

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ASST Valtellina e Alto Lario

# CAPITOLATO TECNICO PER LA FORNITURA DERRATE



|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. INTRODUZIONE</b> .....                                      | <b>9</b>  |
| <b>2. PUNTEGGI TECNICI</b> .....                                  | <b>9</b>  |
| <b>3. SPECIFICHE GENERALI DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA</b> ..... | <b>10</b> |
| <b>4. LUOGHI E MODALITÀ DI CONSEGNA MERCI</b> .....               | <b>10</b> |
| <b>5. PREZZI ARTICOLI</b> .....                                   | <b>11</b> |
| <b>6. ORDINATIVI DI FORNITURA</b> .....                           | <b>11</b> |
| <b>7. DOCUMENTO DI TRASPORTO MERCI (BOLLA)</b> .....              | <b>12</b> |
| <b>8. MODALITÀ DI FATTURAZIONE</b> .....                          | <b>12</b> |
| <b>9. CONFORMITÀ DELLE FORNITURE</b> .....                        | <b>12</b> |
| <b>10. NORMATIVA DI RIFERIMENTO</b> .....                         | <b>13</b> |
| <b>11. REQUISITI GENERALI DERRATE ALIMENTARI</b> .....            | <b>14</b> |
| <b>12. REQUISITI SPECIFICI DERRATE ALIMENTARI</b> .....           | <b>15</b> |
| <b>13. CONSERVE DI POMODORO</b> .....                             | <b>15</b> |
| POLPA DI POMODORO BAG-IN-BOX .....                                | 15        |
| POLPA DI POMODORO 5/1 BIO.....                                    | 15        |
| <b>14. CONSERVE DI VERDURE</b> .....                              | <b>15</b> |
| FAGIOLI AL NATURALE .....   | 15        |
| MAIS DOLCE IN GRANI.....  | 16        |
| PREPARATO PER INSALATA DI RISO AL NATURALE .....                  | 16        |
| INSALATINA CAPRICCIOSA AL NATURALE .....                          | 16        |
| CRAUTI AL NATURALE.....   | 16        |
| FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI AL NATURALE .....                      | 16        |
| MACEDONIA VERDURE AL NATURALE .....                               | 16        |
| OLIVE IN SALAMOIA.....  | 16        |
| CETRIOLI IN ACETO .....   | 16        |
| CIPOLLINE BORETTANE IN AGRODOLCE .....                            | 16        |
| GIARDINIERA IN ACETO.....   | 16        |
| PEPERONI A FALDE IN ACETO .....                                   | 16        |
| CAPPERI SOTTO SALE .....  | 16        |
| FAGIOLINI AL NATURALE .....                                       | 16        |
| BARBABIETOLE A FETTE .....  | 16        |
| CECI AL NATURALE .....  | 16        |
| LENTICCHIE AL NATURALE .....                                      | 16        |
| <b>15. CONSERVE DI CARNE E PESCE</b> .....                        | <b>16</b> |
| TONNO IN OLIO DI OLIVA .....                                      | 17        |
| FILETTI DI ACCIUGA.....   | 17        |
| VONGOLE SGUSCIATE AL NATURALE .....                               | 17        |
| FILETTI DI SGOMBRO IN OLIO DI OLIVA .....                         | 17        |
| CARNE IN SCATOLA.....   | 17        |
| <b>16. AROMI E SPEZIE</b> .....                                   | <b>17</b> |
| PEPE NERO MACINATO.....   | 17        |
| PEPERONCINO MACINATO .....  | 17        |
| ORIGANO FOGLIE .....  | 17        |
| NOCE MOSCATA MACINATA .....                                       | 17        |
| CHIODI GAROFANO INTERI .....                                      | 17        |
| ZAFFERANO BUSTINE .....   | 17        |
| ZAFFERANO FLACONI .....   | 17        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>17. CONDIMENTI VARI .....</b>  | <b>17</b> |
| OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO.....                                      | 17        |
| OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO .....  | 18        |
| OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOPORZIONE.....                                  | 18        |
| DRESSING MIX MONOPORZIONE.....  | 18        |
| OLIO DI OLIVA .....   | 18        |
| OLIO DI MAIS .....  | 18        |
| OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO .....  | 18        |
| SALE MARINO FINO IODATO .....   | 18        |
| SALE MARINO GROSSO IODATO .....   | 18        |
| PREPARATO PER BRODO DI CARNE .....  | 18        |
| PREPARATO PER BRODO VEGETALE .....  | 18        |
| ACETO DI VINO.....  | 18        |
| ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP .....   | 18        |
| SUCCO DI LIMONE .....   | 18        |
| MAIONESE SECCHIELLO .....   | 18        |
| MAIONESE FLACONE.....   | 18        |
| KETCHUP FLACONE.....  | 18        |
| SENAPE FLACONE .....  | 19        |
| GELATINA IN POLVERE.....  | 19        |
| GELATINA IN FOGLI.....  | 19        |
| OLIO SPRAY .....  | 19        |
| <b>18. RISO .....</b>   | <b>19</b> |
| RISO RIBE FINO PARBOILED .....  | 19        |
| RISO RIBE FINO PARBOILED BIO.....   | 19        |
| RISO ARBORIO BIO .....  | 19        |
| <b>19. PASTA E SFARINATI .....</b>  | <b>19</b> |
| PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO (FORMATI VARI: CORTI, LUNGHI, PICCOLI) .....    | 19        |
| PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO (FORMATI VARI: CORTI, LUNGHI, PICCOLI)..... | 19        |
| PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO (FORMATI MINI) .....                            | 19        |
| PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE BIO .....                             | 20        |
| PIZZOCCHERI SECCHI DELLA VALTELLINA IGP .....                                 | 20        |
| COUS COUS .....   | 20        |
| TAGLIATELLE ALL'UOVO.....   | 20        |
| FARINA BIANCA "00" BIO.....   | 20        |
| SEMOLA DI GRANO DURO .....  | 20        |
| FARINA DI MAIS BRAMATA BIO.....   | 20        |
| FARINA DI MAIS PER POLENTA Istantanea BIO.....                                | 20        |
| <b>20. LEGUMI/CEREALI SECCHI E PREPARATI.....</b>                             | <b>20</b> |
| LENTICCHIE VERDI SECCHIE BIO .....  | 20        |
| FAGIOLI BORLOTTI SECCHI BIO .....   | 20        |
| PISELLI SPEZZATI SECCHI BIO.....  | 20        |
| CECI SECCHI BIO.....  | 20        |
| ORZO PERLATO BIO .....  | 21        |
| FARRO PERLATO DECORTICATO BIO.....  | 21        |
| FIOCCHI DI PATATE PER PURÈ.....   | 21        |
| PREPARATO PER CREMA DI ASPARAGI.....  | 21        |
| <b>21. CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA SECCA .....</b>                            | <b>21</b> |
| POLPE DI FRUTTA MONOPORZIONE .....  | 21        |
| FRUTTA SCIROPATA (PESCHE, ALBICOCCHIE, PERE, ANANAS).....                     | 21        |
| CONFETTURE MONOPORZIONE EXTRA .....   | 21        |
| PRUGNE SECCHIE DENOCCIOLATE .....   | 21        |



|  |           |
|--|-----------|
| MELE A SPICCHI ESSICcate.....                                | 21        |
| NOCI SGUSCIATE.....  | 21        |
| UVA SULTANINA.....   | 21        |
| PINOLI SECCHI.....   | 21        |
| CASTAGNE SECHE SGUSCIATE.....                                | 21        |
| <b>22. PANE E PRODOTTI DA FORNO.....</b>                     | <b>22</b> |
| PANE FRESCO.....   | 22        |
| PANE FRESCO BIO.....   | 22        |
| PANINI SURGELATI.....  | 22        |
| LIEVITO DI BIRRA.....  | 22        |
| GRISSINI TORINESI MONOPORZIONE.....                          | 22        |
| GRISSINI TORINESI MONOPORZIONE "DIETETICI".....              | 22        |
| PANGRATTATO.....   | 22        |
| CROSTINI AL NATURALE.....                                    | 22        |
| FETTE BISCOTTATE MONOPORZIONE BIO.....                       | 22        |
| FETTE BISCOTTATE INTEGRALI MONOPORZIONE BIO.....             | 23        |
| FETTE BISCOTTATE IPOSEDICHE MONOPORZIONE.....                | 23        |
| BISCOTTI FROLLINI MONOPORZIONE.....                          | 23        |
| GALLETTE RISO.....   | 23        |
| CROISSANT VUOTI/RIPIENI.....                                 | 23        |
| VOL AU VENT.....   | 23        |
| COLOMBA.....   | 23        |
| PANETTONE.....   | 23        |
| PANDORO.....   | 23        |
| <b>23. TISANERIA.....</b>                                    | <b>23</b> |
| TÈ DEINATO FILTRO DOPPIO INCARTO.....                        | 23        |
| TÈ FILTRO NUDO.....  | 23        |
| CAMOMILLA FILTRO NUDO.....                                   | 23        |
| ORZO SOLUBILE.....   | 23        |
| CAFFÈ SOLUBILE.....  | 23        |
| <b>24. EDULCORANTI E PREPARATI PER DOLCI.....</b>            | <b>24</b> |
| ZUCCHERO.....  | 24        |
| DOLCIFICANTE.....  | 24        |
| MIELE MILLEFIORE MONOPORZIONE.....                           | 24        |
| BUDINO IN POLVERE.....                                       | 24        |
| PREPARATI IN POLVERE PER MOUSSE.....                         | 24        |
| CACAO IN POLVERE AMARO.....                                  | 24        |
| PREPARATO PER TORTE.....                                     | 24        |
| TOPPING PER DESSERT.....                                     | 24        |
| GELATINA IN FOGLI.....                                       | 24        |
| <b>25. ALIMENTI PER L'INFANZIA E PRODOTTI DIETETICI.....</b> | <b>24</b> |
| OMOGENEIZZATI DI CARNE BIO.....                              | 24        |
| OMOGENEIZZATI DI PESCE.....                                  | 24        |
| OMOGENEIZZATO AL PROSCIUTTO.....                             | 24        |
| OMOGENEIZZATI DI FRUTTA BIO.....                             | 24        |
| LIOFILIZZATI DI CARNE.....                                   | 24        |
| CREMA DI RISO BIO.....                                       | 24        |
| SEMOLINO.....  | 25        |
| CREMA MULTICEREALI.....                                      | 25        |
| CREMA DI MAIS E TAPIOCA.....                                 | 25        |
| PASTINA PRIMA INFANZIA.....                                  | 25        |
| PASTA SENZA GLUTINE.....                                     | 25        |



|   |           |
|---|-----------|
| PASTA APROTEICA .....                                 | 25        |
| PANE GELO S/GLUT. E LATTOSIO GR.50/60.....            | 25        |
| BISCOTTI FROLLINI S/LATTOSIO GR.25.....               | 25        |
| TORTELLINI DI CARNE GELO S/GLUT.GR.300.....           | 25        |
| RAVIOLI DI MAGRO FRZ GELO S/GLUT.GR.300 .....         | 25        |
| GNOCCHI DI PATATE S/GLUT.E LATTOSIO GR.300 .....      | 25        |
| TAGLIATELLE S/GLUT. E LATTOSIO GR.250 .....           | 25        |
| <b>26. PRODOTTI GASTRONOMICI .....</b>                | <b>25</b> |
| GNOCCHI CON PATATE SURGELATI .....                    | 25        |
| PASTA PER LASAGNE SURGELATA.....                      | 25        |
| BASI PER PIZZA BIANCA.....                            | 25        |
| PESTO .....   | 25        |
| RAVIOLI DI CARNE REFRIGERATI.....                     | 26        |
| TORTELLONI RICOTTA/SPINACI REFRIGERATI .....          | 26        |
| TORTELLINI DI CARNE SURGELATI.....                    | 26        |
| TORTELLONI DI MAGRO SURGELATI .....                   | 26        |
| GNOCCHI ALLA ROMANA .....                             | 26        |
| CRESPELLE RIPIENE SURGELATE .....                     | 26        |
| CRESPELLE VUOTE .....                                 | 26        |
| PASTA SFOGLIA CONGELATA PER DOLCI.....                | 26        |
| STRUDEL CONGELATO TRANCIO.....                        | 26        |
| SALATINI MIGNON SURGELATI.....                        | 26        |
| BURGER DI SOIA SURGELATI.....                         | 26        |
| TORTINO RIPIENO SURGELATO .....                       | 26        |
| <b>27. LATTICINI.....</b>                             | <b>26</b> |
| FONTAL .....  | 27        |
| EDAMER .....  | 27        |
| TALEGGIO DOP.....                                     | 27        |
| ASIAGO PRESSATO DOP.....                              | 27        |
| PROVOLONE VALPADANA DOP .....                         | 27        |
| CACIOTTA.....   | 27        |
| GORGONZOLA DOP .....                                  | 27        |
| GRANA PADANO DOP IN SPICCHI.....                      | 27        |
| GRANA PADANO DOP MONOPORZIONE .....                   | 27        |
| GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO. ....                    | 27        |
| PARMIGIANO REGGIANO DOP GRATTUGIATO MONOPORZIONE..... | 27        |
| EMMENTAL .....  | 27        |
| BRIE.....   | 27        |
| PRIMOSALE.....  | 27        |
| TOMINO .....  | 27        |
| CRESCENZA BIO .....                                   | 28        |
| CRESCENZA MONOPORZIONE BIO .....                      | 28        |
| MOZZARELLA MONOPORZIONE BIO .....                     | 28        |
| MOZZARELLA BOCCONCINI.....                            | 28        |
| MOZZARELLA PER PIZZA .....                            | 28        |
| MOZZARELLA CUBETTATA .....                            | 28        |
| ITALICO.....  | 28        |
| QUARTIROLO LOMBARDO DOP.....                          | 28        |
| RICOTTA BIO.....                                      | 28        |
| RICOTTINE MONOPORZIONE.....                           | 28        |
| FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE (TIPO QUARK) .....        | 28        |
| ROBIOLA MONOPORZIONE .....                            | 28        |
| FORMAGGIO FRESCO TIPO CAPRINO .....                   | 28        |
| FORMAGGIO FRESCO TIPO SALISBURGO .....                | 28        |



|   |           |
|---|-----------|
| FORMAGGINI FUSI MONOPORZIONE.....                   | 29        |
| YOGURT INTERO ALLA FRUTTA (SENZA AROMI) .....       | 29        |
| YOGURT MAGRO NATURALE BIO.....                      | 29        |
| YOGURT INTERO (BIANCO E IN GUSTI DIVERSI) BIO ..... | 29        |
| BUDINI/DESSERT .....                                | 29        |
| GELATO COPPETTA BIGUSTO.....                        | 29        |
| LATTE UHT .....                                     | 29        |
| LATTE UHT BIO.....                                  | 29        |
| LATTE DELATTOSATO UHT.....                          | 29        |
| BURRO .....   | 29        |
| PANNA LIQUIDA UHT .....                             | 29        |
| PANNA DA CUCINA UHT .....                           | 29        |
| MASCARPONE .....                                    | 29        |
| BESCIAMELLA UHT .....                               | 29        |
| PANNA VEGETALE UHT.....                             | 29        |
| SOYADRINK.....                                      | 29        |
| <b>28. OVOPRODOTTI.....</b>                         | <b>30</b> |
| MISTO D'UOVO PASTORIZZATO.....                      | 30        |
| MISTO D'UOVO PASTORIZZATO BIO .....                 | 30        |
| UOVA FRESCHE IN GUSCIO CLASSE A .....               | 30        |
| <b>29. SURGELATI ITTICI.....</b>                    | <b>30</b> |
| MISTO MARE .....                                    | 30        |
| FILETTI DI PLATESSA MSC.....                        | 30        |
| FILETTI DI PLATESSA IMPANATI MSC.....               | 30        |
| FILETTI DI TROTA SALMONATA .....                    | 30        |
| FILETTI DI CERNIA.....                              | 30        |
| FILETTI DI ORATA .....                              | 30        |
| TRANCI DI PESCE SPADA.....                          | 30        |
| CUORI DI MERLUZZO MSC.....                          | 30        |
| FILETTI DI SCORFANO .....                           | 30        |
| FILETTI DI SGOMBRO.....                             | 30        |
| FILETÉ DI MERLUZZO MSC.....                         | 30        |
| FILETTI DI SANPIETRO .....                          | 31        |
| COZZE SGUSCIATE PRECOTTE .....                      | 31        |
| ANELLI DI TOTANO .....                              | 31        |
| SEPIE .....   | 31        |
| GAMBERETTI.....                                     | 31        |
| FILETTI DI SALMONE .....                            | 31        |
| POLPO .....   | 31        |
| <b>30. SURGELATI ORTAGGI.....</b>                   | <b>31</b> |
| PISELLI FINISSIMI.....                              | 31        |
| FAGIOLINI FINI BIO .....                            | 31        |
| SPINACI E ERBETTE .....                             | 31        |
| COSTE .....   | 31        |
| FINOCCHI .....                                      | 31        |
| MINISTRONE.....                                     | 31        |
| CAROTE A RONDELLE BIO.....                          | 32        |
| CAROTE MIGNON.....                                  | 32        |
| CAVOLINI DI BRUXELLES .....                         | 32        |
| BROCCOLETTI.....                                    | 32        |
| CAVOLFIORI A ROSETTE .....                          | 32        |
| ZUCCHINE A RONDELLE.....                            | 32        |
| FUNGHI CHAMPIGNONS .....                            | 32        |



