



CITTÀ DI CARBONIA
PROVINCIA SUD SARDEGNA

ALLEGATO N. 1

AL
CAPITOLATO D'ONERI

TABELLE MERCEOLOGICHE

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA:

=

VITELLONE.

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94, Reg.CE 853/04 e successive modifiche).Classe di conformazione “U” (extra) / “R” (Buona).

Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell’ambito della CEE e pertanto munito del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).

L’età degli animali non dovrà essere superiore ai 20 mesi.

Parametri organolettici: - La carne dovrà essere:

- di colore rosso chiaro;
- di consistenza pastosa;
- a grana fine;
- a tessitura compatta;
- il grasso dovrà essere bianco e di consistenza soda.

La carne dovrà subire una maturazione in cella frigorifera di almeno tre giorni prima della consegna.

Parametri igienici sanitari: - La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene e inibenti e dovranno essere assenti i beta agonisti.

Il valore del pH deve essere massimo 6.

I requisiti igienici superficiali dovranno essere i seguenti:

| | |
|----------------------------|---------------------------------|
| Germi mesofili aerobi | < 1.500.000 ufc/cm ² |
| (per reale e pancia) | < 5.000.000 ufc/cm ² |
| Coli | < 100 ufc/cm ² |
| Staf. coag+ | < 100 ufc/cm ² |
| Salmonelle | assenti su 25 cm ² |
| Listeria Monocytogenes | assente su 25 cm ² |
| Clostridi solfitoriduttori | < 5 ufc/cm ² |

su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura.

Aspetto della confezione: - Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazione anomala.

Etichetta: - Chiara e leggibile, deve indicare la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l’ASL territoriale dell’azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato fresco della carne.

Si richiede dichiarazione della classe di conformazione d’appartenenza secondo le categorie CEE/EUROP e della classe di stato d’ingrassamento secondo le categorie CEE/1,2,3,4,5.

- VITELLO IN TAGLI: reale - 5 tagli di coscia. Classe di conformazione “U” (extra) / “R” (Buona).

Deve soddisfare tutti i requisiti di legge espressi per il vitellone, per quanto riguarda l’etichettatura, il confezionamento, la classe d’appartenenza; deve essere conforme agli stessi parametri igienico- sanitari.

Parametri organolettici:

- grana delicata;
- tessitura lassa per scarso connettivo;

CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE - POLLAME DI QUALITÀ:

- COSCIA, SOTTOCOSCIA E PETTO DI POLLO.

Provenienti da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 495/97), le carni avicole (pollo e tacchino) devono essere esenti da sostanze estrogene, residui di antiparassitari e antibiotici.

I parametri microbiologici di superficie del petto (in assenza quindi di pelle) dovranno essere i seguenti:

| | |
|----------------------------|-------------------------------|
| Germi mesofili aerobi | < 500.000 ufc/cm ² |
| E. Coli | < 100 ufc/cm ² |
| Staf. Aureus | < 100 ufc/cm ² |
| Salmonelle | assenti /25g di superficie |
| Listeria Monocytogenes | assente /25g di superficie |
| Clostridi solfitoriduttori | < 5 ufc/g |

Le confezioni dovranno avere in chiaro la data di scadenza e la carne dovrà provenire da animali macellati non oltre le 24 ore precedenti la consegna.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, alla temperatura di -2c, +4c. I materiali di imballaggio dovranno essere conformi ai regolamenti CEE.

Si richiedono garanzie analitiche circa l'assenza nelle carni di residui di estrogeni e di antibatterici. Si richiedono, inoltre, garanzie analitiche circa l'assenza di salmonella nelle carni.

- PETTO (FESA) DI TACCHINO MASCHIO, FRESCO REFRIGERATO.

Peso medio intorno ai 5 Kg. disossata e costituita dal solo muscolo pettorale.

Caratteristiche igieniche e di conformazione: Consistenza soda, colore rosa intenso, omogeneo, assenza di liquidi di essudazione e trasudazione.

Confezionamento: ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben teso. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice.

LATTE E DERIVATI

- LATTE. Fresco pastorizzato intero ad alta qualità ai sensi dell'art. 4 della Legge 169/89.

- Latte UHT a lunga conservazione parzialmente scremato ai sensi dell'art. 6 della Legge 169/89.

Il trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporczia superficiale. I limiti tollerati per la carica batterica devono essere conformi a quanto stabilito dall'ordinanza ministeriale 11.10.1978 e successive modifiche.

