

ALLEGATO “G”
(art. 5, comma 5)

CARATTERISTICHE DELLA MERCE

1. Circa gli aspetti merceologici si fa espresso rinvio nonché richiamo alle linee guida per la ristorazione assistenziale definite dalla Regione Piemonte, pubblicazione febbraio 2007 (scaricabile dal sito internet: www.regione.piemonte.it/sanita/pubblicazioni/ristorazione.htm).

2. Fermo restando quanto sopra indicato, si delineano nei termini che seguono le caratteristiche che devono possedere le varie merci:

- a) le verdure devono essere di vegetali di stagione di 1° qualità, di recente raccolta, di assoluta freschezza, ben conservate ed imballate secondo l'uso a regola d'arte, in imballaggi a perdere, omogenee per maturazione senza difetti di sorta, di bell'aspetto e colori naturali, non alterati per gelo o fermentazione, né eccessivamente bagnate; potranno essere fornite, solo nei casi di provata irreperibilità dei prodotti freschi, le seguenti verdure surgelate: zucchini tagliati a disco, spinaci, bietole, erbe; per il prodotto fresco lo scarto non dovrà superare il 20%;
- b) la frutta di stagione deve essere di 1° qualità esente da difetti visibili sull'epicarpo, non eccessivamente matura, asciutta e ben conservata; deve aver calibratura a grammatura omogenea ed uniforme; in particolare le mele della qualità GOLDEN gialle o rosse, le pere ABATE e KAISER, le arance TAROCCO, SANGUINELLO, e MORO dovranno sempre avere una pezzatura non inferiore a gr. 150 al pezzo;
- c) la pasta deve essere di pura semola di grano duro tipo doppio zero esente da qualsiasi altro macinato additivo, sempre ben asciutta, non frantumata, ben confezionata e dovrà essere fornita nei vari formati (lunga, media, corta) secondo le esigenze del menù in atto;
- d) il riso deve essere di ottima qualità privo di impurità e non spezzettato;
- e) l'olio di oliva deve essere extravergine, con acidità non superiore all'1% in peso espresso come acido oleico e rispondente alle norme della L. 13.11.1960, n. 1407 e s.m.i.; per i fritti e le cotture l'olio deve essere di oliva;
- f) la carne bovina, suina ed ovina, esclusivamente fresca, deve essere di prima qualità; la carne di bovino deve essere riferita ad animali di età non superiore a 14 mesi (vitellone); la provenienza deve essere esclusivamente nazionale e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie ed essere priva di additivi ed estrogeni secondo quanto stabilito dalle predette norme;
- g) pollame, tacchino, e coniglio devono riguardare esclusivamente il prodotto fresco, mai surgelato, di 1° qualità, di provenienza nazionale; i petti di pollo interi disossati non devono essere inferiori a 3.000 gr. cadauno; le cosce di pollo devono essere anatomiche (quindi senza sella) e dovranno pesare minimo 150 gr. Cadauno; i busti di pollo dovranno essere puliti, eviscerati, privi di collo, zampe, testa, polmoni, fegato e ventrigli e non dovranno pesare meno di Kg. 1,2 cadauno; la fesa deve essere di tacchino maschio, di peso non inferiore a Kg. 3,5 riferito al petto intero;
- h) le uova devono essere di produzione nazionale di categoria A, di peso non inferiore a gr. 55-60 e saranno confezionate in appositi involucri a perdere a norma di legge;
- i) il pane deve essere ben lievitato, ben cotto, di pezzatura di gr. 70 e può essere richiesto con e senza sale;
- j) il burro deve essere pastorizzato di panna centrifugata;
- k) i formaggi da taglio devono essere di tipo: crescenza, italico, fontal, emmental, mozzarella, gorgonzola, bel paese, pecorino sardo; il formaggio da condimento deve essere della qualità

parmigiano reggiano marchiato, con almeno 18 mesi di stagionatura, senza difetti visibili o bolle di fermentazione o altro;

- l) il pesce può essere fornito sia fresco che surgelato a seconda della disponibilità di mercato; per il surgelato la grammatura prevista è complessiva della glassatura che comunque non dovrà superare il 15% del peso complessivo del prodotto; il pesce azzurro deve essere sempre fresco;
- m) l'acqua deve essere minerale naturale o gassata medio minerale;
- n) il vino deve essere di qualità e genuinità garantite, bianco o rosso e di bassa gradazione;
- o) la confettura di frutta deve essere di prima qualità, assortita in vari gusti e in confezione monodose;
- p) il caffè, l'orzo ed il miele devono essere di prima qualità;
- q) il dolce deve corrispondere alle esigenze degli ospiti e deve essere confezionato con ingredienti di 1° qualità, con conservazione e produzione secondo le vigenti disposizioni di legge e secondo i requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

3. Tutti i prodotti e gli alimenti di cui al comma 2 devono essere in perfetto stato di conservazione, privi di difetti, alterazioni e sofisticazioni.