

Requisiti e caratteristiche delle sostanze e dei prodotti alimentari

PASTA ALIMENTARE

La pasta deve essere di prima qualità, prodotta con farina di grano duro tipo 0 o di semola di grano duro, anche nella forma integrale, quando richiesta, deve avere i requisiti precisati dalla L. 580/67 e dalla L. 440/71; l'etichettatura deve rispettare quanto previsto dal D.L.109/92. L'approvvigionamento dovrà essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, consegnata in perfetto stato di conservazione, dopo un sufficiente periodo di essiccamento, di odore e sapore gradevoli, non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente, deve essere immune da insetti e, quando rimossa, non deve lasciare cadere polvere e farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura di almeno quindici minuti, non deve spaccarsi, disfarsi, divenire collosa o intorbidire abnormemente l'acqua di cottura. I formati devono essere vari e adeguati al tipo di preparazione.

Si devono accettare consegne di merce con non più di tre mesi dalla data di confezionamento.

Non sono da utilizzarsi paste fresche speciali, né precotte e/o surgelate.

RAVIOLI E TORTELLINI

Ravioli e tortellini di carne

Devono essere di tipo fresco, prodotti con semola di grano duro (eventualmente miscelata con grano tenero) e uova. Il ripieno deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compreso qualunque esaltatore di sapore. Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, animelle, non che tutti i prodotti di macellazione indicati nel gergo commerciale con la dizione di "quinto quarto".

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura devono presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.

Il prodotto deve essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0° e 4° C.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a 3 giorni prima della consegna e del consumo.

Ravioli di magro

Le caratteristiche della pasta sono le stesse dei ravioli di carne.

Il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/40.

Il ripieno deve essere indicativamente composto da: formaggio (fontina, asiago o simili, oppure ricotta) 55%, pangrattato 25%, spinaci 11%, grana 8%, sale 1%.

Tutte le singole confezioni devono essere originali e sigillate alla produzione in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità della loro manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

L'unica modalità di conservazione ammessa è l'atmosfera modificata, escludendosi quindi qualunque conservante e/o additivo.

Le confezioni aperte il giorno della preparazione vanno completamente consumate. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

FARINE

La farina di frumento da utilizzarsi deve essere di tipo 0, 1 o integrale, per la preparazione di crocchette, minestre, semolini; di tipo 00 o 0 per la preparazione di torte .

Gli stoccaggi di tale merce non devono superare i 30 giorni.

GNOCCHI DI PATATE

Possono essere freschi o surgelati, comunque privi di additivi e conservanti, e prodotti con farina di grano tenero tipo 00, patate o fiocchi di patate, acqua e sale.

Devono essere confezionati in contenitori pratici, igienici, di materiale riconosciuto idoneo dalle leggi vigenti, in atmosfera modificata.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna; la preparazione per il consumo deve avvenire non oltre tre giorni dall'approvvigionamento. I prodotti surgelati vanno trasportati e conservati a -18° C.; quelli freschi a temperature comprese entro gli 8° C.

RISO

Per le preparazioni a base di riso, deve essere utilizzato il "superfino" o "fino Ribe" con trattamento "parboiled" o lo sbramato integrale. Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, essere privo di impurità e resistere alla cottura per non meno di 20 minuti. Le caratteristiche devono rispecchiare quanto indicato dalla Legge 18/3/1958 n. 235.

ALTRI CEREALI

Orzo perlato o mondo, avena, miglio decorticato e altri cereali, come tali o in fiocchi possono essere usati in alternativa a pasta e riso, quando richiesti. Devono tutti rispondere alle caratteristiche previste dalla L. 580/67. L'etichettatura dei prodotti deve essere rispondente al D. L. 109/92.

LEGUMI

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati.

Legumi secchi

Devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

Piselli surgelati (fini novelli)

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso.

PANE

Il pane deve essere prodotto con farina di grano tenero tipo 1, o tipo 0, eventualmente miscelata con farina di tipo 00 in minima misura. Le farine utilizzate devono possedere i requisiti previsti dalla Legge 580/67.

Se richiesto, deve essere fornito anche pane prodotto con farina integrale.

E' consentita l'aggiunta di correttivi a norma di legge, quale l'estratto di malto.

