

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

**APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI OSPITI DEI CENTRI DI SERVIZIO IN GESTIONE ALL'AZIENDA FELTRINA PER I SERVIZI ALLA PERSONA E PER GLI UTENTI DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE PER LA DURATA DI ANNI 2, OLTRE EVENTUALE RINNOVO, TRAMITE PROCEDURA APERTA AI SENSI DEGLI ARTT. 14 E 71 DEL D.LGS. 36/2023 - CIG B0116E1503.**

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **schede prodotto** delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato delle linee di indirizzo per la Ristorazione nelle strutture residenziali extra ospedaliere della Regione Veneto (edizione Aprile 2021 approvate con DGR n. 161 del 22 febbraio 2022), a cui l'aggiudicatario dovrà attenersi nella predisposizione e variazione dei menù proposti.

Sono preferibili i prodotti con caratteristiche igienicosanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n. 91/2092 e successive modifiche ed integrazione, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), e comunque secondo le percentuali previsti dai Criteri Ambientali Minimi previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020.

Devono essere somministrati: "prodotti non derivati da OGM o che non contengano OGM" art. 3 punto 1 a) Legge Regione Veneto n. 6 del 1/3/2002.

**In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:**

**Acqua:** preferire l'utilizzo dell'acqua potabile di rubinetto.

**Infusi:** orzo, camomilla, tè, tè deteinato, tisane ed infusi vari preparati per infusione.

**Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino. È consigliato utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, per svizzere, per polpette, ecc.). Si sconsiglia l'utilizzo di prodotti contenenti carne separata meccanicamente. Le carni devono derivare per almeno il 15% del peso totale da produzione biologica, e per il 25% da prodotti DOP e IGP e da prodotti tipici e tradizionali;

**Pesce:** va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie, ecc.). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, e il pesce panato non devono essere pre-fritti, ricostituiti e cotti mediante frittura. Tutto il pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Il pesce deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

**Tonno, sgombro e salmone conservati:** possono essere proposti al naturale o all'olio d'oliva (meglio se extravergine).

**Formaggio:** utilizzare preferibilmente formaggi esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti, limitare l'uso di formaggini, preferire i formaggi D.O.P. locali.

**Uova:** Per alcune preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di uova pastorizzate in confezioni originali. Le uova non provenienti da allevamenti biologici, devono provenire da allevamenti all'aperto. Nel caso si

## Allegato 2

utilizzino uova fresche in guscio preferire quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. È fatto assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Fermi restando i requisiti merceologici ed igienico-sanitari del prodotto di partenza, particolare attenzione deve essere riservata alle preparazioni gastronomiche. Le uova sode non devono presentare colorazioni anomale (verdastre) e odori non gradevoli, derivanti da cottura non corretta; le frittate devono presentarsi con il minimo residuo dell'olio di cottura.

**Prosciutto:** possono essere utilizzati prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati e senza additivi quali lattosio, glutine, proteine del latte e proteine della soia, e ottenuto dalla coscia; in generale preferire affettati e insaccati D.O.P. e I.G.P. La somministrazione di prosciutto crudo affettato o affini (speck, bresaola) va valutata in base alle capacità masticatorie e deglutitorie dell'ospite/utente.

**Legumi:** se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità, analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, possono essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi. Si sconsiglia l'uso dei legumi in scatola.

**Pasta:** deve essere usualmente di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). È raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana e la facilità di masticazione e deglutizione. La pasta cotta proposta al consumo deve essere preferibilmente condita all'atto dell'utilizzo/somministrazione. Nella scelta dei formati da proporre si devono favorire quelli di più diffuso uso locale, alternandoli nell'arco della settimana.

**Riso:** è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.

**Gnocchi:** di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati. La somministrazione va valutata in base alle capacità masticatorie e deglutitorie dell'ospite/utente.

**Altre tipologie di cereali:** è possibile e auspicabile variare le tipologie di cereali utilizzati, prevedendo, oltre a pasta e riso, altri cereali come orzo, farro e miglio.

**Pane:** utilizzare pane fresco di giornata evitando il pane riscaldato o surgelato. Per il pane proposto in pezzature, oltre alla garanzia del mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche fino al consumo, deve essere adeguatamente concordata la fornitura delle tipologie di più diffuso uso locale.

**Prodotti da forno:** fette biscottate ed eventuali prodotti da forno devono essere preparati con olio extravergine di oliva od olio monoseme. Vanno evitati i prodotti contenenti grassi idrogenati o grassi vegetali non idrogenati (palma, palmisti, cocco).

