



SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI TAVAGNACCO PER IL PERIODO GENNAIO 2023 - AGOSTO 2024. CIG 94136440C8.

CAPITOLATO TECNICO/CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONTRATTO

Allegato 5 - LISTA MERCEOLOGICA DELLE DERRATE ALIMENTARI

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 menu da servire agli utenti. Si sottintende che tutti i prodotti alimentari devono al momento della consegna 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, compreso il preimballo, da qualsiasi alterazione e danneggiamento.

Oltre a quanto già previsto dalla delibera della Giunta Regionale n. 2188 del 13 dicembre 2012 (La ristorazione scolastica, linee guida della regione Friuli Venezia Giulia)

I prodotti a denominazione di origine protetta DOP e i prodotti a indicazione geografica protetta IGP devono essere conformi alle norme previste per la propria tipicità e caratteristiche come indicato dal Reg. (UE) n. 1151/2012. I prodotti DOP e IGP richiesti sono: prosciutto crudo di San Daniele DOP, Bresaola della Valtellina DOP, gorgonzola DOP, quartiolo DOP, robiola DOP, taleggio DOP, Asiago DOP, fontina DOP, Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Montasio DOP.

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai Reg. (CE) 2018/848. I prodotti biologici richiesti sono indicati nei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione (PANGPP), adottati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. (DM 10.03.2020)

I prodotti agroalimentari tradizionali PAT devono essere conformi al D.M. 08/09/1999, n. 350 del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e successive integrazioni. I prodotti PAT della Regione Friuli Venezia Giulia richiesti per la fornitura in oggetto sono: formaggio latteria, formaggio tabor.

I prodotti agroalimentari a marchio di qualità a carattere collettivo della Regione Friuli Venezia Giulia denominato "Agricoltura Ambiente Qualità – AQUA" devono essere conformi alla legge regionale n. 21/2002. I prodotti a marchio AQUA richiesti sono: mele, patate.

I prodotti agroalimentari da commercio equo e solidali sono quei prodotti ottenuti, preparati e distribuiti da organismi che aderiscono ai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborati ed approvati da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO o equivalenti. I prodotti del commercio equo e solidale richiesti sono: ananas, banana, cacao, cioccolato, tè.

Ciò premesso, si richiama quanto disposto dall'art. 144 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016 e s.m.i. 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.

L'Amministrazione contraente si riserva la facoltà di poter richiedere al Fornitore l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato - di equivalente valore economico - previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dai menù.

Ciò premesso potrà essere autorizzato:

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

PRODOTTI A BASE DI CEREALI

Pane BIO: fresco, a lievitazione naturale, fornito giornalmente, 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 idonea 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", pane tipo integrale, pane di semola, pane di semolato, pane ai cereali; ingredienti rispettivamente: farina di grano tipo "0" o integrale, semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito, acqua, sale
- pane speciale al latte, all'olio (esclusivamente olio extra vergine di oliva) o con aggiunta di semi anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive – il pane deve essere preparato con gli ingredienti di cui al punto precedente, assenti oli tropicali e sciroppo di glucosio/fruttosio

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 BIO: prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate

Pasta BIO: di semola di grano duro, integrale e paste speciali di semola di grano duro e altri cereali. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore rispondente alla tipologia specifica, 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 e più idonei

Pasta secca all'uovo BIO: dovranno avere, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche della pasta di cui al punto precedente dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei

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

Pasta fresca ripiena BIO: in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno dovrà essere di spinaci o qualsiasi altra verdura, ricotta, formaggio parmigiano reggiano e lo stesso ripieno non dovrà essere inferiore al 25% di peso totale del prodotto

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

Riso BIO: tutte le varietà e gradi di raffinazione, parboiled. Deve risultare di ultimo raccolto, essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto

Orzo BIO: diversi gradi di raffinazione

Altri cereali e derivati BIO: semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo "0", "1", "2" integrale, farina di mais per polenta, chicchi o fiocchi di riso, avena, farro, miglio, grano saraceno e mais (corn flakes unici ingredienti mais, malto o miele), riso soffiato, cous-cous, burgul

