

DESCRIZIONE DELLA MERCE

La pasta deve essere di semola di grano duro o integrale, esente da qualsiasi altro macinato o additivo di vari formati e di marche nazionali.

Il riso deve essere di produzione nazionale dei seguenti tipi: arborio, blond e ribe.

L'olio utilizzato per i condimenti deve essere esclusivamente olio extra vergine di oliva di produzione nazionale.

Le uova devono essere di gallina, fresche di categoria A, peso gr.55/60.

Il latte deve essere intero, di vacca, di produzione nazionale con procedimenti di pastorizzazione, UHT a lunga conservazione .

Il prosciutto crudo deve essere dolce del tipo Parma di produzione nazionale.

Il prosciutto cotto deve essere di produzione nazionale e senza polifosfati aggiunti

Il pane deve essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto e privo di grassi aggiunti.

Non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Deve essere somministrato in porzioni sigillate.

Il pane grattugiato deve essere fresco e deve riportare sulla confezione la data di scadenza (Legge 4 Luglio 1967, n.580).

Il burro deve essere fresco e riportare sulla confezione la data di scadenza.

Non deve essere usata margarina.

Il formaggio da condimento deve essere della qualità Parmigiano Reggiano o Grana Padano di 1^ scelta a pasta dura minutamente granulosa convenientemente stagionato, di ottimo sapore e profumo e con tutte le caratteristiche richieste dalla vigente normativa.

Il formaggio deve essere di prima scelta del tipo emmental, fontina, provolone dolce, mozzarella, ricotta, robiola e fresco spalmabile .

Il formaggio da taglio deve essere adeguatamente porzionato .

Le carni di vitello devono essere tagli magri di 1^ qualità proveniente da carni fresche di animali perfettamente sani, di recente macellazione ben dissanguate e che abbiano subito processo di raffreddamento non inferiore a 24 ore.

Le carni di pollo, tacchino, maiale devono essere di 1^ qualità.

Tutte le carni devono provenire da allevamenti nazionali.

Lo Yogurt deve essere fresco, di 1^ qualità, alla frutta in confezioni sigillate contenenti la data di scadenza del peso netto di gr. 125.

Il pesce deve essere solo surgelato

Il periodo di conservazione non deve eccedere i 40-50 giorni.

Il pesce surgelato può essere fornito in filetti diliscati: (merluzzo-platessa-sogliola).

I bastoncini: (merluzzo)

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche

merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazione anche iniziali. Gli ortaggi, se non freschi di stagione possono essere surgelati, mai in scatole eccetto per i pomodori pelati interi.

Le ditte devono utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti categorie:

LE CAROTE:

Devono essere di prima qualità;

I PISELLI:

Devono essere di qualità fini;

I FAGIOLI E FAGIOLINI:

Devono essere: i primi di qualità borlotti i secondi di qualità semifini;

INSALATA VERDE:

Deve essere del tipo indivia-lattuga-cappuccina- scarola;

CETRIOLI E ZUCCHINE:

Devono essere di 1^ qualità;

I FINOCCHI:

Devono essere di prima scelta, senza gambo (senza fiamma) e uno scarto dopo la prima pulitura, non superiore al 10%;

I POMODORI:

Devono essere freschi, sodi di prima scelta non completamente maturi.

LE PATATE:

Devono essere di prima selezione, tipo lungo, pasta gialla di produzione locale.

La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

Per la fornitura della frutta le Ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- 1) La frutta deve essere di prima scelta;
- 2) Le arance devono essere di prima qualità (tipo tarocco);
- 3) I mandarini o clementine devono essere di prima qualità;
- 4) Le mele devono essere di prima qualità (di tipo Golden, Delicious, Stark Delicious);
- 5) Le pere devono essere di prima qualità
- 6) L'uva da tavola deve essere di prima qualità (del tipo Italia, Regina);
- 7) Le pesche devono essere di prima qualità (di tipo polpa gialla o polpa bianca)
- 8) Le albicocche devono essere di prima qualità (di tipo precoce gialla);
- 9) Le susine devono essere di prima qualità (di tipo Smiro).

=====

CARNI	TAGLI	ORIGINE
Spezzatino	reale	vitello
Polpette	spalla	
Fettine	noce	vitello
Arrosto	fesa	vitello
Arrosto maiale	lombo	maiale
Carne Bianca	Petto di tacchino Petto di pollo Coscio di pollo	

=====

Infine per tutti gli alimenti richiesti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

=====

IL R.U.P.
E.to Dott.sa Sabrina Marzano