-YOGURT ALLA FRUTTA:

Deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti, ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero. In confezioni da gr.125 circa, con almeno ancora 15 gg di conservazione dalla data di consegna. La temperatura di conservazione deve essere compresa tra 1°/6° C.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi; la composizione deve essere: yogurt, frutta, zucchero.

I conservanti e gli inibenti devono essere assenti.

- BURRO DI QUALITÀ.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge N° 1526 del 23.1.1956 e successive modificazioni.

Prodotto unicamente con la crema di latte vaccino, conforme ai seguenti limiti batteriologici:

| | |
|----------------------|-------------|
| Carica totale | < 10.000/g. |
| Coliformi | < 100/g. |
| Stafilococcus aureus | < 100/g. |
| Muffe | < 100/g. |
| Lieviti | < 100/g. |

La fosfatasi deve essere negativa alla produzione.

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82% e deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie. Il prodotto deve essere esente da sostanze coloranti, da corpi estranei e da additivi di qualsiasi specie.

Il trasporto del burro deve avvenire secondo quanto stabilito dalla legge con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato.

BEVANDE

- SUCCO DI FRUTTA:

Devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione e con l'impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igienicità della preparazione e la buona conservazione del prodotto. Devono essere al naturale, contenenti un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante. Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, in contenitori di cartone da ml.200 circa.

- ACQUA:

Acqua della rete idrica urbana, trattata con filtri a struttura composita, conformi alle norme sul trattamento delle acque potabili (D.M. n.25/2012), in grado di eliminare dall'acqua eventuali odori e sapori sgradevoli e materiale in sospensione, restituendo all'acqua le proprie qualità organolettiche.

Il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia.

Nell'ipotesi di non utilizzabilità dell'acqua della rete idrica urbana, la Ditta dovrà garantire la fornitura di acqua minerale in possesso dei requisiti previsti dalle norme vigenti, sigillata in bottiglie PET da cl 50.

TORTELLINI DI CARNE

Si richiedono i seguenti ingredienti:

| | |
|-------|-----------------------------|
| | - semola di grano duro |
| pasta | - uova fresche pastorizzate |
| | - acqua e sale |

ripieno uova, prosciutto crudo, carne di vitellone, parmigiano reggiano

I tortellini devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. I limiti di carica batterica devono essere i seguenti:

| | |
|------------------|-------------------|
| Carica totale | < 10.000 ufc/g. |
| Coliformi totali | < 50 ufc/g. |
| Str. Fecali | < 50 ufc/g. |
| Staff. Aurei | < 50 ufc/g. |
| Salmonelle | assenti in 25 gr. |
| E.Coli | < 50 ufc/g. |
| Muffe | <100 ufc/g. |

La confezione deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e produzione, nome dell'azienda produttrice.

GNOCCHI DI PATATE

Si richiede un prodotto contenente i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale. Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti. La carica batterica deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

PANE FRESCO

Pane comune prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "O", con le aggiunte indicate all'art. 19 della legge 4.07.1967 N° 580 e secondo il D.M. 13.04.1987.

La pezzatura è quella intorno ai 50 gr. Di peso da cotto. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione, e non devono essere trattate con agenti imbiancanti e altri additivi non consentiti.

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

Si richiede la seguente indicazione:

Forno/forni interessati alla fornitura di pane e prodotti da forno.

CRAKERS

Il prodotto deve risultare integro ed avere una perfetta lievitazione e cottura. Deve essere del tipo "non salato in superficie" e deve essere confezionato in monoporzione del peso indicativo di 20/25 gr circa.

LEGUMI SECCHI

Caratteristiche generali per i legumi a produzione intensiva:

- Le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;
- Le confezioni devono essere integre, molto pulite esternamente;
- I legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei, devono essere privi di residui di fitofarmaci ai sensi dell'O.M. 6.06.1985 per quanto riguarda i prodotti coltivati con tecniche intensive;
- Uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

ORTAGGI FRESCHI.

Gli ortaggi devono essere di prima qualità, di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, sani e senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari; non deve esservi presenza d'insetti infestanti, né di attacchi di roditori o altri corpi estranei (filth test. Negativo).

Non devono essere prefioriti, né germogliati;

devono essere puliti, privi di terriccio e di umidità esterna anormale; devono

essere privi di odori, sapori non consoni alla natura del prodotto;

devono essere maturi fisiologicamente e omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura: Patate, cipolle, aglio non devono essere irradiati.

