

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. Si sottintende che tutti i prodotti alimentari devono: al momento della consegna rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche.

Ciò premesso potrà essere concordato:

1. l'impiego di particolari prodotti in occasioni eccezionali
2. la variazione migliorativa in merito a qualità, tipologia, formato delle derrate alimentari impiegate

CEREALI

Pane: pane comune di tipo "0" o "00", di semola, di semolato o di tipo integrale; ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", "00" o "integrale", lievito, acqua, sale. Pane speciale al latte e all'olio di Oliva. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. Deve essere preparato secondo le modalità previste dalla norma vigente. Il pane deve essere preparato e confezionato non oltre otto ore prima della consegna, non è previsto l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato deve essere di pezzatura da 50 e grammi con diversi formati e deve possedere le seguenti caratteristiche: 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.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi del regolamento (CE) 852/04 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di coperchio e chiusura, in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento".

Pane grattugiato: prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate, complete di etichetta e termine minimo di conservazione del prodotto secondo la normativa.

Pasta biologica: di semola di grano duro.

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola ed acqua, secondo la legge del 4 luglio 1967 n. 580 e successive modifiche, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dal D. L.vo n. 109/92 e successive integrazioni, ed in modo ben visibile termine minimo di conservazione. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione. Resistenza alla cottura: cuocendo 50 grammi di pasta in ½ litro di acqua salata, per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti dall'utenza. Pasta speciale secca, pasta speciale all'uovo: prodotta come indicato dalla legge del 4 luglio 1967 n. 580 e successive modifiche.

Pasta fresca ripiena (ravioli - tortelloni): in confezioni sottovuoto ed in atmosfera protettiva esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno non dovrà essere inferiore al 25% di peso totale del prodotto. Dovranno essere fornite le seguenti tipologie di ripieno:

- di magro: unici ingredienti spinaci o zucca o qualsiasi altra verdura o funghi, uova, ricotta, formaggio parmigiano reggiano;
- di carne: carni bovina, suina e avicunicola, pan grattato, formaggio grana, ortaggi, spezie, sale.

Riso biologico: deve essere riso fino di qualità parboiled. Deve essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109/92 e successive integrazioni.

Orzo biologico: brillato.

Sfarinati biologici: semola di grano duro (semolino), farina di frumento tipo "0" o "00", farina di mais per polenta.

Le farine non devono contenere imbiancanti non consentiti dalla legge, farine di altri cereali e altre sostanze non consentite, le confezioni devono essere sigillate, senza rotture, difetti e devono riportare tutte le indicazioni richieste dal D.Lgs. 109/1992 e successive integrazioni,.

Altri cereali biologici: chicchi o fiocchi di avena, farro e mais.

Prodotti da forno: anche in monoporzioni da 15 grammi, fette biscottate, grissini, crackers, pane biscottato, pane tostato e simili, composti da farina di grano tenero tipo "0" o "00" o integrale, lievito di birra, malto,

sale, latte, polveri lievitanti, aromi, assenti altri additivi; non sono ammessi grassi aggiunti ad eccezione dell'olio extra-vergine di oliva, o di mais, o di girasole, o di sesamo o di burro;

biscotti non farciti tipo frollini e petit: zucchero e/o miele, altri ingredienti consentiti: uova, frutta fresca, secca ed oleosa, yogurt, cacao, amido di frumento, malto, glucosio, cereali soffiati.

Pasta lievitata di pane: preparata con farina tipo "0", acqua, sale, e lievito di birra, unico grasso ammesso: olio di oliva extra vergine. Se confezionata deve avere etichettatura conforme alla normativa vigente. Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

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, farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio vegetale.

Gnocchi di semolino: in confezioni originali, 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 o brodo, sale.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti. Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione regionale e secondariamente nazionale. Tutti i prodotti ortofrutticoli tradizionali nei casi previsti dovranno possedere le caratteristiche commerciali di categoria "prima" ed "extra", mentre per quelli biologici non viene indicata la categoria, in quanto non sono state ancora definite dall'ICE le categorie per l'ortofrutta proveniente da agricoltura biologica. Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.

Sugli imballaggi dovranno essere apposte esternamente almeno su un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice e/o produttrice del prodotto;
- prodotto, varietà e tipo;
- calibratura, con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti, dove prevista;
- relativamente al regime di agricoltura biologica i riferimenti previsti dal reg (CE) 834/07

I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale ed inoltre essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuber. La frutta e la verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura. Le patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma.

