

ALLEGATO “C”.

**TABELLE MERCEOLOGICHE
DERRATE ALIMENTARI**

Categoria prodotti:
1. CEREALI E DERIVATI

1. RISO

Il riso è ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. Sono consentite diverse lavorazioni o trattamenti del risone per l'ottenimento di riso integrale, riso parboiled, riso soffiato.

Il riso deve rispondere ai requisiti definiti dalla legislazione vigente.

Il riso deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza.

La fornitura sarà effettuata in confezioni originali e sigillate da 1kg, 5kg, 10 kg e 25 kg.

1.1 ORZO

Il prodotto deve presentare granella uniforme, integra e pulita, di forma arrotondata, ed essere esente da semi o sostanze estranee,

Dovrà essere fornito orzo in grani nella forma “perlato”.

1.2 PASTA SECCA

1.2.1 Pasta di semola di grano duro

La pasta deve essere ottenuta dalla trafilazione, laminazione ed essiccamento di un impasto di semola di grano duro ed acqua.

La pasta deve rispondere ai requisiti definiti dalla legislazione vigente.

Dovrà essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente ai formati richiesti.

La pasta dovrà essere fornita in confezioni originali e sigillate da 5 kg.

1.2.2 Paste alimentari fresche

Le paste alimentari fresche (gnocchi e paste fresche con ripieno) devono rispondere ai requisiti di legge.

1.3 PANE

1.3.1 Pane

Il pane è il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune.

Il pane deve rispondere ai requisiti definiti dalla legislazione vigente.

Le tipologie di pane fornite potranno essere:

- di tipo 00
- di tipo 0
- di tipo 1
- di tipo integrale
- con farine di cereali diversi

Il pane fornito dovrà essere di produzione giornaliera.

La pezzatura fornita sarà da 50 g/60 g.

Sarà garantita la fornitura in recipienti idonei per il trasporto, lavabili e muniti di copertura, in modo da preservare il pane da polvere ed eventuali insudiciamenti.

1.3.2 Pane grattugiato

E' ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, crackers o similari.

E' sottoposto alla medesima legislazione del pane.

Il pane grattugiato dovrà essere fornito in confezioni chiuse in modo da preservarlo da eventuali contaminazioni ed insudiciamenti.

1.4 PRODOTTI DA FORNO DOLCI

1.4.1 Biscotti

Verranno forniti biscotti secchi, frollini, in confezioni originali e sigillate da 1kg o da 25g (monoporzione).

1.4.2 Prodotti Dolciari confezionati

Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno

Devono essere confezionati e sigillati in involucri idonei al contenimento di prodotti alimentari, come previsto dalla normativa vigente

Possono essere richiesti in confezioni monoporzio

Alla consegna devono presentare una conservabilità di almeno 12 mesi

1.5 SFARINATI

1.5.1 Farina bianca

La farina di grano tenero deve rispondere ai requisiti dalla legislazione vigente.

Le farine di grano tenero possono essere del tipo 00, tipo 0, tipo 1, integrale.

Dovrà essere fornita in confezioni originali e sigillate da 1 kg o da 5 kg.

1.5.2 Farina gialla

La farina di granoturco o mais deve rispondere ai requisiti dalla legislazione vigente.

Dovrà essere fornita in confezioni originali e sigillate da 1 kg o da 5 kg.

Categoria prodotti:
2.OLII VEGETALI E GRASSI ANIMALI

2.1 OLIO

Gli olii devono rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

2.1.1 Olio extravergine di oliva

L'appellativo di **extravergine** è riservato all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma solamente il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che, provenendo da olive di buona qualità lavorate con cura, abbia buone caratteristiche organolettiche (odore e sapore) ed acidità, espressa come acido oleico, inferiore all'1% in peso. La fornitura dovrà essere effettuata in confezioni originali e sigillate da 1o 5 litri.

2.1.2 Olio di oliva

L'**olio di oliva** può essere impiegato per le preparazioni a cotto.

2.1.3 Olio di semi

Tutti gli **oli di semi** sono ottenuti per estrazione a mezzo solvente o pressione meccanica di semi oleosi e successiva rettificazione.

Dovranno essere fornite le seguenti varietà in confezioni originali e sigillate da 1 litro:

olio di semi di girasole

olio di semi di mais

olio di semi di arachide

Potrà essere utilizzato soltanto per le cotture al forno.

2.2 BURRO

Il burro è il prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca e dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due.

Deve possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente

Dovrà essere fornito burro nelle pezzature da 500g e 1 Kg.

Categoria prodotti:
3. LATTE, LATTICINI E FORMAGGI

3.1 LATTE

Per latte si intende il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di vacche in buono stato di salute e nutrizione.

Il latte deve possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Dovrà essere fornito in confezioni da 1 litro e nelle seguenti tipologie:

- Latte fresco pastorizzato intero
- Latte fresco pastorizzato parzialmente scremato
- Latte UHT a lunga conservazione intero
- Latte UHT a lunga conservazione parzialmente scremato.

