



COMUNE DI TRICESIMO

Medaglia d'oro al merito civile – Eventi sismici 1976

CASA di RIPOSO 'Nobili de Pilosio'

PEC: comune.tricesimo@certgov.fvg.it

ALLEGATO 4 - SPECIFICHE TECNICHE PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

Le specifiche tecniche riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venire impiegati come alimenti tal quali o come ingredienti per la preparazione del menù da servire alle persone anziane accolte nella Casa di Riposo "Nobili de Pilosio" del Comune di Tricesimo.

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 e organolettiche, esenti, compreso il preimballo, da qualsiasi alterazione e danneggiamento.

Con riguardo alle raccomandazioni del Ministero della Salute contenute nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (2021) si propone di preferire prodotti freschi e locali/regionali, in particolare per frutta, ortaggi, pane, latte, carne e di garantire almeno il 70% di prodotto fresco sulla totalità degli ortaggi utilizzati.

GRUPPO1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Per la conservazione delle carni deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante e ininterrotta. Vi deve essere nel prodotto l'assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni. Le carni in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate e la data di confezionamento non deve essere antecedente a quattro 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.

1. CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE

I tagli delle carni avicunicole, sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco – rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di buona consistenza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità.

Tagli anatomici:

pollo intero eviscerato

cosce e sovra cosce di pollo

petto di pollo

fesa di tacchino

busto con cosci di faraona disossata

busto con cosci di anatra disossata

busto con cosci di coniglio disossati
Frattaglie: fegato di pollo fresco refrigerato in s/v.

2. CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

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

Tagli anatomici

Per arrosto: fesa esterna, scamone, filetto, lombata

Per fettine/bistecche: fesone di spalla, lombata, girello, scamone, filetto, roast beef

Per spezzatino: girello di spalla, sottospalla, noce, fesa, scamone

Per brasato: girello, noce, scamone

Per ragù, polpettoni e hamburger: carne macinata dei tagli sopra elencati

Frattaglie: trippa di bovino fresca in sottovuoto o surgelata, fegato di vitellone fresco refrigerato in s/v.

3. CARNI SUINE E ALTRE CARNI

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

Tagli anatomici:

carré, filetto, lonza, carré, polpa di coscia.

Altre carni:

cinghiale, capriolo, fagiano

GRUPPO 2: PRODOTTI ITTICI

Prodotti freschi o in confezioni s/v o surgelati. I prodotti dovranno essere di provenienza della zona di cattura FAO 27, FAO 37.

La **trota iridea** e la **trota iridea salmonata** devono provenire da allevamenti del Friuli Venezia Giulia secondo disciplinare AQuA.

I **prodotti surgelati/IQF** in filetti o tranci devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%. La fornitura deve riguardare: sarde (*Sardina pilchardus*), sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), merluzzo (*Gadus Morhua*), sugaro (*Trachurus mediterraneus*), palombo (*Mustelus mustelus*), orata (*Sparus Aurata*), branzino (*Dicentrarchus Labrax*), platessa (*Pleuronectes platessa*), merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), salmone (*Salmo Salar*), cefalo (*Mugil Cefalus*), sgombero (*Scomber scombrus*), mormora (*Lithognathus mormyrus*), nasello (*Merlucius Merlucius*), tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), halibut (*Hippoglossus hippoglossus*), sogliola (*Solea Vulgaris*; *Solea lascaris*), trota iridea e iridea salmonata (*Oncorhynchus mykiss*), persico reale (*Perca fluviatilis*), calamari (*Loligo Vulgaris*), seppie (*Sepia Officinalis*), sepioline (*Sepiola Roudedeleti*), polpo (*Octopus Vulgaris*), totani (*Todarodes sagittatus*).

Sono conformi tutte le specie ittiche provenienti da attività di pesca sostenibile e appartenenti a specie locali.

I prodotti surgelati dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, apprezzabile odore ammoniacale prima e dopo la cottura, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Altri prodotti ittici surgelati: vongole e cozze sgusciate, anelli di calamari, gamberi (Gambero indopacifico), gamberetti (*Pandalus Borealis*, *Palaemon spp.*).

Pesce fresco (intero, filetti o tranci anche confezionati sottovuoto): tutte le specie sopra indicate e quelle appartenenti alle specie locali.

Il pesce fresco di stagione deve essere offerto almeno 1 volta al mese come ingrediente o come porzione intera in base alla disponibilità.

Gamberi e gamberetti in salamoia

Pesce affumicato in sottovuoto: aringa e salmone.

Filetti di trota cotti al vapore in confezioni sottovuoto: devono essere privi di miospine, il pesce dovrà essere consegnato allo stabilimento di trasformazione entro 24 ore dalla pesca e il processo di trasformazione deve iniziare entro le 24 ore dal ricevimento.

