



ALLEGATO n.11 AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

“Specifiche Tecniche Relative Alle Derrate Alimentari”

INDICAZIONI

Fatti salvi i requisiti minimi stabiliti dalle Linee di indirizzo e dai CAM, si deve obbligatoriamente prevedere l'utilizzo dei seguenti prodotti:

BIOLOGICI:

- Frutta
- Verdura
- Pasta
- Riso
- Olio extravergine di oliva
- Yogurt
- Cereali (orzo, farro, ecc...).

DOP (denominazione di origine protetta), **I.G.P.** (indicazione geografica protetta):

- Montasio
- Asiago
- Casatella
- Grana Padano
- Piave
- Taleggio

PREMESSA GENERALE

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

FONTEI PROTEICHE: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati.

E' consigliato alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche rispettando le frequenze previste dalle *“Linee di Indirizzo in materia di Ristorazione nelle strutture assistenziali extra ospedaliere delle Ulss del Veneto”*.

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 dell'Istituto. Si sottintende che tutti i prodotti alimentari devono: 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.

Sono esclusi alimenti provenienti da colture OGM.

Sono esclusi alimenti con residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari, nitrati additivi e conservanti salvo le quantità minime previste dalla normativa di legge.

Sono esclusi alimenti con conservanti, coloranti e grassi idrogenati.

Sono da preferire prodotti italiani ad eccezione di quelli provenienti da produzioni

esclusivamente estera (es. banane).

Potrà essere concordato:

1. l'utilizzo di particolari derrate alimentari in festività, feste, incontri conviviali con piatti a tema;
2. la variazione migliorativa in merito a qualità, tipologia, formato delle derrate alimentari impiegate;

- **Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio, bovino, tacchino, suino ed equino.
- **Pesce:** il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetto di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie, halibut, salmone, cernia). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere pre-fritti, ricostruiti e cotti mediante frittura. Tutto il pesce surgelato non deve essere ottenuto da pesci ricomposti.
- **Tonno:** al naturale, o all'olio di oliva od olio extravergine.
- **Formaggio:** si dovranno preferire formaggi D.O.P., e comunque esenti da polifosfati aggiunti, e conservanti.
- **Prosciutto:** va utilizzato prosciutto crudo o prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto da coscia.
- **Pasta:** deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Si preferiscono formati di diffuso uso locale.
- **Riso:** utilizzare riso nazionale, arborio, vialone ecc.. anche riso integrale o semi-integrale.
- **Gnocchi di patate:** freschi o surgelati, senza aggiunta di additivi e preparati solo con: patate, farina di grano tenero "00", uova, acqua, sale e/o con aggiunta di ortaggi: spinaci, zucca etc.; imballaggio, etichettatura e trasporto secondo norme vigenti.
- **Purè di patate:** deve essere preparato con patate fresche o prodotti di 4 gamma.
- **Pane:** utilizzare pane fresco di giornata prodotto localmente, evitando pane surgelato o riscaldato alternato a pane integrale.
- **Cereali:** introdurre anche altri cereali quali farro, miglio, orzo perlato ecc..
- **Uova:** per le preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, devono essere di categoria "A extra" di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude;
- **Prodotti da forno:** vanno evitati i prodotti contenenti grassi idrogenati o grassi vegetali non idrogenati (palma, palmisto, cocco). Fette biscottate senza zucchero con farina bianca e/o integrale, grissini, crackers non salati in superficie, pane biscottato senza grassi idrogenati e simili; in confezioni monoporzione; preparati esclusivamente con farina di grano tenero tipo "0" o integrale, amido di frumento, malto, lievito, sale; imballaggio ed etichettatura secondo norme vigenti.
- **Prodotti da forno dolci:** biscotti secchi non farciti composti da farina di grano tenero, zucchero e/o miele, oli vegetali monoseme non idrogenati, latte, polveri lievitanti, aromi, assenti altri additivi; altri ingredienti consentiti: uova, yogurt, amido di frumento, malto, glucosio; imballaggio ed etichettatura secondo norme vigenti.
- **Pasta sfoglia:** per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati, senza grassi idrogenati; imballaggio ed etichettatura secondo norme vigenti.
- **Panettoni, colombe, torte e dolcetti:** senza grassi idrogenati; imballaggio ed etichettatura secondo norme vigenti.
- **Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta. Lo yogurt alla frutta deve avere un tenore di zucchero inferiore a 12g/100g. riso nazionale, arborio, vialone ecc. anche riso integrale o semi-integrale.
- **Conserven e semiconserven alimentari:** i pomodori pelati dovranno essere senza aggiunta di concentrato.