|  |           |
|--|-----------|
| FUNGHI MISTI (CON PORCINI) .....             | 32        |
| PATATE DA FRIGGERE .....                     | 32        |
| PATATE NOVELLE E A SPICCHI AL NATURALE ..... | 32        |
| PREZZEMOLO TRITATO .....                     | 32        |
| BASILICO TRITATO .....                       | 32        |
| PUREA DI ZUCCA .....                         | 32        |
| ASPARAGI PUNTE .....                         | 32        |
| ZUCCHINE GRIGLIATE .....                     | 32        |
| PEPERONI A FALDE GRIGLIATI .....             | 33        |
| MELANZANE GRIGLIATE .....                    | 33        |
| PATATE DUCHESSA .....                        | 33        |
| MISTO PER SOFFRITTO .....                    | 33        |
| MISTO PISELLI E CARORE .....                 | 33        |
| MAIS DOLCE IN GRANI .....                    | 33        |
| PATATE A CUBETTONI .....                     | 33        |
| VERDURE PASTELLATE MISTE .....               | 33        |
| <b>31. ORTOFRUTTICOLI FRESCHI .....</b>      | <b>33</b> |
| <b>32. ORTAGGI IV GAMMA .....</b>            | <b>35</b> |
| <b>33. CARNI E PRODOTTI CARNEI .....</b>     | <b>35</b> |
| <b>CARNI BOVINE .....</b>                    | <b>35</b> |
| CARNE DI BOVINO ADULTO REFRIGERATA .....     | 35        |
| CARNE DI VITELLONE REFRIGERATA .....         | 35        |
| CARNE DI VITELLO REFRIGERATA .....           | 36        |
| HAMBURGER REFRIGERATO DI BOVINO ADULTO ..... | 36        |
| HAMBURGER CONGELATO DI BOVINO ADULTO .....   | 36        |
| CARNE MACINATA CONGELATA .....               | 36        |
| POLPETTE SURGELATE .....                     | 36        |
| TRIPPA COTTA SURGELATA .....                 | 36        |
| <b>CARNI SUINE .....</b>                     | <b>36</b> |
| LONZA REFRIGERATA SENZA CORDONE .....        | 36        |
| LONZA CONGELATA .....                        | 36        |
| BRACIOLE REFRIGERATE .....                   | 37        |
| STINCO SURGELATO .....                       | 37        |
| PUNTINE CONGELATE .....                      | 37        |
| COTENNA CONGELATA .....                      | 37        |
| SALSICCIA GROPPINO REFRIGERATA .....         | 37        |
| SALAMELLA REFRIGERATA .....                  | 37        |
| <b>CARNI AVICUNICOLE .....</b>               | <b>37</b> |
| POLLI A BUSTO REFRIGERATI .....              | 37        |
| POLLI A BUSTO REFRIGERATI BIO .....          | 37        |
| POLLI A BUSTO CONGELATI .....                | 37        |
| SOVRACOSCE DI POLLO REFRIGERATE .....        | 37        |
| COSCE DI POLLO REFRIGERATE .....             | 37        |
| COSCE DI POLLO REFRIGERATE BIO .....         | 37        |
| FUSI DI POLLO REFRIGERATI .....              | 37        |
| PETTI DI POLLO INTERI REFRIGERATI .....      | 37        |
| PETTI DI POLLO INTERI REFRIGERATI BIO .....  | 38        |
| CONIGLI CONGELATI .....                      | 38        |
| FESA DI TACCHINO REFRIGERATA .....           | 38        |
| FESA DI TACCHINO REFRIGERATA BIO .....       | 38        |
| ARROTOLATO DI TACCHINO SURGELATO .....       | 38        |
| HAMBURGER DI TACCHINO SURGELATO .....        | 38        |



|  |           |
|--|-----------|
| CORDON BLEU REFRIGERATO .....                            | 38        |
| ORTAIOLE SURGELATE .....                                 | 38        |
| NUGGETS DI POLLO SURGELATI .....                         | 38        |
| SPIEDINI DI TACCHINO REFRIGERATI .....                   | 38        |
| PETTO DI POLLO CONGELATO PREAFFETTATO .....              | 38        |
| <b>CARNI OVINE .....</b>                                 | <b>38</b> |
| COSCIA D'AGNELLO CONGELATA .....                         | 38        |
| <b>SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI A BASE DI CARNE .....</b> | <b>38</b> |
| PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ .....                   | 38        |
| PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP .....                      | 39        |
| BRESAOLA DELLA VALTELLINA (PUNTA D'ANCA) IGP .....       | 39        |
| COPPA DI PARMA IGP .....                                 | 39        |
| MORTADELLA BOLOGNA IGP .....                             | 39        |
| SPECK ALTO ADIGE IGP .....                               | 39        |
| PANCETTA ARROTOLATA .....                                | 39        |
| SALAME CRUDO .....                                       | 39        |
| WURSTEL .....  | 39        |
| ARROSTO DI TACCHINO .....                                | 39        |
| PANCETTA TESA DOLCE .....                                | 39        |
| PROSCIUTTO DI PRAGA .....                                | 39        |
| COTECHINO .....  | 39        |
| PROSCIUTTO COTTO PREAFFETTATO ALTA QUALITÀ .....         | 39        |
| PROSCIUTTO CRUDO PARMA DOP PREAFFETTATO .....            | 39        |
| SPECK ALTO ADIGE IGP PREAFFETTATO .....                  | 39        |
| BRESAOLA VALTELLINA IGP PREAFFETTATO .....               | 40        |
| SALAME MILANO PREAFFETTATO .....                         | 40        |
| BOLOGNA PREAFFETTATA .....                               | 40        |
| <b>34. BEVANDE .....</b>                                 | <b>40</b> |
| ACQUA OLIGOMINERALE .....                                | 40        |
| SUCCHI 100% FRUTTA (GUSTI VARI) .....                    | 40        |
| SUCCHI E POLPA DI FRUTTA (GUSTI VARI) .....              | 40        |
| VINO DA TAVOLA BIANCO E ROSSO .....                      | 40        |
| VINO BIANCO IGP .....                                    | 40        |
| SPUMANTE BRUT IGP .....                                  | 40        |
| SPUMANTE MOSCATO .....                                   | 40        |
| VINO MARSALA .....                                       | 40        |
| BIBITE GASSATE .....                                     | 40        |
| <b>35. NO FOOD E M.O.C.A. ....</b>                       | <b>40</b> |
| STUZZICADENTI .....                                      | 40        |
| BICARBONATO DI SODIO .....                               | 41        |
| RETE PER ARROSTO AR16 .....                              | 41        |
| SACCHETTI PER ALIMENTI SURGELATI .....                   | 41        |
| VASCHETTA ALLUMINIO .....                                | 41        |



## 1. INTRODUZIONE

Lo scopo del presente Allegato Tecnico al Capitolato d'oneri è di definire le modalità di esecuzione del contratto di fornitura e di indicare le specifiche tecnico-merceologiche delle derrate alimentari e degli articoli da fornire.

## 2. PUNTEGGI TECNICI

I punteggi tecnici sono assegnati in relazione ai seguenti criteri di valutazione:

| CRITERI  | DESCRIZIONE  | P.TI      |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>QUALITA' DERRATE</b>  |           |
|          | Qualità delle derrate in relazione agli aspetti tecnico-merceologici migliorative rispetto a quanto previsto da capitolato tecnico riferite a: |           |
| 1.1      | Conserven di pomodoro, verdura, frutta, carne, pesce   | <b>3</b>  |
| 1.2      | Condimenti, aromi e spezie   | <b>2</b>  |
| 1.3      | Riso, pasta e sfarinati, legumi e cereali secchi   | <b>3</b>  |
| 1.4      | Pane fresco e prodotti da forno  | <b>2</b>  |
| 1.5      | Tisaneria, edulcoranti e prodotti per dolci  | <b>1</b>  |
| 1.6      | Alimenti per l'infanzia e dietetici  | <b>1</b>  |
| 1.7      | Prodotti ittici e gastronomici surgelati   | <b>5</b>  |
| 1.8      | Ortaggi surgelati e IV gamma   | <b>4</b>  |
| 1.9      | Latticini, ovoprodotti   | <b>11</b> |
| 1.10     | Carni e salumi   | <b>15</b> |
| 1.11     | Bevande  | <b>3</b>  |
|          | <b>TOTALE PUNTI QUALITA' DERRATE</b>   | <b>50</b> |
| <b>2</b> | <b>QUALITÀ' SERVIZIO</b>   |           |
| 2.1      | Proposte migliorative del servizio   | <b>4</b>  |
| 2.2      | Gestione delle Schede Tecniche dei prodotti forniti (formati, consultabilità, aggiornamento etc.)  | <b>4</b>  |
| 2.3      | Disponibilità a ricerca e fornitura di nuovi articoli su richiesta delle ASST contraenti   | <b>4</b>  |
| 2.4      | Analisi di laboratorio sui prodotti forniti (numero, substrati, determinazioni, esecutore) richiedibili gratuitamente dalle ASST contraenti    | <b>3</b>  |
|          | <b>TOTALE PUNTI QUALITA' SERVIZIO</b>  | <b>15</b> |
| <b>3</b> | <b>C.A.M. (CRITERI AMBIENTALI MINIMI) PREMIANTI</b>  |           |
| 3.1      | Criteri di riduzione impatto ambientale di trasporti e consegne  | <b>3</b>  |
| 3.2      | Maggior quota di prodotti sostenibili (BIO, MSC etc.)  | <b>2</b>  |
| 3.3      | Criteri di sostenibilità sociale adottati  | <b>1</b>  |
|          | <b>TOTALE PUNTI C.A.M. PREMIANTI</b>   | <b>5</b>  |

**N.B. Le SCHEDE TECNICHE dei prodotti offerti (una per ciascun articolo richiesto) dovranno essere quelle originali emesse dal Produttore/Confezionatore.**

### 3. SPECIFICHE GENERALI DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

La durata dell'appalto di fornitura derrate è quinquennale. Il Fornitore deve essere unico e, pur potendosi avvalere di forniture dirette per ortofruttilicoli freschi, pane fresco, acqua minerale, resta comunque quale unico referente ed interlocutore per le ASST contraenti. Il Fornitore dovrà garantire la permanenza dei prodotti e dei fornitori diretti indicati in offerta, durante tutta la durata del contratto. Le ASST contraenti potranno chiedere la sostituzione del fornitore o del prodotto qualora non presenti le caratteristiche desiderate.

Per ogni prodotto richiesto dovrà essere presentata relativa scheda tecnica, riportante il marchio commerciale o il Produttore, la denominazione di vendita, oltre alle specifiche tecnico-merceologiche (elenco ingredienti e % ingredienti caratterizzanti, eventuali allergeni, tabella nutrizionale, criteri chimico-microbiologici, pesi – lordi, netti, sgocciolati, deglassati, etc., confezionamenti etc.). Il Fornitore non può procedere unilateralmente alla sostituzione dei prodotti offerti per tutta la durata del contratto, salvo comprovate cause di forza maggiore (fallimento, chiusura del produttore etc.). In tutti i casi la sostituzione da parte dell'Aggiudicataria dei prodotti offerti in gara (sia campionati che non) deve essere richiesta con congruo anticipo e attuata solo dietro approvazione formalizzata da parte delle Aziende contraenti interessate che avvaloreranno la sostituzione se riterranno - a proprio insindacabile giudizio – il prodotto sostitutivo proposto equivalente all'originario per valore economico, caratteristiche tecniche, merceologiche e organolettiche nonché conforme ai requisiti di capitolato. La richiesta di sostituzione dovrà essere inoltrata dal Fornitore alle ASST contraenti interessate allegando la relativa scheda tecnica e (se richiesta) la campionatura.

Il Fornitore dovrà essere disponibile a procurare, su richiesta della ASST, anche prodotti eventualmente ulteriori e non ricompresi nell'elenco di gara, fermi restando i requisiti minimi generali e della categoria merceologica di appartenenza.

### 4. LUOGHI E MODALITÀ DI CONSEGNA MERCI

Luoghi, frequenze settimanali e orari limite di consegna, previsti sono esposti nella tabella seguente. L'accesso dovrà avvenire dagli ingressi e secondo i percorsi indicati dalle ASST contraenti. In caso di festività infrasettimanali concomitanti con i giorni di consegna, dovranno essere concordati preventivamente giorni alternativi di consegna.

| FREQUENZE E PUNTI DI CONSEGNA                      |   |                                      |  |  |  |
|--|---|--------------------------------------|--|--|--|
| P.O.   | H ABBIEGRASSO<br>c/o CUCINA             | H CUGGIONO<br>c/o CUCINA             | H SONDRIO<br>c/o CUCINA                | H SONDALO<br>c/o CUCINA                | H CHIAVENNA<br>c/o CUCINA              |
| Indirizzo  | P.zza Mussi, 1 - 20081<br>Abbiategrasso | Via Badi, 4 - 20012<br>Cuggiono      | Via Stelvio, 25 - 23100<br>Sondrio     | Via Zubiani, 33 - 23035<br>Sondalo     | Via cereria, 4 - 23022<br>Chiavenna    |
| derrate varie deperibili refrigerate               | LUN+MER<br>h 8.30 alle h 11.30          | LUN+MER<br>h 8.30 alle h 11.30       | MARTEDI<br>h 06.30 alle h 12.00        | MARTEDI<br>h 06.30 alle h 12.00        | MARTEDI<br>h 06.30 alle h 12.00        |
| derrate varie deperibili surgelate                 | LUN+MER<br>h 8.30 alle h 11.30          | LUN+MER<br>h 8.30 alle h 11.30       | MARTEDI<br>h 06.30 alle h 12.00        | MARTEDI<br>h 06.30 alle h 12.00        | MARTEDI<br>h 06.30 alle h 12.00        |
| derrate varie non deperibili (e articoli non food) | LUN+MER<br>h 8.30 alle h 11.30          | LUN+MER<br>h 8.30 alle h 11.30       | GIOVEDI<br>h 06.30 alle h 12.00        | GIOVEDI<br>h 06.30 alle h 12.00        | MARTEDI<br>h 06.30 alle h 12.00        |
| ortofruttilicoli freschi                           | MAR+VEN<br>h 8.30 alle h 11.30          | MAR+VEN<br>h 8.30 alle h 11.30       | LUN+GIO<br>h 06.30 alle h 12.00        | LUN+GIO<br>h 06.30 alle h 12.00        | MERCOLEDI<br>h 06.30 alle h 12.00      |
| pane fresco  | TUTTI I GIORNI<br>h 7.00 alle h 7.30    | TUTTI I GIORNI<br>h 7.30 alle h 8.00 | TUTTI I GIORNI<br>h 06.30 alle h 07.30 | TUTTI I GIORNI<br>h 06.30 alle h 07.30 | TUTTI I GIORNI<br>h 06.30 alle h 07.30 |

Le consegne dovranno essere effettuate a cura e spese del Fornitore. Le merci dovranno essere consegnate presso il luogo di deposito (celle frigorifere, magazzini, dispense etc.) come sarà specificatamente richiesto dalle ASST contraenti, seguendo i percorsi e gli accessi previsti ed utilizzando i montacarichi deputati. Il Fornitore e/o i propri trasportatori dovranno provvedere in completa autonomia allo scarico ed alla movimentazione delle merci fino ai luoghi di deposito indicati, con idonei mezzi (camion con ribalta, dotazione di proprio transpallet).

Le merci dovranno espressamente essere caricate e consegnate su roll-cam di acciaio in buono stato, scorrevoli e di adeguata portata, allestiti in modo accurato (non troppo carichi, senza schiacciamenti,

**ASST Valtellina e Alto Lario**

preservando l'integrità degli imballi) e omogeneo (suddivisione opportuna per tipologia di merce e prodotti omologhi) preservando l'integrità degli imballi e facilitando le operazioni di controllo e magazzinaggio. Gli stessi dovranno essere opportunamente protetti dalle intemperie (ricoperti con cellophane o pellicola). Lo stato e le condizioni igieniche degli imballi e dei recipienti di trasporto (comprese le ceste del pane) dovranno essere ineccepibili, così come i vani di carico dei mezzi di trasporto. Solo se espressamente richiesto dalle ASST contraenti, la consegna potrà avvenire su pallets, comunque conformi alla destinazione d'uso alimentare (in materiale plastico, puliti ed in buono stato). Le merci dovranno ad ogni modo pervenire in perfetto stato di conservazione. Il peso delle singole confezioni non deve superare quello previsto dalle norme vigenti sulla movimentazione dei carichi.

Il Fornitore dovrà garantire un processo di trasporto delle derrate conforme alle prescrizioni normative disposte in materia. I mezzi adibiti al trasporto delle derrate (sia deperibili che non) dovranno pertanto essere adibiti al trasporto degli alimenti, di costruzione idonea (coibentazione, sistemi di mantenimento attivo della temperatura, sistemi di misurazione e visualizzazione della temperatura del vano di carico etc.) e dovranno essere dotati (per tutti i prodotti deperibili) di sistemi di registrazione in continuo della temperatura di trasporto, che prevedano la possibilità di rilascio della stampa dei dati registrati ogni qual volta l'ASST contraente ne faccia richiesta.

