respinte inoltre le carni con estesi imbrattamenti sull'imballaggio secondario o lacerazioni degli imballaggi primari. Saranno respinte le confezioni sottovuoto in cui si evidenzia presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell'imballaggio primario o errata saldatura dello stesso).

Carne di suino pesante italiano/padano proveniente da aziende facenti parte dei circuiti di produzione dei salumi italiani DOP, da allevamenti nazionali

- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del Reg. (UE) 1981/2017
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella di contaminazione microbica CONAL);
- deve essere fornita in varie tipologie di tagli quali carrè o lombate (la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata, le costine sono escluse dal taglio), coscia intera (la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata).

Lonza di Suino Refrigerato

- deve provenire da allevamenti preferibilmente nazionali o UE;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del Reg. (UE) 1981/2017
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Braciole di Suino fresco refrigerato

- deve provenire da allevamenti preferibilmente nazionali o UE;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del Reg. (UE) 1981/2017
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;

- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Agnello

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato;

CARNI AVICUNICOLE

Coniglio fresco refrigerato

- Deve provenire da allevamenti piemontesi e da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004
- devono presentarsi senza zampe ma con testa, scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale;

La macellazione dovrà essere avvenuta non oltre i cinque giorni precedenti alla consegna. Fra la macellazione e la consegna dovranno essere conservati alla temperatura di refrigerazione compresa tra + 1 grado C e + 4 gradi C. Non sarà consentito in modo assoluto alcun processo di congelazione.

Pollo

- Devono provenire da animali nati sul territorio nazionale, allevati e macellati in Piemonte da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004
- Le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli o lacerazioni
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza trasudato.
- I polli a busto devono essere ben conformati e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata.
- Nel caso di cosce, sovra cosce, petti e fusi questi devono essere ben conformati e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata.
- Le cartilagini delle articolazioni (se presenti) devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa (se presenti) non devono presentare fratture
- La pelle deve presentarsi di spessore fine, colore giallo chiaro omogeneo, pulita, elastica non disseccata, priva di ecchimosi, senza penne plumule
- I polli dovranno essere di prima qualità, preferibilmente di età superiore ai 90 giorni, e comunque non inferiore alle 8 settimane, sani, di regolare sviluppo e di buona conformazione, in ottimo stato di nutrizione e di conservazione

Tacchino

- deve provenire da animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale;
- deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004

SALUMI

Prosciutto cotto senza polifosfati

- le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale;
- deve essere dichiarato che il prodotto è ricavato dalla coscia di suino;
- deve essere privo di lattosio;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura non deve essere in eccesso e deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido;
- può anche essere preventivamente sgrassato;
- non deve contenere polifosfati;
- involucro plastico o carta alluminata.
- forma intera confezionata sottovuoto.
- le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto;
- il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

Prosciutto crudo DOP (Parma e San Daniele)

È richiesta la fornitura di Prosciutto di Parma Dop o San Daniele Dop che riporti il marchio di Consorzio di Tutela

L'etichettatura e le caratteristiche merceologiche devono essere quelle stabilite rispettivamente dalla Legge n. 26 del 13 febbraio 1990 e Legge n. 30 del 14 febbraio 1990.

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)

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%;

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua alla scadenza di almeno 3 mesi.

Bresaola della Valtellina IGP

- deve avere consistenza soda ed elastica ed il taglio deve risultare compatto e assente da fenditure, di colore rosso con bordo scuro. Il profumo deve essere delicato e leggermente aromatico. Il gusto non deve mai essere acido;
- il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

Pancetta Affumicata

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e/o UE.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

L'affumicamento deve essere conforme a quanto disposto dal Reg. UE 1129/2011, Reg. UE 1321/2013 e s.m.i.)

Pancetta Arrotondata

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e/o UE.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

Il prodotto deve essere compatto e senza eccessivi spazi all'interno.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Salame Cotto

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e/o UE.

Prodotto con assoluta prevalenza di carne suina, con esclusione della carne equina, proporzionalmente misto di magro e grasso ben amalgamati, ben aromatizzato senza eccedere nella quantità del pepe, deve essere sodo e resistente al taglio, deve avere bel colore, buon odore e sapore, essere privo di punti di rancido e muffa sia esteriormente che internamente.

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

Prodotti con prevalenza di carne suina, con esclusione di quella equina, proporzionalmente misti di magro e grasso, ben aromatizzati, di buon odore e sapore, privi di punti di rancido sia esteriormente che internamente.

Mortadella di Bologna IGP

Deve avere bel colore naturale, buon profumo caratteristico e buon sapore; la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido

Speck dell'Alto Adige IGP

Si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di 4 mesi. Il prodotto non dovrà presentare un sapore eccessivamente affumicato.

PESCE E PRODOTTI SURGELATI

CONDIZIONI GENERALI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti ed il loro trasporto deve essere effettuato da automezzi conformi alle vigenti normative.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18 °C, come previsto dalle vigenti normative.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalle vigenti normative, in particolare devono:

- assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare la protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Tutti i prodotti congelati o surgelati, prima di essere sottoposti alla cottura devono essere scongelati e lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4-8°C.

E' vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco o già scongelato.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Si richiede l'utilizzo di specie ittiche maggiormente sostenibili escludendo quelle a rischio di estinzione riportate sul sito della lista rossa per le specie a rischio (www.iucnredlist.org) e (www.fishbase.org/search.php), si vieta l'utilizzo di: halibut, pesce persico e pangasio.

Eventuali specie ittiche non presenti in questo elenco possono essere utilizzate solo previa autorizzazione scritta della S.C. di Dietetica e Nutrizione Clinica.

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20° C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell'ambiente.

Nasello Surgelato - Palombo Surgelato

I pesci non devono presentare:

- alterazioni di forma;
- eccessiva disidratazione o bruciature da freddo;
- colorazioni anormali;
- lesioni cutanee;
- odori anormali.

I pesci eviscerati non devono presentare:

- tagli nelle cavità addominali;
- resti di visceri;
- ventre rotto o lische ventrali distaccate;
- lavaggio insufficiente.