I lieviti da usare devono possedere i requisiti previsti dalla L. 580/67.

La pezzatura fornita deve avere un peso di circa 50 grammi.

Deve essere ben lievitato e ben cotto, non deve presentare bruciature superficiali, né contenere mollica spugnosa ed elastica. Deve essere privo di odori e sapori aciduli, anche lievi, deve essere di gusto gradevole, giustamente salato e privo di impurità. Deve essere di produzione quotidiana.

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale, il cui grano provenga da coltivazioni biologiche controllate. Le pezzature e la cottura devono avere le stesse caratteristiche del pane bianco.

Su richiesta può anche essere fornito pane all'olio.

Non è consentito l'uso di pane surgelato o in qualunque altro modo rigenerato. E' vietato congelare il pane fresco.

Il trasporto del pane ai singoli punti di distribuzione deve avvenire in contenitori puliti, lavabili e muniti di chiusura, o comunque in modo che il pane risulti al riparo da polvere e da altre fonti di inquinamento.

Per nessun motivo il pane dovrà essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevato da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

PANE GRATTUGGIATO

Dovrà essere il prodotto della triturazione meccanica di pane con le caratteristiche di cui al paragrafo precedente.

CARNI BOVINE

Sono ammesse solo carni bovine fresche refrigerate di vitello, vitellone e manzo, di prima qualità, confezionate sotto vuoto, con un periodo di frollatura di almeno 5 giorni per il vitello e 10-15 per vitellone e manzo.

Devono provenire da animali in ottimo stato di nutrizione, essere ben monde dal sangue, asciutte, in perfetto stato di conservazione. Le masse muscolari devono avere colorito conforme all'età dell'animale, con moderato grado di marezzatura, essere di consistenza elastica e succose.

Non sono ritenute conformi, e conseguentemente respinte, le carni di bovini malnutriti, senza marezzatura, di colore eccessivamente pallido o scuro.

Alla fornitura le confezioni devono essere integre e riportare chiaramente le indicazioni previste dalle norme sanitarie: bollo sanitario, ragione sociale e sede della ditta produttrice, categoria, taglio anatomico, ecc.

Il termine indicato dalla ditta produttrice quale periodo minimo di conservazione non deve essere inferiore a giorni 15 dalla data di consegna della carne.

All'atto della consegna, la merce sarà accompagnata da certificazione sanitaria rilasciata da un veterinario ufficiale, che attesti che le carni sono state sottoposte ad un controllo a campione per la ricerca di residui di sostanze ad azione ormonale ed antiormonale.

E' facoltà dell' A. C. sottoporre le carni a perizia ad opera del Servizio Veterinario della ASL, al fine di verificare la rispondenza qualitativa ed igienico sanitaria.

Non possono essere utilizzati preparati carnei precotti (per es. arrostiti cotti preconfezionati).

CARNI SUINE

E' richiesta lonza o filetto fresco di maiale da macelleria adulto, in ottimo stato di nutrizione, a carne magra, soda e succosa. Sono richieste tutte le garanzie igienico-sanitarie viste per le carni bovine.

E' altresì richiesta salsiccia di suino fresca non eccessivamente aromatizzata, contenente gli additivi di legge, se prevista nel menù.

POLLI, TACCHINI E CONIGLI

Polli e tacchini devono essere animali novelli, allevati a terra, di prima scelta, freschi, eviscerati, senza zampe e senza collo, sgrassati internamente, in ottimo stato di nutrizione, del peso medi di circa 1000 gr., oppure solo cosce e petti provenienti da animali con le stesse caratteristiche. Devono essere prodotti esclusivamente presso impianti autorizzati secondo le norme CEE e devono riportare il bollo a placca con l'indicazione del numero di identificazione del macello. Le carni avicole devono avere caratteristiche organolettiche ottime e non dovranno presentare residui di antibiotici, auxinici o quant'altro utilizzato per favorirne innaturalmente ed illegalmente la crescita. L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare analisi di controllo in merito, o di richiedere all'appaltatore i risultati delle analisi di controllo da esso predisposte.