Per tutte le verdure e la frutta si deve seguire la disponibilità stagionale come da sottoestesi calendari.

VERDURA

gennaio: aglio, bieta da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cicoria, cipolle, finocchi, insalata, patate, prezzemolo, porri, radicchio, sedano, sedano rapa, spinaci, verze, zucche;

febbraio: aglio, bietola da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cicoria, cipolle, finocchi, insalata, patate, prezzemolo, porri, radicchio, sedano, sedano rapa, spinaci, verze, zucche;

marzo: aglio, bietola da costa, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cicoria, cipolle, finocchi, insalata, patate, prezzemolo, porri, radicchio, sedano, sedano rapa, spinaci, verze, zucche;

aprile: aglio, asparagi, bietola da costa, carciofi, carote, cavolfiori, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cicoria, cipolle, finocchi, insalata, patate, prezzemolo, porri, radicchio, ravanelli. sedano, spinaci, verze, zucche;

maggio: aglio, asparagi, bieta da costa, carciofi, carote, cavolfiori, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cicoria, cipolle, finocchi, insalata, patate, prezzemolo, porri, radicchio, ravanelli. sedano, spinaci, verze, zucche;

giugno: aglio, carote, cavolo cappuccio, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, prezzemolo, radicchio, sedano, zucche, zucchine;

luglio: aglio, carote, cavolo cappuccio, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, prezzemolo, radicchio, sedano, zucche, zucchine;

agosto: aglio, carote, cavolo cappuccio, cetrioli, cipolle, fagioli, funghi freschi, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, prezzemolo, radicchio, sedano, zucche, zucchine;

settembre: aglio, carote, cavolo cappuccio, cipolle, funghi freschi, insalate, patate, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio, ravanelli, sedano, verze, zucche, zucchine;

ottobre: aglio, bietola costa, carote, cavolfiori, cavolo cappuccio, cicorie, cipolle, finocchi, funghi freschi, insalate, patate, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucche, zucchine;

novembre: aglio, bietola costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo cappuccio, cicorie, cipolle, finocchi, funghi freschi, insalate, patate, porri, prezzemolo, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucche;

dicembre: aglio, bietola da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cicoria, cipolle, finocchi, insalata, patate, prezzemolo, porri, radicchio, sedano, sedano rapa, spinaci, verze, zucche.

FRUTTA

gennaio: arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi;

febbraio: arance, banane, clementine, kiwi, limoni, , mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi;

marzo: arance, banane, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi;

aprile: arance, banane, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi;

maggio: banane, ciliegie, fragole, limoni, mele;

giugno: albicocche, banane, ciliegie, fragole, limoni, mele, meloni, pesche, prugne;

luglio: albicocche, banane, ciliegie, cocomeri, fichi, limoni, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, ribes;

agosto: albicocche, banane, ciliegie, cocomeri, fichi, lamponi, limoni, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, ribes, uva da tavola;

settembre: banane, fichi, limoni, mele, melograno, more, pere, pesche, prugne, uva da tavola;

ottobre: arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mele, pere, uva;

novembre: arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mele, pere, pompelmi;

dicembre: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

CARATTERISTICHE DELLA FRUTTA

calibratura in linea di massima

- 130 – 150 grammi per pesche, mele, arance;

- 60 – 70 grammi per albicocche, mandarini, prugne;

variabilità nella scelta: non più di due volte alla settimana lo stesso tipo di frutta;

varietà da alternare per genere di frutta:

- mele: almeno golden, deliciuos, stark;

- pere: williams, abate, Kaiser, conference;

- uva: bianca e nera;

- pesche: a pasta gialla e bianca;

succosità degli agrumi

- arance: contenuto minimo di succo 40%

- mandarini e mandaranci: contenuto minimo di succo 35%

- macedonie, frullati e frutta cotta: preparati esclusivamente con frutta fresca ad eccezione delle prugne.

Per le piante aromatiche e/o odori (salvia, rosmarino, basilico, prezzemolo, sedano) allo stato fresco, le confezioni dovranno essere quelle in uso sul Mercato Generale Ortofrutticolo di Trieste.