Calendario indicativo della stagionalità - Sardegna

Ortaggi e verdure fresche

GENNAIO

Bietole, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, patate, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO

Bietole, carciofi, carote, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, lattuga, patate, sedano, verze, zucca, spinaci.

MARZO

Carciofi, carote, finocchi, patate, radicchio, sedano, spinaci.

APRILE

Carote, cicoria, cipolle, carciofi, lattuga, patate novelle. Piselli, sedano, spinaci.

MAGGIO

Carote, cetrioli, cipolle, fagioli, patate novelle, piselli, pomodori, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO

Carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, zucchine.

LUGLIO

Carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, zucchine.

AGOSTO

Carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, sedano, spinaci, sedano, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Carote, cetrioli, , fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

OTTOBRE

Barbabietole, carote, cavolfiori, cipolle, fagioli, melanzane, patate, radicchio, sedano, spinaci, zucca, pomodori.

NOVEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, cavolfiori, fagioli, fagiolini, finocchi, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, lattuga, sedano, spinaci, zucca.

FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE INTENSIVA NAZIONALE.

Tutte le varietà di frutta offerte devono essere ben mature e di stagione: mele, pere, pesche; agrumi (arance, mandarini, mandaranci, pompelmi), Kiwi, ciliegie, fragole, albicocche, susine, prugne, meloni, uva, fichi. La maturazione dei frutti deve essere naturale.

Anche la frutta esotica come banana, ananas, mango, anche se non di stagione alla nostra latitudine, deve presentare i requisiti organolettici descritti precedentemente. Il mantenimento dei requisiti di categoria (freschezza, aroma e sapore) deve essere garantito fino al momento del consumo, pertanto sarà necessario un adeguato **calendario delle forniture con un approvvigionamento almeno bisettimanale**. Per la fornitura la frutta deve essere di prima scelta:

- le arance devono essere di prima qualità (di tipo tarocco ovale);
- i mandarini devono essere di prima qualità (di tipo clementine);
- le mele devono essere di prima qualità (tipo golden, delicious, stark delicious);
- le pere devono essere di prima qualità (tipo abate, kaiser);
- le banane devono essere di prima qualità, mature al punto giusto.

Nel caso vengano utilizzati prodotti biologici, biodinamici etc. la biologicità sarà idoneamente documentata in conformità al D.M. n° 338/92 e al regolamento CE n.834/2007 in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati.

Le forniture devono essere accompagnate dalla denominazione e sede della ditta coltivatrice e/o confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della merce, della provenienza e il metodo di coltivazione.

Calendario indicativo della stagionalità - Sardegna

Prodotti frutticoli freschi

GENNAIO

Arance, banane, mandarini, mandaranci, mele, pere, kiwi.

FEBBRAIO

Arance, banane, mele, pere, kiwi, mandaranci, mandarini.

MARZO

Arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini.

APRILE

Banane, mele, pere, arance.

MAGGIO

Fragole, banane, pere, albicocche.

GIUGNO

Albicocche, ciliegie, fragole, pere, mele, anguria, melone, pesche.

LUGLIO

Albicocche, Anguria, meloni, susine, pesche, mele.

AGOSTO

Anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne, uva.

SETTEMBRE

Pere, mele, pesche, prugne, susine, uva.

OTTOBRE

Cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere.

NOVEMBRE

Banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi, kiwi.

DICEMBRE

Arance, banane, mele, pere, mandarini, mandaranci, pompelmi, cachi.

RISO PARBOILED FINO RIBE

Conforme ai requisiti prescritti dalla normativa vigente. Non essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Non deve essere infestato da parassiti né da larve di alcun genere. Il riso non deve presentare i difetti tipici: striatura, vaiolatura interna. Alla consegna il riso dovrà avere ancora almeno un anno di conservazione. L'etichettatura deve essere confacente al D. leg. 27.01.1992, N° 109. Filth – test negativo.

PASTE ALIMENTARI

Prodotte ai sensi della normativa vigente.

Per tutti i tipi di pasta, sono tollerate le seguenti cariche microbiche:

| | |
|-------------|----------------|
| E.Coli | < 100 ufc/g. |
| Staf. Aurei | < 100 ufc/g. |
| Salmonelle | < assenti/25g. |
| B. cereus | < 500 ufc/g. |

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature e venature, crepe e rotture, punti bianchi e punti neri.

