

ALLEGATO 1

GARA APPALTO RISTORAZIONE

APSP“SAN GIOVANNI”MEZZOLOMBARDO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

ATTENZIONE

L'elenco delle derrate alimentari non è da considerarsi esaustivo.

Inoltre, è possibile che altri alimenti siano richiesti in corso di appalto a causa di modifiche del menù o per occasioni particolari.

Anche in tali casi i prodotti forniti dovranno essere di ottima qualità.

1. LATTICINI E FORMAGGI

BURRO

- in perfetto stato di conservazione
- di pura panna centrifugata
- solido ed omogeneo
- colore bianco e leggermente paglierino
- odore e sapore caratterizzato e gradevole
- la sostanza grassa non inferiore all'82%

FORMAGGI A PASTA DURA E MOLLE (INCLUSI ANCHE I FORMAGGINI)

Dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prima di ottima qualità.

Dovranno presentarsi in perfetto stato di conservazione, non presentare alterazioni di nessun genere, l'odore deve essere gradevole e la colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra, il sapore non amaro e dovranno essere privi di rigonfiamenti o screpolature ed avere le facce della forma (per i formaggi stagionati) non eccessivamente duri.

Dovranno essere fatti con latte fresco e in nessun caso con latte in polvere e non contenere nessun tipo di conservante o additivo in genere, neanche di quelli considerati innocui. Non devono contenere sostanze grezze estranee al latte (es: farina, fecola patate).

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei.

I formaggi con denominazione di origine (D) e tipici (T), anche se commercializzati in parti preconfezionate e/o involucri parziali, devono riportare l'indicazione della denominazione di origine o tipica.

I formaggi vanno consegnati per la distribuzione privi di crosta.

Per tutti i formaggi deve essere dichiarata la data di confezionamento di scadenza.

A titolo di esempio vengono riportati alcuni dettagli:

STRACCHINO

- formaggio a pasta cruda
- di latte vaccino, caglio e sale
- contenuto in materia grassa riferito a sostanza secca non inferiore al 50%

- colore tendente al paglierino, dolce
- consistenza burrosa e fondente

MOZZARELLA

- latte vaccino, caglio e sale
- colore bianco latte a strati sovrapposti, sierosi tra i vari veli di pasta filata
- fresca e di sapore leggermente acidulo
- sostanza grassa riferita su sostanza secca non inferiore al 44%

FORMAGGIO GRANA

- di prima qualità, prodotto nelle zone tipiche
- recante sulla crosta il marchio depositato del rispettivo Consorzio

LATTE VACCINO

- corrispondente alle caratteristiche vigenti in materia

LATTE IN POLVERE

- corrispondente alle caratteristiche vigenti in materia

YOGURT

Secondo le richieste del Committente, deve essere fornito il tipo bianco naturale, cremoso senza aggiunti di zuccheri oppure alla frutta. Nel caso di yogurt alla frutta, detto ingrediente dovrà essere in purea ben omogenea.

Non sono ammessi conservanti, additivi chimici e aromi artificiali

2. UOVA

Devono essere fornite esclusivamente uova di gallina di categoria A provenienti da allevamenti all'aperto; dovranno presentare il guscio e la cuticola normali, netti e intatti, la camera d'aria immobile; l'albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei; il tuorlo visibile alla separatura solo come un'ombra, senza contorno apparente, posto al centro dell'uovo; l'odore esente da aromi estranei.

Non dovranno aver subito alcun trattamento di conservazione, né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Dovranno essere munite di fascette o dispositivo di etichettatura leggibili recanti il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda, il numero distintivo del centro d'imballaggio, la categoria di qualità e il peso, il numero delle uova imballato, il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova.

Uova pastorizzate

Per uovo pastorizzato si intende il prodotto ottenuto con pastorizzato delle uova intere prive del guscio, e confezionate in imballi tipo tetrapak o contenitori idonei alla pastorizzazione e conservazione del prodotto.

Su ogni confezione deve comparire:

- a) denominazione della ditta produttrice
- b) luogo di provenienza
- c) data di produzione
- d) data di scadenza

- e) i tempi di utilizzo del prodotto dopo l'apertura del contenitore
- f) il modo di conservazione e le temperature di conservazione da utilizzare.