Verdure surgelate: asparagi punte, bietina, cuori di carciofi, fagiolini fini, funghi champignons, spinaci, preparati per minestra.

legumi surgelati: piselli fini.

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati D. Lgs. 110/92 e successive integrazioni. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti di avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi di ghiaccio o brina all'interno. Dovrà essere rispettata la catena del freddo e il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore. L'Ente si riserva di escludere le verdure surgelate che, pur soddisfacendo i requisiti di legge, non rispondono ai requisiti organolettici soddisfacenti.

Legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, legumi misti in confezioni originali, mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

Patate novelle: IV gamma

UOVA

Ovoprodotto: Uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, in confezioni originali, di dimensioni idonee al consumo giornaliero, con data di scadenza posteriore di almeno 10 giorni rispetto alla data di consegna.

Uova di gallina fresche biologiche: da animali allevati a terra di categoria A extra, categoria di peso "M" oppure "L" di produzione comunitaria, in confezioni originali.

CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE E REGIONALE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Per la conservazione della carni deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed 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 avicole fresche refrigerate di provenienza nazionale

Prodotti: coscia o fusi di pollo, petto di pollo, fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche ed organolettiche:

I tagli di pollame devono essere di classe A secondo i criteri precisati nella normativa di riferimento, devono provenire da animali allevati a terra in allevamenti nazionali che offrano garanzia dal punto di vista sanitario, devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti secondo le normative vigenti. Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione (in forma singola) a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella disposizione di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo (con forcella): 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.

Le carni oggetto della fornitura debbono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

I tagli di pollame debbono essere:

integri, tenuto conto della presentazione, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli ed ematomi, di conformazione buona, carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa (petto), di colore castano (arti posteriori), priva di edemi ed ematomi, con sottile strato di grasso a ricoprire il petto.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni debbono provenire da animali allevati, macellati e sezionati in Italia e possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge. Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria in conformità alla vigente normativa. Gli animali da cui provengono le carni non devono essere stati trattati con antibiotici ed essere stati allevati a terra.

Confezionamento ed imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio debbono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni. I prodotti utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio debbono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le cosce e i petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente.

Etichettatura

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichetta inamovibile appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita;

2. stato fisico del prodotto;
3. denominazione e sede della ditta produttrice;
4. data di scadenza con la dicitura "da consumarsi entro";
5. data di confezionamento;
6. una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto;
7. peso netto;
8. modalità di conservazione;
9. riproduzione del bollo sanitario riportante il nr. di identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

La data di confezionamento del prodotto non dovrà essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna presso le cucine e dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 12 giorni. Ai fini della prevenzione della diffusione delle malattie infettive e diffusive del pollame, dovrà esserci rispondenza alle norme di etichettatura dell'Ordinanza Ministeriale 26 agosto 2005.

Carni cunicole fresche refrigerate di provenienza nazionale

Prodotto: busto con cosci di coniglio disossati.

in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, deve essere di colorito rosato tendente al rosso, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità. Etichettatura conforme alla normativa.

Carni bovine fresche refrigerate di provenienza nazionale

Prodotti:

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

da scegliere tra i tagli anatomici sopraindicati - per ragù e polpette.

Caratteristiche merceologiche ed organolettiche:

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).

Le carni dovranno riportare l'etichettatura secondo quanto previsto dal Reg. CE 1760/2000, numero di marca auricolare e la dicitura: macellato in... sezionato in..., paese di nascita..., paese di ingrasso... .

Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, del tutto disossate, privi di coaguli ed ematomi.

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del regolamento (CE) 853/04 e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica. Dovranno provenire esclusivamente da allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della CE e pertanto muniti del bollo CE M (macellazione) ed S (sezionamento). Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono possedere ottime caratteristiche microbiologiche. Devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc..) e di sostanze estrogene o sostanze ad azione androgena o gestagena, da altre sostanze ad effetto anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni che possono nuocere alla salute umana come definito dalla Direttiva CEE n. 96/23 e successive modificazioni; le carni debbono essere dichiarate esenti da BSE.

Carni bovine fresche in confezioni sottovuoto

Temperatura del prodotto e dei locali di produzione e deposito

Lo stoccaggio della carne bovina destinata ad essere confezionata sottovuoto per la fornitura deve essere effettuato in locali frigoriferi permanentemente tenuti ad una temperatura inferiore od uguale a + 2 °C. Durante le operazioni di sezionamento e di confezionamento la temperatura interna della carne non deve mai oltrepassare i +6 °C. Subito dopo il confezionamento, il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore od uguale a +2 °C fino al momento della spedizione.

