



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE
STRUTTURE DELL'ASP AZALEA**

ALLEGATO N° 4 AL CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

SPECIFICHE TECNICHE MERCEOLOGICHE PRODOTTI ALIMENTARI



CARATTERISTICHE MINIME GENERALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

NOTA: il presente elenco non è esaustivo, e potrà essere integrato di comune accordo tra le parti, con presentazione di scheda tecnica descrittiva).

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

PANE: pane comune di tipo "0" o "00" o pane speciale al latte o all'olio di oliva o di tipo integrale. Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o "00" o "integrale", lievito, acqua, sale e latte (nel caso di pane al latte) o olio (nel caso di pane all'olio). Per tutte le tipologie di pane sono preferibili prodotti con un ridotto contenuto di sale, ovvero <1,8% di cloruro di sodio.

PASTA : di semola di grano duro. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati idonei all'utenza.

PASTA ALL'UOVO SECCA O FRESCA: prodotta esclusivamente con semola e uova intere. La pasta fresca potrà essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva.

PASTA FRESCA E PASTA FRESCA RIPIENA: in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, esenti di additivi (coloranti, conservanti ecc.)

PASTA SECCA RIPIENA: Ravioli e tortellini senza additivi aggiunti.

RISO E DERIVATI: riso fine ribe, arborio o carnaroli per risotti e minestre, parboiled

ORZO: brillato

SFARINATI: semola di grano duro (semolino) e farina di mais per polenta, farina di frumento tipo "00"

PRODOTTI DA FORNO: fette biscottate (in monoporzione), crackers, grissini con o senza sale all'olio di oliva in confezioni monoporzione, biscotti frollini (preferibili biscotti a basso tenore di zuccheri aggiunti) in monoporzione o su richiesta in confezioni multiporzione (1 Kg., 500 g. o 250 g.), solubili tipo "Plasmon".

GNOCCHI DI PATATE: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi. Eventualmente preparati anche con spinaci, zucca, radicchi.

UOVA

OVOPRODOTTO: uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate.

UOVA di gallina fresche: da galline allevate a terra, categoria di qualità A extra, di produzione italiana, in confezioni originali

CARNI FRESCHE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati in ambito comunitario e macellati, sezionati 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 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. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione. Il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie e l'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco. L'involucro deve essere ben aderente alla carne.

Carni 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 marezza 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, filetto, lombata, scamone;

per fettine/ bisticche: 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.

Carne di vitello: tagli di anteriore e posteriore di vitello freschi, refrigerati, disossati, confezionati sottovuoto



nei singoli tagli anatomici richiesti. Potranno essere utilizzati i seguenti tagli: fesa, sottofesa, noce, scamone, reale.

Carni suine fresche refrigerate: 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 richiesti: lonza, carrè, filetto, polpa di coscia e di spalla, braciola Cotechino/salsiccia di puro suino, prodotto con carni magre e sistema di lavorazione tradizionale

Carni avicunicole fresche refrigerate o surgelate: 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” .

Tagli anatomici:

- cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
- petto di pollo (con forcina): petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sternone
- sovracosce disossate di pollo, pollo intero disossato
- fesa di tacchino, sovracosce disossate di tacchino, ossobuchi di tacchino
- faraone intere eviscerate e disossate;
- salsiccia di pollo/tacchino: di produzione nazionale di prima qualità e fresca macellazione. Ingredienti: coscia e fesa di tacchino, parti di pollo, potrà contenere una percentuale di carne di maiale come previsto di norma dalle ditte produttrici
- busto con cosci di coniglio disossati.

Wurstel: potranno essere impiegati nella preparazione di alcuni piatti tipo spiedini, insalate fredde, ecc. Solo in casi particolari e su esplicita richiesta della S.A. potranno essere impiegati come secondo piatto.

SALUMI

Prosciutto cotto: confezionato sottovuoto, pezzatura media 6-8 kg. prodotto con cosce refrigerate di produzione nazionale o regionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, né 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.

Prosciutto crudo: di peso non inferiore a Kg. 5,5 se disossato (confezionato sottovuoto) e da 7 ai 9 Kg. se con osso, di produzione nazionale, con stagionatura non inferiore a 12 mesi. Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, privo di odori sgradevoli o anomali.

Bresaola: confezionata sottovuoto

Speck: confezionato sottovuoto, di giusto grado di stagionatura, esente da difetti, di sapore gradevole e drogato in giusta misura.

Salame italiano: dovrà essere confezionato esclusivamente con carne di suino (contenuto di grasso <30%) di stagionatura non inferiore ai 45-60 giorni, ben impastato e aromatizzato, senza punte di rancido, esteriormente sodo, di buon sapore ed odore, con o senza aglio.

Sopressa: prodotto esclusivamente con carni di suino di ottima qualità, provenienti, macinata in maniera grossolana con l'aggiunta di sale e spezie con o senza aglio, di produzione nazionale

Mortadella: assenza di conservanti polifosfati o proteine di soia o del latte; forma, dimensione e lavorazione corrispondenti all'uso tradizionale; odore gradevole ma non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie; il salume dovrà risultare sufficientemente compatto ed atto ad essere affettato sottilmente

Pancetta: confezionata sottovuoto, stesa, affumicata o non affumicata.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI, FORMAGGI E LATTICINI

Latte: fresco pastorizzato parzialmente scremato, o a richiesta latte fresco pastorizzato intero. Latte UHT da usarsi nelle preparazioni di cucina ed eventuali altri usi autorizzati .