Per i prodotti ortofrutticoli (frutta e verdura fresca) saranno da preferire i prodotti provenienti da produzione italiana. Gli approvvigionamenti di frutta e verdura dovranno essere frequenti e in conformità alla tabella A "Calendario delle stagionalità di fornitura della verdura" e tabella B "Calendario delle stagionalità di fornitura della frutta".

Tutti i prodotti ortofrutticoli dovranno possedere le caratteristiche commerciali di tipo "extra" o "prima" qualità e 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). Etichettatura secondo norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi idonei.

I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, essere di recente raccolta, privi di terrosità sciolta o aderente, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti (lesioni, marciumi, imbrunimenti, abrasioni, screpolature, parassiti, insetti infestanti e priva di segni di attacchi da roditori), da sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberiferi. La frutta e la verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura.

Dovrà essere assicurata una opportuna varietà privilegiando l'uso di prodotti stagionali e non di primizie e produzioni tardive.

Inoltre:

- **Aglio, cipolla, patate** non dovranno essere stati trattati con radiazioni ionizzanti (gamma);
- **Verdure surgelate:** dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima cultivar allo stato di freschezza, non dovranno presentare: corpi estranei, insetti, vegetali diversi da quelli dichiarati, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, formazione di cristalli di ghiaccio per ricongelamento, essiccamenti, disidratazioni, ossidazione dei pigmenti. L'impiego settimanale delle verdure surgelate deve limitarsi ai periodi di difficile reperibilità del prodotto fresco. L'Ente si riserva di escludere verdure surgelate che, pur soddisfacendo i requisiti di legge, non rispondono a requisiti organolettici soddisfacenti e/o ai gusti degli ospiti. È consentito l'impiego delle verdure surgelate nei periodi non di stagione.

- **Legumi secchi:** fagioli, lenticchie, ceci, piselli, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati;

- **Legumi surgelati:** valgono le stesse disposizioni già indicate nel punto "verdure surgelate". È consentito l'impiego esclusivamente dei seguenti legumi surgelati: fagioli, fagiolini "fini", piselli "fini", legumi misti.

- **Frutta fresca e matura:**

calibratura in linea di massima:

- pesche, mele, arance 180 grammi;
- albicocche, mandarini, prugne 60/70 grammi;

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

varietà da alternare per genere di frutta:

- mele: golden, deliciuos, stark, royal gold : calibro 75/80 – 180 grammi;
- pere: williams, abate, kaiser, conferance : calibro 75/80 – 180 grammi;
- uva: bianca e nera;
- pesche/nettarine a pasta gialla e bianca, albicocche, susine, fragole, kiwi, banane, meloni.

succosità degli agrumi:

- arance: contenuto minimo di succo 40%, calibro 70/80 – 180 grammi;
- mandarini e mandaranci: contenuto minimo di succo 35%.

- **macedonie, frullati e frutta cotta:** preparati esclusivamente con la frutta fresca di cui al punto precedente ad eccezione dell'uso di prugne denocciolate come frutta cotta.

Tutta la frutta indicata e oggetto del presente appalto, deve essere necessariamente di tipo extra o di prima qualità.