## 5. PREZZI ARTICOLI

I prezzi unitari delle referenze a prezzo fisso (esclusi pertanto gli articoli ortofrutticoli freschi, per i quali la determinazione del prezzo sarà definita come specificato oltre) saranno quelli indicati dal Fornitore nell'offerta economica, e saranno da intendersi come invariabili per il primo anno di fornitura, e soggetti successivamente ad adeguamenti annuali su base ISTAT FOI, da calcolare come media degli incrementi mensili nei 12 mesi pregressi.

Per gli articoli ortofrutticoli freschi il prezzo sarà determinato settimanalmente prendendo a riferimento **(al lordo dello sconto offerto, al fine di salvaguardare l'aspetto qualitativo dell'offerta non verranno accettati sconti superiori al 15%)** il prezzo prevalente del corrispondente articolo richiesto ed esposto sui bollettini del mercato ortofrutticolo di Milano (SO.GE.M.I. Spa - Via Lombroso, 54 - 20137 MILANO), prendendo a riferimento l'edizione giornaliera di pubblicazione scelta convenzionalmente in fase esecuzione dell'appalto dalle singole ASST contraenti. In merito si precisa che il Fornitore sarà tenuto a provvedere in ogni modo per garantire la disponibilità degli articoli ortofrutticoli esposti nei bollettini in ordine a tutte le specifiche riportate (specie, varietà, caratteristiche, provenienze, categorie e calibri). I bollettini dovranno essere prodotti settimanalmente ed a propria cura e spesa dal Fornitore alle ASST contraenti, in tempo utile per la redazione degli ordinativi settimanali. In caso di inopinabile indisponibilità degli articoli ortofrutticoli ordinati, il Fornitore sarà tenuto in prima istanza a proporre per tempo alle ASST contraenti un articolo sostitutivo quotato sul medesimo bollettino di riferimento ed, in caso di ulteriore indisponibilità o di rifiuto da parte della ASST, a proporre un articolo sostitutivo formulandone il prezzo lordo.

Per quanto riguarda gli articoli ortofrutticoli freschi bio il prezzo prevalente del corrispondente articolo richiesto ed esposto farà riferimento al listino della Camera di Commercio di Bologna.

## 6. ORDINATIVI DI FORNITURA

Il Fornitore, indipendentemente da eventuali sistemi telematici di inoltro delle richieste, dovrà essere disponibile ad accettare anche ordinativi inoltrati tramite email (ed in emergenza anche con richiesta telefonica) dal personale preposto delle ASST contraenti, mediante format di proprio uso.

Il tempo previsto per l'evasione delle consegne ordinarie fissato in max 5 gg lavorativi dalla data di ricevimento dell'ordinativo, ferma restando la possibilità di eventuali integrazioni o consegne in emergenza che si dovessero rendere necessarie per esigenze contingenti della ASST contraente, per le quali l'evasione è da intendersi entro 24 h dalla richiesta.

Il Fornitore dovrà essere disponibile alla fornitura di qualsiasi quantitativo, senza fissare un importo minimo per l'evasione dell'ordinativo.



## 7. DOCUMENTO DI TRASPORTO MERCI (BOLLA)

Le merci consegnate dovranno essere accompagnate da apposito documento di trasporto (bolla) redatto come di seguito specificato. Gli autisti dovranno attendere il rilascio della copia firmata e timbrata per accettazione (ferma restando la riserva di controllo) da parte del personale preposto della ASST contraente. La bolla controfirmata dovrà essere rilasciata in doppia copia alla ASST ricevente, contestualmente alla consegna della merce. La bolla dovrà recare l'indicazione dello stabilimento ospedaliero presso il quale è avvenuta la consegna ed del centro di costo di pertinenza (es. mensa dipendenti, cucina degeniti, magazzino etc.) e l'eventuale codifica dello stesso.

La bolla dovrà essere valorizzata per ogni articolo con il prezzo unitario (al lordo dell'eventuale % di sconto nel caso degli ortofrutticoli) e l'importo risultante della riga (prezzo x quantità); dovrà inoltre riportare per ogni riga la referenza (codice e denominazione articolo), i riferimenti di tracciabilità (N. di partita/lotto e/o data di scadenza/TMC) delle merci, il numero di colli, la rispettiva quantità netta (e lorda per l'ortofrutta) riferita alla U.M. esposta. Per gli ortofrutticoli freschi, la denominazione dell'articolo dovrà essere integrata dalle opportune indicazioni (calibratura/grammatura/porzionatura, provenienza, categoria, etc.) finalizzate alla determinazione del prezzo di riferimento, del peso netto e lordo e l'indicazione del mercuriale di riferimento (o in assenza di quotazione, del riferimento fornito).

La bolla dovrà essere perfettamente leggibile in tutte le copie e recare tutte le notazioni previste dalla normativa cogente e vigente.

## 8. MODALITÀ DI FATTURAZIONE

Ferme restando le modalità di legge circa la fatturazione verso la Pubblica Amministrazione, le fatture dovranno essere mensili e cumulative per i centri di costo ed i numeri d'ordine identificati dalle ASST contraenti, anche secondo il termine di pagamento previsto (ex art. 62 D. Lgs 9 novembre 2012 n. 192). Potranno essere eventualmente separate, ferme restando le altre specifiche, solo per le forniture dirette ammesse: pane, ortofrutta, acqua.

L'emissione delle fatture dovrà essere preceduta dalla produzione (entro 5 gg lavorativi successivi al mese di riferimento) alle UO competenti delle ASST contraenti, di una fattura proforma corredata da tutti i riferimenti relativi alle merci consegnate e alle bolle di consegna. Le fatture proforma dovranno esporre gli imponibili netti cumulativi suddivisi per rispettiva aliquota IVA.

## 9. CONFORMITÀ DELLE FORNITURE

Gli articoli forniti dovranno essere conformi ai requisiti specifici e generali previsti nel presente allegato ed esposti oltre. Eventuali non conformità riscontrate di qualsiasi natura (es. qualitativa, merceologica, bromatologica, chimica, microbiologica etc.) saranno formalizzate al Fornitore al momento della loro evidenza, pertanto sia alla consegna della merce, che successivamente ad essa, fino all'apertura delle confezioni. Qualora la merce consegnata risultasse, a giudizio insindacabile della ASST contraente, in tutto o in parte non conforme alle specifiche contrattuali, o se per qualunque altra causa fosse ritenuta inaccettabile, il Fornitore sarà tenuto a ritirarla a proprie spese, stralciandone - dopo la notifica del reso - il valore corrispondente dalla fatturazione o corrispondendo alla ASST contraente relativa nota di credito, eventualmente fatti salvi l'applicazione delle penali previste ed il risarcimento in caso di maggiori danni emergenti. In ogni caso la ASST potrà richiedere al Fornitore la sostituzione dei prodotti respinti, entro 24h dalla trasmissione della contestazione. Nel caso in cui il Fornitore non provveda al ritiro ed alla sostituzione della merce contestata entro il termine previsto, la ASST potrà disporre l'eliminazione, fermo restando l'irrogazione delle penali previste e l'addebito dell'eventuale maggior costo sostenuto per l'acquisto di prodotti analoghi sul libero mercato.

Eventuali contestazioni di discordanze quantitative rispetto alla bolla o all'ordinativo di consegna (considerata una tolleranza operativa del 10%), saranno formalizzate (via fax o mail) al Fornitore al momento della loro evidenza, durante il ricevimento o durante le operazioni di stoccaggio (comunque non oltre 4h

**ASST Valtellina e Alto Lario**

dalla consegna). Il Fornitore dovrà provvedere alla regolarizzazione delle discordanze mediante stralcio dalla fatturazione o nota di debito compensativa, fatta salva l'eventuale irrogazione delle penali previste.

Nel caso di reiterato condotta non conforme alle norme contrattuali, sarà facoltà delle ASST contraenti risolvere il contratto.

Qualora l'ASST riscontrasse una scarsa gradibilità o qualità di un articolo, il Fornitore è tenuto a proporre di alternativi, da sottoporre al parere preventivo. Inoltre, qualora durante il decorso dell'appalto si manifestasse l'esigenza di inserire un prodotto non contemplato nel presente allegato, l'ASST valuterà la scheda tecnica del prodotto proposto ed esprimerà parere positivo o meno.

**10. NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

Le derrate alimentari e più in generale le modalità di esecuzione della fornitura dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalla normativa nazionale e comunitaria vigente e cogente, tra cui:

- D. Lgs N° 50/216 (e s.m.i.) Nuovo codice appalti
- D. M. 25/7/2011 Criteri ambientali minimi
- Legge N° 283 1962 (e s.m.i.) Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- DPR N° 327 1980 (e s.m.i.) Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283.
- Regolamento CE 178/2002 (e s.m.i.) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e della rintracciabilità dei prodotti agroalimentari.
- Regolamento CE 852/2004 (e s.m.i.) sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli)
- Regolamento CE 853/2004 ( e s.m.i) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento CE 854/2004 (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- Regolamento CE 396/2005 (e s.m.i.) Concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari
- Regolamento CE 2073/2005(e s.m.i.) Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Regolamento CE 1935/2004 (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- Regolamento CE 10/2011 (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Regolamento CE 37/2005 (e s.m.i.) sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati
- Regolamento UE 1169/2011 (e s.m.i.) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- D.Lgs 111/1992 (e s.m.i.) attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
- D.Lgs 31/2001 (e s.m.i.) attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.
- Regolamento CE 1333/2008 (e s.m.i.) relativo agli additivi alimentari
- Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003 pratiche generali e principi di igiene alimentare.

I prodotti biologici, ove previsti, devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 834/2007 s.m.i., n. 889/2008 s.m.i., n. 1235/2008 s.m.i. , n. 710/2009.

Per i prodotti alimentari destinati all'alimentazione dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia devono rispettare quanto previsto dal D.P.R. 7 aprile 1999 n. 128 "Regolamento per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e ai bambini della prima infanzia" (età compresa tra 0 e 3 anni) dalla Direttiva CE 13/2003 che modifica la direttiva 96/5/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, e successive modifiche.

Le disposizioni normative comunitarie e nazionali che integrano, modificano ed abrogano le statuizioni poste a fondamento del presente capitolato tecnico (prescrizioni generali), le quali siano sopravvenute alla redazione dello stesso, dovranno ritenersi automaticamente integrate nello stesso.



## 11. REQUISITI GENERALI DERRATE ALIMENTARI

Le tipologie di materie prime ed i requisiti specificati di seguito sono da intendersi quali specifiche di base, ferma restando ogni ulteriore specifica migliorativa, eventualmente inserita dal Fornitore in offerta.

Gli alimenti forniti dovranno:

- Essere corrispondenti alle schede tecniche presentate in offerta.
- Essere integri e senza difetti di sorta
- Essere in perfetto stato di conservazione. In particolare i prodotti surgelati non dovranno presentare segni di scongelamento (formazione di brina, impaccamento) né danni/bruciature da freddo.
- Essere esenti da alterazioni e contaminazioni di qualsiasi natura (biologica/chimica/fisica) o comunque entro i limiti previsti dalla normativa vigente. A tale proposito le ASST contraenti si intendono sollevate da qualsiasi responsabilità inerente le caratteristiche intrinseche degli alimenti forniti.
- Essere esenti da insetti, infestanti e corpi estranei di ogni sorta.
- Possedere requisiti sensoriali e morfologici caratteristici del prodotto.
- Presentare caratteristiche sensoriali tipiche ed ineccepibili (esenti da sapori, odori e colori anomali).
- Essere conformi alle normative vigenti e cogenti (nazionali e comunitarie, verticali e orizzontali, generali e specifiche), in materia di: igiene e requisiti chimico-microbiologici, produzione, commercializzazione e tracciabilità (per quanto riguarda l'identificazione e la rintracciabilità delle carni bovine sarà facoltà delle ASST contraenti richiedere la documentazione attestante i dati identificativi dell'animale o degli animali da cui sono stati ottenuti i lotti di merce consegnata), confezionamento, etichettatura, denominazione e/o indicazione d'origine, bollatura CE e riconoscimento dello stabilimento di produzione, origine della materia prima utilizzata (ove previsto), modalità e temperature di trasporto, conservazione e quant'altro di inerente.
- Essere omogenei (es. per connotati, pezzature, maturazione, date di scadenza e termine minimo di conservazione) all'interno della partita consegnata.
- Essere confezionati in involucri e imballaggi perfettamente integri (senza ammaccature, bombaggi, tagli, fessurazioni e perdite di sottovuoto o gas, ruggine etc.) e puliti.

Le modalità di consegna e le specifiche di servizio così come ogni altro aspetto riguardante l'esecuzione della fornitura dovranno essere conformi a quanto disposto dal presente allegato e a quanto indicato in offerta tecnica..

Relativamente all'origine dei prodotti, nel presente allegato si fa riferimento, a seconda degli alimenti, a filiera italiana o comunitaria. Dove non ulteriormente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, condizionamento, trasformazione, consumo) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione Europea, Italia). Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici per esempio per la mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (prodotto in Italia). Sono derogati da quanto sopra i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie) e i prodotti certificati con marchio di origine europeo (DOP, IGP) la cui origine è definita nei rispettivi disciplinari di produzione.

Legenda e note: BIO = biologico, SV = sottovuoto, ATP = atmosfera protettiva, UHT = ultra high temperature, IQF = individual quick frozen, DOP = denominazione di origine protetta, IGP = indicazione geografica, STG = specialità tradizionale garantita, PAT = prodotti agroalimentari tradizionali, MSC = Marine Stewardship Council, PET = polietilene tereftalato, PVC = polivinilcloruro, PS = polistirolo, PP = polipropilene, ca. = circa, shelf life = tempo di vita utile del prodotto, gg = giorni, m = mesi, min. = minimo/a, max = massimo/a, ASST = Azienda Socio-Sanitaria Territoriale.

Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara dovranno avere almeno una shelf-life residua pari ad 1/2 di quella definita per il prodotto, salvo diverse specifiche richieste dell'ASST contraente e comunque fermi restando i limiti minimi seguenti:

- Insalate IV gamma: 5gg
- Formaggi freschi o a breve stagionatura: 12gg
- Formaggi a media e lunga stagionatura (compresi i grattugiati confezionati): 30gg
- Alimenti preconfezionati refrigerati (es. yogurt, gnocchi, paste fresche etc.): 20gg
- Uova fresche pastorizzate: 14gg
- Carni bovine e suine refrigerate preconfezionate: 25gg



### ASST Valtellina e Alto Lario

- Carni bovine e suine congelate preconfezionate: 6 mesi
- Carni avicole e ovine refrigerate preconfezionate: 15gg
- Carni avicole e ovine congelate preconfezionate: 3mesi
- Salumi confezionati porzionati e interi: 3 mesi (cotti 2 mesi)
- Salumi preaffettati 20gg
- Verdure surgelate: 12m
- Pesce e prodotti ittici surgelati: 6m
- Alimenti a media deperibilità (latte UHT, succhi di frutta, polpe di frutta etc.): 2m
- Alimenti vari a bassa deperibilità (pasta, riso, oli etc.) e scatolame: 12m
- Alimenti liofilizzati, essiccati etc.: 12m
- Acqua minerale e bibite in PET: 12m

Le consegne dovranno essere in confezioni omogenee per lotto e data di scadenza/TMC.

Anche per gli articoli non espressamente definiti di seguito, restano validi i requisiti generali delle derrate così come i requisiti tecnico-merceologici della categoria merceologica di appartenenza.

Il Fornitore sarà tenuto a presentare con frequenza definita in accordo con l'ASST contraente, certificati d'analisi relativi alle caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche dei prodotti forniti, che dovranno risultare conformi a quanto dichiarato nelle rispettive schede tecniche e/o stabilite per legge o definite nel presente allegato. Le ASST contraenti si riservano la facoltà di effettuare sulle forniture analisi volte a determinare la veridicità di quanto dichiarato dal Fornitore, ed in caso di non conformità, oltre alle penali correlate, potrà essere posto in carico al Fornitore la spesa sostenuta dalla ASST per l'esecuzione delle determinazioni analitiche stesse.

## 12. REQUISITI SPECIFICI DERRATE ALIMENTARI

Sono esposti di seguito i requisiti specifici (per prodotto e/o categoria merceologica) riferibili alle referenze fornite.

## 13. CONSERVE DI POMODORO

### Polpa di pomodoro bag-in-box

Origine della materia prima: Italia. Deve essere senza sale. Può contenere fino al 70% (massimo) di succo di pomodoro. Priva di semi e bucce. Peso sgocciolato: non inferiore al 60% del peso netto. Il pH deve essere compreso tra 4.2-4.4. Residuo ottico min. 5.5 °Bx. Confezionamento: bag-in-box (da 5 o 10 Kg).

### Polpa di pomodoro 5/1 BIO

Di produzione biologica. Origine della materia prima: Italia. Deve essere senza sale. Può contenere fino al 30% (massimo) di succo di pomodoro. Priva di semi e bucce. Peso netto: min. 4,05 kg, di cui min. 60% sgocciolato. Il pH deve essere compreso tra 4.2-4.4. Residuo ottico min. 5.5 °Bx. Confezionamento: in banda stagnata 5/1.

