



SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI OSPITI DELLE STRUTTURE RESIDENZIALI PER ANZIANI DI TOLMEZZO, VILLA SANTINAE SAN GIORGIO DI NOGARO
D.Lgs. 50/2016 – art. 23 commi 14 e seguenti

CAPITOLATO TECNICO DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

ALLEGATO 1

TABELLA MERCEOLOGICA

Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù da servire agli ospiti delle residenze assistenziali.

Si sottintende che al momento della consegna tutti i prodotti alimentari devono rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche, esenti da qualsiasi alterazione e danneggiamento, compreso il preimballo.

Si richiama quanto disposto dall'art. 144 del D.lgs. 50/2016 in merito alla qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.

CEREALI E FARINACEI

Pasta di semola di grano duro.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione.

Dovranno essere resi disponibili tutti i formati idonei all'utenza.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura).

- la pasta deve essere di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- il grado di spappolamento deve essere $< 6\% \pm 3\%$;
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura; di colore ambra, perfettamente essiccata.

Pasta secca all'uovo: dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei alla tipologia di utenza. Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria.

Pasta fresca ripiena: refrigerata fornita in confezioni sottovuoto ed in atmosfera protettiva, esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno dovrà essere di carne, ortaggi, ricotta, formaggio parmigiano reggiano e/o altro formaggio (unici ingredienti: latte, caglio e sale), uova pastorizzate, pane grattugiato, sale, noce moscata. Il rapporto ripieno/pasta deve essere così composto:

- carni: carne bovina minimo 60% sul ripieno;
- prosciutto: prosciutto crudo minimo 11% sul ripieno;
- spinaci e ricotta: ricotta minimo 55%, spinaci freschi o surgelati minimo 11% sul ripieno.

Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzamento o perdita di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche anche di un servizio mensa con pasti trasportati.

Passatelli: ingredienti uova pastorizzate, pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio duro (latte, sale, caglio), sale, farina di grano tenero tipo "00", noce moscata, pepe, burro.

Pasta fresca e pasta fresca all'uovo: prodotta esclusivamente con semola, oppure, nel caso della pasta fresca all'uovo, con semola e uova intere; fornita in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi.

Pasta per lasagne surgelata: stesse caratteristiche della pasta fresca all'uovo.

Riso: tutte le varietà e gradi di raffinazione, anche parboiled.

Orzo: diversi gradi di raffinazione

Altri cereali e derivati: semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo "0" e "00", farina di mais per polenta, riso soffiato, farine - chicchi - fiocchi di vari cereali (riso, avena, farro, orzo e mais), cous cous precotto a vapore.

Farina bianca di tipo 0, 00, 1 (nel rispetto dei limiti di legge): non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

Pane: fresco, fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre le otto ore prima della consegna; non sono previsti l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o congelato) o con altre tecniche e poi rigenerato. Il pane deve essere fornito in pezzature idonee all'utenza, con diversi formati e deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare; non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Tipologie:

- pane comune di tipo "0" o "00", di tipo integrale, pane di semola, pane di semolato, pane ai cereali, preparato esclusivamente con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", "00" o "integrale", semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito, acqua, sale;
- pane speciale al latte, all'olio extra vergine d'oliva o con l'aggiunta di semi anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive;

Per tutte le tipologie di pane si indica la necessità di un ridotto contenuto di sale, ovvero <1,8% di cloruro di sodio.

Pane grattugiato: prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato.

Prodotti da forno confezionati e/o freschi: anche in confezioni monoporzione da 15 - 20 g, privi di coloranti artificiali e conditi esclusivamente con olio vergine di oliva extra o olio di girasole o di mais o di sesamo nelle seguenti tipologie:

- a) fette biscottate, grissini, crackers, pane biscottato e simili, privi di sale in superficie e avere un contenuto di sale inferiore al 1,7% sulla farina;

- b) biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo “0”, “00”, integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova, yogurt, cacao, malto, glucosio, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali;
- c) biscotti altamente solubili per utenti disfagici, preparati con gli ingredienti di cui al punto precedente;
- d) pan di Spagna, crostata di marmellata e simili, preparati con gli ingredienti di cui al punto b).

Pasta lievitata: preparata con farina tipo “0” e/o integrale, acqua, sale, e lievito di birra, unico grasso ammesso: olio extra vergine di oliva.

Pasta sfoglia: per la preparazione dei prodotti da forno dolci e salati preparata con farina di grano tenero tipo “0”, “00”, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova e aromi naturali;

Gnocchi di patate: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con il seguente elenco di ingredienti, riportati in ordine di peso decrescente: patate (70% minimo, nel caso di gnocchi di sole patate), farina di grano tenero, uova, acqua, sale e aromi naturali; eventualmente spalmati con olio di semi di girasole, sesamo o mais, e preparati anche con spinaci, zucca, radicchi.