TABELLA A

CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ DELLE FORNITURE DI VERDURE
GENNAIO
Aglione, bietone, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, sedano rapa, sedano, spinaci, verze, zucche
FEBBRAIO
Aglione, bietola da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, sedano rapa, sedano, spinaci, verze, zucche
MARZO
Aglione, bietola da costa, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavoli cappucci, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, sedano, spinaci, verze, zucche
APRILE
Aglione, asparagi, bietola da costa, carciofi, carote, cavoli cappucci, cipolle, finocchi, insalate, insalate, patate, pomodori, ravanelli, sedano, spinaci, zucchine, zucche
MAGGIO
Aglione, asparagi, bietola da costa, carciofi, carote, cavoli cappucci, cipolle, finocchi, insalate, patate, piselli, pomodori, ravanelli, sedano, spinaci, zucche, zucchine
GIUGNO
Aglione, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, zucche, zucchine
LUGLIO
Aglione, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, zucche, zucchine
AGOSTO
Aglione, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cipolle, fagioli, funghi freschi, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucche, zucchine
SETTEMBRE
Aglione, carote, cavoli cappucci, cipolle, finocchi, insalate, patate, pomodori, porri, ravanelli, sedano, verze, zucche, zucchine
OTTOBRE
Aglione, bietola da costa, carote, cavolfiori, cavoli cappucci, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, pomodori, porri, sedano, spinaci, verze, zucche, zucchine
NOVEMBRE
Aglione, bietola da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cicoria, cipolle, finocchi, funghi freschi, insalate, patate, porri, sedano, spinaci, verze, zucche

DICEMBRE
Aglio, bietola da costa, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, patate, porri, sedano, spinaci, verze, zucche

TABELLA B

CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ DELLE FORNITURE DI 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, pompelmi
MAGGIO
banane, ciliegie, fragole, limoni, mele
GIUGNO
albicocche, banane, ciliege, fragole, limoni, mele, meloni, pesche, prugne
LUGLIO
albicocche, angurie, banane, ciliegie, fichi, limoni, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, ribes
AGOSTO
albicocche, angurie, banane, fichi, lamponi, limoni, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, ribes, uva da tavola
SETTEMBRE
banane, fichi, limoni, mele, melograno, more, pere, susine, uva da tavola
OTTOBRE
arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mele, pere, uva da tavola
NOVEMBRE
arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mele, pere, pompelmi
DICEMBRE
arance, banane, cachi, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi

TABELLA C

PIANO DI CONSEGNA E CONSUMO PRODOTTI	
Vita commerciale residua dei prodotti al momento della fornitura	
Burro	30 giorni dalla data di consegna
Carni avicole	15 giorni dalla data di consegna
Carni bovine	15 giorni dalla data di consegna
Carni suine	15 giorni dalla data di consegna
Conserve di pomodori pelati	4 anni dalla consegna
Formaggi freschi	15 giorni dalla data di consegna consumati non oltre 5 giorni dalla data di scadenza
Frutta fresca	consegna bisettimanale per: albicocche, banane, ciliegie, fragole, pesche consegna settimanale per: mele, pere, agrumi
Gelati	90 giorni dalla data di consegna
Gnocchi di patate freschi	15 giorni dalla data di consegna
Latte	3 giorni dalla data di consegna
Oli	12 mesi dalla data di consegna
Ortaggi surgelati	1 anno dalla data di consegna
Pasta, altri cereali, sfarinati	no stoccaggi > 45 giorni
Paste alimentari ripiene fresche	15 giorni dalla data di consegna
Prodotti da forno	No stoccaggi > 45 giorni
Prodotti ittici congelati/surgelati	90 giorni dalla data di consegna
Prosciutto cotto	60 giorni dalla consegna
Riso	un anno dalla data di consegna
Uova fresche	3 giorni dalla data di confezionamento consumo entro 10 giorni dalla scadenza
Ovoprodotto pastorizzato	10 giorni dalla data di consegna
Yogurt	15 giorni dalla data di consegna

Per quanto non espressamente evidenziato nel Capitolato speciale d'appalto e nel presente documento, nell'acquisto delle derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, la Ditta Appaltatrice si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle citate "Linee di Indirizzo per la Ristorazione nelle strutture assistenziali extra ospedaliere delle Ulss del Veneto".