Molluschi: cozze sgusciate, vongole sgusciate surgelate, polipo surgelato, seppioline surgelate, gamberi sgusciati surgelati

I molluschi surgelati devono essere in buono stato di conservazione e devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella tipica della specie e la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell'ambiente.

Devono presentare un odore di fresco; un colore vivido e lucente.

Filetti di Cernia e Platessa Surgelati

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie:

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti e i tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 80 g corrispondenti alla cat. n. 3.

Nei filetti di platessa non è ammessa la presenza di alcuna spina.

Molluschi per fritto misto surgelati

I molluschi e crostacei che devono rientrare nella composizione di un fritto misto sono i seguenti:

Gamberi: 30% - Calamari: 20% - Seppioline: (del peso di 10-15 g. c.a) 30% - Totani: 20%

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza della carne soda;
- i molluschi devono essere ben mondati

Misto pesce surgelato per insalata di mare

Composizione:

- totani 25%
- cozze 14%
- ciuffi di seppie 17%
- polipetti 17%
- seppioline 17%
- gamberetti sgusciati 10%

Trota fresca di allevamento

Il pesce deve essere di provenienza nazionale e conservato a + 4°C

La forma deve essere quella tipica della specie e l'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica.

PESCI IN SCATOLA

I prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi della vigente normativa; tutti i prodotti devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di materie prime, additivi utilizzati, produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità. I prodotti non devono presentare alterazioni interne o esterne né odori, sapori od aromi anomali dovuti a fermentazioni anomale od altro; sono comunque vietati tutti i prodotti in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti e non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni. I prodotti devono essere forniti esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

Tonno

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

Deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari e fornito in contenitori di vetro o banda stagnata.

Deve essere fornito in confezione da 80 g con apertura a stappo ed in olio di oliva, ed in confezioni da circa 2 kg sempre in olio di oliva.

Filetti di acciughe sott'olio

Deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari e fornito in contenitori di vetro o banda stagnata.

Devono essere conservati in olio di oliva.

Salmone affumicato

CARATTERISTICHE:

- deve avere consistenza soda del muscolo;
- colore di tonalità rosa più o meno intenso a seconda della specie;
- sapore delicato e aromatico;

Non deve presentare:

- viscosità superficiale e rammollimento;
- putrefazione;
- ammuffimento, irrancidimento e cristallizzazione superficiale.

Confezionato in buste di polietilene sottovuoto.

ORTOFRUTTA

Devono essere di **produzione nazionale e, solo in caso di mancata disponibilità, di produzione UE**. Sono escluse dalla fornitura varietà e cultivar transgeniche.

L'approvvigionamento dei prodotti vegetali freschi seguirà una stagionalità secondo il seguente calendario:

MESE	ORTAGGI
GENNAIO	Barbabietole, bietole, broccoli, cardi, catalogna, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, erbe, finocchi, indivia, lattuga, porro, radicchi, rapa, spinaci, valeriana, zucca
FEBBRAIO	Barbabietole, bietole, broccoli, carciofo, cardi, catalogna, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, erbe, finocchi, indivia, lattuga, porro, radicchi, rapa, spinaci, valeriana
MARZO	Asparagi, barbabietole, bietole, broccoli, carciofo, catalogna, carota, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolini di Bruxelles, cicoria, cime di rapa, cipollotti, coste, crescione, erbe, finocchi, indivia, lattuga, porro, radicchi, rapa, ravanello, spinaci, valeriana
APRILE	Asparagi, barbabietole, bietole da taglio, broccoli, carciofi, catalogna, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolini di Bruxelles, cicoria, cime di rapa, cipollotti, coste, erbe, fave, finocchi, insalate, piselli, porro, rape, ravanelli, rucola, spinaci, valeriana
MAGGIO	Asparagi, broccoli, carciofi, carote, cicorie, cipollotti, coste, erbe, fagiolini, fave, finocchi, insalate, patate, piselli, radicchio, rape, ravanelli, rucola, spinaci
GIUGNO	Asparagi, bietole, carote, cetrioli, cicorie, cipolle rosse, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, patate, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, zucchine
LUGLIO	Bietole, carote, cetrioli, cicorie, cipolle, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, zucchine
AGOSTO	Bietole, carote, cetrioli, cicorie, cipolle, fagiolini, fagioli, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, zucchine
SETTEMBRE	Bietole, cavolo cappuccio, cavolo verza, cetrioli, cicoria, cipolle, fagioli, insalate, melanzane, patate, pomodori, peperoni, piselli, ravanelli, rucola, zucchine
OTTOBRE	Bietole, barbabietole, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cipolle, coste, erbe, fagioli, insalate, porro, radicchi, rape, rucola, spinaci, valeriana, zucca
NOVEMBRE	Bietole, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, coste, broccoletti, erbe, fagioli, finocchi, insalate, porro, radicchi, rape, rucola, spinaci, valeriana, zucca
DICEMBRE	Barbabietole, broccoli, carciofo, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, finocchi, indivia, porro, radicchi, rapa, spinaci, valeriana, zucca

Sono richiesti tutto l'anno, indipendentemente dalla stagionalità, i seguenti vegetali freschi di provenienza nazionale: aglio, cipolle, carote, sedano.

L'utilizzo fresco di: carote, zucchine, melanzane, peperoni, e finocchi, secondo stagionalità, dovrà essere non inferiore all'80% del consumato, e qualora venga sostituito con prodotto surgelato, dovrà essere specificatamente dichiarato.

I prodotti devono essere forniti in imballaggi che possono essere di legno o in altro materiale idoneo non riciclati, solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

Ogni collo deve contenere il prodotto della stessa varietà, della stessa qualità e per i prodotti che la prevedono della stessa calibratura, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

In ogni imballaggio devono essere riportati esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile: denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto; prodotto, varietà e tipo; qualifica di selezione "prima"; calibratura con l'indicazione espressa in centimetri del diametro o della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti; possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione; per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero e del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti

Verdure fresche

- devono essere appartenenti alla 1° categoria;
- devono essere intere, di aspetto fresco, ben sviluppate e prive di difetti, in particolare esenti da: tracce di gelo, ammaccature, cicatrizzazioni, malattie, lesioni, macchie e qualsiasi altro difetto;
- devono essere sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- devono essere pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili (gli ortaggi da foglia, insalate, devono anche essere mondati);

Per quanto concerne i limiti di contaminazione microbica per le verdure fresche lavate (insalata fresca, carote grattugiate, pomodori, finocchi etc.) e per le verdure cotte si fa riferimento a quanto previsto dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i e dalle Linee guida della Regione Piemonte "Criteri Microbiologici per prodotti alimentari" nell'ultima revisione.