Tonno all'olio d'oliva: il prodotto dovrà essere 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.

Pesce sott'olio: Filetti di alici, sardine e sgombero all'olio d'oliva.

Baccalà mantecato fresco, stoccafisso

GRUPPO 3: PRODOTTI LATTIERO – CASEARI

Latte: alta qualità fresco pastorizzato intero.

Latte UHT: utilizzato come ingrediente (es. purea di patate).

Burro: pastorizzato, fresco.

Yogurt di latte intero: le confezioni ben sigillate dovranno essere da 125 g.

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

Panna: di latte vaccino fresca.

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

Ricotta affumicata

Formaggi spalmabili tipo Philadelphia

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

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

Formaggi a pasta dura: asiago DOP, Montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, latteria stagionatura superiore a 60 giorni, formaggio Fagagna, pecorino e caprino fresco, Emmenthal.

Formaggi stagionati: grana padano DOP, parmigiano reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa tra i 18 e i 24 mesi. Non è ammessa la fornitura di parmigiano reggiano o grana padano grattugiato. È ammessa la distribuzione del formaggio stagionato grattugiato in monodose solo in situazioni di emergenza pandemica.

A soli fini precauzionali, essendo l'utenza vulnerabile, è vietata la somministrazione di formaggi a latte crudo o termizzato (non pastorizzato) con stagionatura inferiore ai 12 mesi. Il loro utilizzo può essere previsto solo nelle preparazioni che prevedono cottura (frico, pasta ai formaggi, tortini, etc.).

Mascarpone

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

GRUPPO 4: PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDI E COTTI NAZIONALI

Dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia; le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nel capitolo per le materie prime da cui derivano.

Prosciutto Cotto Alta Qualità

Prodotto con cosce refrigerate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia, esaltatori di sapidità. 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 nitriti.

Prosciutto cotto Praga e prosciutto cotto affumicato

Prosciutto Crudo con Disciplinare DOP

Bresaola Punta d'anca della Valtellina IGP

Fesa di Tacchino arrosto

Pancetta tesa e pancetta arrotolata

Speck IGP

Mortadella di Bologna IGP

Salame nostrano

Salame Ungherese e Salame Milano

Coppa nostrana

Cotechino

Musetto

Salsiccia fresca

Würstel di carne mista bovino-suino, di pollo

GRUPPO 5: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta e verdura fresche

Tutti i prodotti ortofrutticoli freschi dovranno essere di produzione nazionale, rispondere alle Norme di Qualità per i prodotti ortofrutticoli commercializzati all'interno dell'Unione Europea di cui ai relativi regolamenti là dove siano previsti e, in mancanza di questi, secondo le norme di qualità edite dall'I.C.E. (Istituto per il Commercio Estero). Sugli imballaggi dovranno essere apposte le indicazioni relative a: imballatore o speditore, natura del prodotto, origine del prodotto e caratteristiche commerciali (categoria e calibro).

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di prima categoria o di categoria extra ove prevista, commercialmente esente da difetti, di presentazione accurata ed avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo, essere privi di ogni residuo di antiparassitari o fertilizzanti, presentare le peculiari caratteristiche della specie e cultivar richiesti, non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza quali alterazioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo. I prodotti dovranno essere puliti, interi, esenti da sapori e odori estranei, non presentare aumento artificioso di umidità, né trasudare acqua di condensazione per effetto di improvviso sbalzo termico, essere omogenei ed uniformi. Gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non debbono essere surriscaldati, non presentare alterazioni di colore e, a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso. La frutta non dovrà presentare polpa ammezzata e/o fermentata in processi incipienti o di evoluzione.

Banane e ananas devono provenire da commercio equo e solidale.

Per tutte le verdure e la frutta si deve seguire la disponibilità stagionale come da LLGG per la ristorazione nelle residenze per anziani.

Insalata a foglia larga: deve essere costituita ogni volta da più tipo tra lattuga cappuccio e romana, indivia riccia, scarola, radicchio verde e rosso, iceberg. Deve avere cespi interi turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa comunitaria.

Aglio, cipolla non dovranno essere stati trattati con radiazioni gamma.

Verdure surgelate:

Tipologie: asparagi punte, bietina, broccoli, cime di rapa, spinaci, cuori di carciofo, fagiolini fini, funghi, preparati per minestra.

I requisiti di questi prodotti sono quelli previsti da normativa. 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 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'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità della rispettiva verdura fresca utilizzandola al massimo per 4 volte alla settimana come contorno e 3 volte alla settimana come ingrediente.