I conigli devono essere freschi macellati, di prima qualità, senza pelle, senza zampini, senza

intestini, non bagnati, in ottimo stato di nutrizione, del peso di circa 1.200-1.500 gr. La carne deve essere chiara, tenera, con limitata presenza di connettivo.

Pollame e conigli devono essere acquistati non prima di tre giorni dal consumo.

INSACCATI

Sono ammessi esclusivamente prosciutto (cotto e crudo) e bresaola.

Il prosciutto crudo deve essere di forma tipica e cotenna chiara, stagionato almeno 10 mesi, con giusta distribuzione di parte magra e grassa. La carne deve essere dolce e fine, deve presentare lieve odore aromatico, sapore delicato, senza difetti.

Il prosciutto cotto deve essere senza polifosfati aggiunti, esente da difetti di fabbricazione, nonché colorazioni atipiche.

Deve essere confezionato con carni di prima qualità, di sapore gradevole, rispondente alle norme sanitarie vigenti sia per gli ingredienti che per gli additivi consentiti; di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollimenti. Deve essere avvolto in idoneo involucro di plastica o alluminio, al cui interno non deve esserci liquido percolato. La bresaola deve essere ottenuta dalla fesa, sottofesa o noce di bovino, con stagionatura di almeno un mese, con aroma tipico. E' fatto divieto di utilizzo di prosciutto o bresaola in confezioni già affettate.

UOVA

Per il consumo diretto devono essere utilizzate uova di categoria A o Extra, comunque con altezza della camera d'aria non superiore ai 6 millimetri, di pezzatura media indicativa di circa 55 gr., non sottoposte a conservazione, sterilizzazione e surgelazione.

Non possono essere utilizzate, nella preparazione di piatti che abbiano tra gli ingredienti le uova, prodotti quali uova in polvere, ma solo eventualmente uova pastorizzate, fresche o surgelate.

Le uova devono essere utilizzate non oltre una settimana dalla data di confezionamento ed in tale periodo vanno conservate in frigorifero tra 4° e 10° C.

Ai fini della produzione, classificazione ed etichettatura, ci si deve attenere alla normativa vigente.

PESCE

Si richiede pesce delle seguenti varietà: filetti di platessa, trote spinate e filetti di trota, filetti o tranci di merluzzo, filetti di nasello, filetti di pesce persico, pesce spada o palombo in tranci, tonno in scatola.

Il pesce servito deve essere privo di lisce, cartilagini, pelle e squame, non deve essere stato sottoposto a trattamenti antibiotici o antisettici.

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo.

Lo scongelamento deve avvenire in cella frigorifera a temperatura tra 0° e 4° C., per la durata dello scongelamento completo.

Tutto il pesce surgelato non deve aver subito precedenti fenomeni di scongelamento anche solo parziali.

E' sconsigliato l'uso di pesce precotto.

Il tonno in scatola può essere in olio d'oliva o "al naturale" (in salamoia), purché privo di conservanti.

VERDURA SURGELATA

Ferma restando la priorità da dare all'utilizzo di verdure fresche, le verdure surgelate devono essere di selezione accurata, prive di corpi estranei e terrosità

Il minestrone surgelato deve essere composto di almeno undici verdure secondo le percentuali indicative riportate: patate, carote, piselli (15%), fagiolini (13%), fagioli borlotti e zucchine (9%), erbe (6%), porri, verze e pomodori (5%), sedano (3%).

Si devono accettare forniture con minimo ancora 12 mesi dalla data di scadenza indicata sulle confezioni.

Trasporto e conservazione devono avvenire a -18° C.

Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate integralmente, in un'unica volta.

FRUTTA E VERDURA FRESCA

Deve essere tutta di prima qualità. Deve essere consegnata in casse originali, in alcun modo manomesse.

L'approvvigionamento dovrà essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (come pere, pesche, albicocche, ciliegie, fragole, banane, ecc.), anche settimanale per quella più resistente (come mele ed agrumi).

La frutta per il consumo diretto deve essere commercialmente esente da difetti e di presentazione gradevole; la frutta utilizzata per la preparazione di macedonie, frullati, ecc., potrà essere di tipo mercantile, ossia presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità; è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La frutta deve:

- Essere di selezione accurata e presentare le caratteristiche proprie di ogni singola cultivar
- Avere grammatura in linea di massima di circa 150 gr. (+/- 10%) per pesche, mele, pere, arance; circa 70 gr. (+/- 10%) per albicocche, prugne e mandarini
- Essere distribuita quando ha raggiunto il giusto grado di maturazione che la rende adatta al consumo immediato
- Essere turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione o gemente liquido di vegetazione in conseguenza di ferite abrasioni meccaniche o processi di sovra maturazione; non deve presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione
- Lo stesso tipo di frutta non deve essere servito per più di due volte nella stessa settimana

In particolare:

- Le mele devono essere di almeno tre varietà differenti, servite a rotazione. Sono da escludere mele con polpa farinosa.
- Le pere devono essere di almeno tre varietà diverse, servite a rotazione, tra quelle a migliore conservabilità e trasportabilità
- L'uva deve essere da tavola, bianca e nera a rotazione, con grappoli nella totalità asciutti e maturi, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di acini disseccati, ammaccati, depressi, marcescenti
- Le arance devono avere un contenuto minimo di succo minimo del 35%
- I mandarini, possibilmente senza semi, devono avere un contenuto minimo di succo del 40%
- Le pesche possono essere a pasta bianca o gialla
- Per le banane è possibile derogare fino al 20% della grammatura prevista, mentre la frutta di piccola pezzatura (ciliegie, alcune prugne, ecc.) andrà fornita in un numero pro capite di pezzi tale da raggiungere il peso indicato nel menù.

La rotazione della frutta dovrà tenere conto anche della stagionalità; a titolo indicativo si riporta quanto segue:

- Settembre: pere, uva, mele, prugne, banane, fichi
- Ottobre: mele, pere, uva, banane, kiwi
- Novembre/febbraio: mele, pere, cachi, arance, mandarini, banane
- Marzo/aprile: mele, pere, banane, agrumi
- Maggio/luglio: ciliegie, fragole, mele, pere, banane, kiwi, albicocche, pesche, prugne

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

Se di stagione la frutta deve essere fresca. Sono esclusi dalla fornitura:

- Prodotti che abbiano subito processi artificiali per ottenere un'anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga, tale da pregiudicare le caratteristiche organolettiche;
- Prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale estraneo;
- Prodotti che siano attaccati da parassiti, che presentino incrostazioni da fumogeni, distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficiente sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione.

Succhi di frutta: devono essere ottenuti da frutta di recente produzione e attraverso processi di lavorazione che rispettino l'igienicità della preparazione e la buona conservazione. Devono essere al natura, contenenti almeno il 45% di succo di frutta, senza aggiunta di coloranti, edulcoranti artificiali, conservanti o altri additivi. Sono preferiti i gusti: pera, albicocca, arancio, mela, pesca, in brik monoporzione.

Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle leggi vigenti.

La verdura e gli ortaggi devono avere le seguenti caratteristiche:

- Essere di recente raccolto
- Presentare le caratteristiche di specie o qualità richieste
- Essere asciutta, priva di terrosità, ed altri corpi o prodotti estranei
- Essere omogenea per maturazione e freschezza
- Al consumo deve essere priva di parti o porzioni non utilizzabili
- Essere esente da difetti tali che, a giudizio insindacabile dei preposti al controllo, possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni anche iniziali o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerarne la maturazione, favorirne la colorazione e la consistenza.

In particolare si precisa:

- Patate: devono appartenere, nelle singole partite, ad una sola varietà. Devono essere di selezione accurata, senza tracce di inverdimento e di germogliazione incipiente; devono essere immuni da virus, funghi, parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura; esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo cottura. Devono essere a pasta soda quelle da consumare in insalata o in umido; possono essere a pasta farinosa quelle destinate a puré. E' vietato l'uso di preparati a base di fiocchi di patate .
- Cipolle: devono essere intere, sane, pulite, compatte, senza ciuffi radicali e germogli.
- Carote: sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono avere cuore legnoso, né essere germogliate. Non devono avere odori o sapori strani.
- Pomodori in insalata: interi, sani puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo adeguato e pronti ad essere consumati nel giro di 2-3 giorni.
- Finocchi: freschi, turgidi, sodi, di consistenza croccante, senza annerimenti ed ammaccature, asciutti.
- Zucchine: intere, sufficientemente sviluppate, con semi appena accennati e teneri, munite di peduncolo e consistenti, prive di umidità esterna, odori e sapori estranei.
- Insalate: intere, ben chiuse, opportunamente mondate; la scelta della varietà sarà in rapporto alla stagione con una sufficiente rotazione.
- Ortaggi a foglia (erbette, spinaci, prezzemolo, basilico): sani puliti, interi, mondati e turgidi, non devono essere pre fioriti, né avere foglie gialle o rinsecchite, né odori o sapori strani. L'umidità esterna deve essere nella norma.
- Fagiolini: interi, sani, turgidi e consistenti, con poco filo, non duri dopo cottura.

Non è consentito l'uso di verdure conservate, se non con la surgelazione e la liofilizzazione, con l'unica eccezione dei pomodori pelati e del mais in grani, purché senza additivi, quando surgelato (impossibilità dimostrabile).

- Pomodori pelati: preferibilmente del tipo lungo, immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi e metalli, acidi e metalli tossici, conservanti e coloranti. L'etichetta deve essere a norma di legge. I pelati devono essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti. La banda stagnata dei contenitori deve essere in buono stato. I pomodori pelati confezionati devono provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora quattro anni di conservazione. Le confezioni devono essere pulite non arrugginite, non ammaccate, non bombate e riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice impresso su un fondello in modo ben leggibile. Nella preparazione del sugo di pomodoro è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro concentrato in piccole quantità (non oltre il 10%). Le scatole, una volta aperte, vanno utilizzate integralmente e comunque in un'unica volta, ovvero non deve essere utilizzato prodotto contenuto in scatole già aperte.

Sia la frutta, i succhi di frutta che gli ortaggi saranno rifiutati ogni qual volta non rispondano ai requisiti richiesti e soprattutto presentino tracce di appassimento, alterazione, contaminazione da sostanze tossiche, residui di fitofarmaci in misura superiore a quanto consentito dalle norme di legge vigenti.

E' facoltà dell'A.C. effettuare adeguate analisi di controllo o richiedere all'appaltatore gli esiti di quelle effettuate per proprio conto.

LATTE

Per il consumo diretto, quando previsto, deve essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero, con le caratteristiche di cui alla L. 169/89 e al D.M. 184/91, da non sottoporre a bollitura. La temperatura di conservazione del latte fresco deve essere di 1° - 6° C. e deve essere acquistato al massimo il giorno precedente a quello di consumo.

Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche latte intero a lunga conservazione o UHT; in tal caso l'acquisto deve avvenire nello stesso mese di consumo, ed non oltre i 180 giorni dalla data di scadenza indicata sulle confezioni.

YOGURT

Deve contenere fermenti lattici vitali sino al momento del consumo in numero non inferiore al milione per grammo. Non deve contenere additivi, ad eccezione per quelli alla frutta nei quali possono essere presenti gli antiossidanti ammessi per la frutta.

Il confezionamento monoporzione deve essere a norma di legge.

L'acquisto sarà precedente a due giorni dal consumo e la data di scadenza non inferiore alle tre settimane. La temperatura di conservazione deve essere compresa tra 1°-6° C.

Non sono consentiti i prodotti sterilizzati, tipo dessert.

FORMAGGI

Nella scelta dei formaggi si devono alternare i formaggi freschi (crescenza, mozzarella, robiola, ecc.) con i formaggi a media stagionatura (taleggio, caciotta, ecc.) con quelli a stagionatura lunga (fontina, asiago, grana, ecc.), a seconda di quanto previsto dal menù.

I formaggi di origine e tipici (grana, fontina, caciocavallo, asiago, ecc.) devono possedere i requisiti previsti dalle normative vigenti.

Non possono essere utilizzati formaggi fusi, quelli prodotti con l'aggiunta di polifosfati o altri additivi o panna.

Il formaggio da utilizzarsi per condire i primi piatti deve essere il parmigiano reggiano.

Se previsto l'uso di ricotta, si preferirà quella ottenuta con latte di vacca.

Tutti i formaggi facilmente deperibili devono essere conservati a temperatura di 2°-6° C., devono possedere etichettatura conforme al D.L. 109/92. La data di scadenza deve essere la più lontana possibile e comunque vanno somministrati a non meno di due settimane dalla stessa data. I formaggi stagionati vanno conservati in luogo fresco ed asciutto.

BURRO

Deve essere di qualità come definito nella L. 1526/56 e successive modifiche.

Va utilizzato a cottura ultimata ed a crudo, in quantità minime e quando richiesto.

E' vietato l'uso di surrogati del burro, di burro salato, di lardo, pancetta, strutto, margarine anche vegetali.

Va acquistato non oltre 60 giorni dalla scadenza e conservato a 2°-6° C. La quantità approvvigionata dovrà essere consumata totalmente nell'ambito della stessa settimana dell'acquisto.

BUDINO

Deve essere privo di conservanti e coloranti, in almeno due gusti differenti da somministrare a rotazione.

Deve essere servito in monoporzioni confezionate pronte per il consumo, con termine minimo di conservazione non inferiore al mese.

E' consigliabile una temperatura di conservazione di circa 10° C.

OLIO

Deve essere utilizzato olio extravergine di oliva, prodotto con olive italiane, secondo la denominazione di cui al D.M. 509/87, preferibilmente a fine cottura ed a crudo.

L'olio extravergine di oliva deve essere limpido, di annata, privo di impurità e di retrogusti; deve avere un sapore gradevole non eccessivamente forte.

Si preferisca olio prodotto con olive italiane.

Deve essere contenuto in recipienti sigillati, opachi, scuri, possibilmente in vetro, mai in plastica, a norma di legge, e conservato in luogo fresco ed al riparo da fonte di luce diretta e calore.

Nelle preparazioni in cui il condimento ad inizio cottura sia insostituibile, all'olio extravergine di oliva (che si preferisce) può essere alternato olio di arachide.

Bottiglie e lattine, tra un uso e l'altro, devono sempre essere mantenute chiuse.

ESTRATTI PER BRODO

Fermo restando il preferenziale utilizzo di brodo ottenuto dalla lessatura di verdure o carni (opportunamente sgrassato), è consentito il solo uso di estratto di carne rispondente alle caratteristiche di cui al D.P.R. 567/53.

SALE

Deve essere utilizzato sale alimentare comune, meglio se marino integrale; è obbligatorio l'uso di sale da cucina iodurato o iodato, come da D.M. 255/90.

GELATI

Al latte o alla frutta (sorbetti) in confezioni monoporzione di circa 65 gr. Dare preferenza a prodotti con limitato tenore di zuccheri e grassi (sorbetti). Non devono contenere coloranti.

Vanno conservati e trasportati alla temperatura di -15° C.

Ogni confezione deve riportare in modo chiaramente leggibile, la data di scadenza.

Altre voci con indicazioni merceologiche ed organolettiche, possono essere inserite in base al menù.

N.B. come previsto all'art. 8 del CSA pasta/riso, verura, frutta, olio evo devono essere tutti prodotti biologici

Tabella quantitativa per fasce di età			
	Alimenti	Scuola Infanzia	adulti
PRIMI PIATTI	pizza margherita (peso cotto)	150	250
	Pasta + legumi secchi	50+30	80+50
	Pasta al tonno	50+30	90+50
	Pasta al ragù	50+40	90+60
	Pasta o riso, orzo... asciutti	50	80-90
	Pasta o riso in brodo o con crostini	25	60
	Tortellini freschi o ravioli di magro	80	150
	gnocchi	100	200
	CONDIMENTI PER PRIMI ASCIUTTI		
	Òlio extravergine d'oliva (es. pasta all'olio, pasta agli aromi,...)	5	8
	Pesto alla genovese	10	15
	Pomodoro pelati	50	80
	Verdure per sughi	q.b.	q.b.
	INGREDIENTI PER PRIMI IN BRODO		
	Olio extravergine d'oliva	3	5
	parmigiano Reggiano	5	5
	v'erdure per minestrone, passati e creme	80	150
	Legumi secchi	15	30
	Legumi freschi o gelo	40	90
	patate	30	60
SECONDI PIATTI	Carne: pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale	70	120
	Pesce: filetti di nasello, filetti di sogliola, platessa, filetti di: merluzzo, trancio pesce spada, palombo...	80	150
	bastoncini di merluzzo	3	5
	Formaggi a pasta molle: mozzarella, crescenza, primo sale, caciotta, Fontina...	50	80
	Formaggi a pasta dura: Parmigiano reggiano, grana padano, italico, emmenthal, asiago, latteria...	40	60
	ricotta	60	100
	uova	1	1e1/2
	Prosciutto cotto, crudo, bresaola	50	80
CONTORNI	insalata in foglia	50	100
	verdura cruda	100	150
	patate come contorno	80	130
	Olio extravergine d'oliva	8	12
FRUTTA	banane, uva, cachi, fichi	70	120
	frutta	150	200
	Pane a ridotto contenuto di sale	50	80

Tabella delle sostituzioni degli alimenti

(Grammature riferite alla scuola dell'infanzia)*





GRUPPO CARNI	GRUPPO AFFETTATI	GRUPPO PESCE	GRUPPO LEGUMI	gruppo formaggi	gruppo uova
gr.70	gr.50	gr. 80	gr. 30 (secchi)	a) formaggi stagionati (gr. 40) b) formaggi freschi (gr. 50)	gr.50
Pollo Vitello Vitellone Lonza maiale Tacchine Manzo	Prosciutto Cotto Prosciutto Crudo Bresaola	Sogliola Merluzzo Nasello Platessa Tonno	Fagioli Lenticchie Ceci Piselli Fave Saia	a) Italico Fontina Caciotta Montasio	uova di gallina
				b) Mozzarella Primo sale Crescenza Ricotta	

Tabella delle sostituzioni degli alimenti

(Grammature riferite alla scuola dell'infanzia)

- Per questi alimenti vanno ricercate le sostituzioni *nell'ambito dello stesso gruppo* (es: diete religiose che escludono la carne di maiale sostituire con altra tipologia di carne).
- **Verdure** (escludendo legumi e patate): ci può essere sostituzione tra le verdure a parità di grammatura prevista in tabella.
- **Frutta fresca**: ci può essere sostituzione tra i vari tipi di frutta, a parità di grammatura prevista in tabella.

MENU' COMUNE di CARDITO – Scuole materne

SETTIMANE	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
 1^a	Gnocchetti sardi al pomodoro e ricotta Prosciutto crudo o cotto tris di verdure al salto Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Spiedini di carne Patate al forno Frutta di stagione	Risotto con la zucca Cosce di pollo al forno Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e zucchine Portafogli di prosciutto e formaggio Insalata finocchi carote Frutta di stagione	Penne pomodoro e basilico Platessa impanata al forno Patate prezzemolate calde Frutta di stagione
 2^a	Riso al pomodoro Arrosto di vitello Patate al forno Frutta di stagione	Tortellini al sugo Nasello impanato al forno Erbette all'olio Frutta di stagione	Pasta con ricotta (bianca) Petto di pollo panato al forno Carote gratinate Frutta di stagione	Gateau di patate Formaggio fresco insalata mista Frutta di stagione	Pasta al tonno Bastoncini di pesce Insalata verde Banana
 3^a	Pasta e fagioli Frittata di zucchine o spinaci fagiolini Banana	Pasta con ragù di verdure Scaloppine alla pizzaiola con purè Frutta di stagione	Lasagne al forno Prosciutto cotto insalata verde e carote Frutta di stagione	Minestra di verdure con riso Salsiccia di pollo o tacchino al forno Patate al forno Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Primo sale Spinaci Frutta di stagione
 4^a	Pasta al ragù Formaggio fresco Insalata di broccoli Frutta di stagione	Pasta e ceci Cotoletta di lonza piselli Banana	Sartù di riso Scaloppine di pollo al limone Purè Frutta di stagione	Ravioli di magro Ricotta Spinaci burro e parmigiano Frutta di stagione	Pasta alla siciliana Pesce in umido Fagiolini all'agro Frutta di stagione

Il pranzo comprende acqua minerale e pane.

Vengono somministrati i seguenti prodotti biologici: • pasta/riso • verdura • frutta • olio evo