## 14. CONSERVE DI VERDURE

Requisiti di categoria merceologica: Dovranno avere caratteristiche organolettiche ineccepibili (sapore, consistenza, odore, colore) e caratteristiche merceologiche proprie della varietà e della tipologia previste dalla denominazione di vendita e nella lista degli ingredienti (colore, forma, dimensioni) nonché sostanziale integrità generale del prodotto. Il confezionamento previsto sarà quello in banda stagnata nei vari formati nominali (1/1, 3/1, 4/1, 5/1 etc.). Ortaggi e verdure "al naturale" si intendono lessati e stabilizzati immersi in liquido di governo (essenzialmente acqua e sale).

### Fagioli al naturale

Varietà richieste: Borlotti, Cannellini, Spagna. Peso sgocciolato min. 1500g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.



**Mais dolce in grani**

Peso sgocciolato min. 1800g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.

**Preparato per insalata di riso al naturale**

Mix di ortaggi vari (es. carote, sedano rapa, peperoni rossi e gialli, cetrioli, cipolline, olive, funghi, mais, piselli, capperi) opportunamente porzionati. Peso sgocciolato min. 1500g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.

**Insalatina capricciosa al naturale**

Mix di ortaggi (carote, sedano rapa, peperoni in proporzione variabile) tagliati a juliënne. Peso sgocciolato min. 1300 g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1

**Crauti al naturale**

Peso netto min. 4000g. Confezionamento: in banda stagnata 5/1

**Funghi champignon tagliati al naturale**

Peso sgocciolato min. 1200g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1

**Macedonia verdure al naturale**

Mix di ortaggi (patate, carote cubettate, piselli, in proporzione variabile) . Peso sgocciolato min. 1600g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1

**Olive in salamoia**

Denocciolate. Richiedibili sia verdi che nere. Dovranno avere caratteristiche organolettiche ineccepibili e proprie della varietà. Confezionamento: in banda stagnata 4/1. Peso sgocciolato min. 2200g.

**Cetrioli in aceto**

In aceto di vino. Peso sgocciolato min. 2200g. Confezionamento: in banda stagnata 5/1 peso sgocciolato min. 2200g.

**Cipolline borettane in agrodolce**

In aceto di vino, zucchero e olio. Confezionamento: in banda stagnata 3/1. Peso sgocciolato min. 1600g.

**Giardiniera in aceto**

Mix di ortaggi (carote,finocchi, cetrioli, sedano rapa, cipolle, peperoni, cavoli, in proporzione variabile) in aceto di vino. Confezionamento: in banda stagnata 4/1. Peso sgocciolato min. 2200g.

**Peperoni a falde in aceto**

Gialli e rossi (in proporzione variabile) in aceto di vino. Confezionamento: in banda stagnata 4/1. Peso sgocciolato min. 2200g

**Capperi sotto sale**

Peso netto Kg 1, capperi min. 70% sul peso netto. Calibro frutti: 13. Confezionamento: vaso plastica richiudibile.

**Fagiolini al naturale**

Peso sgocciolato min. 1500 g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.

**Barbabietole a fette**

Barbabietole rosse affettate e condite. Peso sgocciolato min. 1500 g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.

**Ceci al naturale**

Peso sgocciolato min. 1500 g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.

**Lenticchie al naturale**

Peso sgocciolato min. 1500 g. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.

## 15. CONSERVE DI CARNE E PESCE

Requisiti generali: Le confezioni devono essere perfettamente integre, senza bombaggi, ruggine, fessurazioni e ammaccature evidenti. L'odore ed il sapore devono essere caratteristici ed esenti da qualsiasi difetto.



#### **Tonno in olio di oliva**

Deve essere di ottima qualità. Ingredienti: tonno, olio di oliva, sale. Deve essere di colore rosato senza macchie e imbrunimenti, avere sapore delicato e assenza di retrogusti o odori sgradevoli; non deve essere sbriciolato (tolleranza: ca. 5%). Acidità max olio di oliva: 0,5%. Confezionamenti richiesti: in busta di poliaccoppiato da 1 kg (peso sgocciolato: min. 90%).e in monoporzioni da 80g cad (peso sgocciolato: min. 60%).

#### **Filetti di acciuga**

In olio di oliva. Devono essere di colore uniforme rosaceo, integri, senza spine coriacee. Confezionamento in vasi da 700gca. Peso sgocciolato min. 50%.

#### **Vongole sgusciate al naturale**

Ingredienti: vongole, acqua, sale e additivi (correttori acidità e antiossidante). I molluschi devono presentarsi interi non sbriciolati, avere colore caratteristico, sapore e odore delicati. Confezionamento: banda stagnata da 1/1. Peso sgocciolato min. 50%.

#### **Filetti di sgombro in olio di oliva**

Devono essere di ottima qualità. Ingredienti: sgombri, olio di oliva, sale. I filetti devono essere integri, avere aspetto e sapore caratteristici. Acidità max olio di oliva: 0,5. Confezionamento: in banda stagnata. Peso netto: min. 1,9 Kg. Peso sgocciolato: min. 50% del peso netto.

#### **Carne in scatola**

In monoporzione da 90g. La carne deve essere pressoché esente da grasso, di colore rosso vivo e risultare tenera e friabile. Deve essere immersa in quantità opportuna di gelatina. Quantità di carne: 38% circa.

## **16.AROMI E SPEZIE**

Requisiti di categoria: L'aroma e aspetto devono essere caratteristici. Stato di conservazione e criteri di sicurezza igienica ineccepibili. Esenti da: impurità, sostanze estranee e coloranti di qualsiasi genere.

#### **Pepe nero macinato**

Vaso da g 400. Confezionato esclusivamente in vaso dosatore di plastica, richiudibile.

#### **Peperoncino macinato**

Vaso da g 400. Confezionato esclusivamente in vaso dosatore di plastica, richiudibile.

#### **Origano foglie**

Vaso da g 500. Confezionato esclusivamente in vaso dosatore di plastica, richiudibile.

#### **Noce moscata macinata**

Vaso da gr.350. Confezionato esclusivamente in vaso dosatore di plastica, richiudibile.

#### **Chiodi garofano interi**

Vaso da g 500

#### **Zafferano bustine**

Peso: 0,125 g/cad.

#### **Zafferano flaconi**

Peso: 2 g/cad.

## **17.CONDIMENTI VARI**

#### **Olio extravergine di oliva ITALIANO**

Deve essere di origine italiana, preferibilmente DOP. Il gusto deve essere perfetto e delicato, leggermente fruttato, senza retrogusto amaro e sensazione piccante. Odore e colore: caratteristici della zona di provenienza ed esenti da anomalie. Acidità espressa in acido oleico: preferibilmente inferiore a 0,5 %. La spremitura a freddo rappresenta un plus qualitativo. Numero di perossidi: preferibilmente inferiore a 15 meq O<sub>2</sub>/Kg. Confezionamento: bottiglie di vetro da 1l con antirabbocco.

**Olio extravergine di oliva BIO**

Di produzione biologica e preferibilmente di origine italiana. Il gusto deve essere perfetto e delicato, leggermente fruttato, senza retrogusto amaro e sensazione piccante. Odore e colore: caratteristici della zona di provenienza ed esenti da anomalie. Acidità espressa in acido oleico: preferibilmente inferiore a 0,5 %. La spremitura a freddo rappresenta un plus qualitativo. Numero di perossidi: preferibilmente inferiore a 15 meq O<sub>2</sub>/Kg. Confezionamento: bottiglie di vetro da 1l con antirabbocco.

**Olio extravergine di oliva monoporzione**

Di origine preferibilmente italiana. Il gusto deve essere perfetto e delicato; leggermente fruttato, senza retrogusto amaro e sensazione piccante. Odore e colore devono essere esenti da anomalie. Acidità espressa in acido oleico: ca. 0,8 %. Il numero di perossidi non superiore a 20 meq O<sub>2</sub>/Kg. Confezionamento: 300 bustine in poliaccoppiato da 10 ml/cad.

**Dressing mix monoporzione**

Miscela di olio extravergine di oliva (2/3) e aceto bianco (1/3). Gusto, odore e colore caratteristici. Confezionamento: 300 bustine in poliaccoppiato da 15 ml/cad.

**Olio di oliva**

Di origine preferibilmente italiana. Acidità espressa in acido oleico: max 0.3 %. Confezionamento: latte da 5 l e bottiglie di vetro da 1l con antirabbocco

**Olio di mais**

Deve possedere i seguenti requisiti: avere odore e sapore caratteristici. Deve essere limpido a 20°C. Il numero di perossidi non deve eccedere 5 meq O<sub>2</sub>/Kg. Acidità espressa in acido oleico: max 0.2 %. Confezionamento: PET da 1l.

**Olio di girasole ALTO OLEICO**

Elevata frazione di acido oleico (ca. 80%). Deve possedere i seguenti requisiti: avere odore e sapore caratteristici. Deve essere limpido a 20°C. Il numero di perossidi non deve eccedere 5 meq O<sub>2</sub>/Kg. Acidità espressa in acido oleico: max 0.2 %. Confezionamento: PET da 1l.

**Sale marino fino iodato**

Il prodotto deve presentarsi ineccepibile, non agglomerato e di colore bianco candido. Esente da impurità e corpi estranei. Confezionamento: scatole da 1Kg e bustine monoporzione da 1g

**Sale marino grosso iodato**

Granulometria prevalentemente compresa tra 1.6-4 mm. Frazione insolubile in acqua: ≤ 0.5%. Esente da impurità e corpi estranei.

**Preparato per brodo di carne**

Di tipo granulare, contenuto di carne: 2%. Deve essere privo di: glutine, lattosio e proteine del latte, grassi idrogenati. Confezionamento: barattoli da 1Kg.

**Preparato per brodo vegetale**

Deve essere possibilmente privo di: glutine, lattosio e proteine del latte, grassi idrogenati. Contenuto di verdure: ca. 10%. Confezionamento: barattoli da ca. 1Kg

**Aceto di vino**

Bianco e rosso. Acido acetico: non inferiore a di 6 g/100 ml. Confezionamento: PET da 1l con tappo a vite e frangiflusso.

**Aceto balsamico di Modena IGP**

Acidità min. 6%. Confezionamento: vetro da 0,5l con tappo a vite e frangiflusso.

**Succo di limone**

100% limone. Confezionamento: vetro da 1l con tappo a vite e frangiflusso.

**Maionese secchiello**

Deve essere prodotta con olio di semi di girasole e uova fresche pastorizzate (10%). Confezionamento: secchiello richiudibile da 5 kg.

**Maionese flacone**

Liquida. Deve essere prodotta con olio di semi e uova. Confezionamento: flacone dosatore da (min.) 750g.

**Ketchup flacone**

Deve essere prodotta a partire da concentrato di pomodoro, zucchero e aceto di vino. Confezionamento: flacone dosatore da (min.) 750g.



### **Senape flacone**

Deve essere prodotta a partire da semi di senape e aceto. Confezionamento: flacone dosatore da (min.) 750g.

### **Gelatina in polvere**

Preparato per gelatina istantanea. Chiara. Confezionamento: vasi da 1 Kg.

### **Gelatina in fogli**

A base di proteine bovine e suine. Confezionamento: scatole da 0,5 Kg.

### **Olio spray**

Spray per ungere teglie etc. A base di oli, emulsionanti e gas propellente. Deve essere inodore, incolore, insapore. Confezionamento: bomboletta da 490 ml ca.

## **18.RISO**

### **Riso Ribe fino parboiled**

Origine: Italia. Deve essere confezionato in sacchi perfettamente integri. Il colore deve essere caratteristico ambrato. Non deve presentare odori anomali (di stantio, rancido o ammuffito). Deve essere esente da infestanti e corpi estranei. Non deve presentare anomalie morfologiche (grani rotti, macchie, striature etc.) evidenti. Deve avere caratteristiche ineccepibili di resistenza alla cottura. Confezionamento: sacchi da 5 kg.

### **Riso Ribe fino parboiled BIO**

Di produzione biologica. Origine: Italia. Deve essere confezionato in sacchi perfettamente integri. Il colore deve essere caratteristico ambrato. Non deve presentare odori anomali (di stantio, rancido o ammuffito). Deve essere esente da infestanti e corpi estranei. Non deve presentare anomalie morfologiche (grani rotti, macchie, striature etc.) evidenti. Deve avere caratteristiche ineccepibili di resistenza alla cottura. Confezionamento: sacchi da 5 kg.

### **Riso Arborio BIO**

Di produzione biologica e origine italiana. Deve essere confezionato in sacchi perfettamente integri. Il colore dei chicchi deve essere bianco. Non deve presentare odori anomali (di stantio, rancido o ammuffito - umidità max ammessa: 14,5%). Non deve presentare anomalie morfologiche evidenti (grani rotti: max 5%, grani danneggiati: max 1,5%, grani spuntati: max 5%, macchie, striature etc.). Deve avere caratteristiche ineccepibili di resistenza alla cottura. Confezionamento: sacchi da 5 kg o pacchi da 1 kg x5.

## **19.PASTA E SFARINATI**

### **Pasta di semola di grano duro (formati vari: corti, lunghi, piccoli)**

Disponibile nei formati tradizionali corti (es. penne, fusilli, tortiglioni, conchiglie, mezze maniche, farfalle, etc.), lunghi (es. spaghetti, trenette, bucatini etc.), piccoli (es. ditalini, puntine, tempestina etc.). Deve essere esente da difetti di qualsiasi natura (rotture, macchie, punti, difformità, deformazioni etc.). Deve garantire ottima resistenza alla cottura con minima perdita di amido e assenza di collosità, non si deve frantumare o perdere elasticità e forma. Deve essere idonea alla doppia cottura (contenuto proteico indicativo 14% s/s). Confezionamento: sacchetti da 3 Kg indicativamente.

### **Pasta di semola di grano duro BIO (formati vari: corti, lunghi, piccoli)**

Di produzione biologica. Disponibile nei formati tradizionali corti (es. penne, fusilli, tortiglioni, conchiglie, mezze maniche, farfalle, etc.). Deve essere esente da difetti di qualsiasi natura (rotture, macchie, punti, difformità, deformazioni etc.). Deve garantire ottima resistenza alla cottura, con minima perdita di amido e assenza di collosità. Contenuto proteico indicativo 12% s/s. Confezionamento: sacchetti da 3 Kg indicativamente.

### **Pasta di semola di grano duro (formati mini)**

Disponibile nei formati tradizionali corti ma di dimensioni ridotte (es. minifarfalle, minipenne, minifusilli). Deve essere esente da difetti di qualsiasi natura (rotture, macchie, punti, difformità, deformazioni etc.). Deve garantire ottima resistenza alla cottura con minima perdita di amido e assenza di collosità, non si deve



**ASST Valtellina e Alto Lario**

frantumare o perdere elasticità e forma. Deve essere idonea alla doppia cottura (contenuto proteico indicativo 14% s/s). Confezionamento: sacchetti da 3 Kg indicativamente.

**Pasta di semola di grano duro integrale BIO**

Di produzione biologica. Disponibile nei formati corti tradizionali (es. penne, fusilli, tortiglioni, conchiglie, etc.). Deve essere esente da difetti di qualsiasi natura (rotture, macchie, punti, difformità, deformazioni etc.). Deve garantire adeguata resistenza alla cottura (non si deve frantumare o perdere elasticità e forma) con perdita minima di amido e assenza di collosità. Confezionamento: sacchetti da 3 Kg indicativamente.

**Pizzoccheri secchi della Valtellina IGP**

Formato a tagliatello. Prodotti con base di semola di grano duro e farina integrale di grano saraceno (min. 20%). Colore caratteristico (marrone/grigio), consistenza adeguata dopo cottura. Contenuto proteico 13% ca. Confezionamento: indicativamente sacchetti da 0,5 kg.

**Cous Cous**

Prodotto con semola di grano duro agglomerata e acqua. Precotto a vapore ed essiccato. Di granulometria media (0.5-0.8 mm). Colore giallo ambrato, uniforme; grani di vetrosità caratteristica. Contenuto in proteine: 12%. Confezionamento: : sacchetti da 0,5 kg.

**Tagliatelle all'uovo**

Pasta secca all'uovo (contenuto steroli: min. 0,145% s/s) in matasse. Confezionamento: indicativamente pacchi da 5 Kg.

**Farina bianca "00" BIO**

Da grano tenero di produzione biologica. Colore bianco candido. Priva da grumi ed esente da irrancidimenti. Confezionamento: sacchetti da 1 Kg.

**Semola di grano duro**

Colore paglierino caratteristico. Priva da grumi ed esente da irrancidimenti. Confezionamento: sacchetti da 0,5/1 Kg.

**Farina di mais bramata BIO**

Di produzione biologica. Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del mais degerminato. Colore giallo caratteristico. Granulometria appropriata. Priva da grumi ed esente da irrancidimenti. Confezionamento: sacchetti da 0,5/1 Kg.

**Farina di mais per polenta istantanea BIO**

Di produzione biologica. Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del mais precotto e degerminato. Colore giallo caratteristico. Granulometria appropriata. Priva da grumi ed esente da irrancidimenti. Confezionamento: sacchetti da 0,5/1 Kg. Condizionamento: preferibilmente SV.

## 20. LEGUMI/CEREALI SECCHI E PREPARATI

**Lenticchie verdi secche BIO**

Di produzione biologica. Varietà grossa (cal. 5-8 mm). Devono presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. I semi devono presentarsi sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %) e integri. Devono essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: preferibilmente sacchetti da 1 kg.