Yogurt di latte intero naturale, Yogurt magro con o senza frutta

Yogurt di latte intero alla frutta: costituito da yogurt intero, zucchero, polpa di frutta frullata



Panna di latte vaccino: U.H.T.

Creme al cacao o alla vaniglia: prodotte con una percentuale di latte non inferiore al 80% se richieste in confezioni monodose di 110 / 125 gr.

Formaggi a pasta molle: stracchino, robiola, taleggio, casatella, caciotta fresca, formaggi freschi monodose esenti da additivi, gorgonzola ecc.

Formaggi a pasta filata: mozzarella vaccina, mozzarella di bufala, provola, provolone, scamorza.

Formaggi a pasta dura: asiago, montasio, latteria, fontina, emmenthal ecc.

Formaggi stagionati: grana padano, parmigiano reggiano, interi a pezzi e/o grattugiati (su richiesta confezionato in monoporzione), stagionatura naturale compresa tra 18 e 24 mesi, pecorino, ecc.

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

Formaggini: devono essere di latte di vacca, di prima qualità, cremosi, facilmente spalmabili, con un peso compreso tra gr.25/30, preparati in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI e in scatola

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, ossidazione dei pigmenti muscolari, pinne o resti di pinne. Sono esclusi prodotti ittici ricomposti.

Indicativamente si propongono:

Filetti surgelati, diliscati, in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati di: nasello, merluzzo, platessa/limanda, sogliola, cernia, trota, salmone, dentice ecc.

Tranci surgelati in confezioni originali di: pesce spada, tonno, cernia, salmone ecc. **Molluschi** surgelati in confezioni originali di: vongole, cozze, seppie, calamari, polipi ecc. **Crostacei:** gamberetti

Bastoncini di pesce: ottenuti da tranci di merluzzo, in confezioni originali, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

Tonno, Sgombro ed acciughe in scatola all'olio di oliva o al naturale.

OLI E GRASSI

Olio extra-vergine di oliva: ottenuto per spremitura a freddo (su richiesta confezionato in monoporzione)

Burro: pastorizzato, fresco (su richiesta confezionato in monoporzione)

Olio di semi di arachide: da utilizzarsi in frittura, ove tale tecnica di cottura sia permessa.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i seguenti calendari di stagionalità:

“Calendario delle stagionalità di fornitura della verdura”

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.

“Calendario delle stagionalità di fornitura della frutta”

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; arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni.

Verdure surgelate: le verdure surgelate dovranno rispondere a 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. L'impiego di **verdure, patate e legumi surgelati** deve essere limitato ai periodi di difficile reperibilità della rispettiva verdura fresca o per esigenze di servizio da valutare al momento con ASP Azalea.

VARIE

Capperi sotto sale/ sotto aceto Olive verdi e nere denocciate in salamoia **Giardiniera sotto aceto Preparato per insalate di riso, Sedano rapa sotto aceto, Maionese** (anche monoporzione), **Pesto in scatola**

Lievito per dolci, Vanillina, Aromi per dolci o ingredienti per dolci (scaglie di cioccolato, uvetta sultanina, mandorle ecc.)

Sale grosso e fino comune e iodato

Zucchero semolato e a velo

Prugne secche denocciate o sciropate, Gelato (gusti misti)

Panettone – Pandoro – Colomba – Dolce Morbido (da utilizzare nelle festività)

Pasta sfoglia – Pasta per pizza – Pasta frolla (surgelate o fresche)

Tè: in filtri o sfuso **Tè deinato** in filtri **Infusi** in filtri, Preparato solubile per the al limone, Camomilla **in filtri e Preparato solubile per camomilla, Caffè** : solubile o in polvere, **Caffè decaffeinato** solubile, Preparato solubile per cioccolata zuccherata o “light”, **Orzo** solubile

Marmellata o confettura di frutta “extra” - monoporzione **Miele**: vergine italiano monoporzione, **Frutta scioppata, Polpa di frutta** (mele, mela-banana, mela-prugna, ecc) in monoporzione da gr. 100, **Preparato per budino, Succhi e polpa di frutta** con o senza zuccheri aggiunti in confezioni monoporzione da 125 cc. o in confezioni da l. 1, **Spremute di arancia** pastorizzata

Passata di pomodori (unici ingredienti: pomodori, sale), **Pomodori pelati** tipo “S. Marzano”, in scatola

Polpa di pomodoro a pezzi

Preparato per purè: ingredienti: Focchi di patate (99%) confezionati in atmosfera modificata in confezione max 4 kg.



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

Vino bianco e rosso, Spezie ed aromi : Pepe, zafferano, noce moscata, peperoncino ecc.

Aceto di vino: la colorazione dovrà essere naturale senza aggiunta di coloranti, non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli

Omogeneizzati: forniti in confezioni da 80 gr. prodotti e confezionati conformemente alla vigente normativa e forniti in tutte le tipologie richieste (vitello, pollo, pesce, frutta, ecc.)

Preparato per brodo senza glutammato: di carne o verdura

Alimenti dietetici da definire in base alle esigenze e alle patologie dell'utenza

Giugno 2018.