3. PANE e PRODOTTI DA FORNO

- il pane deve essere fresco di giornata e consegnato giornalmente (eventualmente non fresco di giornata la domenica e festivi)
- prodotto di farina di grano tenero, del tipo "00", "0", integrale, ai cereali, al latte;
- grado di cottura normale
- l'odore gradevole, il sapore e il colore dovranno essere tali da garantire la freschezza del prodotto
- per il pane, la crosta deve essere di colore bruno lucente, uniforme e ben aderente alla mollica. La mollica deve essere bianca, soffice, elastica, porosa, omogenea e senza macchie, di sapore gradevole e non acida
- i biscotti devono essere di tipo frollino facilmente solubile nel latte (es: tipo "plasmon" o simili) e comunque di tipo non dietetico (es: tipo "novellini Campiello" o simili).

4. PASTE ALIMENTARI

PASTA

- pasta di semola di grano duro; pasta integrale; pasta al farro;
- odore e sapore gradevoli che non denunciano rancidità o presenza di muffe
- aspetto uniforme, colorito conforme al tipo di pasta
- resistente alla pressione delle dita
- resistenza alla cottura per 15' circa senza spaccarsi o disfarsi
- E' ammesso l'utilizzo di pasta sfoglia surgelata per preparazioni dolci o salate

RISO

Dovrà avere un aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non contenere granelli rotti per una percentuale superiore al 3% o corpi estranei, non avere cattivi odori, non presentare punteggiature, non spappolarsi dopo la cottura. Deve essere secco, intero, pulito;

Alcune categorie e varietà richieste:

- a) Parboiled
- b) Arborio
- c) Ribe
- d) Carnaroli
- e) Vialone
- f) Padano
- g) Roma

Altri cereali

Potranno essere richiesti altri tipi di cereali: mais, orzo perlato, farro, miglio, avena, semi di lino, quinoa, ecc.

5. CARNE

La carne deve rispondere alle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi di legge e deve presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

CARNE DI BOVINO

- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE
- carne fresca di prima qualità non scongelate
- caratteri organolettici, colore rosso-rosa, consistenza pastosa, grana fine, tessitura abbastanza compatta, grasso di consistenza soda di colore bianco giallognolo

CARNE DI SUINO

- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE
- deve essere specificata la provenienza
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza d'alterazioni microbiche e fungine
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto

Tipologia dei tagli

- a) carré o lombata: la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata, le costine sono escluse dal taglio;
- b) coscia intera: la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata. La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché d'altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;
- c) la cotenna di suino deve provenire da animali sani e regolarmente macellati. Non deve possedere setole. Deve possedere buone caratteristiche igieniche e assenza d'alterazioni microbiche e fungine;
- d) lonza: corrisponde al carré o lombata disossata. La regione anatomica è costituita dalla massa comune del muscolo ileo-spinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

CONIGLI FRESCHI REFRIGERATI

- devono essere utilizzati conigli interi senza testa, reni e fegato.

CONIGLIO CONGELATO

- restano valide tutte le condizioni poste per il coniglio fresco; inoltre deve avere le seguenti caratteristiche:
- scongelamento lento avvenuto in cella a temperatura compresa tra +4° e +8° C
- assenza di scottature da freddo, processi d'irrancidimento del grasso e d'essiccamento del muscolo
- certificato sanitario d'accompagnamento per il trasporto delle carni congelate fuori dal Comune
- presenza di una minima perdita residua di succo muscolare
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE

VITELLO-FRESCO-REFRIGERATO

Per le condizioni generali vedere "bovino"; inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche

- non deve aver subito azione di sostanze estrogene
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso d'aspetto bianco, consistente, d'aspetto latteo
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i 200 kg di peso

- La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché d'altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE

POLLO

Il pollame dovrà essere preparato a busto di prima qualità, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e privo di callosità sternale.

Il busto non dovrà presentare fessure edemi e ematomi, e il dissanguamento non dovrà avere residui di antibiotici.

La carne dei petti di pollo dovrà presentarsi completamente dissanguata, di colore bianco roseo tendente al giallo, uniforme di consistenza soda, in perfetto stato di conservazione, non fibrosa, non flaccida o trasudante sierosità, la carne deve essere tenera e saporita e non presentare gusti o odori anormali. I petti devono essere senza forcilla, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei ed essere costituiti da soli muscoli pettorali.

I cosciotti di pollo sono costituiti da i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso con o senza codrione; la muscolatura deve essere ben sviluppata, con carne ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, senza alcuna presenza di liquido di essudatura, la pelle, non eccedente le corrispondenti parti anatomiche, deve essere di spessore sottile.

TACCHINO

Deve presentare carni di color rosa pallido, cartilagine sternale molto flessibile. Dovrà essere completamente disossato

CARNE MACINATA

La carne macinata utilizzata per la preparazione dei piatti deve essere prodotta presso il cantiere di appalto con carne fresca.