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

PRODOTTI VEGETALI

Frutta e verdura fresche: la consegna dei prodotti stagionali dovrà rispettare il calendario della stagionalità di seguito riportato (tabella 1 e 2). Nel caso la frutta e la verdura siano classificate dalla normativa comunitaria dovranno appartenere a tutte le categorie tranne a quella di qualità inferiore per quello specifico prodotto.

Per garantire una maggior freschezza si consiglia una fornitura almeno bisettimanale. I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, essere di recente raccolta, integri delle loro qualità nutritive e tali da garantire il miglior apporto nutrizionale. Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie al fine di consentire il trasporto, una discreta conservazione a temperatura ambiente, le operazioni connesse a rispondere alle esigenze commerciali della ristorazione collettiva. Inoltre devono essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori e odori estranei, non germogliati (nel caso di vegetali a bulbo o tuberì).

La frutta e la verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura. Le patate, la cipolla e l'aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma.

Tabella 1 Principali prodotti ortofrutticoli freschi calendario dei principali prodotti ortofrutticoli freschi convenzionali

<i>Denominazione di vendita</i>	<i>gennaio</i>	<i>febbraio</i>	<i>marzo</i>	<i>aprile</i>	<i>maggio</i>	<i>giugno</i>	<i>luglio</i>	<i>agosto</i>	<i>settembre</i>	<i>ottobre</i>	<i>novembre</i>	<i>dicembre</i>
AGLIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ALBICOCHE – E.R.						X						
ALBICOCHE – P.V.N.					X	X	X					
ARANCE – MORO – SICILIA		X										

ARANCE – OVALE VALENCIA					X	X						
ARANCE – TAROCCO – SICILIA	X	X	X	X	X							X
ARANCE – NAVEL										X	X	X
ASPARAGI			X	X	X	X						
BANANE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CACHI – LOTO – E.R.										X	X	X
BROCCOLI – P.V.N.												
CACHI – P.V.N.										X	X	X
CAROTE – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CAVOLFIORI CORONATI IT	X	X	X	X	X				X	X	X	X
CAVOLI CAPPUCCIO				X	X	X	X	X	X	X	X	X
CAVOLI VERZA MEDIO GROSSI – P.V.N.	X	X	X							X	X	X
CETRIOLI – P.V.N.					X	X	X	X	X			
CILIEGIA DI VIGNOLA IGP					X	X	X					
CILIEGIE DURACINE – P.V.N.					X	X	X					
CIPOLLA BIANCA TONDA – P.V.N.	X	X	X	X	X				X	X	X	X
CIPOLLA DORATA TONDA – PV.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CIPOLLA TONDA ROSSA – P.V.N.	X	X	X	X	X				X	X	X	X
CLEMENTINE – CALABRESE S/SEMI	X										X	X
CLEMENTINE S/SEMI – P.V.N.	X										X	X
COCOMERI – E.R.						X	X	X				
ERBE AROMATICHE FRESCHE – RUCOLA P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ERBE AROMATICHE FRESCHE – BASILICO P.V.N.					X	X	X	X	X			
ERBE AROMATICHE FRESCHE – PREZZEMOLO P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ERBE AROMATICHE FRESCHE – ROSMARINO P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
FINOCCHI – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
FRAGOLE – P.V.N.			X	X	X	X						
FRAGOLE – E.R.					X	X						
KIWI	X	X	X								X	X
LATTUGA ICEBERG						X	X	X				
LATTUGA CAPPUCCIO				X	X	X	X	X	X			
LIMONI – P.V.N.	X	X	X	X	X					X	X	X
MANDARINI – P.V.N.	X	X	X									X
MANDARINI – SICILIA	X	X	X									X
MELANZANE OVALI						X	X	X	X	X	X	X
MELANZANE TONDE						X	X	X	X	X	X	
MELE GOLDEN DELICIOUS – P.V.N.	X	X	X						X	X	X	X
MELE GOLDEN DELICIOUS – TRENTINO	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X
MELE MORGENDUFT – P.V.N.	X	X	X	X	X	X				X	X	X
MELE MORGENDUFT – E.R.	X	X	X	X	X	X				X	X	X
MELE MORGENDUFT – TRENTINO	X	X	X	X	X	X				X	X	X
MELE STARK DELICIOUS	X	X	X	X	X					X	X	X
MELE IMPERATORE	X	X	X	X	X					X	X	X
MELONI RETATI MEDIO GROSSI –						X	X	X	X			

