



COMUNE DI AMELIA

Provincia di Terni

∞0∞∞

(Insignito del Titolo di Città D.P.R. 19/04/2007)

*Capitolato speciale di appalto
per il servizio di refezione
della scuola dell'infanzia,
scuola primaria e secondaria*

Allegato n. 1

Menù , grammature e tabelle merceologiche dei prodotti alimentari.

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	RISO CON VERDURE DI STAG. O CON FUNGHI PROSCIUTTO CRUDO PUREA DI PATATE PANE FRUTTA	CREMA DI FAGIOLI CON FARRO FRITTATA AL FORNO CON VERDURE SPINACI AL LIMONE PANE INTEGRALE FRUTTA	RISO IN BIANCO PETTO DI POLLO AL LIMONE PISELLI IN PADELLA IN BIANCO PANE FRUTTA	ORECCHIETTE AL POMODORO CACIOTTA INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA PRIMAVERA FILETTI DI PLATESSA GRATINATI AL FORNO BIETA AL LIMONE PANE FRUTTA
2° SETTIMANA	RISO CON PISELLI CRESCENZA SPINACI AL BURRO PANE FRUTTA	PASTA AL POMODORO ARISTA AL FORNO FAGIOLINI/BROCCOLI ALL'AGRO O CARCIOFI IN PADELLA PANE FRUTTA	PASTA CON VERDURA DI STAGIONE SPEZZATINO DI MAIALE O VITELLONE BIETA AL LIMONE PANE FRUTTA	GNOCCHI AL RAGU' FRITTATA AL FORNO CON FORMAGGIO INSALATA VERDE PANE INTEGRALE FRUTTA	TAGLIATELLE AL POMODORO CUORI DI MERLUZZO AL LIMONE INSALATA DI CAROTE PANE FRUTTA
3° SETTIMANA	PASTA AL POMODORO POLPETTONE DI CARNE DI VITELLONE SPINACI ALL'AGRO PANE FRUTTA	MINESTRA DI LEGUMI CON ORZO FORMAGGIO BEL PAESE PATATE ARROSTO PANE INTEGRALE FRUTTA	PIZZA MARGHERITA O BIANCA VERDURA DI STAGIONE AL LIMONE PANE FRUTTA	SFORMATO DI PATATE INSALATA VERDE PANE FRUTTA	RISO IN BIANCO PLATESSA AL LIMONE INSALATA MISTA PANE FRUTTA
4° SETTIMANA	RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI PETTO DI TACCHINO CON AROMI INSALATA PANE FRUTTA	PASSATO DI VERDURA E FARRO PROSCIUTTO COTTO PATATE LESSE PANE FRUTTA	RISO ALLO ZAFFERANO (HAMBURGER) FAGIOLINI/ CARCIOFI CAVOLFIORI PANE FRUTTA	PASTA IN BIANCO FRITTATA AL FORNO AL LATTE VERDURA DI STAGIONE PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA POMODORO CRESCENZA INSALATA VERDE PANE FRUTTA