Devono essere prive di umidità esterna anomala ed esenti da odori e/o sapori estranei (sedani, porri, cetrioli, zucche, ravanelli, zucchine, melanzane, cavolfiori bianchi e cipolle possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione purché non pregiudichi l'aspetto generale e la qualità del prodotto);

I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% del limite ammesso dalla normativa vigente;

Devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti:

Aglio

presenti allo stato fresco, semisecco e secco; privi di germogli esterni visibili; i bulbi devono essere sufficientemente serrati; in cassette, in mazzi, in sacchi o trecce;

Asparagi

possono essere della tipologia "verde" o "bianca" o "violetta" o "violetta/verde"; devono essere forniti in mazzetti; i turioni devono essere teneri e carnosi, integri, privi di ammaccature o rammollimenti, di sapore dolciastro dopo cottura

Broccoli

colore verde brillante, diametro dei gambi compreso tra i 6 e 20 mm., lunghezza germoglio infiorescenza-stelo compresa tra gli 80 e 130 mm., diametro infiorescenza da 40 a 60 mm.; gusto: sapore tipico del broccolo calabrese senza sapori estranei; consistenza: dopo la cottura i broccoli non devono spappolarsi, né risultare non edibili per la presenza di fibre dure;

Carciofi

I fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione; cassette con disposizione ordinata in strati o in mazzi;

Cardi

devono essere della varietà «gobbi», con le caratteristiche proprie della specie; i gambi devono essere bianchi e compatti e non devono presentare tracce di verde; nessuna traccia di marcescenze od alterazioni

Carote

non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie; novelle o varietà a radice piccola; senza foglie, in cassette con disposizione ordinata in strati;

Cavolfiori

sufficientemente sviluppati e forma abbastanza regolare; di colore da bianco a bianco avorio o paglierino; puliti, vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concime, di antiparassitari e di ogni altra impurità; devono essere di grana serrata;

Cavoli e Verze

devono essere con foglie ben attaccate; in cassette o presentazione singolarmente con o senza imballaggio primario;

Cetrioli

devono essere: di buona qualità, sufficientemente turgidi; possono presentare lievi difetti di forma e lievi difetti di colorazione; cassette ordinate in strati

Cipolle

prive di germogli esterni visibili e ciuffo radicale; le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne; devono essere del tipo bianca, dorata e rossa; in cassette ordinate in strati, in sacchi o trecce;

Finocchi

le radici devono essere asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina; guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche; in cassette;

Melanzane

devono essere intere, di aspetto fresco, consistenti, sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili; munite del calice e del peduncolo, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi.

Possono presentare lievi difetti di forma e lievi decolorazioni alla base; in cassette con disposizione ordinata in strati;

Ortaggi a foglia: Insalate

i cespi devono essere: interi, sani, freschi, puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari, con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; presentazione singola o in cassette con disposizione in strati.

Deve essere garantita la fornitura di diverse varietà di insalate (cicoria, indivia, lattuga radicchio, rucola, scarola, valeriana);

Patate

devono avere pezzatura uniforme e non inferiore ai 100 g per tubero; non vi devono essere inverdimenti epicarpali, germogliamenti, marciumi o ferite ed alterazioni di qualsiasi natura; devono risultare pulite.

Devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita con cartellino.

Possono essere utilizzate patate fresche confezionate in IV° gamma, possono essere fornite pre-tagliate e in confezioni sottovuoto purché abbiano i seguenti requisiti:

- devono essere sane, pulite, ben mondate, esenti da parassiti e tagliate in modo uniforme;
- considerata l'estrema deperibilità si ritiene opportuno richiedere che il prodotto giunga presso la struttura non oltre le 48 h dal confezionamento, verificabili in etichetta.

Requisiti minimi:

- devono essere ricavate da verdure di prima categoria;
- non devono essere presenti vegetali estranei dal dichiarato;
- tutta la produzione deve rispettare le norme di buona fabbricazione ed essere conforme alle vigenti normative di settore;
- le patate possono essere fornite pre-tagliate ed in confezioni sottovuoto;
- i quantitativi stoccati devono coprire i fabbisogni della cucina per non più di 48 h.

Peperoni Dolci

devono essere interi, consistenti, di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione, sani, puliti, munti di peduncolo.

Forniti in cassette con disposizione ordinata in strati.

Pomodori

devono essere consistenti e sufficientemente turgidi; non devono presentare il “dorso verde” o screpolature; sotto forma di frutti individuali o a grappolo; puliti, non bagnati o eccessivamente umidi; in cassette ordinate in strati;

Porri

devono essere interi, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce, non fioriti; forniti in cassette con disposizione ordinata o legati in mazzi;

Rape

devono essere intere, sane, senza rammollimenti o marcescenze;

Ravanelli

forniti nelle varietà «tondi», di prima qualità, riuniti a mazzi con relative foglie, con scarto contenuto;

Sedano

devono essere di buona qualità, ben sviluppati e avere forma regolare con nervature principali intere; fornito in cassette con disposizione ordinata o presentazione singola;

Zucche

Sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale.

Il prodotto deve presentarsi integro e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono essere presenti insetti né larve.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto d'appoggio sul suolo, purché sia una zona unica ed uniforme.

Essendo le zucche utilizzate per preparazioni culinarie, non è rilevante l'omogeneità della pezzatura all'interno di una stessa partita.

Zucchine

devono essere intere e munite del peduncolo che non deve essere più lungo di 3 cm; giunte a uno stadio sufficiente di sviluppo, prima che i semi siano diventati duri; esenti da cavità e screpolature; possono presentare lievi difetti di forma e lievi difetti di colorazione; in cassette ordinate in strati.