Prodotti da forno confezionati e/o freschi BIO: conditi esclusivamente con olio extra-vergine di oliva, di mais, di girasole, di sesamo, assenti oli tropicali e sciroppo di glucosio/fruttosio; tipologie:

- gallette di mais, riso, farro e di altri cereali
- fette biscottate, grissini, crackers, pane biscottato e simili
- biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo "0", integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova, frutta fresca, frutta disidratata, frutta secca e oleosa, yogurt, cacao, amido di frumento, malto, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali
- pan di Spagna, crostata di marmellata e simili, preparati con gli ingredienti di cui ai punti precedenti

I prodotti da forno per gli spuntini, se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali, non devono essere monodose.

GNOCCHI

Gnocchi di patate BIO: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva o gelo, 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, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio di semi di girasole, sesamo o mais, preparati anche con spinaci, zucca, radicchio

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIO

Frutta e verdura fresche BIO: la consegna dei prodotti stagionali dovrà rispettare il calendario della stagionalità; nel caso la frutta e la verdura siano classificate dalla normativa comunitaria dovranno appartenere a tutte le categorie tranne quella di qualità inferiore per quello specifico prodotto. Non sono previsti i funghi. Per garantire una maggiore freschezza si consiglia una fornitura almeno bisettimanale. Si richiede la consegna di prodotti come indicato nel calendario della stagionalità di seguito riportato (Tabelle 1 e 2). Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione regionale e secondariamente nazionale e comunitaria. I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, essere di recente raccolta, integri delle loro qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare. Dovrà essere assicurata una opportuna varietà (almeno quattro tipologie diverse di frutta e verdura nella stessa settimana). La verdura IV gamma potrà essere utilizzata solamente per alcuni tipi di insalata.

Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie al fine di consentire il trasporto, una discreta conservazione a temperatura ambiente, le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali della ristorazione collettiva. Inoltre devono essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili (lesioni da agenti fisici, chimici e biologici, marciumi, imbrunimenti, abrasioni, screpolature), sapori e odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuber. La frutta e la verdura freschi non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura. Patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma.

Sugli imballaggi, che dovranno essere sempre nuovi e puliti, saranno apposte in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile tra l'altro le seguenti indicazioni:

- denominazione prodotto, varietà e tipo;
- sede della ditta confezionatrice e/o produttrice del prodotto;
- se prevista, calibratura, con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei prodotti;
- relativamente al regime di agricoltura biologica i riferimenti previsti dalla normativa comunitaria.

Tabella 1 "Calendario delle stagionalità di fornitura della verdura"

Disponibili con regolarità durante l'anno: aglio, aromi, bietole, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

gennaio: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

febbraio: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

marzo: asparagi, bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci;

aprile: asparagi, bietole, carciofi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, spinaci;

maggio: asparagi, bietole, carote, cavoli, cicorie, fagiolini, fave, finocchi, insalate, patate, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, spinaci;

giugno: asparagi, bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine;

luglio: bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine;

agosto: bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucche, zucchine;

settembre: bietole, broccoli, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche, zucchine;

ottobre: bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, porri, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche;

novembre: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

dicembre: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche.

Tabella 2 "Calendario delle stagionalità di fornitura della frutta"

Disponibili con regolarità durante l'anno: ananas, banane, frutta esotica, limoni, mele, pere;

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

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

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

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

maggio: arance, banane, ciliege, fragole, kiwi, mele, limoni;

giugno: albicocche, banane, ciliege, fragole, pesche, susine, limoni;

luglio: albicocche, banane, ciliege, fichi, cocomeri, pesche, pere, susine, meloni, limoni;

agosto: banane, cocomeri, fichi, mele, pesche, pere, susine, uva, meloni, limoni;

settembre: banane, fichi, mele, pere, susine, uva, meloni, limoni;

ottobre: banane, cachi, mele, pere, uva, limoni;

novembre: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

dicembre: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni.