MENU' ESTIVO (01/04- 31/10)
SCUOLA MATERNA/ELEMENTARE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	INSALATA DI FARRO E VERDURE PETTO DI POLLO AL LIMONE INSALATA PANE FRUTTA	PASTA IN BIANCO CACIOTTINA ZUCCHINE AL POMODORO PANE FRUTTA	RISO AL POMODORO FRITTATA AL LATTE AL FORNO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE FRUTTA	CREMA DI CECI CON ORZO SPEZZATINO DI MAIALE O VITELLONE PATATE LESSE PANE INTEGRALE FRUTTA	PENNE AL PESTO MERLUZZO IN SALSA VERDE INSALATA MISTA PANE FRUTTA
2° SETTIMANA	PASTA OLIO E SALVIA PETTO DI POLLO GRATINATO AL FORNO PISELLI IN PADELLA IN BIANCO PANE FRUTTA	PASTA FREDDA (FUSILLI) FILETTI DI MERLUZZO AL POMODORO FAGIOLINI ALL' AGRO PANE INTEGRALE FRUTTA	RISO AL POMODORO MOZZARELLA E POMODORI (CAPRESE) PANE FRUTTA	MINESTRA DI CECI E FARRO FRITTATA AL FORNO CON ZUCCHINE INSALATA PANE INTEGRALE	PASTA AL TONNO FETTINE ALLA PIZZAIOLA SPINACI O BIETA AL LIMONE PANE FRUTTA
3° SETTIMANA	PASTA ALLA MARINARA PETTO DI POLLO GRATINATO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA	PASSATO DI FAGIOLI CON ORZO FORMAGGIO BEL PAESE PATATE CROCCANTI AL FORNO PANE INTEGRALE FRUTTA	FUSILLI AL POMODORO FRITTATA AL FORNO AL FORMAGGIO POMODORI PANE FRUTTA	PASTA CON CAROTE E RICOTTA PROSCIUTTO CRUDO ZUCCHINE AL POMODORO PANE INTEGRALE FRUTTA	GNOCCHI AGLI SPINACI NASELLO IN BIANCO FAGIOLINI ALL' AGRO PANE FRUTTA
4° SETTIMANA	RISO PRIMAVERA MOZZARELLA AL PATATE PREZZEMOLO PANE FRUTTA	PASTA CON ZUCCHINE PETTO DI POLLO AL LIMONE POMODORI PANE INTEGRALE FRUTTA	INSALATA DI LEGUMI MISTI AL FARRO FRITTATA AL FORNO CON ZUCCHINE FAGIOLINI ALL' AGRO PANE FRUTTA	TAGLIATELLE ALL'UOVO AL RAGU' PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA PANE INTEGRALE FRUTTA	SPAGHETTI ALLE VONGOLE FILETTI DI PLATESSA GRATINATI AL FORNO INSALATA DI CAROTE PANE FRUTTA

SCUOLA A. VERA MENU' INVERNALE (01/11- 31/03)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA		<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AL POMODORO E PREZZEMOLO -PROSCIUTTO COTTO -INSALATA MISTA - PANE - FRUTTA 			<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AL PESTO - PETTO DI POLLO AL LIMONE - SPINACI O BIETA AL LIMONE - PANE - FRUTTA
2° SETTIMANA		<ul style="list-style-type: none"> -RISO AL POMODORO - FORMAGGIO - FAGIOLINI ALL'AGRO - PANE - FRUTTA 			<ul style="list-style-type: none"> - TORTELLINI AL POMODORO - TONNO - SPINACI AL LIMONE - PANE - FRUTTA
3° SETTIMANA		<ul style="list-style-type: none"> - PASTA CAROTE E RICOTTA - ARISTA AL FORNO - PISELLI IN BIANCO IN PADELLA - PANE - FRUTTA 			<ul style="list-style-type: none"> -RISO AL RAGU' -FRITTATA AL FORNO AL LATTE -INSALATA -PANE - FRUTTA
4° SETTIMANA		<ul style="list-style-type: none"> -INSALATA DI FARRO E VERDURE -PROSCIUTTO CRUDO -PATATE AL FORNO - PANE - FRUTTA 			<ul style="list-style-type: none"> -ORECCHIETTE CON CON VERDURE DI STAGIONE - POLPETTE AL POMODORO -INSALATA VERDE - PANE - FRUTTA

SCUOLA A. VERA MENU' ESTIVO 01/04- 31/10

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA		<ul style="list-style-type: none"> - RISO AL POMODORO - PETTO DI TACCHINO AL FORNO - ZUCCHINE AL POMODORO - PANE - FRUTTA 			<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AL TONNO - PLATESSA GRATINATA AL FORNO - INSALATA - PANE - FRUTTA
2° SETTIMANA		<ul style="list-style-type: none"> - PASTA CON ZUCCHINE - CACIOTTA - FAGIOLINI AL LIMONE - PANE - FRUTTA 			<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AL POMODORO - TONNO - POMODORI - PANE - FRUTTA
3° SETTIMANA		<ul style="list-style-type: none"> - PENNE ALLE VERDURE DI STAGIONE - FETTINE ALLA PIZZAIOLA - INSALATA - PANE - FRUTTA 			<ul style="list-style-type: none"> -RAVIOLI AL POMODORO - CAPRESE - PANE - FRUTTA
4° SETTIMANA		<ul style="list-style-type: none"> - RISO PRIMAVERA - PROSCIUTTO CRUDO - PATATE AL FORNO - PANE - FRUTTA 			<ul style="list-style-type: none"> - SPAGHETTI AL POMODORO - FRITTATA AL FORNO CON VERDURE - INSALATA MISTA - PANE - FRUTTA