Imballaggio primario e secondario

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione. L'imballaggio secondario deve garantire la

protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento. Al momento della consegna non è ammessa presenza di abbondante sierosità nelle confezioni a maggiore garanzia della frollatura e freschezza dei tagli; saranno inoltre contestate le singole confezioni che abbiano perso il sottovuoto.

Etichettatura

Le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile e in maniera tale da non consentire la riutilizzazione sulle confezioni sottovuoto destinate ad essere utilizzate per la preparazione dei pasti per il Comune di Trieste:

1. denominazione del prodotto;
2. stato fisico: fresco;
3. data di scadenza con la dicitura "da consumarsi entro";
4. modalità di conservazione;
5. data di produzione espressa in giorno mese ed anno.
6. riproduzione del bollo sanitario CE che identifica il laboratorio di produzione e confezionamento;
7. nome, ragione sociale e sede del macellatore/confezionatore;
8. numero di riferimento o codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali;
9. numero di approvazione del macello e Stato in cui è situato lo stesso impianto ed indicazione recante le parole "Macellato in Italia, numero di approvazione....."
10. numero di approvazione del laboratorio di sezionamento e Stato in cui è situato lo stesso impianto ed indicazione "Sezionato in Italia, numero di approvazione....."
11. Stato di nascita: Italia;
12. Stato in cui ha avuto luogo l'ingrasso: Italia;
13. Stato in cui ha avuto luogo la macellazione: Italia.

Si intendono comunque richiamate, le disposizioni di cui al Decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali del 30.08.2000 n. 22601 Prot., riportante indicazioni sull'etichettatura obbligatoria delle carni bovine nonché termini e modalità di applicazione supplementari per consentire l'attività degli operatori e delle organizzazioni che intendono fornire informazioni facoltative sulle proprie carni bovine.

La data di confezionamento del prodotto non dovrà essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna presso le cucine e dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni.

Trasporto e commercializzazione

I prodotti porzionati e confezionati sottovuoto devono essere trasportati ad una temperatura compresa tra 0° e + 3°C. È fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati.

Il trasporto contemporaneo può avvenire utilizzando un automezzo in cui siano predisposti settori separati mediante paratie tali da garantire temperature differenziate.

L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere all'appaltatore la presentazione di tutta la documentazione, espressamente riferita ai prodotti forniti/utilizzati per le mense scolastiche del Comune di Trieste, comprovante il rigoroso rispetto delle sopra citate disposizioni.

Carni fresche di suino pesante in confezioni sottovuoto

Provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione Friuli Venezia-Giulia, anche a marchio AQUA, secondo le disposizioni previste dalla legge regionale n°21/2002.

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

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del regolamento (CE) 853/04 e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica. Dovranno provenire esclusivamente da allevamenti regionali e stabilimenti di macellazione e sezionamenti regionali abilitati nell'ambito della CE e pertanto muniti del bollo CE M (macellazione) ed S (sezionamento). Devono presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

La carne deve essere confezionata sottovuoto con etichettatura che dovrà riportare la ditta produttrice, la data di confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie per legge.

La data di confezionamento del prodotto non dovrà essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna presso le cucine e dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 21 giorni.

PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDE O COTTE

Le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche

indicate nel capitolo precedente per le materie prime da cui derivano.

Prosciutto cotto di alta qualità: prodotto con cosce refrigerate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia, 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, preferibilmente privi di nitrati.

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli DOP, di Parma DOP

Bresaola punta d'anca della Valtellina IGP

Mortadella di Bologna IGP

Speck dell'Alto Adige IGP

Pancetta: ottenuta da pancette selezionate di suino adulto nazionale, confezionata sottovuoto, stagionatura di almeno 30 giorni, contenuto di grassi non superiore al 30%.

Salami, Coppa, Fesa di tacchino, e altri insaccati.