Ortaggi IV gamma: zucca, patate.

Rape rosse precotte sottovuoto

Verdure al naturale: giardiniera di verdure, mais sgranato.

Verdure fermentate in vaso: brovada, crauti.

GRUPPO 6: LEGUMI

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

Legumi surgelati: piselli finissimi, legumi misti, fagioli.

Legumi e cereali per zuppe: si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare "zuppe". I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o corpi estranei.

Farine di legumi

GRUPPO 7: CONSERVE

Pomodori pelati

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 correttivi, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

Polpa e passato di pomodoro

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

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%.

Olive nere e verdi snocciolate in salamoia: il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati 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 spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Pesto alla genovese: preparato con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio extravergine d'oliva.

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

Sottolio: melanzane, zucchine, pomodori, carciofi.

Sottaceto: cetrioli, cipolline.

Capperi al naturale.

GRUPPO 8: CEREALI E DERIVATI E GNOCCHI

Pasta secca

Pasta di semola di grano duro, pasta 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 mezzo 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 all'utenza.

Pasta secca all'uovo

prodotta esclusivamente con semola e dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei all'utenza.

Pasta fresca e pasta fresca all'uovo

prodotta esclusivamente con semola e, per la pasta fresca all'uovo, uova fresche intere esente da additivi. La pasta fresca potrà essere confezionata sottovuoto e in atmosfera protettiva.

Pasta per lasagne secca, fresca in ATM o sottovuoto, o surgelata

Stesse caratteristiche della pasta fresca all'uovo.

Pasta ripiena fresca e secca

La pasta ripiena fresca refrigerata dovrà essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno dovrà essere di carne oppure di ricotta, formaggio Parmigiano Reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pane grattugiato, sale, noce moscata.

Detto ripieno, non inferiore al 30% per i tortellini e al 40% per i ravioli rispetto alla pasta, deve essere così composto:

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

Dopo la cottura i prodotti si devono presentare con la consistenza soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato con assenza di retrogusto.

Le confezioni devono essere di quantità adeguata a soddisfare le esigenze giornaliere, in modo da evitare avanzi di prodotto sfuso.

Pasta sfoglia

Per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati, preparata con farina, olio di girasole o olio d'oliva o burro o sale.

Crespelle fresche refrigerate o surgelate da farcire

Ingredienti ammessi farina di grano tenero, uova pastorizzate, latte intero o parzialmente scremato, olio di semi.

Passatelli

Ingredienti ammessi uova pastorizzate, pane grattugiato (farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio a pasta dura, sale, farina di grano tenero tipo "00", noce moscata, pepe, burro.

Cjarsons PAT: Freschi confezionati sottovuoto o surgelati.

Gnocchi di patate

Freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati 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, radicchi. Non è ammessa la presenza di derivati quali fiocchi o fecola di patate.

Gnocchi di semolino

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

Riso

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

Di diversi gradi di raffinazione.

Altri Cereali

Semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo "00", "0", "1", integrale, farina di mais per polenta, fiocchi di avena e di altri cereali, farro, riso soffiato, cous-cous precotto a vapore, bulghur.

GRUPPO 9: PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane fresco

Il pane deve essere fornito giornalmente e rispondente ai requisiti stabiliti dal Decreto Interministeriale 131/2018 (è vietato l'utilizzo di pane conservato con il freddo, refrigerato o surgelato o con altre tecniche e poi rigenerato). Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche sanitarie atte a prevenire contaminazioni crociate come disposto dall'art. 26 della Legge 580/1967. 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 "00", "0", pane integrale, pane di semola, pane di semolato, pane ai cereali; ingredienti rispettivamente: farina di grano tipo "00", "0" o integrale, semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito di birra, acqua, sale (ridotto contenuto di sale $\leq 1,8\%$);
- pane speciale al latte, all'olio extra vergine d'oliva o con aggiunta di semi anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive;
- pane delle tipologie sopraindicate a ridotto contenuto di sale.

È implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere, ecc.

Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata e igienica copertura. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo.

Pane grattugiato

Deve essere prodotto da pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate.

