



COMUNE di MORETTA
PROVINCIA di CUNEO – REGIONE PIEMONTE

CASA DI RIPOSO
“VILLA LORETO”

***MENU, GRAMMATURE E
CARATTERISTICHE ALIMENTI***

***APPALTO PER L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE
DEI SERVIZI SOCIO – SANITARI E ASSISTENZIALI,
PREPARAZIONE PASTI, PULIZIE AMBIENTALI E
SANIFICAZIONE PER IL FUNZIONAMENTO DELLA
CASA DI RIPOSO “VILLA LORETO” DI MORETTA***

MORETTA, 02 febbraio 2022

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
ABRATE Rag. Antonella

Piazza Umberto I n. 1 – 12033 MORETTA – Tel. 0172/911035-911095 – Tel. Casa di Riposo 0172/94171; Fax: 0172/94907
E-mail: villaloreto@libero.it – Sito WEB: www.comune.moretta.cn.it - C.F.: 85001650044 – P.IVA 00541720041

SECONDO PIATTO	Coscia di pollo lesso Frullato di carne del giorno (per adentuali e non autosufficienti)
AL CONTORNO	Purè di patate Verdura adatta ai diabetici Lattuga
ALLA FRUTTA FRESCA	Frutta frullata (dovrà essere quella prevista per il giorno Es. pera banana spremuta d'arancia se ci sono le arance) Budino Yogurt
CENA	
AL PRIMO PIATTO	Pastina in Brodo Caffè latte
AL SECONDO PIATTO	Coscia di pollo lesso Uova (su specifica richiesta anticipata delle operatrici) Frullato di carne del giorno (per adentuali e non autosuff.)
AL CONTORNO	Patate Bollite condite (o purè) – Lattuga Verdura adatta per diabetici
ALLA FRUTTA FRESCA	Frutta frullata (dovrà essere quella prevista per il giorno Es. pera banana spremuta d'arancia se ci sono le arance) Budino Yogurt

OSPITI NON AUTOSUFFICIENTI O CON PARTICOLARI ESIGENZE

Per gli utenti non autosufficienti. Spesso adentuali o con gravi problemi di masticazione o di deglutizione è necessario prevedere alimenti e cibi semiliquidi o comunque frullati (come indicato sopra) A tale proposito (si ribadisce) potranno essere frullati i cibi previsti per il pasto (es. carne frutta ecc...)

Per utenti con gravi difficoltà di deglutizione potranno essere ritenuti necessari (e su richiesta del Direttore) in alternativa : omogeneizzati, succhi di frutta, yogurt.

Il Direttore e il personale della Casa di Riposo collaborano con il Personale della Ditta per la definizione

quotidiana delle alternative necessarie e relativi quantitativi

Dovrà essere preparato alle ore 9.30 e 16 the caldo o freddo o sciroppi per bevande fresche a seconda delle stagioni

TUTTE LE SERE :

camomilla e limonata inoltre mettere a disposizione degli assistiti almeno un limone e 1 litro di latte per eventuale preparazione di limonata o bevande calde nel corso della notte.



COMUNE DI MORETTA
MENU' CASA DI RIPOSO - 1° SETTIMANA
AUTUNNO/INVERNO

LUNEDI'	RISOTTO AL PARMIGIANO ROLATA DI TACCHINO COSTINE ALL'OLIO * FRUTTA FRESCA	LUNEDI'	MINESTRA DI FAGIOLI PARMIGIANO A SCAGLIE BROCCOLI ALL'OLIO * PERE COTTE/FRUTTA FRESCA
MARTEDI'	MINESTRONE PIZZA INSALATA DI CIPOLLE FRUTTA FRESCA	MARTEDI'	PASTA E PATATE TOMINI AL VERDE FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA SCIROPATA/FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	POLENTA SPEZZATINO DI VITELLO PATATE IN UMIDO O VERDURA COTTA FRUTTA FRESCA	MERCOLEDI'	SEMOLINO IN BRODO POLLO LESSO IN SALSA CAVOLFIORE GRATINATO * BUDINO/FRUTTA FRESCA
GIOVEDI'	RISOTTO ALLA MILANESE NASELLO ALLE OLIVE * INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA	GIOVEDI'	CREMA DI CAROTE FRITTATA DI CIPOLLE PATATE PREZZEMOLATE YOGURT/FRUTTA FRESCA
VENERDI'	PASTA AL POMODORO O MINESTRONE COTECHINO VERZA FRUTTA FRESCA	VENERDI'	MINESTRONE DI VERDURA PROSCIUTTO E SALAME FINOCCHI AL FORMAGGIO * MELE COTTE/FRUTTA FRESCA
SABATO	PASTA E CECI MILANESE DI POLLO ZUCCHINI * FRUTTA FRESCA	SABATO	PASSATO DI VERDURA VERDESCA AL FORNO * SPINACI ALL'OLIO MOUSSE DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA
DOMENICA	AGNOLOTTI AL RAGU' ROLATA DI CONIGLIO PEPERONATA FRUTTA FRESCA TORTA DI MELE	DOMENICA	TORTELLINI IN BRODO TORTA PASQUALINA CAROTE PREZZEMOLATE MACEDONIA/FRUTTA FRESCA