Il confezionamento deve essere effettuato ai sensi della vigente normativa; le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti, né insudiciamenti.

CONDIMENTI

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

L'olio extravergine di oliva dovrà essere a Denominazione di Origine Protetta "Sardegna" in tutte le preparazioni che lo prevedano.

Gli alimenti di seguito specificati dovranno sempre provenire da produzione biologica (vedi certificazione vigente) in tutte le preparazioni che li prevedano:

- passata/polpa/pelati di pomodoro;
- legumi.

FORMAGGI

Devono essere preparati secondo i requisiti del prodotto tipico, o di origine, secondo le norme vigenti. Il formaggio da condimento deve essere della qualità “Grana Parmigiano Reggiano”.

Deve essere stagionato almeno 18 mesi. Non deve contenere sostanze antifermentanti, come formaldeide o altro. Non deve presentare difetti esterni dovuti a marcescenza o interni tipo occhiature dovute a fermentazioni indesiderate. Non deve avere odore o sapore anomalo.

Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco “Parmigiano-Reggiano”.

Il formaggio da tavola deve essere “Dolce Sardo” o “Dolce Macomer”. – sono formaggi a denominazione d’origine o tipici, che dovranno possedere le caratteristiche di qualità merceologiche, di lavorazione e di produzione e/o di provenienza previste dalla legislazione specifica. I prodotti dovranno essere marchiati ed aderenti ad un consorzio di produttori garante della qualità.

Fontina: marchiata, a denominazione d’origine, stagionatura non superiore a 3 (tre) mesi. Pasta molle, ma di consistenza sostenuta ed elastica. Colore paglierino, sapore dolce e delicato. La crosta sottile, di colore variabile dal giallo ocra al marrone scuro per la presenza spesso di coloranti artificiali in superficie, non deve avere presenza di muffe visibili. Emmental: marchiato stagionatura da 3 (tre) a 6 (sei) mesi, pasta compatta ma morbida, colore giallo bruno senza sfoglia, occhiatura tipica con buchi tondeggianti della dimensione di una ciliegia, percentuale di grasso non inferiore al 45% sulla sostanza secca, privo di crepe esterne, interne e di gonfiori.

I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne od interne. Il latte di vaccino utilizzato nella fabbricazione dei formaggi deve tassativamente provenire da allevamenti indenni da TBC.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

S’intende il prodotto ai sensi della Legge 13.02.1990 N° 26 e del Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996).

Sarà prodotto marchiato, con contrassegno caratteristico (corona a cinque punte).

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI – 1^ QUALITÀ

Dovranno essere prosciutti di produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche.

Confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservato e trasportato allo stato refrigerato, a temperature comprese tra +2 e +6.

Le confezioni dovranno riportare la data di scadenza; le forniture dovranno avere ancora almeno 60 giorni di conservazione. Dalla composizione dovranno risultare assenti: polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati.

All’interno dell’involucro non deve essere presente liquido percolato, così come sulla superficie la trasudazione non deve essere eccessiva.

I parametri microbiologici dovranno essere i seguenti:

Lattici < 200.000 ufc/g.

E.Coli < 10 ufc/g.

Staf. Aureus < 10 ufc/g.

Anaerobi solf. Ridutt < 10

ufc/g. Salmonelle assenti in 25 g.

Listeria Monocytogen. Assenti in 25 g.

Deve presentare inoltre le seguenti caratteristiche:

- fetta compatta, senza eccessive parti connettivali, né grasso interstiziale;
- grasso di copertura compatto, perfettamente bianco;
- assenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura o altri difetti.

Umidità relativa massima sulla parte carnea uguale al 73%.

POMODORI PELATI SUPERIORI

S'intende il prodotto ai sensi della legge n° 96/1969 e suo regolamento di esecuzione DPR N° 428/1975.

I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e, all'atto della consegna, dovrà avere ancora quattro anni di conservazione.

Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagna con superficie interna, fondi e tondelli, verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno sia all'interno (ammaccature, macchie, colorazioni anomale, ecc.).