3.2 YOGURT

Lo yogurt è ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, cui possono essere aggiunti ingredienti diversi come frutta, cereali, ecc.

Presenta un gusto tipico, odore e colore caratteristici; la sua consistenza è più o meno cremosa, di aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero.

Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da g.125.

3.3 FORMAGGI

Il formaggio è il prodotto che si ricava da latte intero o parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina.

I formaggi devono rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente, e dalla normativa esistente a tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi.

I formaggi utilizzabili saranno:

- Crescenza
- Primo Sale
- Mozzarella
- Fontal
- Asiago
- Ricotta
- Formaggio Fresco Spalmabile
- Taleggio
- Grana Padano
- Edamer
- Pirenei/Italico

3.4 BUDINI

Prodotti UHT. I gusti richiesti sono: cacao, vaniglia, crème caramel.

3.5 YOGURT ALLA FRUTTA

prodotti con latte di provenienza nazionale

deve essere privo di conservanti- deve essere cremoso o con frutta in pezzi

deve essere fornito in confezioni monodose da gr. 125

al momento della consegna deve avere una durata di almeno 15gg

Categoria prodotti:
4. UOVA E DERIVATI

4.1 UOVA FRESCHE

Le uova devono possedere i requisiti ed essere commercializzate secondo la legislazione vigente.
Potranno essere utilizzate solo per la preparazione di uova sode o per le diete speciali.

4.2 UOVA PASTORIZZATE

Le uova intere pastorizzate devono rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.
Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni originali e sigillate da 1kg o 5kg .

Categoria prodotti:
5. CARNI

5.1 Carni bovine

Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello. I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE. La fornitura di carne congelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta, non presenta particolari controindicazioni. Le carni congelate devono aver subito il congelamento non oltre i 12 mesi; all'atto della consegna la temperatura interna deve essere inferiore a -12°C e la temperatura di conservazione deve essere inferiore a -17°C.

Tipologia di alcuni tagli e loro utilizzo:

a) anteriore: reale, spalla.

Sono indicati nella preparazione di spezzatino, bollito, arrosto, hamburger, brasato.

b) posteriore: noce, scamone, fesa, sottofesa.

Sono indicati nella preparazione di bistecche, scaloppe, roast-beef, arrosto.

5.1.2 Carni Suine

Le carni suine, sia fresche che congelate, sono confezionate sottovuoto, nei tagli anatomici richiesti.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare.

Le carni suine non dovranno presentare segni di alterazioni e, se congelate, non dovranno presentare punti di insudiciamento, scottature da freddo o altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione della catena del freddo.

Tipologia dei tagli:

- lonza

5.1.3 Carni Avicunicole

Le carni avicunicole devono essere prive di odori e sapori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

In caso di prodotto congelato la pelle non deve presentare tracce di scottature da freddo né segni di ossidazione dei grassi.

Pollo: dovranno essere fornite cosce, sottocosse, petto.

Tacchino: dovrà essere fornita la fesa .

Categoria prodotti:
6. PRODOTTI ITTICI

6.1 PESCI

Il pesce dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Dovranno essere fornite le seguenti varietà di pesce, in filetto o come trancio: platessa, merluzzo, nasello, palombo o verdesca, anche preimpanati.

E' ammesso l'utilizzo di bastoncini di pesce e prodotti similari.

6.2 MOLLUSCHI

I molluschi forniti dovranno essere surgelati e dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Dovranno essere fornite le seguenti varietà: polpi, calamari, totani, seppie.

Categoria prodotti:
7. CONSERVE

7.1 CONSERVE VEGETALI

7.1.1 Pomodori pelati

Dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

I pomodori pelati verranno forniti confezionati in contenitori in banda stagnata.

7.1.2 Olive verdi e nere in salamoia snocciolate

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il vegetale contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

7.1.3 Pesto

In confezione di vetro, deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti: basilico, olio di oliva, parmigiano reggiano, pinoli, aglio, sale.

7.2 CONSERVE ANIMALI

7.2.1 Tonno

Dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Il tonno dovrà essere fornito confezionato, sott'olio o al naturale.

Categoria prodotti: 8. SALUMI
--

8. SALUMI

Dovranno rispondere a tutti i requisiti della normativa vigente.

8.1 PROSCIUTTO CRUDO

Il prodotto deve provenire da stabilimenti CE nazionali. Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi. La stagionatura non deve essere inferiore ai 10-12 mesi e non superiore

ai 18 mesi. Se disossato dovrà essere ben pressato e confezionato sotto vuoto, di peso non inferiore ai 6 Kg. Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candito tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

8.2 PROSCIUTTO COTTO

Il prodotto dovrà presentare colore roseo, senza importanti infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari, privo di parti cartilaginee o di tasche gelatinose e non presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti. Il prosciutto deve essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri additivi devono essere dichiarati in etichetta secondo le norme vigenti. I prosciutti devono essere confezionati in idonei involucri, che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato. Se richiesto il prodotto dovrà essere prodotto senza la presenza di lattosio.