P.V.N.												
MYAKAWA										X	X	
ORTAGGIO A FOGLIA – BIETOLA DA COSTA P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA – CICORIA CATALOGNA P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA – INDIVIA LATTUGA ROMANA P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA – RADICCHIO ROSSO S/RADICI P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA – RADICCHIO TONDO ROSSO S/RADICI P.V.N.	X	X	X	X					X	X	X	X
PATATE BINTYE	X	X	X	X					X	X	X	X
PATATE FRANCIA	X	X	X	X					X	X	X	X
PATATE NOVELLE				X	X	X	X	X				
PATATE PRIMURA – P.V.N.								X	X	X	X	X
PEPERONI DOLCI GIALLI – P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	
PERE – DECANA D’INVERNO – P.V.N.	X	X	X							X	X	X
PERA DELL’EMILIA ROMAGNA IGP – DECANA DEL COMIZIO	X	X	X	X						X	X	X
PERE ABATE FETEL – P.V.N.	X	X	X							X	X	X
PERA DELL’EMILIA ROMAGNA IGP – ABATE FETEL	X	X	X	X					X	X	X	X
PERE CONFERENCE – P.V.N.	X	X	X									X
PERA DELL’EMILIA ROMAGNA IGP – CONFERENCE	X	X	X	X								X
PERE KAISER – P.V.N.	X	X	X							X	X	X
PERE KAISER – E.R.	X	X	X							X	X	X
PERA DELL’EMILIA ROMAGNA IGP – KAISER	X	X	X							X	X	X
PERE PACKAM’S				X	X	X	X					
PERE WILLIAMS – P.V.N.									X	X	X	
PERA DELL’EMILIA ROMAGNA IGP – WILLIAMS								X	X	X	X	
PESCHE NETTARINE – P.V.N.						X	X	X	X			
PESCHE NETTARINE DI ROMAGNA IGP							X	X	X			
PESCHE PASTA BIANCA P.V.N.						X	X	X	X			
PESCHE DI ROMAGNA IGP – PASTA BIANCA							X	X	X			
PESCHE PASTA GIALLA – P.V.N.						X	X	X	X			
PESCHE DI ROMAGNA IGP – PASTA GIALLA							X	X	X			
POMODORI TONDI – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
POMODORI LISCI ROSSI A GRAPPOLO – P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	
POMODORINI NAOMI – P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	
POMODORO INSALATARO – E.R.					X	X	X	X	X	X		
POMPELMI GIALLI	X	X	X									

POMPELMI ROSA	X	X	X	X								
PORRI P.V.N.			X	X	X	X	X	X	X	X		
PRUGNE/SUSINE – P.V.N.						X	X	X	X	X		
PRUGNE/SUSINE – PRESIDENT E.R.								X	X			
PRUGNE/SUSINE – SANTA ROSA E.R.							X	X				
PRUGNE/SUSINE – E.R.							X	X				
SEDANO DA COSTA				X	X	X	X	X	X	X	X	X
UVA DA TAVOLA – BIANCA ITALIA									X	X	X	X
UVA DA TAVOLA – BIANCA PANSE									X			
UVA DA TAVOLA – BIANCA REGINA PUGLIA									X	X	X	
UVA DA TAVOLA – NERA CARDINAL PUGLIA									X	X	X	
ZUCCHINE – P.V.N.					X	X	X	X	X	X	X	

Tabella 2 - calendario dei principali prodotti ortofrutticoli freschi biologici

<i>Denominazione di vendita</i>	<i>gennaio</i>	<i>febbraio</i>	<i>marzo</i>	<i>aprile</i>	<i>maggio</i>	<i>giugno</i>	<i>luglio</i>	<i>agosto</i>	<i>settembre</i>	<i>ottobre</i>	<i>novembre</i>	<i>dicembre</i>
AGLIO					X	X						
ALBICOCCHE						X						
ARANCE	X	X	X	X	X						X	X
ASPARAGI					X	X						
BROCCOLI	X	X	X						X	X	X	X
CAROTE				X	X			X	X	X	X	
CAVOLFIORI	X	X	X	X						X	X	X
CAVOLI	X	X	X	X						X	X	X
CAVOLI BRUXELLES	X	X							X	X		
CETRIOLI						X	X	X	X			
CILIEGIE					X	X	X					
CIPOLLE					X	X	X	X				
COCOMERI							X	X				
FINOCCHI	X	X	X	X					X	X	X	X
FRAGOLE				X	X	X	X	X				
FRAGOLE					X	X						
KIWI	X	X	X	X	X						X	X
LIMONI			X	X		X	X			X	X	
MANDARINI	X	X	X								X	X
MELANZANE						X	X	X	X	X	X	X
MELE										X	X	
MELONI						X	X	X				
ORTAGGIO A FOGLIA: BIETOLA DA COSTA	X				X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: LATTUGA			X	X	X							
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO	X	X									X	X
PATATE									X	X	X	