Il prodotto dovrà inoltre presentare le seguenti caratteristiche:

- pomodori di colore rosso vivo, uniforme, maturi, sani, di odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate e senza frammenti di buccia;
- frutti consistenti con forma e struttura simile a frutto fresco;
- non dovranno essere presenti sali di calcio aggiunti;
- il residuo secco al netto di sale aggiunto non è superiore al 5%;
- necrosi e parassiti assenti;
- marciumi 1% max;
- corpi estranei e corpi vegetali estranei assenti;
- filth-test: negativo
- prodotto: commercialmente sterile;
- peso sgocciolato: conforme al DPR N° 327/1980, art. 67, allegato D parte 1 e 2.

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D.Leg. 27.01.1992 N° 109. Il limite di contaminazione da mercurio non deve essere superiore a 1mg/Kg.

L'olio deve essere d'oliva, con valori di acidità e perossidi conformi, di colore giallo paglierino, privo di torbidità.

Il tonno deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Pastiglia di colore uniforme, roseo caratteristico, priva di chiazze di imbrunimento;
- Compatta, formata da un solo pezzo, con masse muscolari visibili, a cerchi concentrici e regolari;
- Assenza tra le masse muscolari di zone scure, porzioni di pelle, ecc..

I contenitori in banda stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti, esenti da difetti di qualsiasi genere (macchie, colorazioni, ammaccature, ecc..) sia all'interno, che all'esterno.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Ad acidità massima naturale 1%, per crudo e cotto, in confezioni originali di vetro scuro da un litro dotate di tappo a vite, per capacità superiori a 5 litri, in aggiunta al vetro, è obbligatorio l' utilizzo di contenitori di acciaio inox o in banda stagnata. Non deve presentare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido o muffa. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione e irrancidimento.

OLIO MONOSEME DI ARACHIDE

L'olio usato per la cottura deve essere olio di semi (monoseme) di arachide. Presenta i seguenti caratteri organolettici:

- odore e sapore: che richiamano la leguminosa;
- aspetto: limpido, brillante;
- colore: giallo paglierino.

Le caratteristiche chimico-fisiche dovranno essere conformi ai parametri di legge.

La composizione acidica, dovrà essere, per qualità e percentuali, quella caratteristica dell'olio di arachide.

SALE MARINO INTEGRALE GROSSO E FINO

Marino, preferibilmente iodato e/o iodurato. Si richiede un prodotto pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni chimiche e ambientali.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Il pesce surgelato e privo di lisce. Le forniture dovranno provenire da Aziende ittiche con regolare controllo sanitario.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e a temperature sempre inferiori a -18°C .

Le confezioni dovranno riportare la data di confezionamento e la durata minima prevista, oltre le indicazioni previste dalla vigente normativa.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odori anomali, (rancido, ammoniache, ecc.), e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco d'appartenenza.

I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti derivanti da cattiva tecnica di lavorazione; devono essere esenti da additivi e conformi alle normative vigenti per quanto riguarda i residui da metalli pesanti.

Lo scongelamento dovrà avvenire in cella frigorifera tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$, nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali.

A completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura di tutto il quantitativo. Prodotti previsti:

filetti di platessa e filetti di sogliola. I

filetti non devono presentare:

- frammenti di visceri;
- macchie di sangue localizzate;
- spine e frammenti di pelle;
- colorazioni anomale.

UTENSILI E ATTREZZATURE

ARMADIO STOVIGLIE: in acciaio inox in buono stato d'uso, chiudibile.

TAVOLI D'APPOGGIO: tavoli d'appoggio in acciaio inox in buono stato d'uso.

Tali attrezzature devono essere conformi alle specifiche tecniche previste dalla più recente normativa in materia e marchiatura CEE.

A) TABELLE MERCEOLOGICHE E DIETETICHE MINIMALI

| PRIMI PIATTI | COMPOSIZIONE | GRAMMI |
|------------------------|---------------------|---------------|
| PASTA O RISO | | 250 |
| MINESTRONE | | PIATTO COLMO |
| PASTA IN BRODO | | PIATTO COLMO |
| TORTELLINI IN BRODO | | PIATTO COLMO |
| RAVIOLI | | 250 |
| TORTELLINI | | 250 |
| PASTA AL FORNO | SFOGLIA | 250 |
| CANNELLONI AL FORNO | CANNELLONI | 250 |
| GNOCCHETTI CAMPIDANESE | GNOCCHETTI | 250 |