**Fagioli borlotti secchi BIO**

Di produzione biologica. Devono presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. I semi devono presentarsi sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %) e integri. Devono essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: preferibilmente sacchetti da 1 kg.

**Piselli spezzati secchi BIO**

Di produzione biologica. Devono presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. Devono essere sani, asciutti (umidità massima accettabile: 15 %). Devono essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: preferibilmente sacchetti da 1 kg.

**Ceci secchi BIO**

Di produzione biologica. Calibro: 9 mm ca. Devono presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. I semi devono presentarsi sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %) e integri. Devono essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: preferibilmente sacchetti da 1 kg.



#### **Orzo perlato BIO**

Di produzione biologica. Deve presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. I grani devono presentarsi sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %) e integri. Deve essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: preferibilmente sacchetti da 1 kg.

#### **Farro perlato decorticato BIO**

Di produzione biologica. Deve presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. I grani devono presentarsi sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %) e integri. Deve essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: preferibilmente sacchetti da 1 kg.

#### **Fiocchi di patate per pure**

Deve avere un contenuto minimo di patate del 98 %. Il colore dei fiocchi e del prodotto finale deve essere giallo. Il prodotto deve avere sapore gradevole e consistenza appropriata dopo la preparazione. Preferibilmente privo di derivati del latte ed altri allergeni diversi dai solfiti.

#### **Preparato per crema di asparagi**

Preparato a base di farina di frumento e asparagi disidratati (min. 5%). Confezionamento: barattoli da ca. 1 Kg.

## **21. CONSERVE DI FRUTTA - FRUTTA SECCA**

#### **Polpe di frutta monoporzione**

Deve essere composta per il 100% di frutta. Senza aggiunta di zuccheri, edulcoranti e additivi. Devono presentare consistenza omogenea e caratteri organolettici ineccepibili. Disponibilità in vari gusti: es. mela, pera, mela-banana, mela-pera, mela-prugna. Confezionamento: in vaschette di alluminio pelabili da 100 g/cad.

#### **Frutta sciroppata (pesche, albicocche, pere, ananas)**

I frutti devono possedere le caratteristiche tipiche della varietà di appartenenza. I frutti si devono presentare opportunamente denocciolati, sbucciati e porzionati (es. ananas a fette intere, pesche percoche a metà, pere a spicchi, macedonia cubettata). Peso sgocciolato: min. 1500 g. Confezionamento: banda stagnata da 3/1.

#### **Confetture monoporzione EXTRA**

Devono essere di tipo extra (frutta min. 45%). Di consistenza appropriata e gusto appetibile. Dovranno essere disponibili perlomeno nei seguenti gusti: albicocca, pesca, fragola, ciliegia, prugna. Confezionamento: vaschette pelabili da 25 g/cad, in cartoni da 100 pz preferibilmente.

#### **Prugne secche denocciolate**

Confezioni da ca. 5 kg. Calibratura indicativa 40/50.

#### **Mele a spicchi essiccate**

Mele sbucciate, detorsolate, tagliate a spicchi e disidratate, da riattivare in acqua. Lo spessore deve essere adeguato, il colore chiaro, senza imbrunimenti. Confezionamento: bag in box da 5 Kg.

#### **Noci sgusciate**

Confezionamento: indicativamente da 1 Kg. Condizionamento: in ATP

#### **Uva sultanina**

Confezionamento: indicativamente da 1 Kg. Condizionamento: in ATP

#### **Pinoli secchi**

Confezionamento: indicativamente da 1 Kg. Condizionamento: in ATP

#### **Castagne secche sgusciate**

Confezionamento: indicativamente da 1 Kg. Condizionamento: in ATP o SV



## 22. PANE E PRODOTTI DA FORNO

### **Pane fresco**

La produzione e la consegna devono essere giornaliere (7 gg/settimana), non sono ammesse forniture di pane riscaldato, prodotto da impasti surgelati e riattivati né prodotto a partire da semilavorato parzialmente cotto. Il pane deve essere disponibile nelle seguenti tipologie: comune (con farina "00" o "0"), con semola di grano duro, all'olio, al latte, ed in formati vari. La pezzatura media non deve eccedere i 50 g/cad. Il contenuto in sale per tutte le tipologie deve essere ridotto (max 1,7 % sulla farina) e assente nella tipologia senza sale. Il pane dovrà essere di buona qualità, lievitato e cotto adeguatamente, senza bruciature, con mollica soffice ben alveolata, crosta fragrante anche dopo alcune ore dalla consegna ed esente da difetti di qualsiasi natura. I panini dovranno essere preincartati singolarmente (salvo diversa richiesta della ASST contraente). Il preincarto deve essere ineccepibile, senza lacerazioni, confezionamenti multipli o altri difetti. Il trasporto del pane deve avvenire in recipienti idonei e tali da preservarlo da contaminazioni accidentali.

### **Pane fresco BIO**

Prodotto con farine da agricoltura biologica. La produzione e la consegna devono essere giornaliere (7 gg/settimana), non sono ammesse forniture di pane riscaldato, prodotto da impasti surgelati e riattivati né prodotto a partire da semilavorato parzialmente cotto. Il pane deve essere disponibile nelle seguenti tipologie: comune (con farina "00" o "0"), integrale, con semola di grano duro, all'olio, al latte, ed in formati vari. La pezzatura media non deve eccedere i 50 g/cad. Il contenuto in sale per tutte le tipologie deve essere ridotto (max 1,7 % sulla farina) e assente nella tipologia senza sale. Il pane dovrà essere di buona qualità, lievitato e cotto adeguatamente, senza bruciature, con mollica soffice ben alveolata, crosta fragrante anche dopo alcune ore dalla consegna ed esente da difetti di qualsiasi natura. I panini dovranno essere preincartati singolarmente (salvo diversa richiesta della ASST contraente). Il preincarto deve essere ineccepibile, senza lacerazioni, confezionamenti multipli o altri difetti. Il trasporto del pane deve avvenire in recipienti idonei e tali da preservarlo da contaminazioni accidentali.

### **Panini surgelati**

Pane precotto e surgelato. Formati richiesti: Minibaguette e minipanini da gr. 30/40

### **Lievito di birra**

Fresco. Confezionamento: in panetti singoli da 25 g/cad.

### **Grissini torinesi monoporzione**

Devono essere a base di farina tipo "0" e con olio di oliva extravergine. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Confezionamento: monoporzione 12g ca. in multipack.

### **Grissini torinesi monoporzione "dietetici"**

Devono essere senza sale né grassi aggiunti. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Confezionamento: monoporzione 12g ca in multipack.

### **Pangrattato**

Da pane tipo "0". Deve avere granulometria appropriata ed omogenea. Senza grassi aggiunti. Adatto a panature destinate a cottura in forno. Deve possedere requisiti organolettici e croccantezza ineccepibili, colore chiaro e omogeneo, senza bruciature. Confezionamento: preimballato in sacchetti da 0.5 kg.

### **Crostini al naturale**

Da pane tipo "0". Deve avere porzionatura appropriata ed omogenea. Senza grassi aggiunti. Devono possedere requisiti organolettici e croccantezza ineccepibili, colore chiaro e omogeneo, senza bruciature. Confezionamento: preimballato in sacchetti da 0.5 kg.

### **Fette biscottate monoporzione BIO**

A base di farine da frumento di produzione biologica. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Alveolatura fine. Confezionamento: bifetta 15g ca in multipack.



**Fette biscottate integrali monoporzione BIO**

A base di farine e crusca derivanti da frumento di produzione biologica. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Alveolatura fine. Confezionamento: bifetta 15g ca in multipack.

**Fette biscottate iposodiche monoporzione**

A ridotto tenore di sale. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Alveolatura fine. Confezionamento: bifetta 15g ca in multipack.

**Biscotti frollini monoporzione**

Confezionamento: monoporzione 25g ca. Con uova, latte e zucchero. Devono essere gustosi, integri (non sbriciolati) e fragranti, esenti da difetti di forma e bruciature superficiali. Senza grassi vegetali idrogenati e preferibilmente senza olio di palma.

**Galette riso**

Prodotte con 100% riso integrale soffiato. Confezionamento: monoporzione 15g ca in multipack.

**Croissant vuoti/ripieni**

Confezionamento: monoporzione 40/50g ca. Devono essere gustosi, integri (non sbriciolati) e fragranti, esenti da difetti di forma e bruciature superficiali. Senza grassi idrogenati. Devono essere disponibili sia vuoti che con ripieno di confettura alla albicocca.

**Vol au vent**

Rotondo diametro 6-8. Confezionamento: indicativamente da 0,5 kg.

**Colomba**

In astuccio di cartone. Grammatatura: ca. 1 kg cad. Ingredienti e composizione come da Decreto 22 luglio 2005.

**Panettone**

In astuccio di cartone. Grammatatura: ca. 1 kg cad. Ingredienti e composizione come da Decreto 22 luglio 2005.

**Pandoro**

In astuccio di cartone. Grammatatura: ca. 1 kg cad. Ingredienti e composizione come da Decreto 22 luglio 2005.

## 23. TISANERIA

**Tè deteinato filtro doppio incarto**

Confezionamento: con doppio incarto e filo; grammatura indicativa: ca. 1,5 g/cad. in scatole da 100 pz.

**Tè filtro nudo**

Confezionamento: a filtro nudo; grammatura indicativa: ca. 1,8 g/cad. in scatole da 100 pz.

**Camomilla filtro nudo**

Confezionamento: a filtro nudo; grammatura indicativa: ca. 1,5 g/cad. in scatole da 100 pz.

**Orzo solubile**

Di tipo liofilizzato. Umidità massima: 5%. In confezioni da 500 g.

**Caffè solubile**

Prodotto liofilizzato. Di aroma e qualità superiori. Composizione indicativa miscela: 60% robusta, 40% arabica. Umidità massima: 5%. Confezionamento: flaconi o buste in poliaccoppiato da ca. 200 g e bustine monoporzione da 1,7 g/cad.



## 24. EDULCORANTI E PREPARATI PER DOLCI

### **Zucchero**

Di barbabietola, bianco, semolato. Confezionamento richiesto: sia in pacchi da 1 kg che in bustine monoporzione da ca. 9 g/cad.

### **Dolcificante**

Per uso dietetico. In bustine monoporzione da 1g.

### **Miele millefiori monoporzione**

Deve avere consistenza appropriata e gusto caratteristico. Il prodotto non si deve presentare cristallizzato. Confezionamento: vaschette pelabili da 20g/cad.

### **Budino in polvere**

Preparati ai gusti cacao e vaniglia. Confezionamento: 1 Kg

### **Preparati in polvere per mousse**

Gusti richiesti: caffè, cocco, cacao, limone, fragola, pistacchio, panna cotta. Confezionamento: indicativamente 1 Kg ca.

### **Cacao in polvere amaro**

Confezionamento: 1 Kg

### **Preparato per torte**

Gusti richiesti: cacao, mandorla, cocco, nocciole. Confezionamento: scatole da 1 Kg ca.

### **Topping per dessert**

Gusti richiesti: cioccolato, caffè, amarena. Confezionamento: min. 750 g

### **Gelatina in fogli**

A base di proteine bovine e suine. Confezionamento: scatole da 0,5 Kg.

## 25. ALIMENTI PER L'INFANZIA E PRODOTTI DIETETICI

### **Omogeneizzati di carne BIO**

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. tacchino, pollo, vitello, manzo. Devono essere senza glutine e senza derivati del latte. Contenuto di carne indicativo: 30/40 %. Grammatatura: 80 g/cad.

### **Omogeneizzati di pesce**

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. nasello, platessa, trota. Devono essere senza glutine e senza derivati del latte. Eventualmente possono contenere verdure. Contenuto di pesce indicativo: 18 % se con verdure. Grammatatura: 80 g/cad.

### **Omogeneizzato al prosciutto**

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Devono essere senza glutine e senza derivati del latte. Contenuto di prosciutto indicativo: 30%. Grammatatura: 80 g/cad.

### **Omogeneizzati di frutta BIO**

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. mela, pera, prugna, frutta mista. Di produzione biologica. Devono essere senza glutine e senza derivati del latte. Contenuto di verdure indicativo: 90%. Grammatatura: 100 g/cad.

### **Liofilizzati di carne**

Gusti richiedibili: tacchino, pollo, coniglio, vitello, manzo, agnello. Devono essere senza glutine e senza derivati del latte. Grammatatura: 10 g/cad.

### **Crema di riso BIO**

Formulato a base di farina di riso (di produzione biologica) idrolizzata per la preparazione istantanea e vitaminizzato. Non zuccherato. Senza glutine. Condizionamento: in ATP. Grammatatura: 250 g ca.

**Semolino**

Formulato a base di semola di grano duro idrolizzata per la preparazione istantanea e vitaminizzato. Non zuccherato. Condizionamento: in ATP. Grammatatura: 250 g ca.

**Crema multicereali**

Formulato a base farine di frumento/orzo/avena/riso parzialmente idrolizzate per la preparazione istantanea. Non zuccherato. Condizionamento: in ATP. Grammatatura: 250 g ca.

**Crema di mais e tapioca**

Formulato a base di farine di mais e tapioca parzialmente idrolizzate per la preparazione istantanea e vitaminizzato. Non zuccherato. Senza glutine. Condizionamento: in ATP. Grammatatura: 250 g ca.

**Pastina prima infanzia**

A base di farine parzialmente diastasate. Arricchita con vitamine del gruppo B e sali minerali (calcio, ferro). Deve essere senza proteine del latte. Formati richiesti: sabbolina micron. Grammatatura: 320 g ca.

**Pasta senza glutine**

Prodotta con farina di mais, riso ed eventuali altri cereali senza glutine, legumi o tuberi. Deve essere disponibile in formati corti (pennette, fusilli, maccheroni, pipe, sedani) per paste asciutte, e piccoli (gemmine, stelline). Deve essere preferibilmente marchiata con logo AIC. Grammatatura: 250/500 g

**Pasta aproteica**

Prodotta a base di mais ed eventualmente fecola di patate, senza uova, latte e loro derivati. Deve essere disponibile in vari formati corti per paste asciutte (fusilli/penne/pipe/rigatoni/sedani/ditalini) e due piccoli (anellini/stelline) per minestre. Contenuto proteico inferiore a 1%.

**Pane gelo s/glut. e lattosio gr.50/60**

Senza glutine e lattosio gr.50/60 max - Shelf life 12m

**Biscotti frollini s/lattosio gr.25**

Senza lattosio mono gr.25 (pari a Kcal 120/130)

**Tortellini di carne gelo s/glut.gr.300**

Senza glutine. Ripieno di carne. Rapporto pasta/ripieno 70/30 - Shelf life 12m

**Ravioli di magro frz gelo s/glut.gr.300**

Senza glutine. Ripieno di ricotta e biette o ricotta e spinaci gelo FRZ Shelf life 12m - rapporto pasta /ripieno 50/50-ripieno ricotta min.30%

**Gnocchi di patate s/glut.e lattosio gr.300**

Senza glutine, lattosio e uova. A base di purea di fiocchi di patate reidratati (min 80%). Shelf life 12m

**Tagliatelle s/glut. e lattosio gr.250**

Senza glutine, lattosio e proteine del latte. Pasta secca all'uovo (20%). Shelf life 18m

## 26.PRODOTTI GASTRONOMICI

**Gnocchi con patate surgelati**

A base di: purea di patate in fiocchi (min.70%) e sfarinati vari. Il prodotto deve avere consistenza morbida ma adeguata resistenza alla cottura. Confezionamento: in buste da 1 kg ca.

**Pasta per lasagne surgelata**

Misura indicativa: 30x50 cm. Ingredienti base: Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (circa 20%), acqua, sale, oli vegetali. Confezionamento: sfoglie separate da film, in buste da ca. 10 pz.

**Basi per pizza bianca**

Prodotto parzialmente cotto. Condizionamento: refrigerate, in ATP. Misura: 60x40 cm. Peso indicativo: 2x750 g.

**Pesto**

Prodotto a base di olio extravergine di oliva, basilico (min. 35%), grana padano, pinoli. Il gusto deve essere delicato, senza punte di amaro; il profumo deve essere caratteristico. Il colore deve essere verde chiaro. Confezionamento: vasi da 1Kg. Condizionamento: refrigerato.

**Ravioli di carne refrigerati**

Pasta all'uovo con ripieno a base di carne. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale: compreso indicativamente tra 25-30%. Quantità indicativa di carne nel ripieno: 30-40%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere bene alla cottura. Condizionamento: pastorizzati, refrigerati e confezionati in ATP. Confezionamento: 3 Kg indicativamente.

**Tortelloni ricotta/spinaci refrigerati**

Pasta all'uovo con ripieno a base di ricotta e spinaci. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale: min. 40%. Quantità indicativa di ricotta nel ripieno: 40%. Quantità indicativa di verdura a foglia nel ripieno: 10%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere bene alla cottura. Condizionamento: pastorizzati, refrigerati e confezionati in ATP. Confezionamento: 3 Kg indicativamente.

**Tortellini di carne surgelati**

Pasta all'uovo con ripieno a base di carne. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale: compreso indicativamente tra 25-30%. Quantità indicativa di carne nel ripieno: 30-40%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere bene alla cottura. Confezionamento: 6 Kg indicativamente.