Legumi secchi

- devono essere preferibilmente di produzione nazionale o in alternativa europea;
- devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali;
- devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- devono essere uniformemente essiccati ed aver subito al massimo un anno di conservazione dalla raccolta;
- devono essere forniti: ceci, fagioli, lenticchie, soia;
- le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto

Verdure Surgelate

- devono essere conformi alla normativa in termini di produzione, conservazione, trasporto ed etichettatura;
- devono essere accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- devono risultare conformi (pari al fresco) il più possibile per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- non devono essere presenti vegetali estranei dal dichiarato;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda i piselli e i fagioli mentre non devono essere presenti unità non spuntate di zucchine, carote, asparagi e fagiolini;
- non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o da insetti e malformazioni;
- devono essere prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva presenza di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; non sono consentite aggiunte di additivi;
- l'imballaggio primario preconfezionato deve essere una busta impermeabile;

- devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti: basilico, bietola, cavolini di Bruxelles, fagiolini, piselli, punte di asparagi, spinaci, verdure miste per minestrone, misto per soffritto;
- nel caso delle verdure miste per minestrone la composizione deve essere di minimo 10 varietà di verdure ed indicativamente: patate, carote, pomodori, fagiolini, borlotti, zucchine, piselli, porri, sedano, cavolfiori, verza, prezzemolo e basilico.

Verdure di IV gamma

E' consentito l'utilizzo di verdure di IV gamma esclusivamente per fronteggiare situazioni di emergenza e previa approvazione da parte dell'Azienda.

Devono essere di produzione nazionale, devono essere sane, pulite, ben mondate, esenti da parassiti e tagliate in modo uniforme;

Considerata l'estrema deperibilità e la frequente proliferazione microbica in prodotti ancora in corso di validità (soprattutto per le insalate), si ritiene opportuno richiedere che il prodotto giunga presso la struttura non oltre le 48 h dal confezionamento, verificabili in etichetta.

Requisiti minimi:

- devono essere ricavate da verdure di prima categoria;
- non devono essere presenti vegetali estranei dal dichiarato;
- tutta la produzione deve rispettare le norme di buona fabbricazione ed essere conforme alle vigenti normative di settore;
- le patate devono essere fornite pre-tagliate e in confezioni sottovuoto;
- le carote e l'insalata devono essere fornite in sacchetti;
- i quantitativi stoccati devono coprire i fabbisogni della cucina per non più di 48 h.

Pomodori pelati o passati

- devono essere di produzione nazionale ed ottenuti da pomodori nazionali;
- devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria;
- devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali;
- devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe od altre alterazioni;
- il peso sgocciolato non deve risultare inferiore al 60% del peso netto mentre il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%;
- le confezioni devono essere in banda stagnata e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto

Verdure appertizzate, sott'olio e sottaceto

- devono essere ottenute da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti: carciofini, capperi, cetriolini, mais sgranato, crauti, ceci, fagioli, lenticchie, sedano rapa, peperoni, funghi, misto per insalata capricciosa, misto per insalata russa, misto per insalata di riso/pasta;
- la composizione del misto per insalata russa deve essere indicativamente: patate (50%), carote (30%) e piselli (20%);
- la composizione del misto per l'insalata capricciosa deve prevedere la presenza di almeno tre verdure tagliate a fiammifero;

- le confezioni devono essere in vetro o banda stagnata in ottimo stato di conservazione senza danneggiamenti dovuti alla conservazione ed alla manipolazione;
- l'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria relativamente al prodotto e ben leggibile

Funghi champignon al naturale

- devono essere di produzione nazionale;
- devono essere confezionati in banda stagnata e le confezioni si devono presentare in ottimo stato di conservazione senza danneggiamenti dovuti alla conservazione ed alla manipolazione;
- i funghi devono essere interi o tagliati, di ottimo aspetto, privi di marciume, di parassiti, di larve, di attacchi parassitari e di un'intensa colorazione brunastra al gambo;
- devono essere puliti, privi di corpi estranei;
- devono essere sufficientemente sviluppati;
- il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni;
- le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni inerenti il tipo di prodotto.

Funghi Porcini secchi

- devono essere di produzione nazionale;
- devono appartenere alle specie della sezione Edules del genere Boletus;
- devono essere sani, privi di marciumi, parassiti, larve, attacchi parassitari o con alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- devono essere sufficientemente secchi e privi di umidità esterna anomala;
- devono essere di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere;
- devono essere privi di corpi estranei;
- le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni inerenti il tipo di prodotto

Olive al naturale

- devono essere fornite olive verdi ed olive nere di produzione nazionale;
- devono essere pulite, di pezzatura omogenea, sane ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali;
- devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- devono essere denocciolate;
- il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe od altre alterazioni;
- le confezioni devono essere in vetro o banda stagnata e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto

Capperi sotto sale

- devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali;
- devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- il prodotto non deve presentare crescita di muffe od altre alterazioni;

- le confezioni devono essere in vetro o banda stagnata e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto

Hamburger con proteine vegetali

- devono essere di produzione nazionale e forniti nella tipologia biologico;
- devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità;
- le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto;

Barbabietole cotte

- devono essere di produzione nazionale e conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria;
- devono essere pulite, di pezzatura omogenea, sane ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali, prive di muffe, insetti e corpi estranei;
- devono essere cotte al vapore e sbucciate con forma tonda, sferica o leggermente appiattita e colorazione rosso scura;
- la polpa deve essere compatta, resistente al taglio;
- devono essere prive di umidità esterna anomala
- le confezioni devono essere sottovuoto od in atmosfera modificata e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto;
- è consentito l'utilizzo anche di barbabietole cotte ed affettate conservate al naturale;
- le confezioni devono essere in banda stagnata e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto;
- il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe od altre alterazioni.

Erbe aromatiche fresche

- devono essere di produzione nazionale;
- devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale;
- devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in merito alla produzione, confezionamento, trasporto ed etichettatura;
- devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide e fresche;
- devono essere esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- devono essere pulite, prive di terra e sostanze estranee visibili;
- devono essere prive di umidità esterna anomala;
- devono possedere il caratteristico aroma, ed essere prive di odori o sapori anomali;
- devono essere esenti da danni causati da gelo;
- devono essere forniti: salvia, rosmarino, basilico, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina; prezzemolo, borragine;
- la presentazione è in mazzetti singoli o in cassette;
- dove previsto dal ricettario, è possibile utilizzare altre tipologie di erbe aromatiche previa autorizzazione del Servizio di Dietetica.

