

ALLEGATO 2

ALLEGATO MERCEOLOGICO

ASPETTI QUALITATIVI E QUANTITATIVI DEGLI ALIMENTI DA USARE PER LA COMPOSIZIONE DEI MENU'

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti devono essere di qualità extra, scelte tra le migliori marche disponibili sul mercato e di origine nazionale.

CEREALI E DERIVATI

Gli alimenti appartenenti a questo gruppo che senz'altro devono entrare durante tutto l'anno a far parte integrante della composizione dei pasti della mensa aziendale in oggetto sono i seguenti:

Farina di frumento (di grano tenero) di tipo "0"

La farina è un alimento che viene solitamente usato nelle preparazioni culinarie di una mensa aziendale, in piccole quantità, per processi di panatura, di allestimento di alcune salse o altro.

Anche se l'uso è limitato a piccole quantità, per cui non è necessario definirne le grammature bastando l'uso della solita terminologia q.b. (quanto basta), è preferibile usare il tipo di farina menzionato sopra in quanto rispetto all'altra (tipo 00), per il maggior grado di abbruttamento è caratterizzata da un maggior contenuto di vitamine e sali minerali.

Lo stoccaggio di tale alimento deve avvenire in luoghi molto puliti, aerati e non umidi onde evitare che la farina venga invasa da insetti.

Non si ritiene necessario precisare delle marche per questo tipo di alimento, però è bene ricordare che una farina di buona qualità è di colore bianco con una tendenza molto leggera verso il giallognolo, è dolce al tatto, presenta odore e sapore molto lieve e gradevole; quando una farina di buona qualità viene stretta nel pugno deve formare una massa compatta ed aderire alle dita. Per tale tipo di farina, le caratteristiche chimiche devono essere: contenuto in acqua 14,2%, glutine secco minimo 10%, cellulosa 0,30.

Pane

Questa denominazione è riservata soltanto a quello ottenuto con farina di frumento tenero, acqua e lievito.

Le caratteristiche del pane possono essere così riassunte:

crosta friabile, omogenea e di colore caratteristico per ogni tipo di pane; mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare, elastica, a superficie lucida; volume notevole con conseguente leggerezza del pane, aroma e sapore gradevoli.

All'atto della consegna deve essere totalmente raffreddato e contenere una percentuale di umidità non superiore ai limiti stabiliti dalla legge.

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione alla comunità in oggetto, deve essere effettuato in recipienti lavabili muniti di chiusura e tenuti chiusi in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; non deve essere conservato a lungo e deve essere tenuto in attesa del consumo, in un locale asciutto ed aerato.

Il tipo di pane da prevedere in fornitura è la rosetta, lo sfilatino e pane integrale. Ogni pezzatura dovrà essere confezionata singolarmente nelle specifiche buste per il pane.



Grissini

Da prevedere la fornitura in confezioni monoporzione.

Pasta

Le paste alimentari fornite allo stato secco devono essere confezionate soltanto con pura semola di grano duro tipo 0 e deve corrispondere ai requisiti previsti dalla legge. Dovrà risultare esente da sfarinati di frumento tenero, da sostanze collanti, da colorazioni artificiali, ecc., ai sensi delle vigenti disposizioni sull'igiene dell'alimentazione.

La pasta con l'impiego di uova (pasta all'uovo secca) deve essere prodotta con semola di grano duro in aggiunta a quattro uova intere di gallina per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni Kg. di semola.

Lo stoccaggio della pasta presso il locale della mensa aziendale in oggetto, deve avvenire in assenza di umidità per prevenire acidità ed ammuffimento, ed ad intervalli non troppo lunghi (max 1-2 mesi).

La pasta deve avere le seguenti caratteristiche:

- Umidità: max 12,50%
- ceneri: min 0,70% max 0,85%
- acidità: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca
- glutino: deve essere di facile estrazione, tenace, omogeneo, di colore bianco giallogeno e bigio chiaro, di odore buono.
- deve avere frattura vitrea e colore naturale giallo ambra
- deve essere resistente alla cottura
- non deve avere odori o sapori sgradevoli
- alla prova di cottura, le cui modalità sono facilmente rintracciabili su testi di merceologia, la pasta deve resistere non meno di 20 minuti senza spaccarsi né disfarsi, e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinosocolata e lasciata a sé deve resistere bene per una lunga durata

Riso

La frequenza di consumo del riso, per il valore nutrizionale di quest'ultimo, dovrebbe essere, presso una mensa aziendale, di almeno una volta per settimana.