Grammature indicative in grammi

		MATERNA	ELEMENTARI	MEDIE
CONDIMENTI	GRANA PADANO	4	6	10
	PELATI	50	60	70
	OLIO DI OLIVA	10	12	18
SECONDI FREDDI	PROSCIUTTO COTTO/CRUDO	30	40	50
	FORMAGGI A PASTA MOLLE	40	50	60
CONTORNI	CAPPUCCI FINOCCHI CAROTE	100	120	150
	POMODORI	100	150	200
	INSALATA	30	40	50
	FAGIOLINI	60	80	100
	PATATE	100	120	150
	PISELLI	60	80	100
	VERDURA DA CUOCERE	100	150	200
PANE		20	30	40
FRUTTA		100	150	200
PRIMI PIATTI	PASTA/RISO	50	70	80
	FETTUCCINE ALL'UOVO	40	50	60
	TORTELLINI	70	100	120
CONDIMENTI PER PRIMI	PISELLI,BROCCOLI, ZUCCHE, MELANZ.	30	40	50
	PESTO	7	10	10
	RICOTTA	10	15	20
	MACINATO	15	20	20
	VONGOLE	20	25	25
	TONNO	10	10	15
MINESTRE	LEGUMI	25	30	30
	VERDURE	170	220	280
	MINESTRA	40	40	40
CARNE		60	80	100
HAMBURGER		50	100	100
MACINATO PER POLP.		40	50	60
PESCE		80	100	120
TONNO		40	50	60
SFORMATO DI PATATE	PATATE	150	200	250
	UOVA GR.	20	30	45
	GRANA PADANO	5	6	6
	CACIOTTA	5	6	8
	PROSCIUTTO COTTO/CRUDO	9	10	10
	FONTINA	5	6	8
UOVA N.		1	1	1
	VERDURE PER FRITTATA	30	40	40

TABELLE MERCEOLOGICHE
Caratteristiche merceologiche e requisiti igienico nutrizionali
delle derrate necessarie per la preparazione dei pasti

PANE COMUNE ED INTEGRALE

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto da farina di grano tenero tipo "0" o da farina di pane tipo integrale, acqua, lievito naturale, senza l'aggiunta di sale. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti od altro. Non è consentito l'impiego d'alcun additivo, né prima, né durante la panificazione. Il pane da consegnare dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, di colore giallo bruno, lucente di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere porosa, elastica, soffice, di aspetto gradevole, non riducibile in pasta se maneggiata tra le dita.

IL PANE DI TIPO INTEGRALE

Ingredienti: farina di frumento integrale derivato dalla macinazione diretta del frumento, lievito sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi o additivi. Il pane fornito non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. Si richiede pane comune fresco di giornata affettato (confezionato in involucri alimentari). Tutte le confezioni devono riportare gli elementi identificativi compresa la data di preparazione e confezionamento.

PANE GRATTUGIATO.

Prodotto e confezionato in Italia. Deve essere confezionato in involucri alimentari e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto da macinazione di pane secco di tipo bianco.

PASTA ALIMENTARE SECCA DI GRANO DURO

Dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, essiccata ed in perfetto stato di conservazione, di colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea priva di farine estranee, coloranti o sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura. Non deve presentare macchie bianche e nere, bottatura o bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta di semola di grano duro deve possedere le caratteristiche previste dal DPR n. 187 del 09.02.2001, D.M. 12/01/96 e 26/04/02, D.P.R. 05/04/2013 n. 41 e s.m.i. Durante le prove di cottura (50 gr. di pasta fatti bollire per 15 minuti in 500 cc. di acqua contenenti 2.5 gr. di cloruro di sodio), il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare considerevolmente, non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata, l'acqua di cottura non dovrà risultare torbida o lattiginosa. Gli imballaggi dovranno riportare nome o ragione sociale del produttore, sede, stabilimento, denominazione e tipo di pasta, indicazione del termine di utilizzo, peso netto e tempi di cottura. I formati richiesti sono quelli esistenti in commercio.

PIZZA

Prodotto ottenuto dalla miscela di farina di frumento, acqua, lievito, olio extra vergine di oliva e sale.