Prodotti da forno confezionati e/o freschi

Devono essere conditi esclusivamente con olio extra vergine d'oliva, di mais, di girasole, di sesamo, tipologie:

- gallette di mais, riso, farro e altri cereali
- fette biscottate, grissini, cracker, pane biscottato e simili;
- biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo "0", "00", integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova, frutta fresca, frutta disidratata, frutta secca e oleosa, yogurt, cacao, amido di frumento, malto glucosio, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali, acido ascorbico (Vit C) E300 – E304, tocoferolo (Vit E) E306 – E309, lecitine E322, acido citrico E330 – E333 (assenti altri tipi di grassi non specificati e altri additivi). Le confezioni debbono presentarsi intatte e sigillate e debbono rispondere a tutti i requisiti di legge. I prodotti debbono essere freschi e non debbono presentare odore, sapore o colore anomalo o sgradevole. I biscotti non debbono presentare in modo diffuso anomalie quali: presenza di macchie, spezzature e tagli, rammollimenti atipici. Devono essere previsti anche biscotti altamente solubili tipo Plasmon per gli ospiti disfagici.
- pan di Spagna, crostata di marmellata e simili, oltre agli ingredienti di cui ai punti precedenti, preparati anche con frutta fresca.

Pasta lievitata

Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito di birra e sale, unico grasso ammesso: olio extra vergine d'oliva. Se confezionato l'impasto crudo deve avere etichettatura conforme alla normativa vigente. Se non confezionato deve essere avvolto in carta per alimenti a soli fini igienici. Non è ammessa la fornitura di pizza precotta.

GRUPPO 10: UOVA

Ovoprodotto: uova di gallina intere sguosciate e pastorizzate.

Uova di gallina fresche: da allevamenti a terra o biologiche di categoria A, categoria di peso "S", "M" oppure "L".

GRUPPO 11: CONDIMENTI

Olio extra vergine di oliva: ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente per spremitura a freddo, prodotto e confezionato in Italia.

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

Aceto di mele e di vino

Sale marino iodato fine e grosso, anche integrale

GRUPPO 12: PRODOTTI DOLCIARI

Cioccolato da commercio equo e solidale

Cacao in polvere non zuccherato da commercio equo e solidale

Orzo macinato e solubile

Caffè macinato e solubile

Cioccolato in tavolette: al latte, al 70% cacao **da commercio equo e solidale.**

Crema di cioccolata e nocciole spalmabile, con almeno il 20% di pasta di nocciole, assenti glucosio e oli tropicali.

Budini o dessert confezionati in monodose

Preparati con uova, zucchero e farine/amidi, assenti glucosio, oli tropicali e grassi idrogenati. Debbono essere stabilizzate mediante trattamenti termici UHT.

Preparati in polvere per budini: senza zuccheri aggiunti.

Preparati a base di frutta: preparazione con minimo 60 grammi di frutta su 100 grammi di prodotto, gusti vari.

Miele monofiore, miele friulano e del Carso triestino in monodose per le colazioni

Infusi di erbe e di frutta

Camomilla

Tè anche deteinato in filtri

Marmellate e confetture

Debbono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge. All'esame organolettico non si debbono riscontrare: caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, sapori estranei, ammuffimenti. Per le colazioni devono essere fornite le confezioni monodose.

Panettoni

preparati con farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali).

Colombe pasquali

preparate con farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova, fresche di categoria A, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali).

Crostoli, torte e dolci tradizionali (gubana, presnitz, pinza, crostata, strudel, strucchi).

Lievito per dolci e per pizza.

Frutta essicata: fichi, prugne, albicocche, uva sultanina.

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

Zucchero: di barbabietola e di canna.

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

GRUPPO 13: ALTRI PRODOTTI

Omogeneizzati e liofilizzati

Debbono essere prodotti e confezionati secondo quanto previsto dalla vigente normativa. Debbono essere forniti in tutte le tipologie richieste (es: manzo, vitello, pollo, cavallo, agnello, coniglio, pesce, frutta, ecc....).

Preparato per brodo

A base di estratti vegetali, senza glutammato.

GRUPPO 14: BEVANDE

Vino da tavola bianco e rosso

Acqua minerale naturale e gassata in bottiglie da 1,5 L e 0,5 L

Succhi di frutta. Nell'etichetta deve essere riportata la dicitura "contiene naturalmente zuccheri" Devono essere al 100% non ricostituiti e forniti in gusti vari.

Spremuta d'arancia pastorizzata senza zuccheri aggiunti.

Preparati alla frutta per bevande

Sciropi a base di glucosio e aromi (lampone, cedrata, amarena, menta, ecc.).

Bevande gassate: aranciata, coca cola, (in occasione di ricorrenze).

GRUPPO 15: ALIMENTI DIETETICI

Nel caso di diete speciali quali dieta no glutine, no latte, no uova, no uova e latte o qualsiasi altra dieta richiesta dall'utente, in seguito a certificazione medica, 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.

Prodotti senza glutine

Latte e yogurt di soia

Seitan

Tofu

Latte di riso e di mandorle

Succhi di frutta per diabetici

Gelati per diabetici

Prodotti dolciari per diabetici

Marmellata per diabetici