

Allegato 1 – Menù – Grammature – Cestino freddo – Caratteristiche dei generi alimentari e merceologiche

MENU' INVERNALE SCUOLA MATERNA E PRIMARIA				
	I ^a Settimana	II ^a Settimana	III ^a Settimana	IV ^a Settimana
L U N E D I	Pasta al burro e parmigiano	Risotto al pomodoro	Crema di lenticchie con pasta	pasta al pomodoro
	straccetti alla romana	Frittata con patate	mozzarella	uova strapazzate
	carote flange	Fagiolini all'olio	Patate croccanti al forno	insalata
	frutta	frutta	frutta	budino
M A R T E D I	pasta al pomodoro	crema di verdure con pasta	pasta in salsa rosa	risotto allo zafferano
	mozzarella	arista di suino al forno	hamburger di bovino	arrosto di bovino
	insalata di pomodori	patate al forno	spinaci all'olio	piselli al tegame
	frutta	budino	frutta	frutta
M E R C O L E D I	pasta e legumi	pasta burro e parmigiano	pasta al tonno	crema di verdure
	hamburger di merluzzo	mozzarella	uova strapazzate	nasello gratinato
	patate al forno	insalata mista	carote flange	fagiolini all'olio
	frutta	budino	budino	merendina
G I O V E D I	risotto allo zafferano	pasta con le zucchine	pasta burro e parmigiano	riso al pomodoro
	frittata con zucchine	platessa al forno gratinata	hamburger di nasello al forno	crescenza
	fagiolini all'olio	spinaci all'olio	patate all'olio	bieta all'olio
	budino	frutta	frutta	frutta
V E N E R D I	pasta al pesto	tagliatelle al ragu	pasta al pomodoro	pasta burro e parmigiano
	fusi di pollo	Prosciutto cotto	mozzarella	hamburger di suino
	pure di patate	Carote flangè	pomodori	zucchine gratinate
	frutta	frutta	frutta	frutta

MENU' ESTIVO MATERNA E PRIMARIA				
	I ^a Settimana	II ^a Settimana	III ^a Settimana	IV ^a Settimana
L U N E D I	pasta al pomodoro	pasta burro e parmigiano	Crema di verdure con pasta	pasta burro e parmigiano
	mozzarella	saltimbocca alla romana	polpette di nasello	bresaola
	bieta all'olio	carote flangè	Insalata di finocchi	carciofi al tegame
	crostatina	frutta	frutta	frutta
M A R T E D I	pasta al pesto	crema di verdure con pasta	risotto al pomodoro	tagliatelle al pomodoro
	filetti di platessa gratinati	prosciutto cotto	Arrosto di bovino	crescenza/mozzarella
	carote flangè	patate al forno	Broccolo romanesco all'olio	Insalata verde
	frutta	crostatina	frutta	frutta
M E R C O L E D I	Crema di verdure con riso	risotto alla zucca	pasta al pomodoro	Pasta e fagioli
	spezzatino di bovino	provolone	frittata	Medaglioni di filetti di platessa
	patate all'olio	spinaci all'olio	carote flangè	Fagiolini all'olio
	frutta	frutta	crostatina	frutta
G I O V E D I	pasta burro e parmigiano	pasta e lenticchie	Crema di fagioli con pasta	Riso alla parmigiana
	arrosto di tacchino	Filetti di platessa panati	prosciutto cotto	polpette di bovino
	bieta all'olio	insalata di finocchi	insalata verde	Patate al forno
	frutta	frutta	frutta	crostatina
V E N E R D I	tagliatelle al ragù	Riso alla parmigiana	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro
	bresaola	Petto di pollo al limone	Involtini di filetti di limanda	uova strapazzate
	fagiolini all'olio	Bieta all'olio	carote flange'	piselli al vapore
	frutta	frutta	frutta	frutta

GRAMMATURE DI RIFERIMENTO				
ALIMENTO				
PRIMI PIATTI	gr	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIE/ADULTI
pasta o riso asciutti	gr	50/60	60/80	80/90
pasta o riso per minestra	gr	20/30	30	40
gnocchi di patate	gr	140/150	160/180	200/220
ravioli ,tortellini freschi asciutti	gr	80/90	100/120	120
ravioli ,tortellini freschi per minestra	gr	30/40	50	60
PATATE				
patate per contorno	gr	100/120	150	180/200
patate per pure	gr	100	130	180
patate per minestre	gr	30	30/40	40/50
PANE				
pane	gr	40/50	50/60	60
LEGUMI				
legumi freschi /surgelati per pasta e legumi	gr	15/20	20/30	30
legumi secchi per pasta e legumi	gr	15/20	30	30
legumi freschi/surgelati per minestrone	gr	10	10	10
legumi freschi/surgelati per creme di legumi	gr	45	50	50
SECONDI PIATTI				
carne(pollo,tacchino,bovino)	gr	60/70	80/90	100/110
fuso di pollo(carne con osso)	gr	80/90	100/120	130
carne per polpette/ripieni	gr	50/60	60/70	70/80
carne per ragu'	gr	15	20	20
pesce in scatola	gr	50/60	70/80	80/90
pesce surgelato	gr	90/100	100/120	130/150
uova	n	1	1	1+1/2
uova per preparazioni	n	1*8	1*6	1*6
formaggi freschi(mozzarella,crescenza)	gr	50/60	70/80	80/100