COMUNE DI MORETTA

MENU' CASA DI RIPOSO - 2° SETTIMANA

AUTUNNO/INVERNO

LUNEDI'	PASTA ALLE VERDURE TRIPPA IN UMIDO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA	LUNEDI'	MINESTRA D'ORZO E FARRO UOVA AL POMODORO RAPE PERE COTTE/FRUTTA FRESCA
MARTEDI'	PASSATO CON PASTA PETTI DI POLLO IMPANATI PATATE PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA	MARTEDI'	SEMOLINO IN BRODO BOLLITO IN SALSA VERDE O SIMMENTHAL INSALATA VERDE MOUSSE DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	PASTA AI 4 FORMAGGI FRITTATA ALLE ERBE COSTE ALL'OLIO * FRUTTA FRESCA	MERCOLEDI'	RISO E PREZZEMOLO PLATESSA IMPANATA * INSALATA CIPOLLE E PATATE LESSE FRUTTA SCIROPATA/FRUTTA FRESCA
GIOVEDI'	GNOCCHI BURRO E SALVIA POLLO AL FORNO FINOCCHI AL FORMAGGIO * FRUTTA FRESCA	GIOVEDI'	PASTA E PATATE FORMAGGI MISTI FAGIOLINI ALL'OLIO YOGURT/FRUTTA FRESCA
VENERDI'	RISO CON PISELLI O PASTA VEGETALE SOGLIOLE ALLA MUGNAIA * FAGIOLINI VERDI O PUREA DI PATATE FRUTTA FRESCA	VENERDI'	CREMA DI LEGUMI INVOLTINI AL PROSCIUTTO COSCIA FINOCCHI AL FORMAGGIO * MELE COTTE/FRUTTA FRESCA
SABATO	RISO AL POMODORO HALIBUT AL LIMONE * PEPERONATA FRUTTA FRESCA	SABATO	CREME DI ERBETTE COTECHINO LENTICCHIE BUDINO/FRUTTA FRESCA
DOMENICA	TAGLIOLINI ALL'UOVO CON RAGU' BRASATO AL VINO PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA ZABAGLIONE	DOMENICA	TORTELLINI IN BRODO TOMINI AL VERDE CAROTE PREZZEMOLATE SUCCO DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA



COMUNE DI MORETTA

MENU' CASA DI RIPOSO - 3° SETTIMANA

AUTUNNO/INVERNO

LUNEDI'	RISOTTO AI FUNGHI PETTO DI TACCHINO AL LIMONE FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA	LUNEDI'	MINESTRA DI ZUCCA SPEZZATINO DI VITELLO E PATATE VERDURE LESSE PERE COTTE/FRUTTA FRESCA
MARTEDI'	PASTA AL RAGU' SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE BROCCOLI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA	MARTEDI'	PASSATO DI VERDURA PROSCIUTTO CRUDO ZUCCHINE * MACEDONIA/FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	RISOTTO AL POMODORO MERLUZZO COSTE SALTATE * FRUTTA FRESCA	MERCOLEDI'	SEMOLINO AL LATTE FLAN DI VERDURE CAVOLFIORE GRATINATO * BUDINO/FRUTTA FRESCA
GIOVEDI'	MINESTRONE DI VERDURA PIZZA MARGHERITA CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA	GIOVEDI'	CREMA DI PORRI LINGUA IN SALSA INSALATA VERDE MELE COTTE/FRUTTA FRESCA
VENERDI'	POLENTA SPEZZATINO DI VITELLO PATATE IN UMIDO O VERDURA COTTA FRUTTA FRESCA	VENERDI'	PASTA E FAGIOLI POLPETTINE DI VITELLO FINOCCHI AL FORMAGGIO * YOGURT/FRUTTA FRESCA
SABATO	PASTA AGLI AROMI NASELLO AL FORNO * CAVOLFIORI GRATINATI * FRUTTA FRESCA	SABATO	RISO E PREZZEMOLO TOMINI AL VERDE SPINACI ALL'OLIO MOUSSE DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA
DOMENICA	GNOCCHI 4 FORMAGGI FUSI IN UMIDO PEPERONATA FRUTTA FRESCA TORTA AL LIMONE	DOMENICA	TORTELLINI IN BRODO UOVA TONNO E PISELLI CIPOLLE IN UMIDO FRUTTA SCIROPATA/FRUTTA FRESCA