**Tortelloni di magro surgelati**

Pasta all'uovo con ripieno a base di ricotta e spinaci. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale: min. 40%. Quantità indicativa di ricotta nel ripieno: 40%. Quantità indicativa di verdura a foglia nel ripieno: 10%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere bene alla cottura. Confezionamento: 6 Kg indicativamente.

**Gnocchi alla romana**

Semilavorato a base di acqua, semola e latte in polvere, da tagliare e cuocere. Condizionamento: refrigerati, in SV o ATP. Peso: 0,5/1 Kg.

**Crespelle ripiene surgelate**

Prodotto crudo (da cuocere). Ripieno a base di ricotta e spinaci. Porzionatura: ca. 70/80g cad.

**Crespelle vuote**

Grammatura: ca. 40g. Diametro: ca. 25 cm.

**Pasta sfoglia congelata per dolci**

Misura indicativa: 30x50 cm. Ingredienti base: Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (circa 20%), acqua, sale, oli vegetali. Confezionamento: sfoglie separate da film, in buste da ca. 10 pz. Cartoni da 10 kg

**Strudel congelato trancio**

Prodotto crudo da cuocere. A base di pasta sfoglia con ripieno di mele, uvette e pinoli. Porzionatura: 1,0/1,5 kg.

**Salatini mignon surgelati**

Prodotto di pasta sfoglia (farina "0" e margarina) ripiena di wurstel o di farcitura a base di ricotta e per es. acciughe, capperi, peperoni etc.

**Burger di soia surgelati**

Contenuto minimo di soia: 55%. Grammatura: 80g/cad.

**Tortino ripieno surgelato**

Composto da pasta sfoglia e ripieno (di verdura/ricotta/formaggio o di prosciutto cotto/formaggio) in rapporto ca. 50/50. Grammatura: 125g/cad.

## 27. LATTICINI

Requisiti di categoria merceologica: I formaggi forniti in forma intera o porzioni di forma devono essere preimballati ed etichettati. I requisiti minimi richiesti indifferentemente per i prodotti caseari ed i latticini sotto elencati sono: possesso dei requisiti merceologici ed organolettici tipici di ciascuna tipologia, stato di adeguata stagionatura nei casi previsti, assenza di ammuffimenti anomali, assenza di alterazioni e di sapori, odori e colori anomali. Le confezioni devono presentarsi perfettamente pulite e integre, prive di fessurazioni



### ASST Valtellina e Alto Lario

e bombaggi. Ove riferibile devono essere conformi alle caratteristiche ed ai requisiti delle specifiche denominazioni (rispettivi disciplinari di produzione). Origine della materia prima (ove non già previsto dai disciplinari di produzione): preferibilmente Italiana.

#### **Fontal**

Pasta morbida ma di buona consistenza. Stagionatura: 2 mesi. Colore paglierino, sapore dolce e delicato. Senza crosta e confezionato sottovuoto. Grasso minimo: 45% s.s.. Pezzatura: quarti di forma

#### **Edamer**

Forma a parallelepipedo caratteristica. Senza crosta. Umidità massima: 47%. Pezzatura: porzioni di forma. Confezionamento: in film SV.

#### **Taleggio DOP**

Maturazione: min. 20 gg. Peso compreso tra 1.7 e 2.5 Kg. Crosta sottile, morbida, rosata. Pasta unita. Colore: paglierino. Grasso minimo: 48% s/s, umidità 50%. Pezzatura: forma confezionata (preferibilmente) in SV o ATP.

#### **Asiago pressato DOP**

Pasta di colore leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura marcata e irregolare, sapore delicato e gradevole. Stagionatura: oltre due mesi. Pezzatura: quarti di forma in ATP.

#### **Provolone Valpadana DOP**

Pasta di colore avorio paglierino, occhiatura rada, sapore tipico leggermente piccante, struttura pasta morbida e asciutta priva di striature. Aspetto esterno a salame. Pezzatura: porzioni di forma preimballate.

#### **Caciotta**

Pasta di colore bianco paglierino, occhiatura rada, sapore tipico leggermente, struttura pasta morbida e asciutta. Stagionatura: min.30 gg. Pezzatura: 1,5/2 kg ca porzioni di forma preimballate.

#### **Gorgonzola DOP**

Forma cilindrica, scalzo dritto con facce piane. Pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura verde). Crosta ruvida, rossiccia. Sapore leggermente piccante caratteristico, consistenza cremosa. Grasso minimo: 48% s/s. Pezzatura: ottavi di forma. Confezionamento: involto in alluminio e vaschetta SV o ATP.

#### **Grana padano DOP in spicchi**

Stagionatura almeno 12 mesi. Esterno di tinta gialla dorata ed oleatura caratteristica. Colore pasta: bianco o paglierino. Aroma e sapore della pasta caratteristici, fragranti e delicati. Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia. Occhiatura: assente. Spessore della crosta da 4 a 8 mm. Pezzatura: spicchi da kg 1 circa. Confezionamento: SV.

#### **Grana padano DOP monoporzione**

Stagionatura almeno 9 mesi. Confezionamento: monoporzioni da 50g in SV o ATP.

#### **Grana padano DOP grattugiato.**

Confezionamento: buste da kg 1. Confezionamento: in ATP.

#### **Parmigiano reggiano DOP grattugiato monoporzione**

Bustine monoporzione da 5 g cad. Confezionamento: cartone da (indicativamente) 200 bustine.

#### **Emmental**

Stagionatura ca. 3 mesi, pasta compatta ma morbida, colore giallo, occhiatura tipica, percentuale di grasso non inferiore al 45% s/s. Esente da spaccature e gonfiori. Confezionamento: tranci di forma da 2/2,5 kg ca. in SV.

#### **Brie**

Formaggio a crosta fiorita. La pasta deve risultare cremosa in modo omogeneo e morbida. Grasso s/s: ca. 60%. La crosta deve presentare il caratteristico feltro di colore bianco candido. Non deve avere sapori anomali e l'odore deve essere quello caratteristico leggermente ammoniacale. Pezzatura: forma intera da 1 kg ca.

#### **Primosale**

Ingredienti: latte, caglio, sale. Consistenza morbida ma compatta. Porzionatura: forma da 2 Kg ca. Confezionamento: vaschetta termosaldada in ATP.

#### **Tomino**

Prodotto da grigliare. Grammatatura: ca. 80g cad., crosta fiorita, confezionamento multiporzione.

**Crescenza BIO**

Di produzione biologica. Deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta. Non deve contenere additivi. Il prodotto deve avere sapore gradevole senza retrogusto acido o amarognolo. Confezionamento: forma da 1kg.

**Crescenza monoporzione BIO**

Di produzione biologica. Deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta. Non deve contenere additivi. Il prodotto deve avere sapore gradevole senza retrogusto acido o amarognolo. Confezionamento: monoporzione da 100g in ATP.

**Mozzarella monoporzione BIO**

Di produzione biologica. Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da: latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Prodotta con fermentazione lattica, preferibilmente senza aggiunta di acidificanti. Deve avere consistenza morbida, colore bianco candido. Tenore in grasso indicativo: 20%. Confezionamento:: buste o (preferibilmente) vaschette pelabili monoporzione. Grammatatura: 100g cad. (peso sgocciolato).

**Mozzarella bocconcini**

Deve avere consistenza morbida, colore bianco candido. Tenore in grasso indicativo: 20%. Confezionamento: buste multiporzione. Grammatatura: bocconcini da 30g.

**Mozzarella per pizza**

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da: latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici e acidificanti (acido citrico e/o lattico). Confezionamento: filoni da 1 kg.

**Mozzarella cubettata**

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da: latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Confezionamento: in vaschetta da 2,5/5 kg.

**Italico**

Formaggio con crosta, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato, sale e caglio. Sono ammessi conservanti in crosta. Sapore dolce e delicato. La pasta deve essere morbida, color avorio, pressoché totale assenza di occhiature. Crosta sottile e regolare. Stagionatura adeguata. Umidità massima: 53%. Pezzatura: forma intera, preferibilmente SV.

**Quartirolo Lombardo DOP**

Ingredienti: latte, sale, caglio. Confezionamento: forma intera da circa 2,5 kg. Grasso pari al 25-30% stq. Pezzatura: forma intera o porzioni di forma SV.

**Ricotta BIO**

Di produzione biologica. Ottenuta da: siero e latte vaccino acidificati con acido citrico e/o lattico, sale. Tenore in grasso: 15 % ca. Condizionamento: vaschette in PS termosaldate da ca. 1.5 Kg.

**Ricottine monoporzione**

Ottenuta da: siero e latte vaccino acidificati con acido citrico e/o lattico, sale. Tenore in grasso: 10-15 % ca. Condizionamento: monoporzione da 100g.

**Formaggio fresco spalmabile (tipo quark)**

Prodotti con latte intero pastorizzato, fermenti lattici e sale con eventuale aggiunta di crema di latte e utilizzo di addensanti (alginati, carragenine etc.) ed, eventualmente, conservanti come l'acido sorbico e suoi sali. Confezionamento: monoporzione da ca. 62g, in carta alluminata o vaschetta termosaldata.

**Robiola monoporzione**

Dovrà essere prodotta a partire da latte intero pastorizzato, sale e caglio con eventuale aggiunta di crema di latte e fermenti lattici. Ammessa aggiunta di conservanti. Grammatatura: monoporzione da 100g. Confezionamento: involvente in carta alluminata inserita e/o vaschetta termosaldata.

**Formaggio fresco tipo caprino**

Devono essere prodotti con latte vaccino pastorizzato. Il prodotto dovrà presentare gusto e aroma caratteristico, lievemente acidulo. Pezzatura: 80g cad. Condizionamento: avvolti singolarmente in carta e inseriti in vaschetta di plastica in ATP.

**Formaggio fresco tipo Salisburgo**

Grammatatura: 100g.



### **Formaggini fusi monoporzione**

Forma rotonda. Con eventuale aggiunta di panna e % di grasso s.s. non inferiore al 50%. Consistenza cremosa. Grammaturo: bipezzo 2x28g. Confezionamento: singolo in carta stagnola e imballaggio in scatole pluriporzione.

### **Yogurt intero alla frutta (senza aromi)**

Struttura omogenea (senza pezzi né semi) e consistenza vellutata. Ingredienti: yogurt, frutta in purea, zuccheri. Senza aggiunta di: aromi, crema, addensanti, coloranti. Disponibilità di gusti vari: es. albicocca, ananas, fragola, banana, frutti di bosco. Confezionamento: monoporzione da 125g in plateau multipezzo.

### **Yogurt magro naturale BIO**

Di produzione biologica. Struttura omogenea e consistenza vellutata. Senza zucchero o edulcoranti. Tenore di grassi: max 0.1%. Confezionamento: monoporzione da 125g in plateau multipezzo.

### **Yogurt intero (bianco e in gusti diversi) BIO**

Di produzione biologica. Disponibile in gusti vari (es. bianco, caffè, vaniglia etc.). Struttura omogenea e consistenza vellutata. Zuccherato, senza aromi. Confezionamento: monoporzione da 125g in plateau multipezzo.

### **Budini/Dessert**

Prodotti a base di latte, latte concentrato e/o in polvere, zuccherati, addensati, aromatizzati ed eventualmente colorati. Gusti disponibili: cacao, vaniglia, crème caramel. Confezionamento: UHT. Confezionamento: in monoporzione da 125 g/cad. in plateau multipezzo.

### **Gelato coppetta bigusto**

Grammaturo indicativa: 55g cad. Gusti richiedibili: panna/cacao e panna/fragola. Confezionamento: cartoni da ca. 24 pz

### **Latte UHT**

Sterilizzato ad alta temperatura (UHT). Origine: Italia. Disponibile intero, parzialmente scremato e magro. Confezionamento in PET o poliaccoppiato o HDPE, da 1l.

### **Latte UHT BIO**

Di origine biologica. Sterilizzato ad alta temperatura (UHT). Origine: Italia. Disponibile intero, parzialmente scremato e magro. Confezionamento in PET o poliaccoppiato o HDPE, da 1l.

### **Latte delattosato UHT**

Latte parzialmente scremato. Tenore max lattosio: 0.5%. Confezionamento in PET o poliaccoppiato o HDPE, da 1l.

### **Burro**

Prodotto da panna vaccina centrifugate e pastorizzate. Confezionamento: panetti da 1Kg e monoporzione da 10g cad. Involvente in politene.

### **Panna liquida UHT**

Prodotta con creme di latte vaccino e latte stabilizzati. Tenore di grasso min 30%. Confezionamento: UHT. Confezionamento: PET o poliaccoppiato o HDPE da 1l.

### **Panna da cucina UHT**

Prodotta con creme di latte vaccino e latte stabilizzati. Tenore di grasso min 23%. Confezionamento: UHT. Confezionamento: tetrabrik da 0,5 l.

### **Mascarpone**

Prodotto con crema di latte coagulata. Confezionamento: vaschetta da 500 g.

### **Besciamella UHT**

Prodotta con latte, panna, farina 00, addensanti e sale. Tenore di grasso 10 % ca.. Confezionamento: UHT. Confezionamento: tetrabrik da 0,5 l.

### **Panna vegetale UHT**

Senza lattosio né altri derivati del latte. Deve essere disponibile sia zuccherata che non. Confezionamento: indicativamente tetrabrik da 1l.

### **Soyadrink**

Bevanda alla soia, con aggiunta di vitamine e minerali. Confezionamento in tetrabrik da 1l.



## 28. OVOPRODOTTI

### **Misto d'uovo pastorizzato**

Ottenuto da uova intere di cat. A sgusciate. Deve essere costituito da un misto tuorlo e albume. Il confezionamento deve essere in tetrabrick da 1l, perfettamente integri, senza bombaggi. Il prodotto non deve presentare grumi o coaguli, e deve essere esente odori anomali e da qualsiasi alterazione.

### **Misto d'uovo pastorizzato BIO**

Di produzione biologica. Ottenuto da uova intere di cat. A sgusciate. Deve essere costituito da un misto tuorlo e albume. Il confezionamento deve essere in tetrabrick da 1l, perfettamente integri, senza bombaggi. Il prodotto non deve presentare grumi o coaguli, e deve essere esente odori anomali e da qualsiasi alterazione.

### **Uova fresche in guscio classe A**

Categoria peso: L (63-73g). Imballaggio: richiedibili plateau (da ca. 10). Devono essere totalmente integre e pulite. Devono provenire preferibilmente da allevamenti a terra (marchiatura: 2)

## 29. SURGELATI ITTICI

Requisiti di categoria merceologica: I prodotti dovranno presentare le caratteristiche morfologiche e organolettiche tipiche della specie e non dovranno presentare alterazioni né segni di scongelamento o bruciature da freddo. Dovranno essere esenti da corpi estranei, larve e/o parassiti di ogni genere. Non dovranno avere sapori ed odori anomali o irrancidimenti. I prodotti (filetti, cuori, impanati e mix) dovranno essere esenti da spine e da residui di pelle. Ove indicato gli articoli devono essere IQF (Individual Quick Frozen), essere ben separati, senza ammassamenti. Gli articoli forniti non devono essere ottenuti da prodotti ricomposti. Ove non diversamente specificato i prodotti sono da intendersi senza pelle. Non sono ammessi additivi, salvo deroghe esplicitate. Ove Confezionamento in doppio imballaggio (primario in materiale plastico, secondario in cartone).

### **Misto mare**

IQF. Mix precotto per condimento primi piatti, costituito prevalentemente da: anelli e ciuffi di calamaro, cozze sgusciate, vongole sgusciate, surimi, gamberi sgusciati, in proporzione variabile. Confezionamento: buste da 1 Kg ca.

### **Filetti di platessa MSC**

IQF. Pezzatura: N°3 (80-120g). Dovranno avere consistenza morbida e colore bianco candido. Confezionamento da 5/10 kg.

### **Filetti di platessa impanati MSC**

IQF. Contenuto di pesce: min. 55%. Grammatura: 80 -120g. Confezionamento da 5/10 kg

### **Filetti di trota salmonata**

IQF. Con pelle. Pezzatura: 100-140g. Confezionamento da 5/10 kg

### **Filetti di cernia**

IQF. Senza pelle. Pezzatura indicativa: 80/130g. Confezionamento da 5/10 kg.

### **Filetti di orata**

IQF. Con pelle. Pezzatura: 120/150 g cad. Confezionamento da 5/10 kg

### **Tranci di pesce spada**

IQF. Pezzatura: 80-200g. Confezionamento da 5/10 kg.

### **Cuori di merluzzo MSC**

IQF. Senza spine. Pezzatura media: 100g ca.. Confezionamento da 5/10 kg

### **Filetti di scorfano**

Con pelle. Pezzatura indicativa: 130/160 g. Confezionamento da 5/10 kg.

### **Filetti di sgombro**

IQF. Con pelle. Pezzatura indicativa: 100/150g. Confezionamento da 5/10 kg.

### **Fileté di merluzzo MSC**

Porzione di filetto di merluzzo impanato. Pezzatura indicativa: 130g. Confezionamento da 5/10 kg.



**Filetti di sanpietro**

Con pelle. Pezzatura indicativa: 100/150 g. Confezionamento da 5/10 kg.

**Cozze sgusciate precotte**

IQF. Pezzatura: 200/300 pz/Kg. Confezionamento in buste da 1 kg ca.