CONDIMENTI : BURRO O SALSA DI POMODORO, RAGU' DI CARNE, PESTO ALLA GENOVESE O SIMILARI, UNA PORZIONE DI FORMAGGIO GRATUGGIATO;

| SECONDI PIATTI | COMPOSIZIONE | GRAMMI |
|--|---------------------|---------------|
| PIATTI DI CARNE FRESCA E/O FRESCA SOTTOVUOTO | | 120 |
| FETTINA AI FERRI | | 170 |
| BISTECCA O BRACIOLA CON OSSO | | 120 |
| CARNE ARROSTO | | 120 |
| CARNE IN UMIDO | | 120 |
| CARNE LESSA | | 120 |
| MILANESE | | 120 |
| SCALOPPE | | 120 |
| ROLLATA | | 140 |
| SPEZZATINO (ESCLUSE PATATE O PISELLI) | | 120 |
| BOCCONCINI | | 120 |
| POLLO ¼ | | 250 |
| CONIGLIO | | 200 |
| SALSICCIA | | 150 |
| | | |
| PIATTI DI PESCE | | |
| TRANCIO AL FORNO | PESCE (a lordo) | 200 |
| CALAMARI FRITTI | | 150 |
| SEPIE FRITTE | | 150 |
| SEPIE UMIDO/PISELLI | | 180 |
| SEPIETTE ARROSTO | | 150 |
| PLATESSA ALLA PARMIGIANA | | 150 |

VERDURE

| | | |
|----------------------------|--|-----|
| CREPES DIVERSE (due uova) | | 200 |
| ORTAGGI RIPIENI O AL FORNO | | 250 |
| VERDURE GRIGLIATE | | 250 |

(N.B. Le grammature da somministrare all'utenza sono da intendersi A COTTO al netto di : intingoli, impanature, contorni o altri componenti la pietanza oltre il costituente principale).

| PIATTI FREDDI | GRAMMI |
|---|---------------|
| PROSCIUTTO CRUDO | 80 |
| PROSCIUTTO COTTO | 100 |
| SALAME | 100 |
| COPPA | 100 |
| PANCETTA DI MAIALE COPPATA | 100 |
| FORMAGGIO FRESCO | 120 |
| MOZZARELLA CONFEZIONATA SINGOLA | 160 |
| TONNO ALL'OLIO | 140 |
| AFFETTATO MISTO + GIARDINIERA O OLIVE | 100+50 |
| CARNE IN SCATOLA DI NOTE E DIFFUSE MARCHE NAZIONALI | 140 |

CONTORNI

| | |
|---------------------|-----|
| INSALATA VERDE | 100 |
| VERDURA COTTA | 200 |
| PATATE LESSE/FRITE | 250 |
| OGNI ALTRO CONTORNO | 150 |

| | |
|---|-----|
| PANE FORNITO IN CONFEZIONE SINGOLA | 200 |
|---|-----|

| | |
|---------|-----|
| FRUTTA | 200 |
| ANGURIA | 300 |

BEVANDE

| | |
|--------|-------|
| ACQUA | cc500 |
| BIBITA | cc200 |

N.B.

- 1) Le pietanze riportate sono indicative e di massima nulla vieta che ne vengano scelte altre purché rispondenti ai requisiti dell'accordo;
- 2) Per i prodotti in scatola preconfezionati o difficilmente porzionabili è prevista una tolleranza in più o in meno del 10%;
- 3) I prodotti preconfezionati dovranno essere di produzione nazionale o di marche ben diffuse in commercio;
- 4) Dovrà essere indicata su ogni confezione la data di confezionamento e/o di scadenza secondo quanto previsto dalla legislazione vigente;
- 5) Tutti i viveri usati per il confezionamento dei pasti devono prima di venire utilizzati essere immagazzinati nei locali della mensa per le eventuali azioni di controllo.

B) CARATTERISTICHE DEI CIBI E DELLE VIVANDE

PASTE ALIMENTARI

Le paste dovranno essere del tipo secco o fresche, scelte tra le più note e diffuse Case di produzione nazionali o locali, confezionate con semola di grano duro di produzione non anteriore ai 6 (sei) mesi .

RISO

Il riso sarà sempre di prima qualità, immune da corpi estranei o impurità, prodotto dalle più note e diffuse Case Nazionali; dovrà essere del tipo “Superfino” per i risotti e del tipo “Semifino” per le minestre o i minestrone.

CARNI

Le carni dovranno essere fresche o fresche sottovuoto, tutte di prima qualità e di produzione Nazionale, devono provenire da animali sani, regolarmente macellati e provvisti di bolli sanitari, come previsto dalle vigenti norme.