Pizza Margherita. Prodotta con farina tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno ed alloggiata in teglie di acciaio inox. Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra e sale. Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva. Condizioni generali: la produzione deve essere in giornata; lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire la cottura; farcita, in caso, con solo pomodoro e priva di qualsiasi additivo; la pizza non deve presentare zone di sovra e sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti; le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture.

PASTA ALL'UOVO FRESCA E PASTE SPECIALI CON RIPIENO

I prodotti richiesti devono essere esenti da qualsiasi additivo, nonché da qualunque esaltante di sapore, devono avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Devono essere rispettati i residui microbiologici previsti dalla circolare 32 del 1985 del Ministero della Sanità e s.m.i. I prodotti a base di carne devono essere ottenuti da stabilimenti in possesso del riconoscimento ai sensi

del D.L.vo 30-12-93 n. 537 e s.m.i., mentre per gli altri, autorizzati ai sensi della L. 30-04-62 n. 283 e s.m.i., deve essere attuato quanto previsto dal Pacchetto Igiene in maniera di autocontrollo. I ravioli di pasta fresca all'uovo dovranno avere un ripieno composto del 60% di ricotta e del 40% di spinaci freschi. Il fornitore deve essere unico e presentare il proprio piano di autocontrollo con le relative analisi effettuate durante l'ultimo anno da laboratori autorizzati e conformi ai requisiti previsti nel paragrafo carni del DGRU 5310/94. Il ripieno deve essere compatto e non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusti.

Si richiedono i seguenti tipi:

- tagliatelle;
- tortellini di carne;
- ravioli

Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori riconosciuti idonei per il contenimento di prodotti alimentari. Ogni confezione o preincarto deve contenere gli elementi identificativi come previsto dal D.Lgs. del 27-01-92 n. 109 e s.m.i. e deve essere indicata la data di produzione. Le confezioni devono essere integre come pure il contenuto.

PASTE SECCHIE ALL'UOVO

Prodotte e confezionate in Italia, secondo requisiti di legge vigenti.

GNOCCHI DI PATATE

Prodotti e confezionati in Italia. Gli gnocchi richiesti sono quelli di patate, devono essere privi di corpi estranei e/o impurità ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle leggi in materia. Dopo la cottura, gli gnocchi devono risultare morbidi, e non spappolati. Trattandosi di prodotti di facile deperibilità devono essere confezionati in contenitori fabbricati con materiali riconosciuti idonei dalle leggi vigenti per il contenimento di prodotti alimentari.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione.

RISO

Filiera italiana. Il riso da somministrare deve essere di tipo "Arborio o "Ribe", secondo i requisiti previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da insetti e privo di muffe o rancidità. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino.

FARRO DECORTICATO

Filiera italiana. Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi; dovrà essere conservato ad una temperatura massima di 18°C.

ORZO PERLATO

In alternativa alla pasta o al riso verrà impiegato orzo perlato in grani arrotondati di colore bianco-giallo paglierino, con granella uniforme, integra, pulita, esente da semi o sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti animali. Il prodotto, che dovrà corrispondere ai requisiti di legge, sarà fornito in confezioni sottovuoto da 1 kg o 500 gr.

FARINA BIANCA TIPO 0

Prodotta e confezionata in Italia. Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di inpaccamento.

LATTE E FORMAGGI

Filiera Italiana. Il latte richiesto deve essere del tipo parzialmente scremato/intero U.H.T. a lunga conservazione. I formaggi da fornire devono essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Debbono provenire da stabilimenti e trasformazioni

nazionali e ottenuti da latte fresco di produzione italiana con chiara menzione della provenienza. Devono corrispondere alla prima qualità commerciale e devono avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia e prodotti da stabilimenti autorizzati come previsto dal D.P.R. 17-01-97 n.54 e s.m.i. Si richiedono i seguenti tipi:

- **Caciotta di mucca fresca.** Si richiede caciotta prodotta solo con latte di mucca, caglio e sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, senza additivi. Si richiede il tipo da tavola con stagionatura di 6-10 settimane. Il sapore deve essere dolce, la pasta bianca giallognola con crosta sottile, integra priva di screpolature e muffe e non pastosa al taglio. Si accettano solo prodotti tecnicamente perfetti. Ogni forma deve avere etichetta con tutte le indicazioni regolamento CE 1169/2011.