**Verdure e ortaggi:** hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera e pertanto devono essere proposte in entrambi i pasti principali; vanno utilizzate verdure di stagione\*, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate, evitando l'utilizzo di verdure in scatola. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari della stagionalità"\*. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli preferibilmente di provenienza nazionale. La verdura proposta al consumo (ortaggi a radice, ortaggi a frutto, ortaggi a fiore, ortaggi a foglia) deve essere accuratamente lavata e mondata di ogni parte che risultasse comunque alterata. La verdura proposta al consumo "cotta", preparata con prodotti surgelati, deve essere sottoposta a trattamenti di cottura che minimizzino le perdite di nutrienti e delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

**Purè di patate:** se ne consiglia la preparazione con patate fresche (non in polvere né in fiocchi).

## Allegato 2

**Frutta:** ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno e deve essere presente almeno in entrambi i pasti principali, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione\*. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta dei prodotti avverrà di norma nell'ambito di quelli di provenienza nazionale. Limitare l'utilizzo di frutta in scatola e di puree già pronte all'uso preferendo il frullato di frutta fresca.

**Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato, latte pastorizzato microfiltrato o latte a pastorizzazione elevata.

**Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato bianco o alla frutta.

**Dolci:** orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.

**Gelato:** deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". È auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

**Budino:** confezionato in giornata e correttamente conservato.

**Aromi:** utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Evitare ove possibile l'utilizzo di pepe, peperoncino e salse piccanti.

**Conserve e semi conserve alimentari (scatolame):** sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato e il tonno, lo sgombro e il salmone al naturale o all'olio extravergine di oliva.

**Condimenti:** sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva (usualmente da preferire);
- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

**Sale ed estratti per brodo:** va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare preferibilmente iodurato/iodato. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da evitare gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico e con grassi vegetali idrogenati. Tra i preparati per brodo sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali, oli monoseme, sale marino, e con almeno il 3% di verdure disidratate.

## \* CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DISPONIBILI DURANTE L'ANNO

Questo calendario deve essere utilizzato per la rotazione della frutta e degli ortaggi durante l'anno, al fine di impiegare verdura fresca nel pieno rispetto della stagione.

### FRUTTA DI STAGIONE

GENNAIO:	Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi
FEBBRAIO:	Arance, banane, mele, pere, ultimi mandarini, kiwi
MARZO:	Arance, banane, mele, pere, kiwi
APRILE:	Banane, mele, pere, kiwi, frutta sciroppata
MAGGIO:	Fragole, banane, ciliegie, pere, prugne, kiwi, frutta sciroppata
GIUGNO:	Albicocche, ciliegie, pesche, noci-pesche, fragole, pere, melone, susine, kiwi
LUGLIO:	Albicocche, angurie, pesche, noci-pesche, fichi, meloni, pere, susine, kiwi
AGOSTO:	Angurie, albicocche, fichi, meloni, pesche, noci-pesche, prugne, susine, kiwi, uva
SETTEMBRE:	Fichi, pere, pesche, prugne, susine, uva, kiwi, frutta sciroppata
OTTOBRE:	Cachi, castagne, fichi, mandaranci, mele, pere, uva, kiwi, frutta sciroppata,
NOVEMBRE:	Arance, ananas, banane, cachi, castagne, mandaranci, mele, noci, pere, kiwi
DICEMBRE:	Arance, banane, mandarini, mandaranci, mele, pere, kiwi

### VERDURA DI STAGIONE

GENNAIO:	Broccoli, cardi, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, radicchio (Castellano, Veronese, Chioggia, Treviso), rape, spinaci, verze, zucca
FEBBRAIO:	Broccoli, cardi, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbette, finocchi, indivia, lattuga, radicchio, patate, porri, rape, scarola, spinaci, verze, zucca
MARZO:	Broccoli, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, cicorietta, cipolle, coste, erbette, fagiolini, finocchi, indivia, lattughino, patate, porri, radicchio, ravanelli, rape, scarola, spinaci, verze
APRILE:	Asparagi, broccoli, carciofi, cavoli, cavolfiore, carote, cicoria, cipolle, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, piselli, porri, radicchio, ravanelli, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine
MAGGIO:	Asparagi, bieta, broccoli, carciofi, carote, cavoli, cavolfiore, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, melanzane, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, verze, zucchine
GIUGNO:	Asparagi, bieta, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cicoria, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, rape, scarola, spinaci, taccole, zucchine

## Allegato 2

LUGLIO:	Bieta, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga, mais, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, spinaci, taccole, zucchine
AGOSTO:	Bieta, cappucci, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga, lenticchie, mais, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, scarola, spinaci, taccole, zucca, zucchine
SETTEMBRE:	Bieta, broccoli, carote, cavoli, cavolfiore, cetrioli, cicoria, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga, mais, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, rape, sedano, scarola, spinaci, verza, zucca, zucchine
OTTOBRE:	Barbabietole, bieta, broccoli, cardi, carote, cavoli, cavolfiore, catalogna, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga, mais, melanzane, patate, peperoni, porri, radicchio (Veronese, Chioggia, Treviso), scarola, spinaci, zucca
NOVEMBRE:	Bieta, broccoli, carciofi, cardi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cime di rapa, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, insalata, lenticchie, patate, porri, radicchio (Castellano, Veronese, Chioggia, Treviso), scarola, rape, verza, zucca
DICEMBRE:	Broccoli, carciofi, cardi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cime di rapa, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, patate, porri, rape, radicchio (Castellano, Veronese, Chioggia, Treviso), scarola, sedano, spinaci, zucca

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta quali: l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.