ALLEGATO B (caratteristiche alimenti , grammature e menu)

Il presente allegato indica le caratteristiche nonché le qualità delle derrate alimentari che dovranno essere utilizzate per la preparazione di pasti per il servizio mensa scuola materna, elementare e media, sulla base di quanto prescritto sul Capitolato d'appalto.

Il Comune si riserva di controllare che la merce utilizzata corrisponda alla descrizione fatta nel presente allegato.

CARNI FRESCHE

Dovranno essere acquistate dalla Ditta appaltatrice i tipi di carne, sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica: Cosce di pollo, Petti di pollo, Fesa di tacchino, Macinato bovino, Fettine di vitello, Spezzatino di vitellone, Bollito, (quant'altro previsto nella tabella dietetica).

La qualità delle carni da somministrare dovrà essere di prima, così essa è definita dalla scienza veterinaria e dalle consuetudini del mercato locale.

Saranno sempre escluse o rifiutate, perciò, le carni di qualità inferiore alla prima e quelle che comunque risultino all'esame sommario (o in seguito a perizia sanitaria e controlli di laboratorio) avariate, alterate, sofisticate, adulterate, male assestate o di taglio irregolare.

Il disossamento delle carni dovrà avvenire secondo le regole della buona tecnica.

Le carni acquistate dovranno essere fornite con caratteristiche che presentino i requisiti di freschezza, ingrasso e sanità, per ogni specie di animale, di prima qualità da accertarsi insindacabilmente dall'Amministrazione con mezzi opportuni.

In particolare le carni dovranno essere macellate di recente, presentarsi in ottimo stato di conservazione e senza alcun segno di invecchiamento.

Dovranno essere prive di qualunque odore e sapore disgustoso, il colore dovrà essere rosso vermiglio a seconda del taglio e dell'età.

Saranno rifiutate, in ogni caso, le carni sottoposte a congelazione o surgelazione.

Le carni dovranno pervenire da animali in ottimo stato di nutrizione, regolarmente macellate e ammesse al libero consumo.

Il selezionamento delle carni sarà fatto secondo le regole della buona tecnica di laboratori autorizzati e nel rispetto di idonee condizioni microclimatiche ambientali.

La conservazione sino al momento della consegna sarà assicurata a temperatura compresa fra 0° e + 2°.

La carne deve appartenere ad animali di prima qualità in perfetto stato di nutrizione e ingrassamento, allevati esclusivamente per la macellazione rispettando le vigenti norme. Per la constatazione della salubrità delle carni saranno osservate le prescrizioni di legge vigenti in materia e in particolare quelle del Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni relativa alla disciplina della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

UOVA FRESCHE

Per uova si intendono le uova di galline in guscio atte al consumo alimentare.
Le uova richieste devono essere di categoria A uova fresche, classificate nella categoria di peso: gr. 60

– 65.
Le uova devono presentare le seguenti caratteristiche:
-guscio normale e intatto
-camera d'aria altezza non superiore a 6 mm.
-Albume chiaro, limpido, esente da corpi estranei di qualsiasi natura – tuorlo visibile alla speratura

solamente come ombratura. Sul dispositivo di etichettatura, di cui deve essere munito l'imballaggio, deve essere indicata la data di produzione delle uova rispettando le vigenti norme. Le uova non conformi alle presenti disposizioni non saranno accettate dalla ditta appaltatrice. Per quanto non contemplato nella presente disposizione, in relazione alla materia sanitaria, di commercio e vendita delle uova, si fa riferimento alle leggi e regolamenti in vigore.

PANINI E PANE GRATTUGGIATO

Per pane deve intendersi il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta di lievito con aggiunta di sale.
Il pane dovrà essere confezionato con farina di frumento di prima qualità tipo 0 (zero) di cui alle vigenti norme.
I panini devono avere una pezzatura massima di gr. 100 e il suo contenuto in acqua non deve superare il livello imposto dalle norme vigenti.

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche e ai requisiti suindicati e consegnato dopo un periodo di stagionatura di almeno 4 ore, lavorato a perfetta regola d'arte, ben cotto, soffice, leggero, con crosta aderente in ogni parte alla mollica, di odore e sapore gradevoli.

Per quanto non contemplato nella presente nota, in relazione alla materia sanitaria, di commercio e vendita del pane, si fa riferimento alle leggi e regolamenti in vigore.