**Anelli di totano**

IQF. Peso anelli cad.: 15-25g/3-7 cm. Colore: bianco candido. Eventualmente ammessi additivi stabilizzanti e antiossidanti. Confezionamento in buste da 1 kg ca.

**Seppie**

IQF. Spellate e pulite. Pezzatura: 20-40g. Colore: caratteristico, bianco con sfumature violacee non ingiallita. Confezionamento in buste da 1 kg ca.

**Gamberetti**

IQF. Sgusciati e precotti. Pezzatura: 80/120 pz./Kg. Confezionamento in buste da 1 kg ca.

**Filetti di salmone**

Con pelle. Pezzatura indicativa: 800/1300 g. Confezionamento da 5/10 kg.

**Polpo**

IQF. Pezzatura: 500/1000 g. Confezionamento da 5/10 kg.

### 30. SURGELATI ORTAGGI

Requisiti di categoria merceologica: I prodotti non dovranno presentare segni di scongelamento né bruciature da freddo e dovranno essere esenti da qualsiasi difetto morfologico, alterazione o senescenza. Dovranno essere esenti da corpi estranei, insetti e infestanti di ogni genere. Dovranno possedere le caratteristiche organolettiche proprie della specie e mantenere una consistenza appropriata dopo la cottura. Dovranno avere sapore caratteristico, aspetto e odore pari al prodotto fresco, privo di anomalie e/o irrancidimenti. I prodotti devono essere preferibilmente, o comunque ove richiesto, IQF (individual quick frozen), ben separati, senza ammassamenti, e di pezzatura omogenea. Confezionamento in doppio imballaggio (primario in materiale plastico, secondario in cartone).

**Piselli finissimi**

IQF. Consistenza turgida e morfologia ben conformata. Devono essere ben sgranati senza ammassi. Colore verde vivo. Calibratura:  $\leq 8,75$ mm. Tolleranza difetti: difetti colorazione  $< 3\%$ , macchie e danni  $< 3\%$ . Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Fagiolini fini BIO**

IQF. Devono provenire da produzione biologica. Consistenza turgida e morfologia ben conformata. Devono essere ben sgranati senza ammassi. Colore verde vivo. Calibratura:  $< 9$  mm. Tolleranza difetti: macchie scure max su 20 pz/Kg, eccesso di calibratura max 20%. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Spinaci e erbette**

IQF. Tolleranza difetti: colorazione anomala  $< 1\%$ . Devono essere proporzionati a cubetti (da circa 50g/cad.) Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Coste**

IQF. Parte fibrosa non preponderante ed appena percepibile alla masticazione. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Finocchi**

IQF. Devono essere tagliati in quarti e di porzionatura omogenea. Non devono risultare fibrosi e le guaine devono essere consistenti. L'integrità deve essere ineccepibile. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Minestrone**

Deve contenere tuberi/verdure/legumi e aromi in proporzione decrescente: per es. patate, carote, pomodoro, zucchine, spinaci, verza, cavolfiore, sedano, piselli, fagiolini, cipolla, fagioli borlotti, prezzemolo, basilico (senza funghi). Il prodotto deve essere ben sgranato, senza ammassi. Le verdure e i tuberi devono essere sminuzzati opportunamente (porzionatura indicativa 1x1x1 cm). Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Carote a rondelle BIO**

IQF. Devono provenire da produzione biologica. Rondelle (Diametro: compreso tra 2 e 4 cm. Spessore: circa 6mm). Consistenza turgida, colore arancione. Devono essere ben sgranate senza ammassi. Tolleranza difetti: macchie scure max su 20 pz/Kg, difetti di taglio, forma, integrità, in totale max 20%. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Carote mignon**

IQF. Devono essere ben sgranate senza ammassi. Diametro compreso tra 6-14 mm. Lunghezza circa 4 cm. Tolleranza difetti: macchie scure max su 15 pz/Kg, difetti di integrità max 20 pz/Kg. Diametro eccedente: max 10%. Difetti di colore: colletto verde < 3%. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Cavolini di Bruxelles**

IQF. Devono avere colore tipico e morfologia adeguata (aperti < 5%, gambo di lunghezza inferiore a 5mm). Devono essere ben sgranati senza ammassi. Tolleranza difetti: alterazione del colore generalizzata: < 5%, eccessiva lunghezza del gambo: max 10% dei pezzi). Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Broccoletti**

IQF. Devono avere colore tipico e sviluppo adeguato. Devono risultare consistenti e privi di danni evidenti. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Cavolfiori a rosette**

Devono avere colore bianco uniforme e morfologia caratteristica "a rosetta" (aperti < 15%, peduncoli integri). Devono essere ben sgranati senza ammassi. Tolleranza difetti: alterazione del colore generalizzata: < 5%, eccessiva lunghezza del gambo: max 10% dei pezzi. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Zucchine a rondelle**

IQF. Devono essere ben sgranate senza ammassi. Il calibro deve essere compreso tra 2 e 4 cm, lo spessore tra 5 e 6.5 mm. La sezione non deve apparire spugnosa e i semi non eccessivamente sviluppati. Assenza di retrogusto amaro. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Funghi champignons**

Devono risultare di taglio e colore omogeneo. Esenti da difetti evidenti. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Funghi misti (con porcini)**

Devono essere tagliati grossolanamente o interi a seconda delle varietà presenti. Devono avere un contenuto in peso apprezzabile, seppure non prevalente, di funghi porcini (*boletus*). Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Patate da friggere**

IQF. A stick e a spicchi. Ingredienti principali ammessi: patate, olio vegetale. Non devono assolutamente presentare aroma rancido. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Patate novelle e a spicchi al naturale**

IQF. Devono essere sbucciate. La calibratura deve risultare omogenea così come la varietà di prodotto originale. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Prezzemolo tritato**

IQF. Ben sgranato, senza ammassi. Colore verde caratteristico senza ingiallimenti. Confezionamento: preferibilmente da 1 Kg.

**Basilico tritato**

IQF. Ben sgranato, senza ammassi. Colore verde caratteristico senza ingiallimenti. Aroma caratteristico. Confezionamento: preferibilmente da 1 Kg.

**Purea di zucca**

100% zucca. Senza additivi aggiunti. Residuo secco: 13-15 %. Residuo ottico: 11-13 °Bx. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Asparagi punte**

IQF. Devono essere integri. Non fibrosi, privati della parte basale. Diametro compreso tra 16 e 22 mm (unità eccedenti tollerate 10%). Lunghezza inferiore a 180 mm. Senza parti bianche. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

**Zucchine grigliate**

IQF. Non devono contenere altri ingredienti e/o additivi. Devono presentare striature tipiche della grigliatura senza bruciature estese. Spessore compreso tra 4 e 8 mm. Lunghezza circa 7-15 cm. Devono essere integre e di colorazione naturale con caratteristiche striature. Confezionamento: 4x2,5 Kg.



#### **Peperoni a falde grigliati**

IQF. Rossi e gialli. Preferibilmente spelati. Non devono contenere altri ingredienti e/o additivi. Devono presentare striature tipiche della grigliatura senza bruciature estese. Peso falde compreso tra 30 e 50g. Devono essere integre, senza cavità nella polpa, e di colorazione naturale con caratteristiche striature. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

#### **Melanzane grigliate**

IQF. Non devono contenere altri ingredienti e/o additivi. Devono presentare striature tipiche della grigliatura senza bruciature estese. Spessore compreso tra 4 e 8 mm. Devono essere integre, senza cavità nella polpa, e di colorazione naturale con caratteristiche striature. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

#### **Patate duchessa**

Ingredienti ammessi: patate olio. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

#### **Misto per soffritto**

IQF. A base di: cipolle, carote e sedano tritati. Confezionamento: preferibilmente da 1 Kg.

#### **Misto piselli e carote**

IQF. % piselli e carote: 50% +/- 10%. Carote a cubetti (10 mm ca.) e piselli (8-10 mm ca.). Confezionamento: 4x2,5 Kg.

#### **Mais dolce in grani**

IQF. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

#### **Patate a cubettoni**

IQF. Al naturale. Misura indicativa: 2x2x3 cm. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

#### **Verdure pastellate miste**

IQF. Tris di zucchine/cavolfiori/carciofi in eguali proporzioni. Confezionamento: 4x2,5 Kg.

## **31.ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

L'assortimento reso disponibile dal Fornitore dovrà corrispondere ai prodotti (specie, varietà, caratteristiche, provenienze, categorie e calibri) esposti nei bollettini del mercato ortofrutticolo di Milano (SO.GE.M.I. S.p.A. - Via Lombroso, 54 - 20137 MILANO). I bollettini dovranno essere inviati via email settimanalmente dal Fornitore alle ASST contraenti, in tempo utile per la redazione degli ordinativi settimanali, e costituiranno sia l'assortimento disponibile che il prezzo (della colonna "prevalente") di riferimento. Per quanto riguarda il prodotto ortofrutticoli freschi bio si farà riferimento al listino della camera di commercio di Bologna.

I seguenti articoli dovranno su richiesta essere forniti di produzione BIOLOGICA:

- frutta fresca = arance, clementine s. s.
- ortaggi freschi = carote, cipolle, sedano, patate, pomodori

Le mele dovranno essere di provenienza certificata:

- DOP Val di Non
- IGP Valtellina e IGP Alto Adige

Requisiti di categoria merceologica: Devono essere di 1° categoria salvo indisponibilità contingenti e temporanee. Varietà, grammatura e calibratura degli articoli consegnati devono essere, ove specificate (anche sulla base del mercuriale di riferimento) quelle richieste negli ordinativi dalla ASST contraente. Devono essere consegnati in confezioni originali, recanti le seguenti indicazioni: imballatore e/o speditore, natura del prodotto (ed eventuale varietà o tipo), origine del prodotto, categoria, calibro (o peso o n° di pezzi), marchio ufficiale di controllo (ove previsto).

I prodotti consegnati non dovranno presentare difetti che ne compromettano l'aspetto generale e dovranno essere esenti da umidità eccessiva, attacchi parassitari, infestazione di moscerini o altri insetti, presenza di muffe, marcescenze, necrosi, sporcizia, terra, macchie, danni e lesioni di qualsiasi origine. I prodotti consegnati dovranno essere sani, freschi, turgidi, consistenti, privi di: avvizzimenti, imbrunimenti, odori e sapori anomali oltre a presentare le caratteristiche peculiari della varietà e della cultivar specifica. Il grado di maturazione dovrà essere adeguato al consumo immediato e omogeneo all'interno della partita consegnata. Le varietà, le pezzature, i formati, le calibrature, le provenienze, etc. devono essere quelle richieste dalle singole ASST contraenti. Le caratteristiche merceologiche nonché i suddetti requisiti devono altresì essere



**ASST Valtellina e Alto Lario**

omogenei all'interno della medesima partita consegnata, con una tolleranza di massimo 5% (in peso) sulla fornitura in caso di difformità di pezzatura o categoria inferiori al dichiarato (sul documento di trasporto e sull'etichettatura).

Il calendario di riferimento è il seguente:

*gennaio*

*barbabietola, bietole, carciofi, carote, cavolini di bruxelles, cavoli, cime di rapa, cipolle, finocchi, lattuga, patate, porri, radicchio, rape, spinaci*  
*arance, banane, clementine, kiwi, mele, pere, pompelmi*

*febbraio*

*barbabietola, bietole, carciofi, carote, cavolini di bruxelles, cavoli, cime di rapa, cipolle, finocchi, lattuga, patate, porri, radicchio, rape, spinaci*  
*arance, banane, clementine, kiwi, mele, pere, pompelmi*

*marzo*

*asparagi, barbabietola, bietole, carciofi, carote, cipolle, finocchi, lattuga, patate, peperoni, radicchio, rape, rucola, zucchine*  
*arance, banane, clementine, kiwi, mele, pere, pompelmi*

*aprile*

*asparagi, barbabietola, bietole, carciofi, carote, cipolle, fave, lattuga, patate, peperoni, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, spinaci, zucchine*  
*banane, kiwi, mele, nespole, pere, pompelmi*

*maggio*

*asparagi, bietole, carciofi, carote, cipolle, fave, lattuga, patate, peperoni, piselli, pomodori, radicchio, ravanello, rucola, verza, zucchine*  
*albicocca, anguria, banane, ciliegie, fragole, kiwi, mele, nespole, pompelmi*

*giugno*

*bietole, carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fave, indivia, lattuga, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, radicchio, ravanello, rucola, zucchine*  
*albicocca, anguria, ciliegie, fragole, mele, mirtilli, pesche, prugne*

*luglio*

*bietole, indivia, carote, cetrioli, cipolle, indivia, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, zucchine*  
*albicocca, anguria, ciliegie, fragole, lamponi, mele, melone, mirtilli, pere, pesche, prugne*

*agosto*

*bietole, indivia, carote, cetrioli, cipolle, indivia, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, zucchine*  
*anguria, lamponi, mele, melone, mirtilli, more, pere, pesche, prugne*

*settembre*

*bietole, indivia, carote, cetrioli, cipolle, indivia, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, zucchine, zucca*  
*mele, melone, pere, pesche, prugne, fichi, uva*

*ottobre*

*bietole, carote, cavoli, cipolle, lattuga, melanzane, patate, radicchio, verza, zucca*  
*ananas, mele, pere, pesche, prugne, fichi, uva, castagne*

*novembre*

*bietole, carciofi, cardo, carote, cavolini di bruxelles, cavoli, cipolle, finocchi, lattuga, patate, porri, radicchio, zucca*  
*ananas, arance, banane, kaki, kiwi, mele, mapo, melagrana, pere, pompelmi*



*dicembre*

*barbabietola, bietole, carciofi, carote, cavolini di bruxelles, cavoli, cime di rapa, cipolle, finocchi, lattuga, patate, porri, radicchio, rape, spinaci*

*ananas, arance, avocado, banane, clementine, kaki, kiwi, mele, pere, pompelmi*

## **32.ORTAGGI IV GAMMA**

Requisiti di categoria merceologica: Taglio omogeneo ed appropriato, lavaggio ineccepibile, assenza di corpi estranei e insetti. Il condizionamento deve essere in ATP o eventualmente SV (per le patate). Devono essere freschi, esenti da imbrunimenti, avvizzimenti, alterazioni, e da ogni difetto di sorta.

Prodotti richiesti:

- Insalate di tagli vari, insalate miste, crauti etc. Confezionamento indicativo: 1 kg.
- Rucola. Confezionamento indicativo: 0.5 kg.
- Carote juliënne. Confezionamento indicativo: 2 kg.
- Patate pelate intere. Confezionamento indicativo: 5 kg.
- Patate pelate cubettate. Confezionamento indicativo: 5 kg.

## **33.CARNI E PRODOTTI CARNEI**

### **CARNI BOVINE**

Requisiti di categoria merceologica: I tagli devono provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione/sezionamento UE. I tagli devono essere disossati, adeguatamente rifilati del grasso superficiale, ben toelettati, tali da presentare uno scarto (grasso, connettivo di copertura, liquido trasudato) massimo ammissibile del 5%. Devono possedere requisiti organolettici e di conservazione ineccepibili (in particolare esenti da colori e odori anomali, macchie, bruciature da freddo, irrancidimenti etc.) e caratteristici del taglio. Le confezioni devono essere sottovuoto, integre, senza perdite. L'etichetta deve riportare: denominazione commerciale del prodotto e taglio anatomico, condizionamento (refrigerate o congelate), data di scadenza (da consumarsi entro ...), peso netto, modalità di conservazione, nome, ragione sociale, marchio depositato, sede sociale del confezionatore, codice di tracciabilità, paese di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento, e relativi numeri identificativi del macello e del laboratorio di sezionamento.

### **Carne di bovino adulto refrigerata**

Le carni devono provenire da carcasse classificate: classe "A" (bovini maschi non castrati di età inferiore a 24 mesi) o classe "E" (bovini femmine che non abbiano figliato), conformazione minima: R, stato di ingrassamento massimo: 2. Il tessuto adiposo deve presentarsi bianco; La consistenza deve essere tenera, l'infiltrazione di grasso caratteristica. Il colore rosso vivo. Condizionamento: taglidisossati SV.

Tagli richiesti:

- Scamone senza spinacino
- Noce
- Fesa
- Sottofesa
- Reale

### **Carne di vitellone refrigerata**

Categoria Z: bovini di età compresa tra 8 e 12 mesi. Il tessuto adiposo deve presentarsi bianco; La consistenza deve essere tenera, l'infiltrazione di grasso caratteristica, e il tessuto connettivo ridotto. Il colore è rosato. Condizionamento: tagli disossati SV.

Tagli richiesti:

- Scamone
- Noce



- Fesa
- Sottofesa

### **Carne di vitello refrigerata**

Categoria V: bovini di età inferiore a 8. Il tessuto adiposo deve presentarsi bianco; La consistenza deve essere tenera, l'infiltrazione di grasso e il tessuto connettivo devono essere minimi. Il colore è rosa pallido. Condizionamento: tagli disossati SV.

Tagli richiesti:

- Punta pancia
- Fesa
- Reale

### **Hamburger refrigerato di bovino adulto**

Prodotti a partire da carni macinate magre di bovino adulto di classe A o E. Pezzatura: ca. 120g cad. Devono avere tenore in materie grasse inferiore al 7% e rapporto collagene/proteine inferiore a 12. La macinatura deve essere fine. Non sono ammesse aggiunte di altri ingredienti e/o additivi ad eccezione eventualmente del sale (inferiore a 1%). Confezionamento indicativo: 5 kg. Condizionamento in SV o ATP.