6. SALUMI

Non devono contenere solfiti o solfati.

PROSCIUTTO CRUDO / SPECK

- prosciutto di prima qualità (alta qualità)
- assenza di conservanti polifosfati o proteine di soia o del latte;
- senz'osso sottovuoto
- a maturazione completa
- di buona consistenza e colorito uniforme
- giusto grado di salatura
- aromatico e di sapore gradevole
- il salume dovrà risultare sufficientemente compatto ed atto ad essere affettato sottilmente

PROSCIUTTO COTTO

- prosciutto cotto di prima qualità (alta qualità)
- magro e ben prosciugato (umidità inferiore o uguale al 75%)
- assenza di conservanti polifosfati o proteine di soia o del latte;
- morbido e succulento
- compatto al taglio

- proveniente da suino maturo di prima qualità
- il salume dovrà risultare sufficientemente compatto ed atto ad essere affettato sottilmente

MORTADELLA DI BOLOGNA

- mortadella di prima qualità (alta qualità)
- assenza di conservanti polifosfati o proteine di soia o del latte;
- forma, dimensione e lavorazione corrispondenti all'uso tradizionale
- odore gradevole ma non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie
- il salume dovrà risultare sufficientemente compatto ed atto ad essere affettato sottilmente

SALAME TIPO UNGHERESE / SALAME COTTO-ROSA / PANCETTA COTTA/STUFATA / BRESAOLA / ALTRI SALUMI

- prodotti di prima qualità (alta qualità)
- senza conservanti e polifosfati
- prodotti con pura carne
- compatto al taglio
- il salume dovrà risultare sufficientemente compatto ed atto ad essere affettato sottilmente

7. PRODOTTI ITTICI

- fresco, surgelato o in scatola
- pesce perfettamente deliscato, in pezzatura da porzione al netto della glassatura
- da porzione al netto della glassatura
- confezione chiusa e rispondente alle vigenti norme
- conservati a bassa temperatura fino al momento del consumo
- i prodotti surgelati, una volta scongelati non devono sviluppare odore di rancido
- Alcune varietà richieste di pesce a filetto o a tranci:
 - Cernia, nasello, platessa, palombo, merluzzo, trota, palombo, pesce spada, tonno, branzino, sogliola, sgombro (sott'olio), salmone, calamari, seppie, polpo, vongole, gamberetti, gallinella
- Il pesce proveniente da acqua salata deve provenire da zone controllate (zona FAO)
- Devono essere evitati pesci provenienti da Zone FAO contaminate (es: da radiazioni di Fukushima, ecc)

8. ORTAGGI e PATATE

- presentano le caratteristiche merceologiche della specie cui appartengono
- di recente raccolta
- giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- asciutti e privi di terrosità, sciolte o aderenti ad altri corpi o prodotti eterogenei
- indenni da difetti o tare di qualsiasi origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi
- Non sono ammessi prodotti ortofrutticoli in scatola

9. FRUTTA

- frutta allo stato fresco, confezionata negli imballaggi classici accatastabili
- di prima qualità, corrispondente alle caratteristiche merceologiche della specie
- di recente raccolta
- accuratamente selezionata
- presenta le caratteristiche organolettiche della specie

- calibratura e grammatura richiesta
- raggiunta maturità fisiologica per il pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due / tre giorni
- omogenea ed uniforme
- turgida, non bagnata artificialmente
- la frutta a granella (mela, pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina), non presentano mai polpa ammezzita o fermentata

10. SCATOLAME

- lo scatolame e tutti i prodotti conservati rispondono alle caratteristiche richieste dalle vigenti leggi in materia

11. MINESTRE e MINISTRONI

Devono essere specificate da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 5 diverse verdure).

Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti (esclusi i legumi).

Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Il colore e l'odore devono essere tipici del buon prodotto.

12. OMOGENEIZZATI

- di primi piatti di prima qualità
- di carne di purissima qualità, caratterizzati da proteine ad alto valore biologico e fattori proteici animali derivati da sola carne
- di pesce di prima qualità
- di verdure di prima qualità
- di frutta di prima qualità

Il ciclo produttivo, controllato in ogni sua fase dovrà conservare inalterato il valore biologico della quota proteica e consente la somministrazione della carne nella forma più digeribile per l'anziano.

Il recupero totale del brodo di cottura garantisce all'omogeneizzato la completezza degli apporti nutritivi.

13. OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

- classificato come olio extravergine d'oliva
- in perfetto stato di conservazione, ottenuto meccanicamente dalle olive, senza aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la filtrazione, la sedimentazione, senza aggiunta di sostanze estranee
- odore caratteristico
- aspetto limpido
- sapore e colore normali
- acidità espressa in acido oleico non superiore all'1%

14. OLIO DI SEMI

- olio di semi d'arachide o di girasole
- corrispondente alle caratteristiche vigenti in materia

15. VINO

Le bottiglie di vino possono essere fornite in confezioni da 1 litro e devono essere tassativamente bottiglie di vetro.

Si intende per vino il prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, dell'uva mostata o del mosto d'uva.

Le bottiglie devono avere una chiusura di garanzia sul quale deve sempre figurare all'esterno una dichiarazione atta ad individuare chiaramente la ditta che ha operato il riempimento del recipiente.

La Ditta produttrice deve indicare inoltre in lingua italiana sul recipiente con etichetta:

- la natura merceologica del prodotto (vino, spumante ecc.);
- il contenuto garantito nel recipiente con una tolleranza del 2,5%;
- il nome commerciale del prodotto;
- la ditta o la ragione sociale di chi ha operato il riempimento del recipiente e la sede della cantina o dello stabilimento;
- ogni altra dichiarazione prescritta ai sensi di legge.
- Gradazione alcolica – minima 10% vol. – massimo 15% vol.

16. SUCCHI DI FRUTTA

- di ottima qualità
- non devono contenere coloranti, additivi o aromi aggiunti
- fornite in PET, tetrapack, vetro o similari
- non sono ammessi prodotti in polvere.

17. BEVANDE VARIE

- di ottima qualità
- non devono contenere additivi
- fornite in PET, tetrapack, vetro o similari
- per bevande sciroppate, bevande gassate e non gassate NON sono ammessi prodotti in polvere, salvo se non espressamente autorizzati dalla Stazione Appaltante.

18. ALTRI PRODOTTI

Marmellata e confettura di frutta:

Confezioni monoporzione da gr 25/30 devono essere costituite esclusivamente da polpa di frutta e zucchero, con una percentuale di frutta superiore al 50%. Dovranno essere presenti almeno queste varietà: pesca, albicocca, ciliegia, frutti di bosco. Aroma e sapore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Miele:

- di ottima qualità
- non dovrà contenere zuccheri aggiunti
- potrà essere del tipo di acacia o millefiori.

Aceto:

E' prevista la possibilità di utilizzo di aceto di vino bianco o rosso, e su richiesta dell'Ente anche dell'aceto di mele o dell'aceto tipo balsamico.

Preparato per brodo:

Preparato per brodo vegetale granulare senza aggiunta di farina o amido, senza glutammato monosodico aggiunto. Non è ammessa la presenza di esaltatori di sapidità. Per le preparazioni

con sughi, ecc., si rimanda ad una preparazione gustosa ottenuta con l'utilizzo di sapori naturali quali rosmarino, salvia, alloro, ecc...

Prodotti dolci:

Evitare l'uso di creme, panna o dolci a contenuto alcolico. Si preferiscono prodotti preparati con il minor numero di additivi, privi di grassi vegetali idrogenati e con l'impiego di burro, uova, farina, zucchero e altri ingredienti naturali (strudel, torte di frutta ecc.).

I dolci devono essere preparati in modo che siano consumabili anche dagli ospiti diabetici.

A parte i casi espressamente consentiti dal committente, tutti i dolci devono essere preparati in casa con l'impiego di prodotti freschi. I dolci confezionati devono essere di ottima qualità e rispettare le indicazioni sopra riportate.

Gelato confezionato:

In gusti vari con crema o alla frutta, prodotto con latte pastorizzato;
il gelato sarà richiesto in confezioni monodose e in confezioni catering.

Preparati per bevande:

- Camomilla: in buste filtro, doppio involucro monodose da gr. 1,3 ca; in buste filtro, doppio involucro multi dose da gr. 20 ca.
- Orzo: macinato; orzo solubile istantaneo, orzo tostato solubile in confezione da gr. 500 e in barattolo o vasetto da gr. 250.
- The (the verde, ecc): decaffeinato in busta filtro, doppio involucro, monodose gr. 1,3 ca; in buste filtro, doppio involucro multi dose da gr. 20 ca.
- Infusi vegetali: in bustine filtro, doppio involucro, monodose di circa gr. 1,3; carcadé, melissa, frutti vari, finocchio, altri gusti.
- Caffè macinato: di miscela arabica, in confezioni da gr. 250

19. ALIMENTI SPECIALI:

Per la preparazione di diete speciali (es. celiaci, nefropatici, intolleranze alimentari, ecc...) è prevista la fornitura di alimenti specifici su indicazione del medico del Committente.