FRUTTA FRESCA

Condizioni generali

La frutta fresca fornita deve essere di produzione nazionale **e, solo in caso di mancata disponibilità, di produzione UE**. Deve appartenere alla 1° categoria, deve essere intera, di buona qualità, matura fisiologicamente e sana e di pezzatura uniforme.

Sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Deve essere pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili e di umidità esterna anomala.

I residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% del limite ammesso dalla normativa vigente.

Deve essere esente da odori e/o sapori estranei, presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione; può presentare difetti di forma, di sviluppo e colorazione purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Deve essere esente da danni dal gelo, da bruciature, ammaccature, screpolature, lesioni e qualsiasi altro difetto.

Gli agrumi e le banane devono essere esenti da un inizio di "asciutto" all'interno.

L'approvvigionamento della frutta seguirà una stagionalità secondo il seguente calendario:

MESE	FRUTTA
GENNAIO	Arancia, banana, caco, kiwi, mandarino, mandarancio, mela, pera, pompelmo
FEBBRAIO	Arancia, banana, kiwi, mandarino, mandarancio, mela, pera, pompelmo
MARZO	Arancia, banana, kiwi, mandarino, mela
APRILE	Arancia, banana, fragola, kiwi, mela, pera
MAGGIO	fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, prugne
GIUGNO	albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, mele, pesche
LUGLIO	albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, susine, pesche
AGOSTO	anguria, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne
SETTEMBRE	fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva
OTTOBRE	cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere
NOVEMBRE	arance, ananas, banane, cachi mandaranci, mele, pere, pompelmi, kiwi
DICEMBRE	ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi, kiwi

Sono richiesti tutto l'anno, indipendentemente dalla stagionalità, i seguenti frutti freschi di produzione nazionale: Mele, Limoni.

I prodotti devono essere forniti in imballaggi che possono essere di legno o in altro materiale idoneo non riciclati, solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

Ogni collo deve contenere il prodotto della stessa varietà, della stessa qualità e per i prodotti che la prevedono della stessa calibratura, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità inferiori a quelli dei prodotti visibili.

In ogni imballaggio devono essere riportati esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile: denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto; prodotto, varietà e tipo; qualifica di selezione "prima" calibratura con l'indicazione espressa in centimetri del diametro o della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti; possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Per la verifica del grado di maturazione verrà eseguito il controllo dei "gradi brix" misurati su un campione di dieci frutti; nella tabella sottostante sono riportati i valori per alcune tipologie di prodotti:

Frutto	Gradi brix
Mela (differenti varietà)	12
Mela red delicious	10
Pesche nettarine	9.5-11.5
Albicocche	12
Pere	16
Kiwi	10

Devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti:

Albicocche

Diametro minimo di 35/40 mm

CULTIVAR RICHIESTE

- Precoce d'imola
- Tonda di castigliane

Fornite in cassette con disposizione ordinata in strati

Ananas

Interi, sani, esenti da: danni da gelo, parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.

Anguria

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione di parassiti vegetali, animali o da virus.

Arance

Diametro minimo di 80/85 mm. Possedere polpa ricca di sugo, la buccia sottile ed essere a pieno turgore.
CULTIVAR RICHIESTE

- Moro
- Tarocco
- Sanguinello
- Washington navel.

Fornite in cassette con disposizione ordinata e senza alterazioni

Banane

I frutti devono essere sodi, privi di malformazioni e normalmente ricurvi, privi di residui di pistilli; peduncolo intatto senza piegature; Le mani e i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, senza frammenti di gambo e tagliata con un taglio netto.

Al momento del consumo i frutti devono avere la buccia di colore giallo, integra, la polpa soda e il sapore gradevole, non allappante. La polpa non deve presentare annerimenti.

La banana deve soddisfare la porzione prevista per la frutta.

E' possibile l'approvvigionamento di banane da "commercio equo e solidale".

Caki

I frutti devono essere sodi, non molli né avvizziti; presentare buccia integra e calice ben inserito.

Al momento del consumo la polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni.

Forniti in contenitori tali da garantire una protezione adeguata del prodotto

Ciliegie

Consegnate in cassette o contenitori con disposizione alla rinfusa, tali da garantire una protezione adeguata al prodotto

Clementine

I frutti devono essere senza semi; diametro minimo 61/65 mm. Consegnati in cassette con disposizione ordinata in strati

Fichi

Interi, sani, puliti, sodi, ben formati. Devono essere privi di: danni da parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.

Fragole

I frutti devono essere provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e fresco. Devono essere forniti in cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.

Frutti di bosco

Devono essere ben sodi e brillanti, di un colore intenso e uniforme, senza macchie e ammaccature e di consistenza soda (lampone, mirtillo, mora, ribes)

Kiwi

I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. Devono essere sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua; ben formati, sviluppati, di buona qualità, vanno esclusi

frutti doppio multipli. Diametro minimo 55/61 mm. Devono essere forniti in cassette con disposizione ordinata in strati

Limoni

Non devono essere stati trattati in superficie.

Mandarini

diametro minimo 61/65 mm. Devono essere forniti in cassette con disposizione ordinata in strati.

Mele

La polpa non deve presentare alcun deterioramento; diametro minimo 75/80 mm.

CULTIVAR RICHIESTE

- Golden delicious
- Red delicious
- Starking delicious

Devono essere fornite in cassette ordinate in strati.

Melone

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi, consistenti e sufficientemente sviluppati; a polpa gialla o bianca e di aspetto fresco, con peduncolo non > di 2 cm.

Presentazione singola o in casse

Nespole

di prima qualità; calibro G o GG

Pere

La polpa non deve presentare alcun deterioramento; non devono presentare grumi. Devono essere fornite in cassette con disposizione ordinata in strati; il diametro minimo di 70/75 mm

Pesche o nettarine del Piemonte

a polpa gialla o bianca; non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo; la polpa non deve presentare alcun deterioramento. Devono essere fornite in cassette con disposizione ordinata in strati. Il diametro minimo di 65/70 mm.