Deve essere usato il tipo di riso Arborio o Parboiled, in quanto per la serie di procedimenti cui viene sottoposto il risone originario, trattengono un contenuto di vitamine e sali minerali notevolmente superiore al normale riso brillato.

Il riso Arborio o Parboiled ha un aspetto colorato in giallo bruno. Lo stoccaggio del riso deve avvenire in locali ben aerati e non umidi, perché se l'umidità del riso supera il valore medio del 14%, si deteriora facilmente. Quando ciò si verifica, a causa di umidità iniziale dovuta a frode alimentare e per umidità dovuta ad un disappunto stoccaggio, le granelle soffregate con le mani non le imbiancano.

Naturalmente, su accordo delle parti e con maggior vantaggio del fruitore, potrebbe essere introdotto il consumo di riso di tipo integrale.

Farina di Mais

La farina di Mais viene usata per la preparazione della polenta, che è bene entri nelle consuetudini alimentari di una mensa con una frequenza di consumo almeno quindicinale durante il periodo stagionale autunno- inverno.

La farina di mais è facilmente alterabile a causa dell'umidità per cui sono consigliabili rifornimenti a breve scadenza.

La farina di mais non deve contenere più del 14% di umidità; non deve avere odori né sapori disgustosi; non deve presentare agglomerati.

Legumi freschi o surgelati (fagiolini, fave, piselli). I legumi, compatibilmente con la stagionalità, dovranno essere inseriti con frequenza nei menù. E' concesso ricorrere al consumo degli equivalenti prodotti surgelati, che oltre ad averne la stessa validità nutrizionale ne rendono possibile il consumo per tutto l'arco dell'anno.

Relativamente alla fornitura dei piselli la tipologia da adottare deve essere il tipo extra-fino per i contorni, il tipo finissimo se in aggiunta a pasta o riso e il tipo fino per i minestrone.

Per le norme di qualità riferirsi alle norme internazionali raccomandate Commissione CODEX - Alimentarius - FAD - OMS.

I fagiolini da usare devono appartenere alla categoria extra con massimo di tolleranza di qualità: 5% in peso; max tolleranza di calibro: 10% per peso o fini appartenenti alla categoria 1^a, per i quali sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati, e fili corti e poco resistenti; massimo di tolleranza di qualità e di calibro: 10% in peso.

Per la qualità riferirsi alle norme di qualità ICE.

Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)

Questi legumi dovranno, per la loro estrema validità nutrizionale, entrare a far parte dei menù sia come primo piatto sia come contorno.

I fagioli secchi (nelle varietà Cannellino, Bianco di Toscana, Borlotto, Fenomeno, Saluggia, ecc.) di buona qualità, dovranno presentare scorza tesa senza rugosità alla superficie, che dovrà essere lucida e senza polvere; dovranno inoltre, essere esenti da semi estranei, cuocersi in poco tempo: meno di due ore in acqua distillata.

I ceci secchi dovranno presentarsi rugosi alla superficie, giallognoli o rossastri.

Le lenticchie secche da prevedere in fornitura potranno alternativamente essere il tipo verde di Altamura, il tipo rosso screziato del Fucino e quelle giganti.

VERDURE ED ORTAGGI

L'importanza del valore nutritivo di verdure, ortaggi e frutta richiede che esse entrino ampiamente nell'alimentazione quotidiana.

Fra le verdure e gli ortaggi da consumare cotti o crudi come contorni o nella composizione di primi piatti e di secondi, o nella composizione di insalate, dovranno essere usati, con una certa rotazione per motivi di stagionalità e per vivacizzare il gusto dei fruitori: agretti, asparagi coltivati, bieta, broccoletti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavolo cappuccio bianco o verde, cicoria, cipolle, finocchi, funghi coltivati, indivia, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci, zucchine, zucca gialla.

(Per ognuno degli alimenti citati è indicata tra parentesi la percentuale di parte edibile su 100 parti di alimento lordo).

Gli agretti (95%), il cui uso sarà limitato ad un breve periodo stagionale (aprile) sono da prendere in considerazione per il loro notevole apporto in Ca e fibra. Devranno essere usati come contorno, lessi, conditi con olio e limone.

Per la bieta (82%) si dovrà considerare il tipo con foglie piccole e medie, tenere, riservando l'uso della bieta da costa con foglie più grosse e meno digeribile, ai minestrini.