### **Hamburger congelato di bovino adulto**

Carne: min. 90%. Pezzatura: ca. 80/100g cad. Il prodotto deve essere pronto per la cottura senza necessità di lavorazioni preliminari. Le carni devono essere rosacee e il grasso visibile praticamente assente. Confezionamento indicativo: 5 kg

### **Carne macinata congelata**

Prodotta a partire da carni macinate magre di bovino adulto di classe A o E. Deve essere di definizione magra (tenore in materie grasse inferiore al 7% e rapporto collagene/proteine inferiore a 12). La macinatura deve essere fine. Non sono ammesse aggiunte di altri ingredienti e/o additivi ad eccezione eventualmente del sale (inferiore a 1%). Confezionamento indicativo: 1 kg

### **Polpette surgelate**

Preparazione di carne bovina (min. 60%). Il grasso deve essere presente in minima parte, e non devono risultare parti connettivali o residui ossei. La consistenza deve essere morbida anche dopo cottura e l'integrità del prodotto perfetta. Preferibilmente senza derivati del latte.

### **Trippa cotta surgelata**

Precotta, tagliata e confezionata SV. Deve essere perfettamente pulita.

## **CARNI SUINE**

Requisiti di categoria merceologica: I tagli refrigerati devono provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione/sezionamento UE, condizione preferibile anche per i tagli congelati. I tagli devono essere disossati, adeguatamente rifilati del grasso superficiale, ben toelettati e conservati, tali da presentare uno scarto (grasso, connettivo di copertura, liquido trasudato) massimo ammissibile del 5% in peso. Devono possedere requisiti organolettici e di conservazione ineccepibili (in particolare esenti da colori e odori anomali, macchie, bruciature da freddo, irrancidimenti etc.) e caratteristici del taglio. Le confezioni devono essere sottovuoto, integre, senza perdite. L'etichetta deve riportare: denominazione commerciale del prodotto e taglio anatomico, condizionamento (refrigerate o congelate), data di scadenza (da consumarsi entro ...), peso netto, modalità di conservazione, nome, ragione sociale, marchio depositato, sede sociale del confezionatore, codice di tracciabilità, paese di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento, e relativi numeri identificativi del macello e del laboratorio di sezionamento.

### **Lonza refrigerata senza cordone**

Da carré disossato. Non sono ammesse preparazioni a base di carne o comunque l'aggiunta di qualsivoglia ingrediente. consistenza: pastosa al tatto; tessitura: compatta; grana: molto fine; marezzatura: media; odore: delicato; colore: roseo; gusto alla masticazione: sapido, succoso e tenero dopo cottura. Pezzatura: ca. 4 Kg. Confezionamento singolo. Condizionamento: SV.

### **Lonza congelata**

Da carré disossato. Non sono ammesse preparazioni a base di carne o comunque l'aggiunta di qualsivoglia ingrediente. consistenza: pastosa al tatto; tessitura: compatta; grana: molto fine; marezzatura: media; odore:

delicato; colore: roseo; gusto alla masticazione: sapido, succoso e tenero dopo cottura. Pezzatura: ca. 5 Kg. Confezionamento singolo.

**Bracirole refrigerate**

Prodotte da carré con osso. Parte edibile: min. 70%. Pezzatura indicativa con osso: 200g. Confezionamento: 1 kg ca. Condizionamento: SV.

**Stinco surgelato**

Tagliato a metà. Pezzatura indicativa: 200g. Confezionamento: 5 kg ca.

**Puntine congelate**

Devono derivare dal carré ed essere tagliate singolarmente. Parte edibile: min. 50%.

**Cotenna congelata**

Pulita e tagliata.

**Salsiccia groppino refrigerata**

Di puro suino. Tenore in grasso: max 25%. Confezionamento da circa 2,5 kg. Condizionamento: preferibilmente in ATP.

**Salamella refrigerata**

Di puro suino. Tenore in grasso: max 25%. Pezzatura: 130g /cadca. Condizionamento: preferibilmente in ATP.

**CARNI AVICUNICOLE**

Requisiti di categoria merceologica: Devono essere di origine italiana e di classe A. Le carni devono avere caratteristiche sensoriali ineccepibili (assenza di odori e colori anomali), essere ben toelettate (senza residui di piume, penne, spuntoni), non devono presentare ecchimosi o macchie di altra natura né bruciature da freddo.

**Polli a busto refrigerati**

Devono essere sviscerati e senza frattaglie, senza testa e collo, con resezione a livello della terz'ultima vertebra cervicale. Pezzatura: 1,1 Kg ca. Condizionamento: sfusi in cassetta di cartone.

**Polli a busto refrigerati BIO**

Di produzione biologica. Devono essere sviscerati e senza frattaglie, senza testa e collo, con resezione a livello della terz'ultima vertebra cervicale. Pezzatura: 1,1 Kg ca. Condizionamento: sfusi in cassetta di cartone.

**Polli a busto congelati**

Devono essere sviscerati e senza frattaglie, senza testa e collo, con resezione a livello della terz'ultima vertebra cervicale. Pezzatura: 1 kg ca.

**Sovracosce di pollo refrigerate**

Grammatura cad.: circa 150g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfuse o confezionate sottovuoto a richiesta.

**Cosce di pollo refrigerate**

Grammatura cad.: circa 200g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfuse o confezionate sottovuoto a richiesta.

**Cosce di pollo refrigerate BIO**

Di produzione biologica. Grammatura cad.: circa 200g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfuse o confezionate sottovuoto a richiesta.

**Fusi di pollo refrigerati**

Grammatura cad.: circa 160g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfusi o confezionati sottovuoto su richiesta.

**Petti di pollo interi refrigerati**

Devono essere preconfezionati sottovuoto. Peso: 2 Kg ca. Non devono presentare pelle e parti ossee o cartilaginee.



### **Petti di pollo interi refrigerati BIO**

Di produzione biologica. Devono essere preconfezionati sottovuoto. Peso: 2 Kg ca. Non devono presentare pelle e parti ossee o cartilaginee.

### **Conigli congelati**

Devono essere eviscerati e scuoiati. Porzionati e privati di testa e zampe. Avere un peso medio compreso tra 1300 e 1600 g. Colore della carne bianco-rosa, consistenza soda,

### **Fesa di tacchino refrigerata**

La grammatura richiesta deve essere di 4,5 +/-0.5 kg cad. Non deve presentare pelle e parti ossee o cartilaginee. Confezionata singolarmente sottovuoto.

### **Fesa di tacchino refrigerata BIO**

Di produzione biologica. La grammatura richiesta deve essere di 4,5 +/-0.5 kg cad. Non deve presentare pelle e parti ossee o cartilaginee. Confezionata singolarmente sottovuoto.

### **Arrotolato di tacchino surgelato**

Ingredienti: fesa di tacchino, (eventualmente) sale. Deve avere diametro costante e grammatura omogenea. La legatura deve essere accurata così da garantire la tenuta del prodotto in cottura.

### **Hamburger di tacchino surgelato**

Impasto a base di carne di tacchino (min. 85%). Tasso di grasso: max 10%. Rapporto collagene/proteine: inferiore a 10. Porzionatura: 80g ca.

### **Cordon bleu refrigerato**

Cotolette impanate refrigerate, a base di carne di tacchino e pollo, farcita con formaggio e prosciutto cotto. Grammatura indicativa: 130g cad. Preconfezionate (8 pz indicativamente) in vassoio e film plastico.

### **Ortaiole surgelate**

Cotolette impanate refrigerate, a base di carne e carni separate meccanicamente di tacchino farcita con ripieno a base di spinaci. Grammatura indicativa: 100g cad. Preconfezionate (25 pz indicativamente).

### **Nuggets di pollo surgelati**

Crocchette di pollo panate. Carne min: 50%. Pezzatura indicativa: 40g. Confezionamento: 1 Kg.

### **Spiedini di tacchino refrigerati**

Devono essere preparati su stecchi di legno, con carne di coscia di tacchino in proporzione prevalente (minimo 60%) e pancetta di suino, salsiccia, wurstel in parti equivalenti, intervallati da peperoni. Il peso indicativo dovrà essere di 130g. Condizionamento in ATP.

### **Petto di pollo congelato preaffettato**

IQF. Porzionatura: ca.100g cad. Confezionamento: buste da 50 pz ca.

## **CARNI OVINE**

Requisiti di categoria merceologica: Le confezioni devono essere sottovuoto e deve essere indicata l'origine. Le carni devono avere caratteristiche sensoriali ineccepibili (assenza di odori e colori anomali), ed essere esenti da macchie, residui estranei. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP).

### **Coscia d'agnello congelata**

Proveniente da animali di età inferiore a 18 mesi. Peso di circa 2 kg, con osso.

## **SALUMI, INSACCATI, PRODOTTI A BASE DI CARNE**

Requisiti di categoria merceologica: ove riferibile devono essere conformi alle caratteristiche ed ai requisiti delle specifiche denominazioni (rispettivi Disciplinari di Produzione e Decreto 26 maggio 2016).

### **Prosciutto cotto di Alta Qualità**

Deve essere prodotto da coscia di suino (rifilata, sgrassata e senza geretto). Non deve contenere: polifosfati, caseinati, lattosio, glutine, soia. Caratteristiche: tessitura compatta, grasso di copertura bianco, parte magra di colore rosa uniforme senza parti connettivali, sacche gelatinizzate; la tenuta della fetta deve essere ottimale. Aroma e sapore delicati. Pezzatura: intero, ca. 7 Kg. Condizionamento: SV in film alluminato.



### **Prosciutto crudo di Parma DOP**

Disossato. Colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Tempo di stagionatura: 12 mesi. Aroma caratteristico. Sapore dolce e delicato, non eccessivamente salato. Consistenza tenera. Pezzatura: intero, peso ca. 6Kg. Condizionamento: SV.

### **Bresaola della Valtellina (punta d'anca) IGP**

Di punta d'anca. Stagionatura: 4 settimane. Consistenza morbida, non secca né elastica. Pezzatura: a metà, ca. 2 Kg. Condizionamento: SV in film alluminato.

### **Coppa di parma IGP**

Consistenza morbida, fetta compatta al taglio, stagionatura: 90/120 gg. Colore della fetta rosso con grasso di marezzatura bianco rosato. Pezzatura: a metà, ca. 1 Kg. Confezionamento: SV.

### **Mortadella Bologna IGP**

L'aspetto al taglio deve essere vellutato, di colore rosa vivo uniforme. Assenza di sacche di gelatina e parti connettivali. I lardelli devono essere bianchi e regolarmente distribuiti. Senza polifosfati. Confezionamento: tranci da ca. 3 kg. Condizionamento: SV.

### **Speck Alto Adige IGP**

Aroma caratteristico. Sapore dolce e delicato, non eccessivamente salato. Consistenza tenera. Stagionatura: min. 20 settimane. Confezionamento: tagliato a metà. Condizionamento: SV.

### **Pancetta arrotolata**

Senza cotenna. Porzionatura: Tranci da circa 2 kg. Umidità massima: 66 % con stagionatura di circa 1 mese; prodotta in modo tradizionale, con salatura appropriata, colore e dolcezza caratteristici. . Condizionamento: SV.

### **Salame crudo**

Tipo Milano. Di puro suino. Deve essere stagionato adeguatamente (umidità max 41%). Colore rosso brillante con lenticelle di grasso perfettamente bianco, consistenza compatta anche al centro del prodotto, assenza di imbrunimenti ed eccessiva untuosità (grasso inferiore al 30%). Aroma caratteristico e sapore dolce e delicato, non eccessivamente piccante e/o salato (sale max 3%). Confezionamento: tranci da ca. 1.5 kg. Condizionamento: SV.

### **Wurstel**

Di puro suino, qualità superiore. Colore rosato omogeneo, sapore e odore caratteristici. L'impasto deve essere omogeneo, privo di frazioni evidenti di tessuto connettivo e granulosità. Non devono presentare grasso o eccesso di gelatina in superficie. L'imballaggio deve essere sottovuoto e perfettamente integro. Preferibilmente senza polifosfati. Devono essere forniti sia in formato piccolo (25g/cad) che grande (60g/cad).

### **Arrosto di tacchino**

Prodotto da fesa di tacchino cotta al forno. Ingredienti: carne di tacchino, acqua, sale, aromi, nitriti. Pezzatura: ca. 2.5Kg. Confezionamento: SV in film plastico.

### **Pancetta tesa dolce**

Stagionatura: ca. 20 gg. Porzionatura: Tranci da circa 1,5 Kg. Preconfezionata SV

### **Prosciutto di Praga**

Disossato. Ottenuto da coscia di suino opportunamente trattata, affumicata e aromatizzata. Deve essere di gusto e aroma delicati. Aspetto: forma "a castagna" con presenza di cotenna. Pezzatura: ca. 8 Kg. Confezionamento: SV.

### **Cotechino**

Prodotto precotto e confezionato. In pezzatura da 0,5 Kg ca. Di puro suino. Deve presentare sapore ed aroma tipici, senza irrancidimenti, od altre anomalie organolettiche. Deve essere di grana grossolana, e morbidezza adeguata.

### **Prosciutto cotto preaffettato Alta Qualità**

Condizionamento in ATP. Grammatatura: 80g cad. Confezione in vaschetta termosaldata.

### **Prosciutto crudo parma DOP preaffettato**

Condizionamento in ATP. Grammatatura: 70g cad. Confezione in vaschetta termosaldata.

### **Speck Alto Adige IGP preaffettato**

Condizionamento in ATP. Grammatatura: 70g cad. Confezione in vaschetta termosaldata.



**Bresaola Valtellina IGP preaffettato**

Di sottofesa. Condizionamento in ATP. Grammatatura: 70g cad. Confezione in vaschetta termosaldata.

**Salame milano preaffettato**

Condizionamento in ATP. Grammatatura: 70g cad. Confezione in vaschetta termosaldata.

**Bologna preaffettata**

Condizionamento in ATP. Grammatatura: 80g cad. Confezione in vaschetta termosaldata.

## 34. BEVANDE

**Acqua oligominerale**

Liscia e addizionata di anidride carbonica. Confezionamento in bottiglie di PET da 0.5l e da 1.5l. Il tappo deve svitarsi senza sforzo.

**Succhi 100% frutta (gusti vari)**

Ottenuti da succo concentrato senza aggiunta di zuccheri. Gusti richiesti: arancia, pompelmo, ananas. Condizionamento: UHT. Confezionamento: in brick da 1l.

**Succhi e polpa di frutta (gusti vari)**

Ingredienti di base: succo e/o polpa di frutta, acqua e zucchero. Dovranno rispettare le specifiche proprie della denominazione indicata. Sono ammessi i seguenti ingredienti: succo e/o polpa di frutta, succo di frutta da concentrato, zucchero, acqua, eventualmente acido citrico e acido ascorbico. Gusti vari (mela, pera, pesca, ACE, albicocca, etc.). Sono eventualmente ammessi additivi acidificanti, antiossidanti e conservanti. Condizionamento: UHT. Confezionamento: 200 ml (con cannuccia).

**Vino da tavola bianco e rosso**

Il vino dovrà essere limpido ed avere sapore ed odore gradevoli, non essere aspro né allappante, non presentare difetti di qualsiasi tipo. Il titolo alcolometrico volumico dovrà essere 11.0 +/- 0.5% per i vini rossi e 10.5 +/- 0.5% per i bianchi. Confezionamento: brick da 1l e da 0.25l.

**Vino bianco IGP**

Pinot grigio. Confezionamento: bottiglie di vetro da 75 cl. in cartoni da 6 pz.

**Spumante brut IGP**

Metodo classico. Confezionamento: bottiglie di vetro da 75 cl. in cartoni da 6 pz.

**Spumante moscato**

Confezionamento: bottiglie di vetro da 75 cl. in cartoni da 6 pz.

**Vino marsala**

Bottiglie in vetro da 1l

**Bibite gassate**

Confezionamento in PET da 1.5 l

## 35. NO FOOD E M.O.C.A.

Requisiti di categoria: tutti i materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA) dovranno essere in materiale atossico ed idonei all'uso e prodotti nel rispetto delle norme di legge. I prodotti dovranno avere spessori e resistenza adeguati. I MOCA, dovranno essere altresì confezionati ed identificati conformemente alle norme inerenti (etichettatura, dichiarazioni di conformità, stoccaggio, tracciabilità etc.).

L'Aggiudicatario è tenuto alla fornitura – su richiesta delle ASST contraenti - alla fornitura di articoli anche non espressamente richiesti nel presente capitolato..

**Stuzzicadenti**

Confezionati singolarmente. Scatole da 1000pz



**Bicarbonato di sodio**

Purissimo. Confezionamento: scatole da 0,5/1 Kg.

**Rete per arrosto ar16**

Lunghezza 50m

**Sacchetti per alimenti surgelati**

Misura cm 28x40.lin scatole da circa 50pz.

**Vaschetta alluminio**

R24 Bordo a "L". Forma rettangolare. Dimensioni: mm 140x120x40h.

R75 bordo L Forma rettangolare. Dimensioni: mm 223X173X35

R98 bordo G Forma rettangolare. Dimensioni indicative: 320x260x50 mm