Pompelmi

a polpa gialla o rossa. Forniti in cassette con disposizione ordinata in strati.

Prunze / Susine

Susine di diametro minimo di 35/40 mm. Fornite in cassette ordinate in strati.

Uva da tavola

I grappoli e gli acini devono essere sani e consistenti. Gli acini, inoltre devono essere:

- interi, cioè con la buccia non lesionata nè spaccata;
- ben attaccati e ben distribuiti al raspo.

Fornita in cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata al prodotto.

Frutti secchi

- devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali;

- devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- devono essere uniformemente essiccati ed aver subito al massimo un anno di conservazione dalla raccolta;
- devono presentare caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco, senza irrancidimento odori, sapori od aromi anomali;
- ove richiesto è possibile la fornitura di prodotto sgusciato;
- le confezioni devono essere sottovuoto od in atmosfera modificata e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto;
- devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti: castagne, mandorle, nocciole, noci, pinoli, pistacchi, uva sultanina.

Frutta sciroppata

- deve essere formata da frutti puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali;
- i frutti devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe od altre alterazioni;
- i frutti o le parti in cui sono divisi, immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- la polpa deve essere consistente;
- il peso sgocciolato deve rappresentare almeno il 65 % del peso netto;
- le confezioni devono essere in banda stagnata e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto
- devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti:
 - **albicocche sciroppate**: intere e senza nocciolo;
 - **ananas sciroppato**: completamente decorticato, privo di nucleo centrale e di consistenza soda;
 - **pere sciroppate**: senza epicarpo, detorsolate e depicciolate;
 - **pesche sciroppate**: prive di epicarpo, denocciolate e divise a metà;
 - **prugne sciroppate**: intere e senza nocciolo;

Succhi/nettari di frutta

- devono essere forniti succhi/nettari di frutta nelle tipologie mela, albicocca, arancia, pera, pesca, pompelmo, ananas, uva;
- devono inoltre essere forniti succhi di frutta limpidi in gusti vari;
- le confezioni devono essere in poliaccoppiato, sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto
- deve essere prevista la fornitura di prodotto in monoporzioni da 125 ml;
- il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.
- i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g-ml

Purea di frutta

- devono essere fornite puree di frutta nelle tipologie mela.
- il prodotto deve avere consistenza omogenea ed essere privo di pezzi

- le confezioni devono essere in poliaccoppiato, ermeticamente sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto;
- deve essere prevista la fornitura di prodotto solo in monoporzioni da 100 g circa;
- il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine;
- i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g-ml.

Confettura e marmellata di frutta
--

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">– il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di produzione, confezionamento, trasporto e rintracciabilità;– all'esame organolettico deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. L'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo;– devono essere fornite confetture di mela, pera, ciliegia, fragola, albicocca, pesca ed arancia;– il prodotto non deve essere alterato, colorato con sostanze diverse da quelle del frutto con il quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzata con essenze artificiali;– la composizione deve prevedere esclusivamente polpa di frutta (almeno il 45%), zucchero ed eventualmente pectina quale gelificante. Non sono ammessi prodotti con presenza di additivi in genere;– deve esser approvvigionato in quantitativi che ne impediscano una conservazione eccessivamente lunga dopo l'apertura– devono inoltre essere fornite confezioni alberghiere monodose da g 25 (come descritto nell'Allegato 2 Dietetico Ospedaliero).– le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto;– il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine. |
|--|

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

I prodotti a base di latte devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04 o autorizzati ai sensi della precedente normativa. Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Tutti i prodotti devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di materie prime, additivi utilizzati, produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità. I formaggi da fornire devono essere perfetti dal punto di vista della composizione, microbiologico e sensoriale. I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti nocive né essere nocivi per qualsiasi altra causa.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non dovranno quindi essere addizionati di polifosfati.

Anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della loro varietà.

Devono essere fornite le seguenti tipologie di formaggi DOP: Asiago, Bra duro, Bra tenero, Fontina, Gorgonzola, Grana Padano (stagionatura oltre 15 mesi), Parmigiano Reggiano (stagionatura 18-24 mesi), Pecorino toscano, Raschera, Robiola di Roccaverano, Taleggio, Toma Piemontese.

Devono essere fornite inoltre le seguenti tipologie di prodotti lattiero-caseari: Crescenza, Primosale, Tomini freschi, Mozzarella, Formaggini.

I formaggini devono essere forniti in confezione monodose da 25-30 g.

I prodotti privi di certificazione DOP/STG devono essere di produzione nazionale

Le seguenti tipologie di prodotti lattiero-caseari devono essere di produzione piemontese: Crescenza, Formaggio tipo Primosale, Tomini freschi, Ricotta.

Per la produzione di pizza è consentito l'utilizzo di mozzarella in filoni od in cubetti (non surgelata) in imballaggio primario sottovuoto.

SONO TASSATIVAMENTE ESCLUSI I FORMAGGI

- privati, anche se in parte dei propri elementi nutritivi;
- con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variare la composizione naturale;
- in cattivo stato di conservazione;
- insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;

I prodotti devono essere forniti esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti o rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

Deve essere presente un imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

Formaggio grattugiato

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – per le preparazioni gastronomiche che necessitano di cottura è consentito l'utilizzo di Parmigiano Reggiano DOP o Grana Padano DOP – per il condimento sono consentiti solo il Parmigiano Reggiano DOP e il Grana Padano DOP fornito in bustine monoporzionamento da 5 g circa; – deve essere fornito esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto |
|--|

Ricotta

Deve essere prodotta in Piemonte. Deve essere fresca e prodotta a partire da siero vaccino. Dove previsto da ricettario, è possibile utilizzare ricotta stagionata anche prodotta a partire da siero vaccino e/o ovino/caprino

Burro

Deve essere di produzione nazionale. Deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, né avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore in superficie. Deve essere confezionato in pani da 250-500 g; deve essere altresì in monoporzioni da 15-20 g

Panna UHT da cucina

Deve essere di produzione nazionale ed essere di origine animale. Deve presentare consistenza cremosa, senza grumi e eccessiva separazione delle fasi. Il contenuto in grasso minimo deve essere del 20%

Latte UHT

Deve essere prodotto in Piemonte. Deve essere fornito nelle tipologie intero, parzialmente scremato. Deve essere fornito in confezioni da un litro.