- **Stracchino, certosa, crescenza, ricotta.** Si richiedono produzioni di data non antecedente alla prima metà della vita commerciale del prodotto. Le confezioni devono essere asciutte e non devono presentare tracce di sierosità.

- **Mozzarella.** Si richiedono mozzarelle con data di scadenza non antecedente di due settimane quella di consegna, ottenute da latte vaccino intero pastorizzato e inoculato da fermenti lattici termofili con grasso superiore al 44%, senza additivi. Le mozzarelle devono essere confezionate in contenitori chiusi con idoneo liquido di governo.

- **Burro.** Il burro deve risultare fresco, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

- **Fontina.** Deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

- **Grana Padano DOP** (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 12 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli.

SURGELATI.

I prodotti surgelati devono rispettare i requisiti previsti dal D.lg. n. 110/92, in confezioni originali intatte. Nella presentazione del prodotto devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Devono essere esclusi tutti i prodotti con comprovati segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. Deve essere rispettata la catena del freddo. Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le ventiquattrore. I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata. I materiali a contatto con gli alimenti surgelati devono in ogni caso essere conformi alle disposizioni di Legge. I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CE. Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da soffusioni marroni e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi di alcuna natura. La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo). La glassatura, dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine dell'8%, dovrà essere del 5-20% a seconda della specie, ottenuta con acqua pulita priva di corpi estranei. Per i filetti, ottenuti rigorosamente dalle specie ittiche riferite dall'allegato al Decreto 15.7.83 della Marina Mercantile e succ. integrazioni, si richiedono prodotti accuratamente toelettati e privi di spine, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 3-2014); la pezzatura deve essere uniforme e non devono essere presenti ritagli. I filetti devono essere surgelati singolarmente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zona

FAO), il lotto, la data di scadenza ed il metodo di produzione. Si richiedono i seguenti tipi: - Filetti e Cuori di merluzzo -Filetti di platessa -Cuori di nasello –Seppioline.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei ed il prodotto mantenuto alla temperatura di -18°C .

VERDURE/LEGUMI SURGELATI

Le materie prime da destinare alla surgelazione devono essere di prima qualità, sane e in buone condizioni igieniche; devono in ogni caso corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Le verdure richieste devono essere in stato di naturale freschezza e non devono aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione, con la massima cura e nel più breve tempo possibile. I prodotti richiesti non devono aver subito fenomeni di scongelamento. Le verdure surgelate devono essere poste in confezioni originali chiuse e devono riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge. Il trasporto e la consegna devono essere effettuati con mezzi idonei ed il prodotto mantenuto alla temperatura di -18°C .

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero. Si richiede tonno, all'olio extravergine di oliva sia in confezioni monodose da g. 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative; Il prodotto all'interno deve avere consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Prodotto di provenienza regionale, con acidità non superiore a 0,8%, ottenuto secondo le vigenti norme e rispondente ai parametri di legge. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici; Il produttore deve produrre una dichiarazione relativa alla provenienza, al contenuto di acidità non superiore a 0,8% ed al numero di perossidi.

SALE DA CUCINA

II

sale grosso e fino da utilizzare, dovrà essere iodato o iodurato.

POMODORI PELATI

Filiera Italiana. Devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. I contenitori nei quali sono racchiusi non devono presentare difetti quali: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Inoltre il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70%.

PESTO CONFEZIONATO

Filiera Italiana. Gli ingredienti sono: olio extra vergine di oliva, basilico, grana padano e/o parmigiano reggiano e/o pecorino DOP, pinoli e/o noci e/o arachidi, sale, aglio. Non sono ammessi additivi o ingredienti diversi da quelli indicati.

UOVA A GUSCIO

Devono essere di gallina di prima qualità. Dovranno essere: di categoria "A", prodotte in condizioni igieniche ottimali, fresche e selezionate; guscio: pulito, intatto camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile; albume: chiaro, limpido, gelatinoso e privo di corpi estranei; tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; odore: prive di odori estranei. Le uova dovranno essere calibrate da 53/63 gr. standard, per un peso medio non inferiore a gr. 57; non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, non essere refrigerate né pulite con un procedimento umido e secco. Dovranno essere confezionate in piccoli e grandi mballaggi, muniti di

fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e marchiate secondo quanto previsto dalla normativa in vigore. Il termine minimo di conservazione delle uova al momento del ricevimento, non deve essere inferiore a 15 giorni.