I broccoletti di rape (60%) (anche nella var. siciliana) ed i broccoli a teste (51%), da prevedere nella stagione invernale (novembre-dicembre-gennaio), saranno usati per la preparazione di primi piatti o di contorni. I carciofi (34%) saranno da usare se le brattee interne sono tenere, verdognole, polpose, evitando quindi un uso che anticipi o protragga troppo la vera stagionalità.

Per le norme di qualità dei carciofi da usare nella composizione del primo piatto o del secondo piatto con ripieno di carne o altro, sia come contorno, saranno di riferimento alle norme di qualità valide per l'ICE.

Nelle preparazioni che prevedono l'uso del carciofo dovranno essere usati quelli appartenenti alla categoria extra o I[^].

Le carote (96%) dovranno entrare ampiamente nei menù sia crude che cotte, sia da sole od insieme ad altre verdure per la composizione di insalate.

Dovranno essere usate le carote con caratteristiche corrispondono alla categoria Extra o I[^] delle norme di qualità ICE.

I cavolfiori (66%) dovranno servire per la preparazione di primi piatti o come contorni variamente preparati durante buona parte dell'autunno- inverno.

Per le norme di qualità ci si riferirà a quanto riportato nelle norme di qualità ICE e dovranno essere usati cavolfiori che appartengono alla qualità Extra o I[^].

Il cavolo cappuccio bianco o verde (93%) dovrà essere prevalentemente usato, durante il periodo invernale, nella composizione di primi piatti o tagliati sottilmente (bianco) e crudi nella composizione di insalate.

Per le norme di qualità ci si riferirà a quanto riportato relativamente alla categoria I[^] delle norme di qualità ICE.

L'uso dei cetrioli (77%) sarà generalmente limitato alla composizione di insalata, durante il periodo estivo.

La cicoria comune (80%), nonché quella da taglio (89%) e quella witloof (100%), dovranno entrare frequentemente come contorno nei menù.

Per le caratteristiche qualitative, ci si riferirà a quelle riguardanti la cicoria witloof, stabilite dall'ICE; l'uso in mensa di tale cicoria dovrà essere limitato a quello della categoria I[^] e II[^].

Le cipolle (83%) saranno utilizzate quali ingredienti di condimenti, minestrini, o in quantità più elevata in preparazioni che possono sostituire il II^o piatto, o come contorno.

Le norme relative alle caratteristiche qualitative saranno quelle stabilite dall'ICE; le cipolle da usare devono appartenere alle categorie I[^] e II[^].

I finocchi (59%) saranno utilizzati, quando la stagionalità lo permette, nella composizione di insalate, o da soli crudi o cotti nell'allestimento di vari tipi di contorni. Per la qualità ci si riferirà alle norme ICE e il prodotto dovrà appartenere rispettivamente alla categoria I[^] per il consumo "a crudo" e II[^] per il consumo "cotto".

Per i funghi (90%), potranno utilizzati crudi nella composizione di insalate, oppure cotti in varie composizioni costituenti i contorni; dovranno essere utilizzati le varie specie coltivate presenti nel commercio.

Lattuga (80%), indivia (69%) e scarola (92%) saranno da consumare preferibilmente crude, da sole o con altri ingredienti come insalate a costituire il contorno crudo.

Per le caratteristiche qualitative, saranno di riferimenti le disposizioni ICE, e le categorie adottate per il consumo dovranno essere la I[^] e la II[^].

Patate

Le patate, per la loro ricchezza di amido e per il loro apporto vitaminico dovranno essere utilizzate con una discreta incidenza nell'alimentazione.

Anche in relazione alla qualità dell'amido presente, commisurata alla grossezza delle patate, sarà opportuno usare il tipo che si attesti intorno ai 100 grammi e oltre per ogni singolo tubero.

La patata è soggetta a varie malattie, per cui la conservazione dovrà essere fatta evitando il gelo (quando la temperatura scende al di sotto dei -3° le patate diventano flaccide e nere con sapore disgustoso), ma a temperature, però, non superiori a 8-12°C, evitando l'umidità che favorisce la putrefazione dei tessuti del tubero, evitando la luce per non dar luogo ad inverdimento con un'eccessiva formazione di solanina, che è un alcaloide tossico, ed evitando ancor di più la germinazione, durante la quale l'accumulo di solanina è ancora maggiore.