*prodotto surgelato



COMUNE DI MORETTA

MENU' CASA DI RIPOSO - 4° SETTIMANA

AUTUNNO/INVERNO

LUNEDI'	PASTA POMODORO E TONNO MILANESE DI POLLO CAVOLFIORRE GRATINATO* FRUTTA FRESCA	LUNEDI'	MINISTRONE E PASTA FORMAGGI MISTI CRESCENZA E BRA TENERO INSALATA VERDE PERE COTTE/FRUTTA FRESCA
MARTEDI'	CREMA DI ZUCCA CON PASTA ROLATA DI TACCHINO PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA	MARTEDI'	CREMA DI PORRI SALSICCIA IN UMIDO PISELLI YOGURT/FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	RISOTTO PARMIGIANO POLPETTONE DI VITELLO FINOCCHI GRATINATI * FRUTTA FRESCA	MERCOLEDI'	PASSATO DI VERDURA OMELETTE PROSCIUTTO E FORMAGGIO FAGIOLINI ALL'OLIO MOUSSE DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA
GIOVEDI'	PASTA AMATRICIANA BOLLITO IN SALSA VERDE INSALATA FRUTTA FRESCA	GIOVEDI'	CREMA DI CAROTE PROSCIUTTO E SALAME PATATE PREZZEMOLATE FRUTTA SCIOPPATA/FRUTTA FRESCA
VENERDI'	CREMA DI LEGUMI PLATESSA IMPANATA* SPINACI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA	VENERDI'	SEMOLINO TORTINO RICOTTA/SPINACI FINOCCHI AL FORMAGGIO * MELE COTTE/FRUTTA FRESCA
SABATO	PASTA IN BIANCO GRATINATA SCALOPPA DI MAIALE AL VINO PEPERONATA FRUTTA FRESCA	SABATO	MINISTRONE E PASTA FANTASIA DI TONNO SPINACI ALL'OLIO BUDINO/FRUTTA FRESCA
DOMENICA	LASAGNE AL FORNO POLLO AL LIMONE CIPOLLE AL FORNO FRUTTA FRESCA BUNET	DOMENICA	TORTELLINI IN BRODO TOMINI AL VERDE CAROTE PREZZEMOLATE MACEDONIA/FRUTTA FRESCA