PROSCIUTTO CRUDO TIPO DI PARMA

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. I tempi di stagionatura non devono essere inferiori ai 12 mesi. Con etichettatura e contrassegno propri del Consorzio. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, e confezionato sottovuoto; al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso; la carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L'umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%;

PROSCIUTTO COTTO

Prodotto da coscia di suino nazionale. Provenire da stabilimento riconosciuto ai sensi del D.lgs 537/92 e s.m.i., sottovuoto, confezionato all'origine in idoneo involucro plastico o carta alluminata, all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli il prosciutto deve presentarsi compatto al taglio. Rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica, contenere nitriti e/o nitrati secondo buona tecnica industriale e, comunque entro i limiti di legge. Essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante. E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto; sull'etichetta deve essere riportata data produzione, data confezionamento e data scadenza; la consegna deve avvenire entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto.

CARNI AVICOLE:

Prodotti nazionali ottenuti da stabilimenti CE riconosciuti ai sensi DPR 495/97e s.m.i.. La fornitura dovrà essere effettuata entro 2 giorni dalla macellazione e il taglio posto in confezione originale. Tutto il pollame deve essere confezionato tramite sottovuoto o in ATM ed avere il bollo sanitario a placca come da legislazione vigente. Essere conservato in modo che la temperatura al cuore del prodotto non superi i + 2°C.

POLLO PETTO.

A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana; la data di macellazione, al consumo, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 2 giorni (per quelle confezionate in film plastico); la data di macellazione dovrà essere riportata sull' etichetta; la carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni; le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

FESA DI PETTO DI TACCHINO

Il petto di tacchino fresco, di prima qualità, dovrà: provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione; essere macellata da non oltre tre giorni e conservata a temperatura di refrigerazione; essere priva di ossa e di parti legamentose; avere buon colorito e buona consistenza; essere di gusto gradevole e tenera; non presentare caratteristiche organolettiche alterate. Non dovranno essere state sottoposte a congelamento e a qualsiasi altro procedimento di conservazione.

CARNE BOVINA FRESCA SFUSA O SOTTOVUOTO IGP (Identificazione Geografica Protetta)

La carne deve essere porzionata, priva di grasso e tolettata secondo arte. Deve provenire da animali allevati e macellati in Italia appartenenti alla categoria di "bovini adulti" e più precisamente provenire da animali maschi non castrati di età tra 18 e 24 mesi ed appartenenti a razze con particolari attitudine alla produzione di carne, con classifica almeno "R" e stato di ingrassamento di classe 2 (griglia CEE dei bovini). Da uno stabilimento riconosciuto e autorizzato ai sensi delle vigenti leggi. La carne deve avere colore rosso vivo, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, ecchimosi, coaguli

sanguigni e peli. Deve essere etichettata e riportare tutte le informazioni di legge. Il disosso, la lavorazione e il confezionamento devono essere effettuati almeno dopo 1 settimana dalla data di macellazione: tale data deve essere chiaramente indicata nella bolla di accompagnamento o in etichetta per poter verificare il periodo di frollatura.

In caso di confezionamento sottovuoto la carne deve essere di colore bruno che vira al rosso vivo entro mezz'ora dall'apertura della confezione, con assenza di odori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e sierosità; i tagli anatomici devono essere tolettati, non avere quindi eccessive quantità di grasso in modo che al momento dell' utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6%- 7%. In alternativa al confezionamento sottovuoto la fornitura deve essere effettuata tramite ATM (atmosfera modificata), ogni altra modalità è da escludere. Devono essere conservate in modo che la temperatura al cuore del prodotto non superi i + 2°C. La consegna deve avvenire entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto.

Tagli anatomici richiesti:

Scamone (fettine, roast-beef)

Fesa interna (fettine)

Pesce, Piccione, Fianchetto, Controgirello, Filetto di spalla (Spezzatino).