PRODOTTI ITTICI

Prodotti ittici surgelati: devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) 853/04, essere etichettati ai sensi del regolamento CE 104/2000 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 31/01/2008 e successive modifiche ed esser adeguatamente confezionati, imballati e devono riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura. Il prodotto deve:

- essere accuratamente puliti, 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 ammoniacale e deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- il tenore medio di mercurio totali nelle parti commestibili dei prodotti della pesca deve rispettare a quanto disposto dai regolamenti (CE) 853/04 e 629/08. Tutti i filetti di pesce devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

La fornitura dei pesci surgelati deve riguardare: filetto di merluzzo (*Gadus morhua*), filetto di nasello (*Merluccius merluccius*), tranci di palombo (*Mustelus Mustelus*), filetti di orata (*Sparus Aurata*), filetti di branzino (*Dicentrarchus labrax*), filetti e tranci di salmone (*Salmo salar*), cefalo (*Mugil cephalus*).

Bastoncini di pesce surgelati non prefritti: devono esser preparati esclusivamente con 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 essere esente da punti di distacco del prodotto.

Tonno all'olio di oliva: deve essere di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dal regolamento (CE) 1536/92 e alla vigente normativa di legge in materia. È richiesta la conserva all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità

Latte UHT: come ingrediente (ad esempio della besciamella)

Yogurt di latte vaccino intero: coagulato per azione di fermenti naturali. Le confezioni ben sigillate potranno essere sia quelle da 125 g che quelle di 500 g.

Yogurt alla frutta costituito esclusivamente da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta. Le confezioni ben sigillate potranno essere sia quelle da 125 g che quelle di 500 g.

Burro: pastorizzato, fresco.

Panna: di latte vaccino fresca e U.H.T.

Ricotta: deve provenire da latte vaccino, essere di gusto dolce e non deve presentare odore, sapore o colorazione anomale, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa. Deve essere preconfezionata in recipienti idonei al trasporto.

Mozzarella: prodotto ottenuto con il processo di filatura del latte vaccino o misto è un formaggio di lavorazione semplice, che facilmente si altera inacidendo. Non deve presentare macchie di colore giallognolo, deve essere di sapore gradevole e non acido e tipicamente burroso ed essere conservata nel suo latticello. Deve essere fornita nella grammatura prevista dal menù in confezione perfetta sia all'interno che all'esterno, sigillata e con l'indicazione della data di scadenza.

Stracchino: deve essere confezionato, anche in monoporzione, secondo le grammature previste da menù, deve essere di pasta bianca, cremoso, molle, privo di crosta, di gusto fresco e deve avere riportata la data di scadenza.

Crescenza in monoporzione

Robiola in monoporzione

Formaggio fresco tipo caprino o Petite Suisse in monoporzione

Formaggio fresco con aggiunta di fermenti lattici in monoporzione

Provola e provolone

Formaggi stagionati o a pasta dura: Asiago D.O.P , Fontina D.O.P, Latteria

(stagionatura almeno 30 giorni), Montasio DOP (stagionatura 60 giorni), Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Emmenthal, Gorgonzola, Pecorino romano.

CONDIMENTI

Prodotti richiesti:

Olio di oliva extra vergine

Olio di semi di arachide

Olio di semi di girasole

Aceto di vino e di mele

Sale marino grosso e fine: normale, iodato e integrale

ALIMENTI CONSERVATI

Conserve

I prodotti utilizzati debbono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione, confezionamento, dei prodotti debbono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione e il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, il peso netto e del contenuto sgocciolato.

Prodotti richiesti:

Pomodori pelati biologici : tipo San Marzano ed altre varietà di selezione tradizionale, provenienti dall'ultimo raccolto. maturi al punto giusto, di produzione annuale, debbono essere interi, sani e privi di pelle o di peduncoli. I frutti confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione. Debbono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo e assolutamente privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

Passata di pomodoro biologica: prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco, maturo e ben lavato deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano a maturo privo di additivi; privi di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni.

Olive nere o verdi snocciolate in salamoia: il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica dichiarata dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spapolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Pesto alla genovese: deve essere di prima qualità confezionato con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio di oliva extra vergine e contenuto in vasetti sigillati.

PRODOTTI DOLCIARI E BIBITE

Miele: vergine italiano di un unico fiore, anche in monoporzione.

Confettura extra di frutta: anche in monoporzione, gusti vari.

Budini o dessert confezionati: al cioccolato o alla vaniglia, devono essere stabilizzati mediante trattamenti termici UHT e forniti in contenitori sigillati. Devono essere privi di conservanti e di grassi idrogenati. Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore debbono rispondere ai requisiti di legge.