PERE								X	X	X		
PESCHE						X	X	X	X			
NETTARINE							X	X	X			
POMODORI						X	X	X	X			
POMODORI LISCI A GRAPPOLO P.V.N.			X	X	X	X	X	X	X	X	X	
POMODORINI NAOMI – P.V.N.			X	X	X	X	X	X	X	X	X	
POMODORO INSALATARO – E.R.				X	X	X	X	X	X	X		
PRUGNE							X	X	X			
SEDANO						X	X	X				
UVA										X	X	
ZUCCHINE						X	X	X	X			

Al fine di rendere disponibili i prodotti ortofrutticoli, in caso di condizioni meteorologiche avverse che possano influenzare negativamente la disponibilità e le caratteristiche qualitative dei prodotti stessi, potranno essere consegnate, previa informazione alle Aziende, referenze di provenienza estera, ovvero tipologie non contemplate nel presente allegato A.

Per le seguenti categorie di prodotti convenzionali: mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche e nettarine, fragole, pere, peperoni, uva e pomodori è richiesta la Categoria I°. All'interno della stessa cassa sono ammesse tolleranze del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti, di prodotti di Categoria II.

I calibri dei prodotti consegnati in un'unica soluzione devono essere il più possibile uguali. Sono ammesse tolleranze di calibri diversi in misura del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti consegnati.

Il contenuto di uno stesso imballo deve essere il più possibile omogeneo e comprendere prodotti della stessa tipologia, calibro, varietà, tipo commerciale, nonché livello di maturazione.

Arance: Moro, Tarocco, Navel, Ovale (Valencia)

- non devono presentare secchezza della polpa; la colorazione verde chiara non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Limoni:

- non devono presentare secchezza della polpa;
- sono ammessi limoni dalla colorazione verde (purché non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Mandarini, clementine e pompelmi:

- non devono presentare secchezza della polpa;
- colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

FRAGOLE:

- devono essere di aspetto fresco non lavate;
- devono essere provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, lievi segni superficiali di pressione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto. Praticamente prive di lievi tracce di terra.

Uva da tavola Bianca: Italia, Panse, Pergolese, Regina. Nera: Cardinal

- gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Albicocche:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata;
- 0,5 cm² per gli altri difetti.

Ciliegie

- devono essere munite di peduncolo;
- devono essere esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Pesche e nettarine a polpa gialla o bianca:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata;
- 0,5 cm² per gli altri difetti;
- non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo.

Prugne /Susine Amola, Shiro (Goccia d'oro), President, Sangue di drago, Santa Rosa, Stanley

- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata;
- 0,5 cm² per gli altri difetti.

Mele Golden delicious, Morgenduft, Imperatore, Stark delicious, Royal gala

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- il peduncolo può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata.

Pere Abate Fetel, Decana, Conference, Kaiser, Packam's, Williams

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

Banane

- devono essere sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo;
- devono avere il peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento;

- le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione; normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo;
- possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

Cachi

- devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- la buccia deve essere integra e il calice ben inserito;
- al momento del consumo la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni.

Cocomeri

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, non provochino deterioramento della polpa e non siano superiori a 1/16 della superficie del frutto;
- la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni, indice di maturazione sufficiente;
- lunghezza max del peduncolo 5 cm.

Kiwi

- devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia purché la superficie complessiva non sia superiore a 1 cm² della superficie totale, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

Meloni retati, lisci

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- il peduncolo di lunghezza massima di 2 cm.

Cavoli cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio bianco e cavolo verza

- devono essere non aperti e non prefioriti;
- le foglie devono essere ben attaccate;
- il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate;
- sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto.

Cipolle bianca tonda, dorata tonda; rossa tonda

- devono essere sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;
- devono essere prive di germogli esterni visibili e di ciuffo radicale (per le cipolle fresche é ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);
- lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce;
- le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile e non superino 1/5 della superficie del bulbo.

Biete da costa o biete, biete erbette, spinaci

- devono essere di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite;
- le biette devono avere il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Lattughe gentile; cappuccio, romana; Iceberg

- devono essere di aspetto fresco
- devono essere prive di residui di sabbia o terriccio;
- i cespi devono essere turgidi, consistenti, non prefioriti;
- il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare le seguenti caratteristiche:
 1. per le lattughe é ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato;
 2. le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate in coltura protetta, si ammette tuttavia un grumolo ridotto;
 3. le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale del cespo.