Per tutto quanto detto sarà opportuno che il controllo dello stoccaggio delle patate, sia nei locali della mensa sia nei locali del fornitore, sia il più scrupoloso possibile.

Riassumendo: le patate dovranno essere conservate in luoghi aerati, asciutti, a temperatura costante, non alta e difese dalla luce diretta.

La patata bollita dovrà essere di colore bianco cremoso leggermente giallino, comunque senza ombra di grigio. Inoltre, molta attenzione dovrà essere fatta alla conservazione delle vitamine durante i vari processi di cottura delle patate.

La tiamina (Vit. B1), la riboflavina (Vit. B2), l'acido nicotinico (Vit. PP) e la Vit. C sono solubili in acqua e soggette ad essere distrutte; alcuni particolari accorgimenti possono, però, ridurre tali perdite; ad esempio, con la bollitura buona parte del contenuto vitaminico viene perduto, ma se la bollitura viene effettuata con la buccia, tale perdita si limita di molto; anche la quantità di acqua può influire negativamente, infatti, le patate bollite in molta acqua possono perdere fino al 45% di riboflavina, mentre se l'operazione di bollitura avviene in poca acqua tale perdita si limita al 3% circa; la frittura poi per l'alta temperatura che viene raggiunta, è il processo che più di tutti distrugge le vitamine termolabili.

Melanzane e peperoni

Questi alimenti, data la reperibilità sul mercato anche delle produzioni in serra, potranno essere usati tutto l'anno; data la quantità rilevante di piatti a cui si prestano per la preparazione, la loro grammatura sarà definita volta per volta.

Pomodori

I pomodori, data la reperibilità sul mercato anche delle produzioni in serra, potranno essere usati tutto l'anno sia per la preparazione di condimenti sia nelle varie composizioni di primi piatti o contorni.

I pomodori con forma allungata, particolarmente indicati per i condimenti, dovranno subire, nella preparazione, una cottura ridotta o utilizzati preferibilmente crudi.

I pomodori da tavola per insalata dovranno essere di grossezza media, superficie liscia, polpa compatta e pochi semi. Dovranno essere consumati quando maturi, cioè quando la loro colorazione dovuta alla formazione di licopene e carotina, è rossa o gialla. Nel pomodoro verde immaturo sono presenti in maggiori quantità acido ossalico ed acido malico che con l'avanzare della maturazione scompaiono per lasciar posto all'acido citrico ed all'acido ascorbico o Vit. C. Per la qualità dei pomodori freschi, sarà di riferimento al regolamento CEEN 78/83 della commissione del 30/03/83 relativamente alle qualità Extra e I[^].

I pomodori pelati in scatola da usarsi in via del tutto eccezionale ed in particolari periodi stagionali, dovranno rispondere alle caratteristiche previste dal testo integrale della legge n. 96 (art. 1 e 2) del 10/03/69 che ne regola la validità merceologica.

Sedano radicchio rosso e verde, ravanelli

Dovranno essere usati con una buona frequenza nella composizione di insalate crude miste, o da soli.

Spinaci

Gli spinaci, entreranno nella composizione dei menù e potranno essere freschi o surgelati. Nel caso di prodotto surgelato dovranno essere usati soltanto quelli definiti ai punti a) e b) delle norme di qualità emanate dalla commissione del CODEX Alimentarius (programma FAO-OMS).

Zucchine

Le zucchine potranno essere usate nella composizione di primi piatti (minestrone misti, oppure in aggiunta alla pasta), di secondi o come contorno. Dovranno avere, dal punto di vista qualitativo, polpa compatta e pochi semi.

Norme di cottura generali delle verdure e degli ortaggi

La cottura, in genere, delle verdure e degli ortaggi, determina un impoverimento dei loro nutrienti, in special modo vitamine e sali minerali per cui è buona norma, per limitare tali perdite, usare poca acqua per la loro lessatura; utilizzare, per quanto possibile, per minestrone o altro l'acqua di cottura, salare a cottura ultimata.

FRUTTA FRESCA

La frutta fresca, nell'alimentazione umana, ha il compito di apportare glucidi di pronta utilizzazione, quali glucosio e fruttosio, in quantità variabili secondo i vari tipi di frutta, ma soprattutto vitamine e sali minerali, da cui la loro enorme importanza alimentare.