*prodotto surgelato

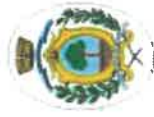


COMUNE DI MORETTA

MENU' CASA DI RIPOSO - 1° SETTIMANA

PRIMAVERA/ESTATE

LUNEDI'	PASTA AL POMODORO POLPETTE DI VITELLO FAGIOLINI AL POMODORO FRUTTA FRESCA	LUNEDI'	PASSATO DI VERDURA UOVA AL POMODORO VERDURE LESSE MISTE (FAGIOLINI E PATATE) MELE COTTE/FRUTTA FRESCA
MARTEDI'	PASTA ALL'AMATRICIANA PROSCIUTTO E MOZZARELLA POMODORI IN INSALATA FRUTTA FRESCA	MARTEDI'	MINESTRA D'ORZO POLLO LESSO/SALSA ZUCCHINE TRIFOLATE MOUSSE DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	MINESTRONE CON PASTA VITELLO TONNATO INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA	MERCOLEDI'	SEMOLINO IN BRODO FORMAGGI(TOMINO/RICOTTA) POMODORI IN INSALATA BUDINO/FRUTTA FRESCA
GIOVEDI'	PIZZA CON PROSCIUTTO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA	GIOVEDI'	PASSATO DI VERDURA FRITTATA PREZZEMOLATA CIPOLLINE AGRODOLCI YOGURT/FRUTTA FRESCA
VENERDI'	PASTA POMODORO E OLIVE HALIBUT IN UMIDO * PISELLI AL PROSCIUTTO FRUTTA FRESCA	VENERDI'	MINESTRONE GENOVESE SPEZZATINO DI VITELLO INSALATA DI PATATE PERE COTTE/FRUTTA FRESCA
SABATO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE MILANESE DI VITELLO INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA	SABATO	PASTINA IN BRODO PLATESSA IMPANATA * ZUCCHINE TRIFOLATE MOUSSE DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA
DOMENICA	RAVIOLI AL RAGU' POLLO ALLA DIAVOLA INSALATA DI POMODORI FRUTTA FRESCA DOLCE DELLA CASA	DOMENICA	MINESTRINA IN BRODO FORMAGGI TOMINI FRESCHI CAROTE PREZZEMOLATE SUCCO DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA



COMUNE DI MORETTA

MENU' CASA DI RIPOSO - 2° SETTIMANA

PRIMAVERA/ESTATE

LUNEDI'	PASTA POMODORO E OLIVE ARISTA AL FORNO FAGIOLINI AL POMODORO FRUTTA FRESCA	LUNEDI'	RISO E PISELLI POLPETTINE DI VITELLO AL POMODORO VERDURE LESSE MISTE (FAGIOLINI E PATATE) MELE COTTE/FRUTTA FRESCA
MARTEDI'	PASTA POMODORO E ORIGANO MILANESE DI VITELLO INSALATA VERDE YOGURT/FRUTTA FRESCA	MARTEDI'	SEMOLINO AL LATTE UOVA SODE ZUCCHINE TRIFOLATE MOUSSE DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	PASSATO CON PASTA FRMAGGI (TOMINO/RICOTTA) PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA	MERCOLEDI'	PASSATO DI VERDURA INVOLTINI PROCIUTTO IN GELATINA POMODORI IN INSALATA BUDINO/FRUTTA FRESCA
GIOVEDI'	GNOCCHI AL POMODORO POLLO AL FORNO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA	GIOVEDI'	PASTA E PATATE FRMAGGI (TOMINO/RICOTTA) INSALATA VERDE YOGURT/FRUTTA FRESCA
VENERDI'	RISO AGLI ASPARAGI HALIBUT AL LIMONE * CAROTE FRUTTA FRESCA	VENERDI'	PASSATO DI VERDURA INSALATINA DI POLLO POMODORI IN INSALATA PERE COTTE/FRUTTA FRESCA
SABATO	PASTA POMODORI E FUNGHI AROSTO DI VITELLO PEPERONATA FRUTTA FRESCA	SABATO	PASSATO DI VERDURA PLATESSA IMPANATA * ZUCCHINE TRIFOLATE SUCCO DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA
DOMENICA	PASTA AL RAGU' ROLATA DI POLLO INSALATA FRESCA FRUTTA FRESCA DOLCE DELLA CASA	DOMENICA	MINESTRA PROSCIUTTO MELONE/KIWI CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA



COMUNE DI MORETTA

MENU' CASA DI RIPOSO - 3° SETTIMANA

PRIMAVERA/ESTATE

LUNEDI'	PASTA AL POMODORO ARROSTO DI TACCHINO POMODORI IN INSALATA FRUTTA FRESCA	LUNEDI'	PASSATO DI VERDURA SALSICCIA AL VINO BIANCO VERDURE LESSE MISTE (FAGIOLINI E PATATE) MELE COTTE/FRUTTA FRESCA
MARTEDI'	PASTA AL RAGU' ROLATINA DI POLLO FAGIOLINI AL POMODORO FRUTTA FRESCA	MARTEDI'	PASSATO DI VERDURA MOZZARELLA ZUCCHINE TRIFOLATE MOUSSE DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	MINESTRONE E PASTA POLPETTINE DI VITELLO AL VERDE PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA	MERCOLEDI'	SEMOLINO IN BRODO PROSCIUTTO E MORTADELLA CAROTE PREZZEMOLATE BUDINO/FRUTTA FRESCA
GIOVEDI'	RISOTTO E PATATE PETTO DI POLLO IMPANATO INSALATA DI POMODORI FRUTTA FRESCA	GIOVEDI'	PASSATO DI VERDURA FRITTATA PREZZEMOLATA SPINACI ALL'OLIO YOGURT/FRUTTA FRESCA
VENERDI'	PASTA ALLE ZUCCHINE PLATESSA AL LIMONE * MACEDONIA DI VERDURE FRUTTA FRESCA	VENERDI'	MINESTRONE GENOVESE FORMAGGI (TOMINO/RICOTTA) PURE' PERE COTTE/FRUTTA FRESCA
SABATO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO NASELLO IN UMIDO * INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA	SABATO	PASSATO DI VERDURA POLLO LESSO INSALATA DI PATATE SUCCO DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA
DOMENICA	GNOCCHI AL RAGU' BRASATO AL VINO ROSSO ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA FRESCA DOLCE DELLA CASA	DOMENICA	MINESTRA IN BRODO UOVA LESSE IN SALSA INSALATA VERDE FRUTTA SCIROPATA/FRUTTA FRESCA



COMUNE DI MORETTA

MENU' CASA DI RIPOSO - 4° SETTIMANA

PRIMAVERA/ESTATE

LUNEDI'	PASTA POMODORO E ORIGANO STRACCHINO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA	LUNEDI'	MINESTRONE E PASTA AFFETTATI MISTI PISELLI AL PROSCIUTTO PERE COTTE/FRUTTA FRESCA
MARTEDI'	PASSATO DI VERDURE PIZZA AL PROSCIUTTO FRUTTA FRESCA	MARTEDI'	PASSATO DI VERDURA FRMAGGI (TOMINO/RICOTTA) FAGIOLINI ALL'OLIO MOUSSE DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	PASTA AL POMODORO ROLATA DI TACCHINO BROCCOLI ALL'OLIO * FRUTTA FRESCA	MERCOLEDI'	RISO E PATATE POLLO LESSO IN SALSA CAVOLFIORE GRATINATO * FRUTTA FRESCA
GIOVEDI'	RISOTTO AL FORMAGGIO MILANESE DI VITELLO FAGIOLINI IN INSALATA FRUTTA FRESCA	GIOVEDI'	PASSATO DI VERDURE PROSCIUTTO E MOZZARELLA PATATE PREZZEMOLATE YOGURT/FRUTTA FRESCA
VENERDI'	PASTA ALLE MELANZANE NASELLO AL POMODORO* CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA	VENERDI'	PASSATO DI VERDURA FRITTATA ALLE ERBE FINOCCHI AL FORMAGGIO MELE COTTE/FRUTTA FRESCA
SABATO	PASTA IN BIANCO SCALOPPA DI VITELLO AI FUNGHI ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA FRESCA	SABATO	MINESTRONE E PASTA FANTASIA DI TONNO INSALATA DI PATATE MOUSSE DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA
DOMENICA	LASAGNE AL FORNO POLLO AL FORNO INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA DOLCE DELLA CASA	DOMENICA	MINESTRA IN BRODO PROSCIUTTO /MORTADELLA CAROTE PREZZEMOLATE BUDINO/FRUTTA FRESCA



COMUNE di MORETTA

CASA DI RIPOSO "VILLA LORETO"

VIA PALLIERI, 15

12033 MORETTA (CN)

Grammature per l'adulto e anziano (le grammature sono a crudo e al netto degli scarti)

PRIMI	
Pasta o riso asciutti	80 g
Polenta	80-100 g
Pasta ripiena asciutta (tortellini, ravioli, ecc...)	90 g
Pasta ripiena in brodo	70g
Gnocchi	200 g
Farina per pizza	100-120 g
Pasta o riso per minestre	40 g
Semolino	40 g
Crostini (per minestre al posto di pasta o riso)	30-40 g
SECONDI	
Carne (rossa o bianca)	100 g
Carne con osso	130 g
Pesce	150 g
Formaggio fresco	80-100 g
Formaggio stagionato	60-70 g
Affettati	60-70 g
Legumi freschi	80-100 g
Legumi secchi	20-30 g
Uova	n°1-2
CONTORNI	
Purè/patate	150-200 g
Insalate	50 g
Verdure bollite/vapore	150-200 g

Come condimento utilizzare circa 5 g di **olio** per portata.