Cetrioli

- devono essere sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti, avere semi teneri;
- devono essere privi di sapore amaro;
- possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Melanzane globose (ovali), tonde

- devono essere di aspetto fresco e consistenti;
- devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- devono essere praticamente esenti da bruciature da sole;
- possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3-2 cm², purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Peperoni dolci

- devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;
- devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- devono essere muniti di peduncolo;
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

Pomodori tondi, a grappolo, ciliegino, insalatato, verde

- devono essere turgidi;
- la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;
- non devono presentare il “dorso verde” o screpolature;
- sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell’epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
- i pomodori costoluti possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombelico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm², una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto.

Zucchine

- devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;

- devono essere esenti da cavità e screpolature;
- devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- peduncolo di lunghezza non >3 cm.

Carote novelle o varietà a radice piccola e a radice grande.

- devono essere pulite, vale a dire lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili e di evidenti impurità;
- devono essere consistenti, non legnose;
- devono essere non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio;
- possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di massimo 1 cm;
- devono essere prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio.

Finocchi

- devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;
- devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- devono avere radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina;
- devono essere di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;
- sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Sedano da costa (bianco e verde)

- devono essere interi, l'estremità superiore può essere tagliata;
- di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare;
- devono essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- devono essere privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi;
- devono essere privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
- per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco- giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza;
- devono avere radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm.

Patate

- devono avere morfologia uniforme, devono avere peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- devono essere pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;

- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Odori (erbe aromatiche fresche) basilico, prezzemolo, sedano, rosmarino, rucola

- devono essere di buona qualità;
- devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
- devono avere il caratteristico aroma.

Verdure surgelate: le verdure surgelate dovranno rispondere a requisiti organolettici soddisfacenti; l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, e il grado di integrità, con pezzi separati, senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione. L'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità della rispettiva verdura fresca, utilizzandola in non più di non più di 2 contorni sui 7 giornalieri.

Tipologie:

- asparagi punte, bietina, broccoli, cime di rapa, cuori di carciofi, fagiolini fini, funghi, spinaci, preparati per minestra;
- legumi freschi: fagioli, piselli, fave;
- legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti;
- legumi surgelati: si richiamano le stesse caratteristiche indicate per le verdure surgelate: piselli finissimi, fagioli, legumi misti;
- patate IV gamma;
- rape rosse precotte sottovuoto.

UOVA BIOLOGICHE

Ovoprodotto: uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate.

Uova di gallina fresche: da galline allevate a terra, categoria di qualità A extra, categoria di peso "S", "M" oppure "L".

CARNI

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Per la conservazione della carne deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna del prodotto, in maniera costante e ininterrotta. Vi deve essere nel prodotto l'assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni. Le carni in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate e la data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione.

Il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie e l'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco. L'involucro deve essere ben aderente alla carne.

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, essere di grana fine o quasi fine, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa, tessitura abbastanza compatta, con stato di ingrassamento 1 – molto scarso oppure 2 – scarso (secondo la griglia CE).

Tagli anatomici:

- per arrosto: fesa esterna, filetto, lombata, scamone;
- per fettine/ bistecche: fesone di spalla, filetto, girello, lombata, roast-beef, scamone;
- per spezzatino: fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla;

- per brasato: girello, noce, scamone;
- per ragù, polpette: da scegliere tra i tagli anatomici sopraindicati.

Carni di suino fresche e refrigerate

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da suini di prima qualità, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Tagli anatomici richiesti: lonza, carrè, filetto, polpa di coscia.

Carni avicunicole fresche refrigerate

I tagli delle carni avicunicole, sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco – rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità. I tagli del pollame devono rientrare nella classe “A” e provenire da animali allevati a terra.

Tagli anatomici:

- cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- petto di pollo (con forcilla): petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno;
- fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole;
- busto con cosci di coniglio disossati.

Carni ovine e caprine fresche refrigerate: coscia di agnello e capretto

Carni equine fresche refrigerate, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva.

Tagli anatomici:

- per fettine/ bistecche: fesa francese, noce, sottofesa, scamone;
- frattaglie: trippa di bovino.

PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDI E COTTI

Le seguenti categorie di prodotti devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nel paragrafo relativo alle materie prime da cui derivano.

Prosciutto cotto di alta qualità: prodotto con cosce refrigerate di produzione nazionale o regionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, né esaltatori di sapidità (glutammato di sodio). Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali e nitriti.