CARATTERISTICHE DELLA FRUTTA FRESCA

Per quanto riguarda la frutta, dovranno essere garantite: mele tradizionali FVG di varie tipologie, fra cui golden, delicious, stark..., pere (es. williams, abate, kaiser, conference...); uva da tavola bianca e nera; pesche a pasta gialla e bianca; prugne rosse e gialle.

Macedonie e frullati dovranno essere preparati esclusivamente con la frutta fresca avente le caratteristiche di cui al punto precedente.

Verdure surgelate BIO: le verdure surgelate dovranno rispondere ai 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, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei (filth-test negativo).

Il materiale vegetale estraneo e le difettosità (es.: infiorescenze, radici, foglie gialle avvizzite, ortaggi attaccati da parassiti, erba, piselli fuori calibro, vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità eccessivamente molli, unità o parti di essa decolorate o macchiate, unità avvizzite, fagiolini non spuntati; ecc..) dovranno essere max 10 pezzi per Kg di prodotto.

La stazione appaltante si riserva di escludere le verdure surgelate che, pur soddisfacendo i requisiti di legge, non rispondono ai requisiti organolettici soddisfacenti.

L'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità, utilizzandola al massimo una volta per settimana come contorno e una volta a settimana come ingrediente (ad esempio a integrazione nelle minestre). Tipologie: asparagi, bietina, carciofi, fagiolini fini, spinaci.

Legumi freschi BIO: fagioli, piselli, fave

Legumi secchi BIO: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti

Legumi surgelati BIO: si richiamano le stesse caratteristiche indicate per le verdure surgelate; le tipologie ammesse: piselli finissimi, legumi misti, fagioli.

UOVA

Ovoprodotto BIO: uova di gallina intere sguosciate e pastorizzate.

Uova di gallina fresche BIO: prodotte da animali allevati a terra di categoria A extra, categoria di peso "S", "M" oppure "L".

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

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 ed ininterrotta. Vi deve essere nel prodotto 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, la data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna.

Tutte le carni avicole, bovine e suine dovranno avere un tempo di scadenza superiore o uguale a quanto indicato nella tabella 3 "Termini di conservabilità residua".

Il colore deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi e coaguli sanguigni.

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, l'odore deve essere tipico del prodotto fresco. L'involucro deve essere ben aderente alla carne.

Carni bovine fresche refrigerate BIO: Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, categoria A, e dovranno subire un congruo processo di frollatura, con grana fine o quasi fine, appartenere alla classe di conformazione U, 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 UE).

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 fresche di suino BIO: le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da suini appartenenti a categoria di peso L e classe di carnosità U, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

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

Carni avicunicole fresche refrigerate BIO: 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 di coniglio BIO: disossato.

Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDI O COTTI

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 di produzione nazionale o regionale, 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 e nitriti.

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli con disciplinare DOP

Bresaola punta d’anca della Valtellina IGP

PRODOTTI ITTICI

Prodotti freschi o in confezioni sotto vuoto o surgelati, adatti all’utenza (anche con particolare attenzione al rischio spine) e congruenti con quanto indicato dei CAM. I prodotti ittici surgelati devono essere adeguatamente confezionati, imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura e la zona di provenienza (zone FAO 27, 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;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

Trota e filetti di trota freschi

Hamburger di trota freschi: unici ingredienti: trota, pane grattugiato, olio monoseme, sale.