FORNITURA VERDURA

Dovranno essere acquistate dalla Ditta appaltatrice i tipi di verdura, sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica:
Aglio, Belga, Carote, Cipolle, Indivia, Lattuga, Patate, Patate novelle, Prezzemolo, Sedano, Zucchine, Pomodori, Legumi vari, Bietole, Fagioli (quant'altro previsto nella tabella dietetica).

Tutti gli ortaggi da acquistare devono essere freschi, di prima scelta, esenti da tracce pericolose di trattamenti antiparassitari e da segni di muffa.

La loro confezione dovrà essere effettuata in cassette, contenitori o buste igieniche sanitariamente ineccepibili secondo le vigenti norme in materia.

FRUTTA FRESCA

Dovranno essere acquistate dalla Ditta appaltatrice i tipi di frutta e sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica:
Arance, Limoni, Mandarini, Mandaranci, Mele, Pere, Banane, Pesche, ecc.

La qualità della frutta da acquistare deve essere di prima scelta ed esente da tracce pericolose di trattamenti antiparassitari. Non devono presentare segni di ammaccature, lacerazioni o muffe.

La merce fornita deve corrispondere allo standard della varietà indicata dal fornitore ed esente da difetti sia esterni che interni. In particolare si richiede:

PER GLI AGRUMI: Uniforme colorazione della buccia (salvo il limone), adeguato contenuto in succo, non eccessivo spessore della buccia, non eccessiva acidità del succo;
PER LE MELE: Che siano esenti dai seguenti difetti: Raggrinzimento della buccia, sapore amaro;
PER LE PERE:Che siano esenti da imbrunimento della polpa;

Per quanto non contemplato nella presente nota, in relazione alla materia sanitaria, di commercio e vendita della frutta, si fa riferimento alle leggi e regolamenti in vigore.

FORMAGGIO E BURRO

Dovranno essere acquistati dalla Ditta appaltatrice i seguenti tipi di formaggi e sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica:

Formaggio di pasta molle tipo “Dolce di Macomer” “Dolce Sardo” “Fontina” “Edamer” Parmigiano Reggiano Grana Padano Ricotta Burro di panna

L’Amministrazione potrà disporre in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio, presso Laboratori o Istituti autorizzati, tutte le prove e gli accertamenti che riterrà necessari per controllare la rispondenza dei prodotti ai requisiti stabiliti dal presente Capitolato.

Per quanto non contemplato nella presente nota, si farà riferimento a quanto stabilito dalle leggi sanitarie in materia di alimenti.

OLIO

Dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva, avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987, per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse.
Si considera acqua minerale naturale quella che viene offerta all’uso così come scaturisce dalla sorgente.

Le indicazioni sui recipienti o nelle etichette delle acque minerali devono essere conformi al Decreto Ministeriale del 01.02.1983;

L’Amministrazione ha la piena facoltà di porre in essere gli opportuni controlli e rifiutare generi ritenuti difettosi o comunque non rispondenti in pieno a tutte le caratteristiche ed ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge.

Per quanto non contemplato nella presente nota, si farà riferimento a quanto stabilito dalle leggi sanitarie in

materia di alimenti.

PRODOTTI ALIMENTARI VARI

Dovranno essere acquistati dalla Ditta appaltatrice i seguenti tipi di prodotti alimentari vari (coloniali – salumi – dolci) e sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica:

Aceto di puro vino, Passata di pomodoro, Pomodori pelati, Pomodori a pezzettoni, Zucchero semolato, Spezie e aromi, Prosciutto cotto senza conservanti, Farina 00, semola e semolato
Sale alimentare.
(Quant'altro previsto nella tabella dietetica)

Le caratteristiche chimiche e merceologiche dei suddetti prodotti dovranno essere conformi alle disposizioni delle vigenti legge.
L'Amministrazione potrà disporre in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio, tutte le prove e gli accertamenti che riterrà necessari per controllare la rispondenza dei prodotti ai requisiti stabiliti nel presente allegato.
Per quanto non contemplato nella presente nota, si farà riferimento a quanto stabilito dalle leggi sanitarie in materia di alimenti.

Regione Autonoma d
AZIENDA SANITARIA LO
SERVIZIO IGIENE ALIMEN

RICETTA	Scuola ma
	Grammi/a

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Riso	50
Burro	5
Olio	4
Parmigiano	7
Cipolla	q.b
Sale	q.b.
Brodo	q.b.

