

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. 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.

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 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 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.

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.

Le singole Amministrazioni contraenti si riservano 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 menu.

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 – BIOLOGICI PER ALIMENTO IL 50% DEL PESO

Pane: 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, pane tipo integrale, pane di semola, pane di semolato, pane ai cereali; ingredienti rispettivamente: farina di grano tipo "0", "1", "2" o integrale, semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito, acqua, sale*
- pane speciale al latte, all'olio (esclusivamente olio extra vergine di oliva, assenti altri oli) o con aggiunta di semi anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive – il pane deve essere preparato con gli ingredienti di cui al punto precedente, senza 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: prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate

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 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: 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: 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: (NO PER IL NIDO) Il ripieno dovrà essere di spinaci o qualsiasi altra verdura, ricotta, formaggio parmigiano reggiano e lo stesso ripieno non dovrà essere inferiore al 25% dl peso totale del prodotto esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore), in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva

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

Riso: tutte le varietà e gradi di raffinazione, parboiled. Deve risultare di ultimo raccolto

Orzo: diversi gradi di raffinazione. Deve risultare di ultimo raccolto

Altri cereali e derivati: 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: conditi esclusivamente con olio extra-vergine di oliva, di mais, di girasole, assenti altri oli 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

GNOCCHI

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 (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 o mais, con eventuale presenza di verdure caratterizzanti (es. zucca, radicchio, spinaci)

Gnocchi di semolino: freschi o 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, sale

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI – BIOLOGICI PER ALIMENTO IL 50% DEL PESO Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Frutta e verdura fresche: 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 nell'Allegato A - **Calendario della stagionalità** del D.M. 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. 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).

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.

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 o da IV gamma avente le caratteristiche di cui al punto precedente.

Verdure surgelate: 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: fagioli, piselli, fave

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

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

UOVA - 100% BIOLOGICHE

Ovoprodotto: uova di gallina intere sguosciate e pastorizzate.

Uova di gallina fresche: 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 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, 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. L’involucro deve essere ben aderente alla carne.

Carni BOVINE fresche refrigerate - BIOLOGICHE PER ALIMENTO IL 50% DEL PESO. UN ULTERIORE 10% IN PESO deve essere se non biologica, certificata nell’ambito del sistema di qualità nazionale zootecnica o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative “benessere animale in allevamento”, “alimentazione priva di additivi antibiotici”, o a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”: 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 SUINE fresche refrigerate - BIOLOGICHE PER ALMENO IL 10% IN PESO oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”: 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 AVICOLE fresche refrigerate – BIOLOGICA PER ALMENO IL 20% IN PESO. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l’applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”. Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all’aperto” devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento: i tagli delle carni avicole, sfuse, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco – rosa 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 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

Carni CONICOLE fresche refrigerate: i tagli delle carni cunicole sfuse, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito rosato tendente al rosso (carni cunicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità

Tagli anatomici:

busto con cosci di coniglio disossati.

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 (NO PER I NIDI D’INFANZIA) - BIOLOGICI PER ALMENO il 30% in peso o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

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 ammoniaca 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 o surgelati: unici ingredienti: trota, pane grattugiato, olio monoseme, sale, la percentuale della frazione lipidica dovrà corrispondere a quella dei filetti di trota

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*), sepioline (*Sepiola Roudedeleti*), polpo (*Octopus Vulgaris*), totani (*Todarodes sagittatus*), tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), cicereello (*Gymnammodytes cicereus*).

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 (NO PER I NIDI D'INFANZIA): 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 (NO PER I NIDI D'INFANZIA)

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

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 - 100% BIOLOGICHE latte di alta qualità fresco pastorizzato intero fresco microfiltrato

Yogurt di latte intero - 100% BIOLOGICHE

Yogurt alla frutta - 100% BIOLOGICHE costituito esclusivamente da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta, assenti additivi

FORMAGGI - BIOLOGICI PER ALMENO il 30% in peso o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

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

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

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 - BIOLOGICO PER ALMENO il 40%: ottenuto per spremitura a freddo

Burro: pastorizzato, fresco

VARIE

Pomodori pelati - BIOLOGICI PER ALMENO il 33%: 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 BIOLOGICA PER ALMENO il 33%:

Olive nere o verdi snocciolate al naturale

Pesto alla genovese: preparato esclusivamente con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio di oliva extra vergine

Miele: vergine italiano di un unico fiore

Preparato di frutta a base di... 100% BIOLOGICHE: 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 - 100% DA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE NELL'AMBITO DI UNO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE RICONOSCIUTO O DI UNA MULTISTAKEHOLDER INIZIATIVE QUALE IL FAIRTRADE LABELLING ORGANIZATIONS, IL WORLD FAIR TRADE ORGANIZATION O EQUIVALENTI: 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

Sale marino iodato grosso e fine

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

Frutta essicata: fichi, prugne, albicocche, uva sultanina

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

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

Piano di approvvigionamento

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
Conserve 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