Prodotti dolci da forno confezionati e freschi: i dolci richiesti sono tipo crostata di marmellata, polentina, brioche; preparati con farina di grano tipo "0" o "00", zucchero, miele, olio di oliva extra vergine, o di mais, o di girasole, o burro (assenti grassi e oli idrogenati, margarina, oli o grassi vegetali non specificati), latte, yogurt, polveri lievitanti, aromi, assenti altri additivi; altri ingredienti consentiti: uova, frutta fresca, secca ed oleosa, amido di frumento, malto, glucosio, succo d'uva, cereali soffiati, cacao amaro.

Crema di cioccolato spalmabile: deve avere tutti i requisiti di legge ed essere fornita in confezione monouso.

Zucchero

Tè anche decaffeinato: in filtro o sfuso

Infusi di frutta: in filtro o sfusi

Camomilla: di fiori tubolari setacciati e confezionata in filtri.

Cacao e cioccolato: solubile.

Gelati: devono essere confezionati con panna, latte intero o scremato, uova fresche, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine. Le confezioni in coppette da 50 – 60 grammi dovranno corrispondere a quanto previsto. In caso di indisponibilità di confezioni del peso richiesto dovrà comunque essere garantita la fornitura di confezioni in quantità tale da garantire per ogni utente la grammatura richiesta. Dovranno essere forniti nei seguenti tipi: gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc...), gelato tipo mottarello ricoperto.

Nettari, succhi e polpa di frutta: devono essere prodotti e confezionati secondo la normativa, preferibilmente senza zuccheri aggiunti. Devono essere forniti in gusti vari: albicocca, pesca, pera, mela, arancia, pompelmo e in confezione tetra brik da 200 ml.

Acqua minerale: deve essere di fonte naturale, di origine nazionale, con sapore e odore gradevole, imbottigliata all'origine in bottiglie precedentemente sterilizzate munite di capsula ermetica e di etichette dichiarante le caratteristiche analitiche dell'acqua. La fornitura deve riguardare acqua non gassata in bottiglie da ½ litro, da 1 litro e ½ ed infine da 2 litri.

Spremuta di arancia pastorizzata: deve possedere i requisiti di legge e possibilmente senza zuccheri aggiunti.

Succo di limone concentrato

Maionese monodose

Tè in bibita: tè al limone o alla pesca deve avere tutti i requisiti di legge ed essere fornito in confezione tetra brik da 200 ml.

Omogeneizzati e liofilizzati biologici : devono essere prodotti e confezionati secondo quanto previsto dalla vigente normativa. Devono essere forniti in tutte le tipologie richieste carne (manzo, vitello, pollo, tacchino, cavallo, agnello, coniglio, ecc.), pesce (trota, sogliola, ecc.), formaggio e frutta (mela, pera, banana, prugna, ecc.).

Farina di mais e tapioca, di riso, crema multicereale biologici: devono essere prodotti e confezionati secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

MATERIE PRIME PER DIETE SPECIALI E ALIMENTAZIONI PARTICOLARI

Nel caso di diete speciali quali dieta no glutine, no latte, no uova, no uova e latte o qualsiasi altra dieta richiesta, la ditta deve fornire le medesime derrate sopraelencate assenti dell'elemento da escludere dalla dieta, in modo tale da poter confezionare un menù il più possibile simile agli altri utenti. Se esiste un prontuario specifico (ad esempio malattia celiaca) la ditta deve prenderne atto e scegliere gli alimenti indicati in esso.

PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO

Al fine di tutelare la freschezza delle forniture alimentari preconfezionate, 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 distinta per tipologie merceologica:

Termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare presso la cucina	
Burro	30 giorni
Carni avicunicole sottovuoto	15 giorni
Carni bovine sottovuoto	15 giorni
Carni suine sottovuoto	15 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	12 mesi
Ortaggi surgelati	12 mesi
Ovoprodotto pastorizzato	10 giorni
Pasta di semola e di altri cereali sfarinati	18 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 entro 3 giorni dal confezionamento consumo entro 10 giorni dalla scadenza
Yogurt	15 giorni

Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: AMBRA DE CANDIDO

CODICE FISCALE: *****

DATA FIRMA: 27/04/2023 09:07:08