E' bene sempre rispettare, per il consumo, la **stagionalità** dei vari tipi di frutta, evitando assolutamente l'uso di primizie o di frutta la cui maturazione, opportunamente rallentata, ne permette la comparsa in epoche posticipate alla propria. Questo principio assolutamente da rispettare, si impone perché la frutta, solo al momento della sua maturazione, può fornire il meglio dei suoi componenti nutrizionali. E' buona norma, dunque, in ogni momento dell'anno, dare ampio spazio a quelle varietà che la stagionalità del momento consente.

I tipi di frutta da adottare per il consumo dovranno essere: albicocche, ananas, arance, banane, castagne, ciliegie, cocomero, fichi, fragole, limoni, loti, mandaranci, mandarini, mele, melone d'estate, nespole, pere, pesche, prugne, uva.

Per quanto riguarda la qualità dei vari tipi di frutta, l'Istituto Nazionale per il Commercio per l'Estero, ha definito delle norme valide per l'esportazione e che vengano adottate anche per il consumo interno, onde evitare il più possibile eventuali contestazioni di natura qualitativa.

Tali norme definiscono le caratteristiche fondamentali, da intendere come minime indispensabili, e riguardano l'integrità, la freschezza, il giusto grado di maturazione, l'assenza di umidità esterna anormale, le condizioni di pulizia, particolarmente dagli antiparassitari, assenza di alterazioni che possono influire negativamente sulla conservazione e commestibilità.

Non per tutte le varietà di frutta l'ICE ha predisposto delle normative per l'esportazione, per cui si fa riferimento solo a quelle esistenti. Dato che tali norme tengono conto di alcune caratteristiche minime indispensabili, è bene precisare che per il consumo dovranno essere adottate le categorie **extra**.

Per le norme di qualità relative a :

albicocche, agrumi, ciliegie, cocomeri, fragole, loti, mele, pere, pesche, susine, uva da tavola, si rimanda a quelle redatte dall'ICE.

Per il periodo di consumo delle verdure, degli ortaggi e della frutta fresca, dovrà essere rispettato il calendario ortofrutticolo relativo alla Regione ove viene svolto il servizio.

FRUTTA SECCA

La frutta secca potrà essere usata sia per la preparazione di dolci, sia in vece della frutta fresca e dovrà essere di 1^a qualità. La frutta secca, è rappresentata da: arachidi, pistacchi, nocciole, datteri, fichi secchi, mandorle, prugne.

FRUTTA SCIROPATA

E' consentito l'impiego di frutta sciropata nei soli periodi di mancanza dei prodotti freschi per avvicendamento stagionale e/o per la preparazione di macedonia di frutta che dovrà contenere oltre la metà di prodotto fresco.

I contenitori ed i processi di conservazione della frutta dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

CARNE

Carne bovina

Vitello e vitellone magro e Semigrasso il manzo magro e semigrasso: sono le varietà di carne bovina da adottare, con la distinzione delle tre categorie cui appartengono i vari tagli e tenendo ben presente che, a parità di peso di massa magra, la carne ha sempre lo stesso valore nutrizionale, qualunque sia il taglio da cui esso provenga.

I^ categoria: appartengono a questa categoria i tagli denominati:

rosa, noce, girello, controgirello, scamone, filetto, lombo.

L'utilizzazione in cucina deve essere la seguente:

rosa	(arrosto o alla griglia)
noce	(brasato, stufato, arrosto, griglia)
girello	(lesso, arrosto)
controgirello	(lesso, stufato, brasato, arrosto)
scamone	(lesso, stufato, brasato, arrosto)
filetto	(griglia)
lombo	(arrosto, griglia)

II^ categoria: appartengono a questa categoria i tagli denominati:

fesa di spalla, taglio di spalla, girello di spalla, muscolo di spalla, taglio reale, braciola, sottospalla.

L'utilizzazione in cucina per questi tagli deve essere la seguente:

fesa di spalla, taglio di spalla, girello di spalla:	(lesso, brasato, stufato);
muscolo di spalla:	(macinato da cuocere, brasato, stufato) taglio reale: (lesso)
braciola:	(lesso, stufato, brasato)
sottospalla:	(lesso, macinato da cuocere, brasato, stufato).

Le carni appartenenti alla II^ categoria potranno essere fornite al massimo una volta per settimana.

La carne macinata da cuocere, per la preparazione di hamburger, polpette o di impasti di riempimento, dovrà essere ottenuta da parti di polpa assolutamente magra: dovrà essere macinata in locali adibiti alla preparazione dei pasti il giorno stesso del suo impiego e se necessaria la sua conservazione per qualche ora, essa dovrà avvenire, previa copertura dei contenitori, nella cella frigorifera della carne.

Per un esame qualitativo macroscopico, la carne bovina sana deve presentare le seguenti caratteristiche:

colore: rosso vivo;

consistenza: soda, ma con una certa elasticità;

taglio: facile, grana più fine o meno marmorizzata;

odore: leggerissimo, quasi inavvertibile;

grasso: bianco o leggermente giallastro.

Quando la carne bovina è alterata, si presenta di colore pallido, consistenza flaccida, patinosa alla superficie, attaccaticcia al tatto, con macchie colorate di odore disgustoso.

Le carni approvvigionate non potranno permanere in conservazione nelle celle frigorifere della mensa per più di 5 (cinque) giorni.

La carne bovina fornita, attraverso la certificazione, dovrà evidenziare la filiera dalla nascita dell'animale alla sua macellazione. Le pezzature fornite dovranno risultare da animali nati, allevati e macellati in Italia.

Carne di pollo

Polli dovranno essere di prima qualità interi e provenire da allevamenti nazionali (allevati a terra); le carni dovranno presentarsi solide e compatte e prive di eccessivo grasso di copertura. Ad un esame qualitativo macroscopico, la carne di pollo si presenta generalmente bianca, più colorita nelle regioni posteriori.

Carne di Tacchino

Tacchini dovranno essere di prima qualità e provenire da allevamenti nazionali (allevati a terra). Il tacchino può essere fornito in alternativo alla carne bovina di II^ categoria.

Le parti che dovranno essere usate sono

il petto di tacchino: (a fettine o arrosto)

il coscio: (arrosto o lesso);

Carne di coniglio

Conigli dovranno essere di prima qualità e provenire da allevamenti nazionali. Le carni di coniglio di colorito chiaro, leggermente roseo, per il loro apporto nutrizionale paragonabile alle altre carni può essere una alternativa.

Carne di Suino

Il suino dovrà provenire da allevamenti nazionali e la sua carne dovrà essere di prima qualità e appartenere a suino magro, cioè di animale con scarso sviluppo di lardo, il che comporta la minima infiltrazione di grasso nelle masse muscolari; ne consegue che questo tipo di carne è paragonabile come digeribilità e come valore nutrizionale a tutte le altre carni.

I tagli da utilizzare saranno i seguenti:

coscio: per fettina o arrosto;
spalla: disossata e sgrassata, come sopra;
lombo: per bistecca o arrosto
Stinco: per arrosto.

Carni ovine fresche

Agnelli dovranno provenire da allevamenti nazionali, essere di prima qualità e alimentati esclusivamente con il latte, in ottimo stato di nutrizione.

I tagli da utilizzare saranno:
coscio, spalla e costolette: per arrosto

Carni conservate o salumi

E' previsto un consumo, seppur moderato, di carni conservate per salatura o salumi quali il capocollo, la mortadella di suino, il prosciutto cotto, vari tipi di salumi; salsiccia fresca e würstel, sia per la preparazione di condimenti che di secondi piatti in considerazione del loro contenuto lipidico percentuale che varia dal 35% al 40%.

Per quanto riguarda il controllo di qualità si rimanda all'articolo 55 del 20 dic. 1928 e s.m.i., relativo alla preparazione degli insaccati nonché all'ordinanza ministeriale del 14/02/1968 (art. 14).

Salsicce

Di puro suino - l'impasto deve risultare dal 30% di grasso suino, e 70% di carne, umidità 35%.

Dovrà essere fornita l'esatta provenienza di tale tipo di insaccato, onde poter controllare che il laboratorio di produzione abbia regolare autorizzazione sanitaria (art. 2 legge 30/04/1962 n 283):

Prosciutto crudo intero non disossato

Prosciutto crudo di Parma di cui alle caratteristiche merceologiche richiamate alla legge del 1970 (legge n. 506 del 04/07/1970)

Gli articoli di tale legge riguardanti le caratteristiche merceologiche ed al Decr. Min. 09/10/1978 Approvazione simboli saranno di riferimento per il controllo di qualità.

La stagionatura non deve essere inferiore a 18 mesi.

Salame Milano Ungherese e Fabriano: dovranno essere di I^a qualità, l'impasto risultare costituito per il 30% di grasso di suino, per il rimanente 70% da carne accuratamente mondata, di suino e di vitellone in parti uguali; a stagionatura ultimata il prodotto deve dare all'esame chimico i seguenti risultati: umidità 20-22%, sostanza grassa riferita a sostanza umida 48-52%. La stagionatura essere completa.

Prosciutto cotto di coscia: dovrà essere di I^a qualità ed in ottimo stato di conservazione.

Lonza o capocollo o coppa cruda nostrana: dovrà essere di I^a qualità, confezionato con le masse muscolari che hanno per base ossea le vertebre del collo; il periodo di stagionatura e maturazione non deve risultare inferiore ai 3 mesi. Saranno esclusi i prodotti artificialmente stufati; l'involucro dovrà essere di intestino cieco.

Speck e bresaola: dovranno essere di I^a qualità ed in ottimo stato di conservazione.

Zampone e cotichino: dovranno essere di I^a qualità e composti da carne magra di suino 35%, cotenna 30%, grasso duro di suino 5%.

FORMAGGI E LATTICINI

I formaggi e latticini devono essere previsti come piatto alternativo al secondo e dovranno essere tutti di prima qualità nonché rispondere alle relative norme legislative che li riguardano.

Esso sono:

- Formaggio Fontina
- Gorgonzola (dolce e piccante)
- Pecorino Romano (stagionatura di almeno 6 mesi)
- Asiago
- Caciocavallo
- Fiore Sardo
- Montasio
- Provolone (dolce e piccante)

Taleggio
Emmenthal
Parmigiano Reggiano (stagionatura di almeno 15 mesi)
Bel Paese
Caciotta
Vergano
Stracchino
Mozzarella
Fiordilatte
Ricotta

UOVA

E' previsto l'uso di uova di gallina fresche per la preparazione di impasti di varia natura ed eccezionalmente per la preparazione di piatti freddi durante la stagione estiva.
Le uova da usare devono essere di categoria A grammi 60/65 legge 3/5/71, D.M. 19/10/71.

LATTE E YOGURT

E' previsto l'uso di latte di vacca intero o parzialmente scremato prodotto da una Centrale del Latte italiana per varie preparazioni culinarie che lo richiedano.
Lo yogurt prodotto da una Centrale del Latte italiana realizzato con latte intero, da latte parzialmente scremato o aromatizzato con frutta potrà essere utilizzato per preparazioni culinarie o in alternativa come sostitutivo del primo, del secondo piatto o del contorno.

OLI E GRASSI DA CONDIMENTO

Olio extra vergine di oliva:

Sarà usato come condimento sia per la cottura degli alimenti, sia a crudo, la cui acidità massima non potrà superare l'1%.

Per le normative di qualità riguardanti l'olio extra vergine di oliva si rimanda alla legge n. 1407 del 13/11/1960. Potranno essere effettuati dei prelievi dell'olio che viene normalmente usato, per l'esclusione mediante analisi, di eventuali sofisticazioni.

Olio di arachidi:

Verrà usato in genere solo per le frittiture e la sua sostituzione deve avvenire in relazione a parametri che segnalano il suo deterioramento quali odore, sapore, aspetto, schiumosità e depositi sul fondo della friggitrice; in ogni caso lo stesso olio non potrà essere utilizzato per più di due cotture (intendendo con ciò 2 normali giorni di lavoro dell'olio fresco nella friggitrice)

BURRO

Il burro dovrà essere di prima qualità e utilizzato per la preparazione di alcune pietanze.
Per le normative di qualità si rimanda alla legge 23.12.56 n. 1526.

PRODOTTI DELLA PESCA

I prodotti della pesca freschi o surgelati, dovranno essere presenti quotidianamente nel menù.

Pesci e Mitili freschi: alici, sarde, trote, salmone, pesce spada, cozze e vongole per la preparazione di primi piatti devono avere le seguenti caratteristiche: rigidità cadaverica presente ed in via di esaurimento, odore salso, aspetto generale brillante, consistenza soda, occhio vivo o tuttalpiù vitreo, branchie tra il rosso bordeaux e il rosso porpora.

Pesci surgelati: dentici, sogliole, spigole, merluzzi, pagelli, cernie, ombrine, calamaro, orate, polpo, seppia, verdesca trance non devono singolarmente avere un peso superiore a Kg. 4, il periodo di conservazione non deve superare 60 giorni.

Selacei (palombi pesce spada): il tessuto muscolare deve apparire di colore rosa. Saranno esclusi selacei con la muscolatura di colore biancastro.