VARIE		COLAZIONE	
Pane comune	50 g	Latte parzialmente scremato	200g
Pane integrale	60 g	Yogurt	125g
Grissini/fette biscottate	30 g	Pane	50g
Frutta fresca/cotta/passata/macedonia	150 g	Fette biscottate	30g (n° 4)
Yogurt	125 g	Biscotti secchi	30g (n° 5)
Budino	125 g	Marmellata/miele	25g
Gelato	125g		

La Dietista: Boglio Elide - agg.marzo 2010 -0171/450692 - elide.boglio@aslcn1.it

QUALITÀ E TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti e al presente capitolato.

Non sono ammesse etichettature incomplete.

E' a carico della ditta esecutrice l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti.

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

E' vietata la fornitura di prodotti ottenuti da tecniche di manipolazione del DNA con tecniche non convenzionali (OGM).

Le modalità mediante le quali dimostrare il requisito di cui sopra verranno fornite dalla Commissione Tecnica preposta, tenuto conto anche delle disposizioni di legge che andranno via via affermandosi.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del prodotto agricolo (area di produzione, provincia, regione, Stato) ed identificare l'azienda di conservazione, condizionamento o trasformazione delle derrate alimentari.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione.

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti — qualora previsti — al termine della cottura.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);
- consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri e rispondente alla tabella dietetica; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti i criteri qualitativi:

I prodotti ortofrutticoli dovranno:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione commerciale;
- essere acquistati nel periodo di giusta maturazione, rispettando la locale e naturale stagionalità;
- avere provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore;
- essere freschi;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria come stabilito dalle normative CE di riferimento del singolo prodotto;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere correttamente etichettati;

- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla Banca Dati Operatori Ortofrutticoli (tranne per i soggetti e prodotti esonerati) con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- i prodotti biologici o biodinamici dovranno essere provvisti di idonea certificazione, in conformità al regolamento 2092/91 e successive integrazioni;
- i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

In particolare:

gli ortaggi debbono:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- essere di categoria 1° o extra;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma.

Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo per motivi eccezionali (climatici o di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dalla ditta esecutrice, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

Possono essere richiesti ortaggi biologici (vedi Menù).

la **frutta**, deve:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- essere di categoria 1° o extra;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo;
- per le mele calibratura 70 e oltre,
- per le pere calibratura 60 e oltre,
- per le pesche categoria A e oltre,
- per i kiwi grammatura 80 e oltre;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;

La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo la frutta tropicale (banane, ananas, ecc.).

Può essere richiesta frutta biologica (vedi Menù)

I legumi secchi dovranno:

- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzabili a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

I Formaggi

Il formaggio **GRANA PADANO** deve avere le seguenti caratteristiche :

- Pasta dura di prima scelta, cotta a lenta maturazione;
- Preparato esclusivamente con latte intero di vacca ;

- Pasta di colore paglierino, sapore ed aroma fragrante, delicato, saporito, ma non piccante;
- Struttura minutamente granulare con frattura a scaglia, con occhiatura minuta, appena visibile;
- Crosta regolarmente formata, continua, priva di screpolature, cavità e fessure, dello spessore da 4 a 8 mm
- Con non meno del 32% di materie grasse sulla sostanza secca;
- Umidità non più del 34%;
- Privo di batteri patogeni ed esente da indici microbiologici di inquinamento fecale;
- Con non meno di 12 mesi di stagionatura;
- Proveniente dalle zone indicate dal D.P.R. 30.10.1995 n° 1269 alla voce “*Grana Padana*”

Altri formaggi: Dovranno possedere le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio, proveniente da latte pastorizzato ottenuto da stalle risanate essere di 1^a qualità, risultare non amari, di consistenza normale e non viscosa, non dovranno presentare macchie estranee al loro colore tipico; all'esterno non dovranno presentare screpolature, fenditure e fiori. La pasta del formaggio all'analisi microbiologica dovranno risultare privi di batteri patogeni ed esenti da indici microbiologici di inquinamento fecale.

I formaggi dovranno essere D.O.P. o consimili

Ricotta : Dovrà essere ottenuta dal siero residuo della cagliatura, riscaldamento a 72° C e opportunamente acidificato. Non deve avere sapore acido o amaro, aspetto spugnoso, e/o colorazione anormale; deve essere priva di conservanti. Il prodotto commerciale non deve avere vita superiore a 10 giorni dalla produzione e deve essere consegnato in confezioni sottovuoto. L'etichetta deve essere conforme al D.L.VO 109 DEL 27.01.1992.