Latte Intero Pastorizzato

Deve essere prodotto in Piemonte. Deve essere fornito in confezioni da un litro.

Latte UHT a ridotto contenuto di Lattosio

Deve possedere un contenuto di lattosio massimo dello 0.5%. Deve essere fornito in confezioni da 250-500 ml. Deve essere fornito nella tipologia intero, parzialmente scremato.

Yogurt

- Deve essere prodotto in Piemonte;
- Deve essere fornito in confezioni da 125 g
- Deve essere fornito nelle seguenti tipologie: naturale intero, naturale magro, alla frutta intero, alla frutta magro.
- Le tipologie alla frutta devono essere prodotte esclusivamente con puree di frutta e non devono contenere frutta in pezzi;
- Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che ne attesti l'assenza di glutine.

Preparato per budino in polvere

- Deve essere prevista la fornitura nei seguenti gusti: cioccolato, vaniglia. Deve possedere le caratteristiche chimiche previste per legge (contenuto in pesticidi e micotossine).
- Non contenere O.G.M.
- I prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore ai 1.000.000 ufc/g
- Il prodotto deve essere inserito nel prontuario aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine
- La consistenza deve essere in polvere.

Budino a ridotto contenuto in lattosio

- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici UHT.
- deve essere fornito esclusivamente in monoporzioni da 125 g circa

- il prodotto deve avere consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, né formazione di liquido od occhiature
- deve essere prevista la fornitura delle seguenti tipologie di prodotti: budino al cacao, budino alla vaniglia
- i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g-ml

Gelati

- Devono essere forniti in confezioni singole monoporzione (coppette) da 50-60 g.
- Deve essere prevista la fornitura di prodotto nelle tipologie alla crema ed alla frutta aromatizzato in almeno 5 gusti vari.

Il gelato deve soddisfare le seguenti norme microbiologiche:

- Germi patogeni Assenti in 25 g di prodotto
- Coliformi < 5 u.f.c. / ml in 1 u.c. su 5
- *Salmonella* Assente in 25 g di prodotto
- *Lysteria monocytogenes* Assente in 25 g di prodotto
- *Escherichia coli* Assente in 1 g di prodotto

Uova di gallina

Le uova dovranno essere di provenienza nazionale e da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi della vigente normativa.

Dovranno essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di materie prime, produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità.

Non devono presentare alterazioni interne o esterne, né odori, sapori od aromi anomali dovuti a fermentazioni anomale od altro; sono comunque vietati tutti i prodotti in cattivo stato di conservazione, insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti e non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni.

Le uova dovranno essere di categoria A o "Extra" del peso compreso fra i 55/65 g cad.

I prodotti devono essere forniti esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per tipologia di prodotto

Uova Pastorizzate

- Devono essere di produzione nazionale;
- Devono provenire da uova di gallina, intere e sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- La consistenza deve essere uniforme, senza grumi e separazione tra albume tuorlo
- Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico servizio di preparazione pasto; le eventuali eccedenze devono essere considerate come rifiuti ed eliminate e non possono essere conservate per successive preparazioni.

CONDIMENTI-AROMI-SPEZIE

- I prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi della vigente normativa;
- Devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di materie prime, additivi utilizzati, produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità;
- I prodotti non devono presentare alterazioni interne o esterne né odori, sapori od aromi anomali dovuti a fermentazioni anomale od altro; sono comunque vietati tutti i prodotti in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti e non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni
- I prodotti devono essere forniti esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto

Olio extra vergine di oliva

Deve essere di produzione nazionale da olive raccolte e trasformate in Italia

Deve essere fornito in bottiglie in vetro da 1 litro, da 750 ml e confezioni monodose da 10 ml

Olio di Oliva

Deve essere di produzione nazionale ed usato per le preparazioni culinarie in cucina. Deve essere fornito in contenitori da 5 Litri.

Olio M.C.T.

- deve essere costituito da trigliceridi di acidi grassi a catena media e possedere indicativamente la seguente composizione:

Acido esaonico (C6) non > al 3-4%

Acido ottaonico (C8) c.a. 50-65%

Acido decanoico (C10) c.a. 40-45%

Acido dodecanoico (C12) c.a. non > al 5%

Preparati per brodo con estratto di carne

- non deve contenere, in forma aggiunta, Acido Glutammico (E-620), Glutammato monosodico (E-621) o altri suoi composti.

- può contenere grassi alimentari idrogenati in quantità non superiore al 20%.

- deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

Polveri lievitanti e lievito di birra

- devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria

- devono essere forniti in confezione monodose

Aceto

Deve essere di produzione nazionale nelle tipologie bianco e rosso. Deve essere fornito in confezioni di vetro da 1 L.

Aceto balsamico di Modena IGP

All'aspetto deve presentarsi di colore bruno scuro, sapore dolce-acido, odore aromatico tipico del prodotto.

Deve essere fornito in bottiglie da 750 ml.

Succo concentrato di limone

Deve essere ottenuto a partire da limoni nazionali e/o UE. Deve essere fornito in bottigliette da 250 ml

Maionese, ketchup, senape

Non devono presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Devono essere forniti in confezioni sia pluridose in vetro o tubetto, sia monodose da 7-10 g

Sale da cucina

- deve essere fornito nella tipologia grossa e fina;
- deve essere pulito, privo di impurità fisiche ed esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale
- devono essere fornite altresì confezioni chiuse da 1 kg e monodose da 1 g

Erbe aromatiche e spezie disidratate

- devono essere pulite, di pezzatura omogenea, sane ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali;
- devono essere prive di muffe, insetti e corpi estranei;
- devono essere uniformemente essiccati ed aver subito al massimo un anno di conservazione dalla raccolta;
- devono presentare caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco, senza odori, sapori od aromi anomali;
- devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti: alloro, basilico, maggiorana, origano, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, erba cipollina, borraggine, peperoncino, cannella in stecche e macinata, chiodi di garofano interi, ginepro in bacche, noce moscata, pepe bianco in grani e macinato, pepe nero in grani, pepe verde in salamoia, paprika, zenzero, curry, vaniglia in stecche
- lo zafferano deve essere fornito in buste singole ed essere di origine italia