RAVIOLI DI RICOTTA E VERDURE AL POMODORO

Ravioli	60
Carote, sedano, cipolle	10
Pomodori pelati	60
Sale	q.b.
Olio	3

PASTA E LENTICCHIE

Pasta	30
Lenticchie	20
Cipolla	5
Olio	5
Sale	q.b.

PASSATO DI LEGUMI

Pasta	30
Lenticchie/ceci/fagioli	30
Patate	30
Verdure fresche	20
Sedano	10

SFORMATO DI VERDURE, UOVA E FORMAGGIO

Verdure cotte (spinaci, bietole, fagiolini)	70
Uova	1 intero
Formaggio	5
Olio	5
Sale e sapori	q.b.

PROSCIUTTO CRUDO O COTTO

Prosciutto crudo	40
Prosciutto cotto	40

LONZA O ARISTA DI MAIALE AL FORNO

Lonza o arista di maiale	70
Olio	5
Sale e sapori	q.b.

POLPETTE DI CARNE BOVINA

Carne di manzo macinata	50

COTOLETTA ALLA MILANESE AL FORNO

Cotoletta	80
Uova	q.b.
Pane grattugiato	30
Olio	5
Sale e sapori	q.b.

FETTINE DI VITELLONE ALLA PIZZAIOLA

Carne di vitellone	90
Pomodoro	30
Olio	10
Farina	q.b.
Origano	q.b.
Sale	q.b.

PESCE

Platessa impanata o gratinata	100
Sogliola	90
Crocchette	100
Bastoncini di merluzzo	100

CAROTE AL VAPORE	
Carote	100
Olio	3
Sale	q.b.

FAGIOLINI LESSI O AL VAPORE	
Fagiolini	100
Olio	3
Sale	q.b.

SPINACI	
Spinaci	100
Olio	3
Sale	q.b.

BIETOLE	
Bietole	100
Olio	3
Sale	q.b.

PATATE FRITTE	70

AZIENDA SANITARIA LOCALE N°2 OLBIA
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Menu' mense scolastiche

Settim.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA	Risotto alla parmigiana Sformato di verdure,uova e formaggio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Prosciutto crudo o cotto Carote crude Pane Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Lonza o arista di maiale al forno Fagiolini al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al tonno Polpette carne bovina Patate al vapore Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con riso o pasta Filetto di platessa*nasello* o merluzzo* gratinati Insalata verde di stagione Pane Frutta di stagione
SECONDA	Gnocchetti sardi al pomodoro Cotoletta alla milanese al forno Pure di patate Pane Frutta di stagione	Pasta con lanzichie Mozzarella Verdura fresca di stagione Pane Frutta di stagione o budino	Ravioli di ricotta e verdure al pomodoro Petto di pollo o tacchino in umido Patate arrosto o fritte Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Filetto di platessa* impanato Spinaci con patate/finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto crudo -cotto Insalata verde di stagione Pane Frutta di stagione
TERZA	Farfalline con burro e olio Coscia di pollo al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione	Passato di legumi Dolcesardo o mozzarella Insalata verde di stagione Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Bastoncini di merluzzo* Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto o verdure di stagione Fettine di vitellone alla pizzaiola Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Prosciutto crudo o cotto Insalata verde Pane Frutta di stagione
QUARTA	Riso con burro o olio Sogliola* o platessa* impanate al forno Insalata verde di stagione Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con pasta o riso Cotoletta alla milanese al forno Misto di verdure/finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro Coscia di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Prosciutto crudo o cotto Insalata Verde Pane Frutta di stagione	Spezzatino vitellone, patate, carote Dolce sardo o ricotta Insalata verde di stagione Pane Frutta di stagione

* alimenti surgelati

N.B.: La frutta e le verdure subiranno variazioni in rapporto alle stagioni.

Le grammature sono riferite alla parte edibile, al netto degli scarti, a crudo.

L'olio utilizzato è unicamente olio extra vergine di oliva.

Il formaggio utilizzato come condimento è unicamente Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

Si possono comunque utilizzare verdure o patate surgelate in alternativa ai prodotti freschi privilegiando comunque quelli freschi

Il Medico Nutrizionista
Dott.ssa Giuseppina Melloni

Allegato B