formaggi stagionati	gr	30/40	50	50/60
formaggio per preparazioni	gr	20	20	20
salumi affettati(prosciutto cotto, crudo, bresaola)	gr	40/50	50/60	60/70
prosciutto per preparazioni	gr	10	10	10
VERDURA E FRUTTA				
insalata verde	gr	30/40	40/50	40/50
carote julienne,finocchi,pomodori a insalata	gr	40	80/100	120/150
Verdure fresche/ surgelate come contorno cotto	gr	150	200	200/250
verdure miste fresche/surgelate per minestrone	gr	80/100	100/120	120/150
verdure per primo piatto asciutto	gr	30/40	40/50	40/50
frutta fresca	gr	150	150	150
succo di frutta	gr	200	200	200
CONDIMENTI				
olio per pietanza	gr	3	5	6
olio per primo piatto in bianco	gr	5	6	8
olio per insalata	gr	5	6	8
parmigiano per pietanza	gr	3	5	5
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GIORNALIERO TOT	GR	9/15	15/18	15/18

PREPARAZIONE CESTINO FREDDO

- 1 panino (50gr.) con formaggio (50gr) e prosciutto cotto (50gr)
- 1 panino (50gr) con prosciutto crudo (50gr)
- Un succo di frutta da 200 ml
- Una cioccolata al latte (gr30) o una crostatina da gr 45
- Acqua oligominerale 500ml
- 1 frutto
- 2 tovaglioli di carta
- Un bicchiere monouso

CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI

Le derrate alimentari utilizzate per il confezionamento giornaliero dei pasti dovranno essere conformi alle disposizioni di legge in materia, di ottima qualità e devono inderogabilmente possedere le caratteristiche merceologiche indicate più avanti.

Dovranno essere di norma “fresche”, fatta eccezione per i prodotti ittici e per alcuni ortaggi.

E' fatto divieto assoluto di utilizzare carni surgelate o congelate.

E' fatto assoluto divieto di provvedere a preparazioni o cotture, anche parziali, dei cibi nei giorni antecedenti a quello del consumo.

Le caratteristiche chimico-fisiche di ciascuna categoria merceologica dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente. La caratteristica merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione, se richiesta, degli organi di controllo del Comune

Definiti gli alimenti da impiegare, eventuali deroghe all'utilizzo di alimenti diversi - per natura o per modalità di conservazione - da quelli concordati, dovranno essere preventivamente approvate dal Comune stesso.

Nei menù giornalieri la ditta deve tenere conto delle linee di indirizzo del Ministero della Salute.

Tutti i prodotti biologici, DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai vigenti regolamenti della Comunità Europea.

A richiesta dell'ente comunale la ditta aggiudicataria dovrà esibire la documentazione relativa ai propri fornitori, la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono O.G.M.

CONSERVAZIONE E DEPOSITO DEI GENERI ALIMENTARI

La Ditta aggiudicataria cura il deposito e la conservazione dei generi alimentari ed ha la piena responsabilità di tali operazioni nel rispetto della normativa vigente in materia. I generi alimentari e le altre merci necessarie alla preparazione dei cibi sono di proprietà della Ditta.

La Ditta aggiudicataria cura la preparazione, la cottura, il porzionamento, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione dei cibi nel pieno rispetto delle relative norme igieniche. I cibi devono essere preparati con le derrate alimentari aventi le caratteristiche qualitative indicate di seguito.

La produzione dei pasti dovrà essere eseguita a regola d'arte, nel rispetto delle norme in materia e seguendo tutte le modalità indicate nel presente capitolato

I cibi devono essere preparati (con produzione in legume fresco/caldo) nella stessa giornata di somministrazione.

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati, intendendosi per riciclo qualsiasi pietanza non preparata per il servizio immediatamente successivo in cui ne è prevista la distribuzione agli utenti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti, da portare a temperatura ambiente, mediante immersione in acqua.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Carne bovina fresca: il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato), classe di conformazione: U, classe di ingrassamento: 2; deve provenire da allevamenti nazionali, deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento: imballaggio primario sottovuoto; gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Carne di suino leggero o magrone fresco refrigerato: il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria di peso: L (light, leggero); classe di carnosità: U; deve provenire da allevamenti nazionali; deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento: imballaggio primario sottovuoto; gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

Carne avicunicola fresca: polli a busto, petto di pollo, fesa di tacchino, cosce di pollo, posteriore di coniglio; il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; devono appartenere alla Classe A; devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE; devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata; le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni o odori anomali, edemi, tagli o lacerazioni; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; le carni devono essere completamente dissanguate, di consistenza soda, senza essudatura, né trasudato devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento: imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera condizionata; gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Cereali secchi: orzo perlato, avena, segale, farro, mais dolce.