Filetti o tranci di pesce, cefalopodi freschi o surgelati: devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%. La fornitura potrà riguardare: sarde (*Sardina pilchardus*), sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), sugaro (*Trachurus mediterraneus*), palamita (*Sarda sarda*), platessa (*Pleuronectes platessa*), spatola (*Lepidopus caudatus*), merluzzo (*Gadus Morhnua*), merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), mormora (*Lithognathus mormyrus*), nasello (*Merluccius Merluccius*), palombo (*Mustelus Mustelus*), orata (*Sparus Aurata*), branzino (*Dicentrarchus Labrax*), salmone (*Salmo Salar*), cefalo (*Mugil Cefalus*), halibut (*Hippoglossus hippoglossus*), sogliola (*Solea Vulgaris*; *Solea lascaris*), sgombro (*Scomber scombrus*), trota salmonata (*Oncorhynchus spp*), calamari (*Loligo Vulgaris*), seppie (*Sepie Officinalis*), seppioline (*Sepiola Roudaleti*), polpo (*Octopus Vulgaris*), totani (*Todarodes sagittatus*), tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*).

Tutti i prodotti ittici dovranno rispettare la taglia minima di cui all’All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Filetti di trota cotti al vapore in confezioni sottovuoto: Filetti di trota (*Oncorhynchus Mykiss*) cotti al vapore in confezioni sottovuoto, privi di miospine, il pesce deve essere consegnato allo stabilimento di

trasformazione entro le 24 ore dalla pesca e il processo di trasformazione deve iniziare entro le 24 ore dal ricevimento. Contenuto di sale inferiore a 1,5 g.

Tonno all'olio di oliva: 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 e i pezzetti di tonno non devono superare il 5% del peso totale.

Sgombro all'olio di oliva da alternare al tonno

Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto", né prefritto, preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Latte BIO: latte di alta qualità fresco pastorizzato intero

Yogurt di latte intero BIO

Yogurt alla frutta BIO: costituito esclusivamente da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta, assenti additivi

Ricotta BIO: 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 BIO, crescenza BIO, robiola DOP, stracchino BIO, taleggio DOP

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

Formaggi a pasta dura: Asiago DOP, fontina DOP, Montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, latteria di produzione FVG 60 giorni di stagionatura, pecorino DOP e caprino fresco

Formaggi stagionati: Grana padano DOP, Parmigiano reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi

OLI E GRASSI

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

Burro BIO: pastorizzato, fresco

VARIE

Pomodori pelati: BIO tipo San Marzano ed altre varietà di selezione tradizionale, provenienti dall'ultimo raccolto debbono essere interi, sani e privi di pelle, di peduncoli, di colorazioni anomale, di lesioni. I frutti devono essere confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione. Debbono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%.

Passata di pomodoro BIO

Olive nere o verdi snocciolate al naturale BIO

Miele: vergine italiano di un unico fiore

Preparato di frutta a base di...BIO: preparazione con minimo 60 g di frutta su 100 g di prodotto, gusti vari, assente sciroppo di glucosio

Zucchero di barbabietola

Zucchero di canna proveniente dal commercio equo solidale

Polveri lievitanti e lievito di birra

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

Cacao: in polvere non zuccherato

Cioccolato EQUOSOLIDALE: al latte, al 70% di cacao

Gelati: devono essere confezionati esclusivamente con panna, latte intero o scremato, uova, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine

Aceto di mele BIO

Sale marino iodato grosso e fine

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

Frutta essiccata: fichi, prugne, albicocche, uva sultanina

Altri prodotti: seitan, tofu, latte di riso e di mandorle

Alimenti da utilizzare per la preparazione delle diete speciali e delle alimentazioni particolari

CONSERVABILITÀ 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 3 “Termini di conservabilità residua” distinta per tipologia merceologica:

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

Burro	30 giorni
Carni avicole sottovuoto	12 giorni
Carni bovine sottovuoto	21 giorni
Carni suine sottovuoto	21 giorni
Conserven di pomodori pelati	4 anni
Formaggi freschi	15 giorni
Gnocchi di patate freschi, sottovuoto o atmosfera protettiva	15 giorni
Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità	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 entro 3 giorni dal confezionamento, consumo entro 10 giorni dalla scadenza
Verdure IV gamma	Consegna entro 48 ore dal confezionamento, consumo entro 48 ore dalla consegna
Yogurt	15 giorni