Prosciutto crudo DOP.

Bresaola della Valtellina IGP

Speck IGP

Mortadella Bologna IGP

Fesa di tacchino arrosto: la carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

Pancetta tesa PAT e pancetta arrotolata PAT

Salami, Salame nostrano, Coppa nostrana, Wurstel di carne mista bovino – suino, salsiccia fresca, cotechino, musetto PAT, altri insaccati.

PESCE IN CONSERVA, FRESCO E SURGELATO

Prodotti freschi o in confezioni sotto vuoto o surgelati, appartenenti anche a specie locali.

I prodotti ittici surgelati devono essere adeguatamente confezionati, imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura e la zona di pesca.

Le zone ammesse sono quelle contrassegnate dalle sigle FAO 27 e FAO 37. Il prodotto:

- deve essere accuratamente pulito, privato delle spine, cartilagini e pelle;
- non deve essere sottoposto a trattamento antibiotico o antisettico, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento non deve sviluppare odore di rancido e/o di ammoniacca e deve conservare una

consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;

- non deve presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- non deve presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Una volta scongelato deve essere consumato entro le 24 ore successive.

Filetti o tranci di pesce surgelati: tutti i filetti di pesce devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%. La fornitura deve riguardare: filetti di merluzzo (*Gadus Sorhnua*), filetto di nasello branzino (*Dicentrarchus Labrax*), cefalo (*Mugil Cephalus*, *Mugil Auratus*, *Mugil Chelo*) e filetti e tranci di salmone (*Salmo Salar*), sgombro (*Scomber Scombrus*).

Pesce fresco in tranci o intero: cuore di merluzzo, trota e filetto di trota, filetto di sogliola, filetto di platessa, palombo, sgombro, pesce persico, sarde, alici, salmone, orata, nasello, branzino. Il pesce fresco dovrà essere consegnato ai centri cottura entro 24 ore dalla pesca e il processo di trasformazione deve iniziare entro le 24 ore dal ricevimento.

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

Altri prodotti ittici surgelati: vongole sgusciate, anelli di calamari, seppioline pulite, polpo eviscerato, gamberi (Gambero indopacifico), gamberetti (*Pandalus borealis*, *Palaemon Spp.*), seppie (*Seppia Officinalis*).

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

Filetti di alici, sgombro, sardine all'olio d'oliva.

Baccalà mantecato fresco, stoccafisso.

PRODOTTI LATTIERO – CASEARI

Latte: latte di alta qualità fresco pastorizzato parzialmente scremato.

Yogurt di latte intero o parzialmente scremato

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

Panna: di latte vaccino fresca.

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

Formaggi a pasta molle: caciotta fresca, crescenza, gorgonzola DOP, quartiolo DOP, robiola DOP, stracchino, taleggio DOP.

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

Formaggi a pasta dura: Asiago DOP, Fontina DOP, Montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, latteria PAT 60 giorni di stagionatura, Emmenthal, pecorino e caprino fresco.

Formaggi stagionati: Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi.

Formaggi erborinati: gorgonzola.

OLI E GRASSI

Olio extra vergine di oliva: ottenuto per spremitura a freddo.

Olio di semi di arachide: utilizzato esclusivamente per la cottura.

Burro: pastorizzato, fresco.

CONSERVE E CONDIMENTI

Pomodori pelati: maturi e di produzione nazionale annuale, devono risultare interi, sani e privi di pelle o di peduncoli, di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi.

Polpa e passato di pomodoro: ottenuto da pomodori nazionali. Il prodotto deve essere privo di additivi e rappresentare almeno il 70% del peso complessivo.

Pesto alla genovese: preparato con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio di oliva extra vergine e contenuto in vasetti sigillati.

Aceto di mele e aceto di vino

Sale marino iodato fine e grosso

Erbe aromatiche fresche e disidratate, spezie: Capperi al naturale alloro, basilico, cannella, curry, curcuma, erba cipollina, ginepro, maggiorana, mentuccia, miscele erbe per arrosti, noce moscata, origano, pepe, peperoncino, prezzemolo, rosmarino, salvia, sedano, timo, zafferano.

Olive nere e verdi al naturale snocciolate

Salse pronte: anche in monodose Maionese, ketchup, senape, kren, ajvar.

Sottolio: melanzane, zucchine.

Sottaceto: cetrioli, cipolline.

Verdure al naturale: giardiniera di verdure, mais sgranato.

Verdure fermentate: brovada, crauti.

PRODOTTI DOLCIARI

Budini o dessert confezionati monodose: vari gusti.