Formaggini: dovranno essere costituiti da formaggio fuso pastorizzato, senza polifosfati; composizione percentuale media: grasso sul secco non inferiore al 50 % reazioni: Villavecchia negativa; coloranti artificiali : assenti

Italico e similari: formaggio caratterizzato da diversi nomi brevettati, prodotto con latte intero, coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%

Emmenthal: formaggio tipo svizzero derivante da latte normalmente intero; salatura a secco; contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%

Mozzarelle: ottenute da latte intero di vacca, pasta bianca, morbida, senza crosta, delicatamente filata, lattiginosa, di sapore dolce gradevole acidulo, grasso sulla sostanza secca : minimo 44% confezionate in forma valica; del peso di grammi 80/120 cad. racchiuse, con il loro latticello, singolarmente o in confezioni plurima per comunità, in appositi involucri debitamente sigillati, sui quali dovranno essere riportati i dati richiesti delle disposizioni legislative in materia, in atto al momento della fornitura. E' assolutamente vietata la somministrazione del prodotto non racchiuso in confezioni sigillate.

Sono tassativamente esclusi i formaggi:

Privati, anche se in parte, dei loro elementi nutritivi

Con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale ;

In cattivo stato di conservazione

Insudiciati, invasi da parassiti inquinanti, da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni

Contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi, antisettici, disinfettanti, polifosfati, conservativi anche se innocui (con la sola eccezione del Cloruro di Sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione)

Aventi i seguenti difetti che sono caratteristici del Grana e di tipi analoghi:

- **Cancro del formaggio:** si manifesta con la comparsa di piccole cavità nella crosta e si produce di

frequente quando la reazione è ancora acida

- **Fontanelle**: sono quelle cavità più o meno rade e profonde che si formano sulla superficie della forma e specie negli spigoli;

- **Vescicotto o vuoto**: sono cavità che si formano nel formaggio appena preparato e si manifestano con

un suono piuttosto cupo percuotendo la forma;

- **Unghia**: consiste nell'eccessivo essiccamento della crosta dovuto ad una temperatura troppo spinta;

- **Sfogli**; consiste nella formazione di spaccature nell'interno della pasta;

- **Chiarezza della pasta**: si manifesta nel formaggio con la comparsa di occhi minutissimi, indizio di

uno sviluppo anormale di gas

- **Coloranti artificialmente**: se la colorazione non sia debitamente autorizzata con coloranti ammessi

dalle vigenti disposizioni di Legge.

Il burro deve:

- essere confezionato a norma di legge;
- essere ottenuto a partire da crema di latte di origine nazionale o comunitaria, ottenuta per centrifugazione;
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- avere un contenuto di materia grassa superiore all'82%;
- risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non contenere conservanti o coloranti; non deve in alcun modo essere alterato, avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie e deve essere contenuto in involucri non manomissibili.

Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, l'identificazione del confezionatore (bollo CEE), il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

- E' tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

Al fine di garantire la tracciabilità, per il burro è obbligatorio definire l'area di produzione del latte.

Il prosciutto cotto deve:

- essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionato sotto vuoto e pastorizzato;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati, amido, fibre e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- essere prodotto senza aggiunta di allergenici e glutine;
- avere una quantità di acqua inferiore al 60% della parte edibile;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione e trasformazione del prosciutto cotto.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Gli **insaccati cotti** devono:

- essere confezionati sotto vuoto;
- essere prodotti con sola carne di suino;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Gli **insaccati crudi** devono:

- essere prodotti con sola carne di suino;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- rispettare i parametri di stagionatura definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati o nitriti secondo buona tecnica industriale e comunque entro i limiti di legge;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Il **pane** deve essere:

- prodotto con farina a partire da grano tenero, di tipo "00" oppure con farina integrale da agricoltura a lotta integrata o biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- fresco, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato.

L'olio deve essere:

- di categoria extra—vergine di oliva di produzione e spremitura nazionale;
 - di ottima qualità e con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico;
- preconfezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

L'aceto utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

La pasta deve essere:

- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- prodotta nei seguenti tipi:
- pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
- pasta secca o fresca all'uovo;
- esente da qualsiasi altro macinato o additivo;

se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni kg. di semola.