8.3 BRESAOLA

Il prodotto deve provenire da stabilimenti CE nazionali e dovrà essere prodotta con muscoli di bovini adulti. Il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, con minimo di 45 giorni di stagionatura ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli.

8.4 SALAME MILANO

Deve essere costituito esclusivamente di carne e grasso suini. Stagionatura adeguata, aroma fragrante e caratteristico, sapore dolce e delicato.

8.5 COPPA

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

8.6 WURSTEL

Nelle varietà : puro suino di qualità superiore, pollo e tacchino. Non devono presentare grasso o eccesso di gelatina in superficie. L'imballaggio deve essere sottovuoto e perfettamente integro.

Categoria prodotti:
9. FRUTTA E ORTAGGI

9.1 FRUTTA FRESCA

La frutta dovrà presentare le specifiche caratteristiche merceologiche delle specie, cultivar e qualità richieste.

Inoltre sarà:

- intera, sana, senza ammaccature, lesioni, alterazione della forma e senza attacchi di origine parassitaria;
- omogenea ed uniforme per maturazione e freschezza;

Verranno forniti i seguenti tipi di frutta a seconda dell'andamento stagionale e della reperibilità del mercato:

mele, pere, pesche, pesche noci, albicocche, susine, prugne, fragole, banane, kiwi, arance, mandarini, clementine, uva, cachi, miagawa, mapo, anguria, melone.

9.2 ORTAGGI FRESCHI

I prodotti dovranno presentare le specifiche caratteristiche merceologiche delle specie, cultivar e qualità richieste.

Inoltre saranno:

- sani, senza lesioni o attacchi parassitari;
- di recente raccolta;
- asciutti, privi di terrosità e di corpi e prodotti estranei;
- omogenei per maturazione e freschezza.

Dovranno essere forniti i seguenti tipi di ortaggi a seconda dell'andamento stagionale e della reperibilità del mercato:

- aglio
- cipolle
- carote
- cavoli
- verze
- prezzemolo
- sedano
- lattuga
- cicoria
- finocchi
- pomodori
- zucche
- zucchine
- melanzane
- peperoni
- cavolfiori
- broccoli
- patate
- salvia
- rosmarino
- alloro

9.3 VERDURE SURGELATE

Dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Potranno essere utilizzati in via esemplificativa i seguenti prodotti:

- carote disco
- finocchi
- spinaci
- biette
- zucchine
- piselli

- fagiolini
- minestrone
- cavolfiori
- broccoletti
- prezzemolo
- patate
- mais
- fagioli
- misto soffritto

9.4 LEGUMI SECCHI

Dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Fagioli, lenticchie, e ceci potranno essere forniti anche secchi in confezioni sigillate da 1 o 5 Kg.

<p>Categoria prodotti: 10-22. PRODOTTI PRECONFEZIONATI</p>

10. SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Saranno forniti nelle varietà di pera, pesca, albicocca, mela in confezioni monodose o da 1 Litro.

11. SALE

Si intende sale alimentare. Dovrà essere fornito sale fine e sale grosso in confezioni da 1kg o 10kg. Il prodotto dovrà conforme alla legislazione vigente.

12. ZUCCHERO

Il prodotto dovrà essere conforme alla legislazione vigente.

Dovrà essere fornito in confezioni sigillate da 1kg.

13. ACETO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Dovrà essere fornito aceto di vino, aceto di frutta in confezioni originali e sigillate da 1 Litro.

14. MARMELLATE

Le marmellate, le confetture e le gelatine dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Dovranno essere fornite nelle varietà di frutta richieste.

15. CACAO E CIOCCOLATO

I prodotti devono rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

15.1 CACAO

Dovrà essere fornito cacao in polvere, zuccherato.

15.2 CIOCCOLATO

Dovrà essere fornito cioccolato al latte, in confezioni monorazione.

16. PREPARATI PER BRODO

I prodotti sono regolamentati dalla legislazione vigente.

17. THE E CAMOMILLA

17.1 THE

Dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Dovrà essere fornito, secondo necessità, the e the deinato in confezioni originali e sigillate in bustine monodose.

17.2 CAMOMILLA

Dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente. Dovrà essere fornita in confezioni originali e sigillate in bustine monodose.

18. GELATI

Dovranno rispondere ai requisiti dalla legislazione vigente.

Dovrà essere fornito gelato industriale in confezioni monodose.

19. ACQUA MINERALE

Le acque minerali dovranno rispondere ai requisiti dalla legislazione vigente.

Dovrà essere fornita a seconda delle necessità in bottiglie di PET da 1,5 Litri.

20. ZAFFERANO

Deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Dovrà essere fornito zafferano in polvere, in involucri originali e sigillati, in bustine o in barattoli di vetro.

21. ORIGANO

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente. Il prodotto dovrà essere fornito in confezione da kg 1.

22. NOCE MOSCATA

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetta ad attacchi parassitari (crittogame od insetti). La confezione da g 400 ca. deve essere in idoneo materiale per alimenti trasparente.