Erbe aromatiche: fresche o secche o surgelate. Basilico, salvia, prezzemolo, rosmarino, origano, alloro, menta e analoghi; aglio e cipolle non germogliate ne surgelate.

Farine: di grano tenero di tipo “1” e tipo “0” e tipo “00”

Formaggi: il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; deve possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di formaggio corrispondente; la porzione deve essere intera e regolare; non deve presentare colori, odori, o sapori anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; porzioni (indicative): 70 o 100 gr.

Confezionamento: imballaggio primario sottovuoto; le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti; gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Frutta: deve essere fresca di stagione di prima qualità o extra, sana, pulita e al giusto punto di maturazione.

Latte UHT parzialmente scremato o intero : il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; deve essere di colore bianco o bianco ialino; non deve presentare separazione delle fasi, grumi; non deve presentare odore, colore o sapore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. in confezioni da 0,5 e 1 l; con Shelf-life residua alla consegna: 70%

Legumi: freschi, secchi, surgelati. Tipo di legumi: ceci, lenticchie, fagioli, fave, piselli, soia non geneticamente modificati

Olio: extra vergine di oliva, avente una acidità massima di 1%
espressa in acido oleico.

Pane fresco : il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; prodotto con farine tipo 0 e 00; deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato; deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta dorata e croccante; mollica morbida, ma non collosa; alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica; il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro; il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; monoporzione da circa 50-60 gr.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto; gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Pasta: pasta di semola di grano duro, in confezioni originali. La pasta di semola di grano duro deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, priva di odori - sapori anormali, esente da parassiti, non fratturata, né colorata artificialmente. Una volta bollita per 20 minuti in acqua, non deve prestare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua, che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza, elasticità e non essere molliccia.

Pasta speciale con ripieno: pasta speciale fresca di farina di grano tenero e semola o semolato di grano duro all'uovo o con ripieno di spinaci e ricotta o con ripieno di carne, senza glutammato di sodio e/o additivi.

Patate: nazionale: appartenenti alla I categoria; con morfologia uniforme, con peso minimo di 60 gr per ogni tubero e uno massimo di 270 gr (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle); devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar; sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliamento incipiente (germogli ombra), né digermogli filanti; non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo; pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie; esenti da danni prodotti dal gelo; prive di umidità esterna anormale; esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Pesce surgelato (o congelato): il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; deve essere dichiarata la zona di provenienza; deve essere in buono stato di conservazione presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; la forma deve essere quella tipica della specie; la pezzatura deve essere omogenea e costante; l'odore deve essere gradevole; la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente; i filetti non devono presentare: bruciature da freddo; grumi di sangue; pinne o resti di pinne; pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle); residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; attacchi parassitari; i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm; non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Glassatura fra il 10 ed il 20%.. (filetti di nasello, merluzzo, sogliola, secondo i menù).

Parmigiano reggiano d.o.p.: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente; non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni

anomale o altre cause; deve avere un periodo di stagionatura di almeno 18 mesi; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Pomodori pelati/passata di pomodoro : il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 9876; deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo; privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto; gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Prodotti da forno : panini all'olio di gr 30 cad. per i cestini freddi

Polpa di frutta: polpa di mela o pera o mela e banana: in confezioni da 100 g, costituita al 100% da frutta senza additivi e conservanti, senza OGM.

Riso: (parboiled fino o superfino, sbramato superfino): il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà; risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee; non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Sale: da cucina marino, iodurato, iodato e iodurato di cui al D.M. 01.08.1990 n. 255.

Succhi di frutta: confezioni in tetrabrik da gr 200 di succhi di frutta, naturali, gusti misti e/o spremute di frutta.

Uova intere pastorizzate: devono essere conformi alle normative vigenti; ottenuto da uova di gallina intere; sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa; devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge; il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali. La consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Verdura surgelata (da utilizzare solo per il confezionamento delle paste asciutte, delle minestre e minestrone e delle pietanze in associazione con carne o pesce): fagiolini fini, fagioli borlotti, carote a rondelle, verdura per minestrone, carciofi, bietole, spinaci.

Verdura fresca: sana e pulita di prima qualità o extra

Yogurt: alta qualità: intero, alla frutta, magro, con malto o con cereali; monodose da gr 125

Prosciutto cotto: di prima qualità senza aggiunta di polifosfati, senza glutine; la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole; il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso.

Prosciutto di Parma: il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico; deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento; non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta; può presentare rari cristalli di tirosina; la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Prosciutto di S. Daniele: il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; deve avere carne di colore uniforme rosso-rosato con gusto delicato e dolce, caratteristico; la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido; deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento; non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta; può presentare rari cristalli di tirosina; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Bresaola: il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; deve avere carne di colore uniforme rosso con gusto delicato e dolce; deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento; non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.