Le carni consentite sono : Vitello, Vitellone, Manzo, ovine o caprine, pollame, suine.

- Il coniglio non verrà servito più di una volta la settimana.
- Il vitello e il vitellone saranno utilizzati per i piatti di arrosto, roast beef, cotolette alla milanese, scaloppe, rollato, brasati, lessi e simili.
- Il manzo sarà utilizzato per i piatti ai ferri, in umido, bocconcini, spezzatini, bolliti, brasati, lessi e simili.

SALSICCIE

Se fresche saranno del tipo di solo suino o misto suino-bovino con contenuto di grassi non superiore al 30%.

Se secche saranno del tipo di solo suino, prodotte secondo le norme di legge dalle più note e diffuse Case Nazionali o Locali.

PESCE

Deve provenire dal pescato dal pescato giornaliero e dai mercati autorizzati. E' consentito l'uso del pesce surgelato purché non venga interrotta la catena del freddo. E'anche consentito l'uso del pesce conservato, esclusivamente sotto olio d'oliva, purché tonno o sarde. E' consentito l'uso di pesce secco quale baccalà o stoccafisso.

Non è consentito l'uso di frutti di mare freschi.

VERDURE E LEGUMI

Saranno utilizzati freschi al punto giusto di maturazione.

- I legumi secchi o conservati sono consentiti esclusivamente nei minestrone o, come contorno, nella stagione invernale.
- I legumi saranno sempre di prima qualità privi di impunità.
- Le verdure fresche debbono essere sane, di taglio recente, prive di parti avvizzite e di origine accertabile.
- Le patate devono essere di prima qualità e non antecedenti ad una stagione.

L'uso di legumi e verdure surgelati è consentito solo se di produzione delle più note e diffuse Case Nazionali e saranno utilizzati cotti per minestrone, contorni e salse.

FRUTTA

La frutta sarà sempre fresca e di stagione, al giusto di maturazione, perfettamente integra e sana.

FORMAGGI

I tipi consentiti sono quelli “EMMENTAL” e a pasta molle compreso i tipi gorgonzola, stracchino, pecorino semicotto, vaccino e caciocavallo.

SALSE. SUGHI. CONDIMENTI.

I sughi, le salse, gli intingoli e i condimenti in generale saranno preparati giornalmente e consumati nella stessa giornata. Non è consentito il loro uso e la loro conservazione oltre il giorno di preparazione.

Gli ingredienti consentiti sono quelli di seguito indicati:

Grassi:

- burro e margarina dovranno avere caratteristiche di freschezza e la loro conservazione dovrà avvenire costantemente alla giusta temperatura.
- olio extra vergine di oliva rispondente ai requisiti di legge. Sono esclusi tassativamente gli oli di sansa.
- olio di semi di arachide, mais e girasole. Sono esclusi tassativamente gli oli di semi vari, vinacciolo, colza.

E' tassativamente escluso l'uso di lardo; l'uso dello strutto è consentito purché in misura molto limitata.

Pomodori:

Se freschi integri e sani, al giusto grado di maturazione.

Se conservati, pelati, solo se prodotti dalle più note e diffuse Case Nazionali, meglio se Regionali, purché inscatolati non prima della precedente stagione. E' consentito l'uso del concentrato di pomodoro o di prodotti simili, purché di produzione de Case Nazionali o Regionali.

Carni tritate:

di vitellone o manzo purché rispondenti alle caratteristiche sopra indicate, in particolare dovranno essere prive di grassi o cartilagini.

Formaggio grattugiato: grana padano.

Non è consentito l'uso di frutti di mare freschi. E' consentito l'uso del tonno purché rispondente ai requisiti indicati in precedenza.

Per i fritti, che dovranno venire serviti sempre ben caldi e dopo opportuna sgocciolatura, è consentito l'uso di oli di oliva o di semi secondo le caratteristiche sopra indicate.

E' tassativamente vietato il riutilizzo dell'olio do frittura per cibi diversi o da un giorno all'altro.

Qualora, in relazione a particolari ed eccezionali esigenze o circostanze vengano serviti piatti freddi, gli insaccati consentiti sono: il prosciutto crudo, salame secco di puro suino, mortadelle di puro suino, spalla di suino cotta o coppa suina, purché conservati sotto vuoto opportunamente refrigerati. Altre carni o formaggi dovranno rispondere ai requisiti generali sopra indicati.