La pasta con ripieno, fresca o in confezioni sottovuoto, non dovrà contenere alcun additivo aggiunto.

La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

La farina deve:

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;
- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;
- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais locale di buona qualità, non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

Il riso deve;

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- prodotto in Italia;
- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

Le uova intese quali ingredienti di altri piatti [frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci] oppure per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova [uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque] dovranno essere per una maggiore gradibilità e qualità fresche. Dovranno essere controllate con una particolare attenzione al trattamento finalizzato ad una maggior sicurezza microbiologica.

Si dovranno pertanto usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla categoria A o “Extra” di peso non inferiore a 65 gr.;
- provenire da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento italiano in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo Cee ai sensi del D.Lgs. n. 65/93);
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi +4°C;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.

La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.

Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Alla rottura del guscio, l’albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

Carne bovina fresca

Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto o autorizzato ai sensi della normativa CEE in vigore;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l’uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- rispettare un disciplinare di etichettatura volontario;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CE:
 - categoria: S (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
- conformazione: U (Ottima: profili nell’insieme convessi — sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell’insieme rettilinei — sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti — sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);
- avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

Tipologia delle carni — Le carni saranno di bovino (vitellone) di razza piemontese, maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

L’etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

Caratteristiche merceologiche delle carni Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla reale);

per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);

per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto).

Garanzie supplementari di qualità delle carni — Le carni giunte al centro di cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico-sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- razza;
- data di nascita;
- sesso;
- nazione europea in cui è nato;
- azienda di allevamento;
- codice Cee della struttura presso la quale è stato macellato;
- codice Cee del laboratorio di sezionamento;
- organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario.

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità delle carni, la registrazione elettronica o informatica dei dati di carico e scarico deve essere apposta automaticamente su ogni porzione di carne commercializzata, senza possibilità di modificare tali dati.

Carni suine fresche

Le carni di suino devono :

- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto o autorizzato ai sensi della normativa CEE in vigore;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni suine (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

Caratteristiche e provenienza delle carni — Le carni dovranno provenire da animali allevati in conformità a quanto previsto dai disciplinari del prosciutto crudo di Parma o San Daniele. Gli animali devono avere età alla macellazione superiore ai 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il

nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di macellazione.

Ccarni avicunicole

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.
 - Le carni di coniglio devono:
- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/52;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Caratteristiche generali — Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (polli e conigli) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di macellazione.

Prodotti ittici

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- essere congelati, surgelati o freschi; essere adeguatamente confezionati e imballati;
- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna (per i prodotti congelati e surgelati).

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai —18°C.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

Il tonno in scatola deve:

- essere di colore chiaro e omogeneo;
- provenire da trancio intero di pesce;
- poco salato e di gusto delicato;
- avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotto, se all'olio, con olio di oliva extra vergine;
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

Latte e yogurt

Latte u.h.t.

E' consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il latte dovrà avere vita residua (shelf life), al momento della consegna, superiore a 75 giorni.

Il latte per il consumo tal quale deve essere di tipo fresco, pastorizzato, intero Italiano.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del latte con l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di confezionamento.

Yogurt

Lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato";
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 108 per gr. sia per *Str. Thermophilus*, sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

Acqua

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto comunale nei locali di refettorio e somministrata in caraffe chiuse di capacità non superiore a 1 litro.

La preparazione delle caraffe dovrà essere effettuata nei 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto.

Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate, avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio o di detersivi.

In casi di emergenza, a richiesta dell'ente committente, la stessa dovrà essere sostituita — a cura e spese della ditta esecutrice — con acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da 0,50 lt, biodegradabile in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti.

Vino

Alla casa di riposo il vino prodotto in Italia dovrà essere di tipo da pasto 10° o 10,5° e dovrà essere servito nelle quantità 1/4 di litro, in bottiglia singola per ogni ricoverato a pasto.

Sale

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106. Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95.

altri alimenti

Tutti gli altri alimenti elencati nelle tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico—sanitarie in vigore.

GENERI ALIMENTARI VIETATI

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- cibi fritti;
- fiocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

La ditta esecutrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'ente committente intenderà attuare sul menu in uso.

La ditta esecutrice deve giornalmente prelevare 150 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive al fine di poter esperire eventuali controlli. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento