ALLEGATO TECNICO MERCEOLOGICO

Specifiche Tecniche e Criteri Premiali delle Derrate Alimentari (Strutture Socio-Sanitarie)

Tabella delle Quote e dei Requisiti delle Derrate

Categoria Merceologica	**Requisito Minimo Obbligatorio (CAM – Sezione E)**	**Note di Qualità & Linee Guida FVG (Anziani)**
Frutta, Verdura e Legumi	Almeno **20%** biologico. Criterio premiale d'offerta (Soglia d'accesso 20% - Tetto max 50% biologico)	Privilegiare prodotti freschi di stagione del territorio regionale. Facilità di mondatura e consistenze rigorosamente idonee alla preparazione espressa di purè, passati, vellutate e mousse stabili per ospiti disfagici.
Carne Bovina	Almeno **10%** biologica OPPURE certificata ai sensi di sistemi di qualità europei (es. IGP).	Utilizzo esclusivo di tagli di prima categoria, privati della frazione adiposa visibile e dei tessuti connettivi grossolani. Vietato il prodotto congelato all'origine.
Carne Suina, Ovina, Caprina	Almeno **10%** biologica o da sistemi di qualità.	Tagli magri selezionati a ridotto contenuto di grassi saturi, rifilati a crudo per eliminare parti nervose e cartilaginee. Preparazioni adeguate a favorire la digeribilità gastrica dell'ospite geriatrico.
Pollame e Carni Bianche	Almeno **15%** biologica o da sistemi di qualità.	Carni magre, fresche e facilmente digeribili. Fornitura tassativa in porzioni sezionate pronte all'uso culinario (petti, fusi, sovracosce), con l'obbligo di assoluta assenza di frammenti ossei residui per prevenire rischi di inalazione accidentale.
Latte (Fresco e UHT) e Yogurt	**100%** biologico.	Utilizzo di latte intero (fresco pastorizzato di Alta Qualità o UHT per le scorte) in conformità alle linee guida regionali per il contrasto alla malnutrizione calorico-proteica. Escluso il latte scremato salvo prescrizione clinica. Privilegiare produzioni da allevamenti della Regione FVG o a marchio AQUA FVG.

Formaggi e Latticini	Almeno **15%** biologici OPPURE prodotti DOP / IGP.	Formaggi freschi o stagionati a pasta morbida o filata (es. caciotta, stracchino, mozzarella, ricotta fresca) per favorire la deglutizione. La quota DOP/IGP deve valorizzare prioritariamente il Formaggio Montasio DOP locale (fresco o mezzano).
Uova (e Prodotti a base di uova)	**100%** biologiche.	Tassativamente pastorizzate in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti per tutte le preparazioni e lavorazioni espresse interne alla cucina della struttura (creme, purè, leganti).
Prodotti Ittici (Pesce)	Almeno **20%** da pesca sostenibile certificata (MSC/FOS) o da acquacoltura biologica.	Tassativamente ed esclusivamente fornito in forma di filetti o polpa, con certificazione scritta del fornitore che attesti l'assoluta assenza di lische. Ideale per la sicurezza degli anziani e dei disfagici. Preferite specie a carni bianche e magre (merluzzo, platessa, nasello). No specie a rischio.
Olio Extravergine di Oliva (EVO)	Almeno 20% biologico oppure DOP/IGP	Ottenuto esclusivamente mediante procedimenti meccanici estratti a freddo. Acidità libera massima inferiore allo 0,3% per garantire un'altissima digeribilità. Conservazione in recipienti inox o vetro scuro.
Prodotti da Forno (Pane, biscotti, ecc.)	Almeno **15%** degli ingredienti di origine biologica o DOP/IGP.	Pane quotidiano comune e integrale a ridotto contenuto di sodio (Linee Guida FVG), a crosta morbida o facilmente bagnabile dalla saliva. Biscotti privi di granelle superficiali, semi di sesamo o frutta a guscio intera (rischio pica/disfagia).
Generi Vari (Riso, Pasta, Passata, Olio di semi)	Almeno **20%** biologico (sul valore complessivo della categoria).	Pasta di semola di grano duro ad elevato indice di glutine, specificamente selezionata per garantire la perfetta tenuta di cottura per almeno 40 minuti durante le fasi di trasporto nei nuclei. Passata di pomodoro a bassa acidità naturale, priva di bucce o semi.

NOTA: Si richiede, quale requisito minimo obbligatorio di esecuzione contrattuale, che una quota **non inferiore al 10% del valore economico complessivo annuo di tutte le forniture alimentari** sia costituita da prodotti provenienti da sistemi di **filiera corta** (massimo un intermediario commerciale tra produttore agricolo primario e impresa aggiudicataria ai sensi

della Legge 61/2022) e/o a **chilometro utile e qualità territoriale** (prodotti DOP, IGP o protetti da marchi collettivi istituzionali di tutela della qualità e dell'ambiente legati all'area geografica di riferimento del servizio, quali a titolo esemplificativo Montasio DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, marchio AQUA FVG o certificazioni europee equivalenti).

(Criterio premiale d'offerta tecnica - Soglia d'accesso 10% - Tetto max 50%)