CARNE SUINA

Le carni da fornire dovranno provenire da animali nati e allevati sul territorio nazionale, del peso vivo compreso tra 120/150 Kg., devono essere di prima qualità conformi alla normativa vigente. La parte muscolare deve risultare di colore roseo uniforme, di forma rotondeggiante e priva di grossolane infiltrazioni adipose; il grasso di copertura deve essere scarso privo di ossidatura. Sono ammessi i tagli interi "rossi" di prima qualità, la lombata, il costato, il prosciutto di coscia e di spalla. Le caratteristiche organolettiche della carne dovranno essere le seguenti:

- colore rosato
- odore nullo
- taglio resistente
- grana fine serrata

Sono escluse carni di soggetti PSE e DFD. Percentuale del grasso entro il 25 %. La fornitura deve avvenire entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto. Il confezionamento deve essere sottovuoto o in ATM.

Tagli richiesti:

Arista

Fettine

Spezzato

LEGUMI SECCHI

Filiera Italiana. Fagioli, ceci, lenticchie, senza trattamenti chimici conservativi e parassiti. Dovranno essere puliti, di pezzatura omogenea, sani, privi di muffe e insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati. Confezionati in modo idoneo con l'indicazione della data di confezionamento e di scadenza.

VERDURA FRESCA DI 1° QUALITÀ

Filiera Italiana. La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione: fresche, pulite, intere, sane e selezionate, devono essere mature fisiologicamente, di recente raccolta, esenti da residui di antiparassitari, prive di additivi aggiunti e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. Le medesime caratteristiche devono essere possedute dalle erbe aromatiche.

PATATE

Prodotto nazionale di morfologia uniforme (peso per pezzo minimo 100 massimo 250 grammi) privo di germogli, inverdimenti epicarpali e incrostazioni terrose. Per la preparazione del purè di patate si deve partire dal prodotto orticolo fresco. Non è consentito l'utilizzo totale o parziale di fiocchi di patate o prodotti simili come i preparati per purè.

FRUTTA FRESCA

Filiera Italiana. Frutta allo stato fresco di recente raccolta di media e lunga conservazione, di aspetto fresco, accuratamente selezionata, di prima qualità:

1. presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
2. aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
3. Essere turgida, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico e non in possesso di sopra maturazione;
4. Esente da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dalla legge.

Le banane e l'ananas dovranno provenire dal commercio equosolidale. Le varietà di frutta richieste, secondo la stagionalità sono:

Annuale: mele-banane-pere-ananas

Gennaio/febbraio Arance-kiwi-cachi-mandaranci-mandarini-ananas

Marzo/aprile Arance-kiwi-ananas

Maggio Ciliege-kiwi-fragole-prugne-ananas-melone

Giugno Albicocche-ciliegie-fragole-susine-ananas-melone

Luglio Albicocche-ciliegie-fragole-susine-ananas-melone-anguria-pesche-prugne-susine

Settembre Pesche-prugne-uva-ananas-melone-anguria

Ottobre Cachi-mandaranci-uva-ananas

Novembre Arance-mandaranci-cachi-ananas-kiwi

Dicembre Arance-mandarini-ananas-cachi-kiwi

AROMI FRESCHI

Utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc... Non devono essere utilizzate salse piccanti.

ZAFFERANO, SPEZIE ED AROMI

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice; le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato, dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori; E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

ZUCCHERO SEMOLATO SFUSO

Conforme alla normativa vigente.

ACETO BIANCO

Filiera italiana.

ACQUA MINERALE NATURALE

Filiera Italiana. Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua confezionata, se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). In tal caso, l'acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, dovrà essere distribuita in confezioni da 1,5 l., biodegradabili in misura superiore al 90% e da 0,5 l per uscite didattiche.

PRODOTTI DA UTILIZZARSI NEGLI SCHEMI DIETETICI FORMULATI PER UTENTI CON PATOLOGIE LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE, PER MOTIVI ETICI E RELIGIOSI

la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione, per motivi etici e religiosi, anche se non

elencati nelle presenti tabelle merceologiche. Per ciò che attiene agli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati dalla Ditta Appaltatrice devono essere tassativamente "senza glutine".

La Ditta Appaltatrice dovrà mettere in atto un sistema di preparazione diete che garantisca anche l'assenza di contaminazione accidentale derivante dalla lavorazione di altri prodotti che contengono quel determinato allergene da escludere.

PRODOTTI VARI

Possono essere richiesti anche prodotti non in elenco.