Cacao: in polvere non zuccherato.

Cioccolato in tavolette: al latte, al 70 % cacao.

Crema di cioccolato spalmabile

Dolci per le feste di compleanno preparate con farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova, fresche di categoria A

Dolci per le ricorrenze tradizionali:

- panettoni preparati con farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali);
- colombe pasquali preparate con farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova, fresche di categoria A, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali);
- crostoli, torte e dolci tradizionali preparati con farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova, fresche di categoria A.

Frutta essiccata: fichi, prugne, albicocche, uva sultanina

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

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

Miele: vergine italiano di un unico fiore, miele friulano di acacia anche in monodose

Marmellate e confetture con minimo 60 grammi di frutta su 100 grammi di prodotto, gusti vari.

ALTRI PRODOTTI

Infusi di erbe e di frutta: in filtro o sfusi (camomilla, frutti di bosco, karkadè, menta, tiglio, ecc.)

Latte di riso, di mandorle, di soia.

Orzo: macinato o solubile.

Caffè: macinato o solubile.

Polveri lievitanti e lievito di birra

Preparato per brodo: a base di estratti vegetali, senza glutammato.

Spremuta di arancia pastorizzata senza zuccheri aggiunti.

Succhi di frutta al 100%: mela, arancia, pompelmo, ananas.

Tè anche deteinato in filtri.

Vino da tavola bianco e rosso.

Zucchero di barbabietola.

Zucchero di canna: proveniente dal commercio equosolidale.

Bevande gassate di diversi tipi.

Acqua minerale naturale in bottiglie da 0,5 e da 1,50 lt.

ALIMENTI DIETETICI

Devono essere previsti, al bisogno:

- “alimenti dietetici a fini speciali”, necessari per la realizzazione di diete *ad personam* come quelle senza glutine, ad apporto controllato di proteine;
- alimenti necessari per la dieta “rinforzata”, ovvero tutti gli alimenti che possono concorrere alla realizzazione di spuntini dolci e salati (es. gelato, grissini con prosciutto crudo, latte e biscotti...), da gestire nell’arco della giornata, per venire incontro alle esigenze del singolo ospite. Tali spuntini potranno avere apporti calorici e di nutrienti diversificati.

CONSERVABILITA' RESIDUA DEI PRODOTTI ALIMENTARI CONSEGNATI

Dalla data di consegna, le derrate dovranno avere ancora un tempo di scadenza o di termine minimo di conservazione superiore o uguale ai tempi indicati nella seguente tabella distinti per tipologia merceologica:

Tabella 3 - Termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare

Tipologia alimento	Tempo di conservazione
Carni avicole sottovuoto	12 giorni
Carni bovine sottovuoto	21 giorni
Carni suine sottovuoto	21 giorni
Conserve di pomodori pelati	4 anni
Formaggi freschi	15 giorni
Gnocchi di patate freschi, sottovuoto o atmosfera protettiva	15 giorni
Latte	3 giorni
Olio extra vergine d’oliva e di girasole	12 mesi
Ortaggi surgelati	12 mesi
Ovoprodotto pastorizzato	10 giorni
Pasta di semola e di altri cereali sfarinati	12 mesi
Pasta alimentare ripiena fresca	15 giorni
Prodotti ittici congelati/surgelati	90 giorni
Prosciutto cotto (coscia)	60 giorni
Riso e altri cereali	12 mesi
Uova fresche consegna consumo	entro 3 giorni dal confezionamento entro 10 giorni dalla scadenza
Verdure IV gamma consegna	entro 48 ore dal confezionamento
Yogurt	15 giorni



SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI OSPITI DELLE STRUTTURE RESIDENZIALI PER ANZIANI DI TOLMEZZO, VILLA SANTINA E SAN GIORGIO DI NOGARO
D.Lgs. 50/2016 – art. 23 commi 14 e seguenti

CAPITOLATO TECNICO DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

ALLEGATO 2

GRAMMATURE

Le grammature si riferiscono all'alimento crudo e senza scarti, ad esclusione degli alimenti contrassegnati da asterisco* che s'intendono "sul piatto"; le porzioni del pranzo assicurano il 40% del fabbisogno energetico giornaliero e quelle della cena il 30% dello stesso. I valori indicati sono da ritenersi valori medi di riferimento per la porzionatura delle pietanze e tengono conto dei fabbisogni nutrizionali specifici per l'età: tali valori possono essere incrementati del 5-10% per venire incontro alla possibile variabilità individuale e/o gestionale.