BEVANDE, DOLCIFICANTI, CIOCCOLATO

- I prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi della vigente normativa.
- Tutti i prodotti devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di materie prime, additivi utilizzati, produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura, rintracciabilità.
- I prodotti non devono presentare alterazioni interne o esterne né odori, sapori od aromi anomali dovuti a fermentazioni anomale od altro; sono comunque vietati tutti i prodotti in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti e non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni.
- I prodotti devono essere forniti esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto

Latte di soia

- deve essere prodotto da soia OGM free in stabilimenti nazionali;
- deve essere fornito in confezioni da 250-500 ml
- deve essere fornito nelle tipologie neutro

- i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g-ml

Infusi e tisane

- deve essere prevista la fornitura di infusi e tisane nelle seguenti tipologie: frutta mista, o frutto unico, rosa canina, melissa, menta, finocchio
- il prodotto deve essere costituito solamente da foglie o fiori interi e deve essere opportunamente seccato.
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco, senza odori, sapori od aromi anomali;
- devono essere consegnati in piccoli pacchetti (filtri) di peso. 1,5-2 g di peso circa, di tessuto rado o carta porosa con filo che ne consenta l'immersione per l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente alle normative nazionali e comunitarie vigenti;

Camomilla

- deve essere ottenuta dalle infiorescenze essiccate di camomilla (*Matricaria Chamomilla*), contenenti almeno lo 0,04% di olio essenziale e rispondente ai tipi ed alle caratteristiche fissate dalla vigente normativa nazionale;
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;
- devono essere consegnati in piccoli pacchetti (filtri) di peso 1,5-2 g circa, di tessuto rado o carta porosa con filo che ne consenta l'immersione per l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente alle normative nazionali e comunitarie vigenti;

Tè

- il prodotto deve essere ottenuto dalle foglie essiccate di varie specie di tè (*Assamica*, *Sinensis* ecc.) e deve presentare le caratteristiche tipiche del prodotto;
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;
- devono essere consegnati in piccoli pacchetti (filtri) di peso 1,5-2 g circa, di tessuto rado o carta porosa con filo che ne consenta l'immersione per l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente alle normative nazionali e comunitarie vigenti;

Tè deteinato

- deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e non deve contenere più dello 0,10% di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca;
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;
- devono essere consegnati in piccoli pacchetti (filtri) di peso 1,5-2 g circa, di tessuto rado o carta porosa con filo che ne consenta l'immersione per l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente alle normative nazionali e comunitarie vigenti;

Orzo solubile

- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;
- deve essere fornito in confezioni monodose e da 250 g

Caffè solubile

- deve essere fornito nelle tipologie “normale” e “senza caffeina”;
- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;
- deve essere fornito esclusivamente in confezioni monodose;
- il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l’assenza di glutine.

Zucchero semolato

- deve essere ottenuto dalla barbabietola da zucchero e non deve contenere glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali;
- deve avere un colore bianco argento o bianco latte e sapore dolce;
- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali.
- deve essere prevista anche la fornitura di confezioni da 1 kg e monodose con peso di g 10 circa.

Zucchero a velo

- deve essere ottenuto dalla barbabietola da zucchero e non deve contenere glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte e sapore dolce;
- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;

Dolcificante ipocalorico

- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;
- deve essere a base di stevia o saccarina o ciclamato
- non deve contenere tra gli ingredienti latte e lattosio e zuccheri semplici come fruttosio o saccarosio;
- deve essere dichiarata l’assenza di glutine
- deve essere fornito in bustine monodose o cpr

Miele

- deve essere di produzione nazionale ed ottenuto esclusivamente da nettare;
- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;
- deve essere prevista anche la fornitura di confezioni monodose da g 20 circa

Vino Bianco e Vino rosso

- deve essere prevista la fornitura di vino da 1 litro e monoporzioni da 250 ml circa

Cioccolato

- deve essere prevista la fornitura delle seguenti tipologie di prodotti: cioccolato al latte, cioccolato fondente, crema da spalmare alle nocciole, cacao in polvere
- il cioccolato al latte non deve contenere grassi vegetali diversi dal burro di cacao
- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;
- deve esser prevista (ad esclusione del cacao in polvere) la fornitura di confezioni monodose da 30 g circa
- il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine;
- i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g-ml

Sorbetti e ghiaccioli

- i prodotti devono essere forniti in confezioni singole monoporzione;
- i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g-ml deve essere prevista la fornitura di almeno 3 gusti diversi

PRODOTTI SPECIALI

- devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità;
- ove disponibili devono essere di produzione nazionale;
- le confezioni devono essere ermeticamente sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto;
- le confezioni in banda stagnata devono essere provviste di apertura a strappo;
- i prodotti devono risultare puliti, sani, esenti da attacchi parassitari e privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali.

Prodotti per l'infanzia

- Omogeneizzato di carne 80 g, per necessità dietetiche;
- Omogeneizzato di frutta 80 g, per necessità dietetiche;
- Biscotti infanzia in confezioni monodose da circa 25 g
- Biscotti in polvere o granulari (monoporzione o barattolo)
- Crema di mais e tapioca, crema di riso, creme di cereali istantanee
- Farina latte

Prodotti senza glutine

- pasta formati vari (lunga, corta, pastine)
- pasta per lasagne
- gnocchi
- preparati per torte e pizza
- pesto
- besciamella

- pane grattugiato
- farina bianca
- farina di mais
- semola

Si richiedono inoltre i seguenti prodotti, che dovranno essere forniti, ove possibile, in confezione monodose:

- pane tipo panino
- pane a fette
- cracker
- grissini
- prodotti dolci da forno (merendine, brioches, tortine)
- biscotti
- fette biscottate
- formaggini

Prodotti per diete ipoproteiche
--

- pasta formati vari (lunga, corta, pastine)
- pasta per lasagne
- semola

Si richiedono inoltre i seguenti prodotti, che dovranno essere forniti, ove possibile, in confezione monodose:

- pane a fette
- cracker - cracottes
- grissini
- biscotti secchi (gallette e frollini)
- fette biscottate
- prodotti da forno dolci (merendine, brioches, tortine)