1) TABELLA GRAMMATURE PRANZI E CENE

Tipologia alimento	Grammature pranzo	Grammature cena
<i>Pasta, riso per primo piatto asciutto</i>	80	60
<i>Pasta di semola per pasticciata (piatto unico) + besciamella</i>	55 +40	
<i>Ravioli e paste ripiene per minestre</i>	70	60
<i>Ravioli e paste ripiene per primi piatti asciutti</i>	150	100
<i>Pastina/riso/orso/crostini/semolino per brodi, passati, minestre e zuppe</i>	40	30
<i>Legumi secchi per minestre</i>	25	25
<i>Legumi secchi pe piatto unico</i>	50	40
<i>Polenta per piatto unico (sostituisce il primo asciutto)</i>	80 (farina di mais)	60
<i>Patate da abbinare alle giornate con primo "liquido"</i>	200	150
<i>Purea di patate *</i>	120	100
<i>Gnocchi di patate *</i>	200	
<i>Pizza margherita *</i>	250	
<i>Carne magra di pollo, tacchino, suino, coniglio, bovino, cavallo)</i>	100	80

<i>Carne per ragù</i>	30	30
<i>Pesce fresco o surgelato</i>	150	130
<i>Tonno sott'olio sgocciolato per primo piatto</i>	30	30
<i>Tonno sott'olio sgocciolato per secondo piatto</i>	70	60
<i>Formaggi a pasta tenera, freschi (ricotta, mozzarella, fior di latte, gorgonzola, ecc.)</i>	100	80
<i>Formaggi a pasta dura, stagionati (montasio, latteria, emmenthal, ecc.)</i>	60	50
<i>Parmigiano reggiano per secondo piatto</i>	50	40
<i>Parmigiano reggiano grattugiato sui primi piatti</i>	5	5
<i>Prosciutto cotto magro</i>	60	50
<i>Prosciutto crudo magro o bresaola</i>	80	70
<i>Uova medie</i>	1 e mezza	1
<i>Verdura a foglia</i>	60/80	60/80
<i>Verdura fresca (cruda o cotta)</i>	200	200
<i>Pane</i>	50	50
<i>Olio extra vergine d'oliva (per l'intero pranzo o cena)</i>	15	15
<i>Frutta di stagione</i>	150	100

2) TABELLA GRAMMATURE COLAZIONI/MERENDE

Tipologia alimento	Grammature
<i>Latte parzialmente scremato</i>	200
<i>Latte per frullati</i>	100
<i>Yogurt</i>	125
<i>Biscotti secchi per colazione</i>	30
<i>Biscotti secchi per merenda</i>	15
<i>Fette biscottate</i>	40
<i>Cereali</i>	40
<i>Frutta per frullati</i>	100
<i>Succo di frutta</i>	125
<i>Dolce/gelato</i>	40/60
<i>Miele/marmellata</i>	15
<i>Zucchero</i>	5



SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI OSPITI DELLE STRUTTURE RESIDENZIALI PER ANZIANI DI TOLMEZZO, VILLA SANTINA E SAN GIORGIO DI NOGARO
D.Lgs. 50/2016 – art. 23 commi 14 e seguenti

CAPITOLATO TECNICO DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

ALLEGATO 3

CRONOPROGRAMMA

INIZIO – FINE PREPARAZIONE PASTI

PRANZI

<i>Preparazioni</i>	<i>Inizio e fine cottura pranzi</i>	<i>Inizio e fine cottura cene</i>
Piatti freddi	8.30 - 9.00	16.00 – 17.00
Verdure crude	9.00 – 10.30	16.15 – 17.15
Verdure cotte	9.00 – 10.30	16.15 – 17.15
Minestre	9.00 – 10.30	15.15 – 17.15
Brodo	8.30 – 10.30	14.30 – 17.00
Ragù	8.30 – 10.30	15.00 – 17.00
Passata pomodoro/salse a base di verdure	8.00 – 10.00	12.00 – 14.00
Salsa in bianco/a base di panna	9.00 – 10.00	15.00 – 16.00
Tonno/salmone/altri piatti a base di pesce	9.00 – 10.00	15.30 – 16.30
Scaloppine/spezzatino	8.30 – 9.30	15.00 – 16.30
Fritto	9.30 – 10.45	16.00 – 17.00
Pollo/forno/lesso	9.30 – 10.30	15.00 – 17.00
Pesce	9.30 – 10.30	16.15 – 17.15
Brasato/arrosti/polpettone/polpette	8.30 – 10.30	16.00 – 17.00
Preparati a base di uova	9.30 – 10.30	16.00 – 17.00

La preparazione degli omogeneizzati deve concludersi non prima delle ore 11,00 per i pranzi e non prima delle ore 18.00 per le cene.