Molluschi cefalopodi (calamari): devono essere piccoli o di medio taglio, di colorito bianco con assenza di ingiallimento, di odori latenti o retrogusti ammoniacali.

Crostacei decapodi (gamberi): devono essere di taglio medio di colore bruno da vivo e rosso dopo cottura. La surgelazione e la conservazione devono essere razionali e perfette. Il prodotto surgelato deve presentarsi esente da suffusioni emorragiche privo di processi ossidativi a carico dei grassi e di bruciature da congelazione nei tessuti superficiali.

Pesci conservati con altre tecnologie: baccalà (merluzzo essiccato e conservato sotto sale), stoccafisso (merluzzo essiccato), tonno (160 gr.), sgombro, sardine conservate al naturale e all'olio di oliva.

MENU' E COMPOSIZIONE DEL PASTO

Programmazione dei menù

All'inizio di ogni bimestre (gennaio-febbraio, marzo-aprile, ecc.) la Ditta aggiudicataria del servizio presenterà al Referente dei, una proposta di menù da rendere esecutiva nel bimestre successivo, per l'approvazione. Tali menù oltre che far riferimento alle variazioni stagionali in ordine ai prodotti specifici reperibili, dovranno articolarsi in modo da poter fornire all'utenza tutti i prodotti previsti dalla presente lista merceologica. Resta comunque libertà delle Ditta aggiudicataria ampliare, e non sostituire, l'elenco merceologico presente con ulteriori altri prodotti rispondenti in termini di qualità a quelli contenuti nell'elenco merceologico stesso che dovranno essere in ogni caso proposti in sede di offerta.

Nella formulazione dei menù la Ditta aggiudicataria si impegna al rispetto delle grammature dei vari alimenti così come indicato per le varie voci, nonché al controllo della loro qualità usando di riferimento quanto indicato dall'ICE (Istituto per il Commercio con l'Estero) e da norme legislative italiane che, in sede di eventuale divergenza di giudizio saranno di riferimento per il Referente dei L.N.F.

La Ditta dovrà somministrare pasti privi di glutine al personale affetto da celiachia e pasti sostitutivi per gli affetti da intolleranze alimentari (art. 4 legge n. 123 del 2005).

E' gradita, inoltre, la preparazione di pasti con alimenti provenienti da allevamenti e agricoltura biologica a km 0.

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre a garantire la massima igiene nell'allestimento dei pasti osservando scrupolosamente le norme HACCP.

GRAMMATURA DEL COMPONENTE BASE PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI

PRIMI PIATTI (il peso della pasta e del riso s'intende prima della cottura)

Pasta asciutta: pasta gr. 110 a porzione

Pasta asciutta (all'uovo): pasta gr. 100 a porzione

Pasta con legumi: pasta gr. 50 a porzione

Pasta con le patate: pasta gr. 40 a porzione

Pasta con minestrone: pasta gr. 60 a porzione

Pasta in brodo: pasta gr. 70 a porzione

Risotto, riso gr. 110 a porzione

Riso con legumi, verdure o in brodo: riso 60 gr. a porzione

Insalata di riso: riso gr. 110 porzione

Pomodori con riso: riso gr. 70 per n.2 pomodori.

SECONDI PIATTI (pesi dopo preparazione o cottura, parte edibile)

Carni bovine:

- bollito di vitellone: gr. 250 a porzione
- bocconcini, arrostiti, brasati e scaloppine: gr. 150 a porzione
- bistecca senza osso, fettine: gr. 150 a porzione.

Tranne che per la preparazione del bollito, deve essere escluso lo sfruttamento della carne prima della cottura.

Suino:

- bracirole gr. 180,
- spezzature gr. 200,
- salsicce, wurstel, cotechino e zampone gr. 150 a porzione.

Ovino:

- gr. 200 a porzione

Pollo e tacchino:

- pollo in quarti puliti gr. 200,
- petti di pollo o tacchino gr. 150,
- coscio di tacchino gr. 150/200 a porzione.

Pesce:

- alici e sarde, dentici, sogliole, spigole, merluzzi, orate, calamari, pagelli, cernie, ombrine: gr. 200 a porzione;
- palombo, pesce spada e gamberi: gr. 200 a porzione;
- baccalà e stoccafisso: gr. 200 a porzione.

Parmigiana di melanzane o zucchine: melanzane (zucchine) gr.200, mozzarella gr. 50.

CONTORNI: (pesi dopo preparazione o cottura)

- fagioli, lenticchie e ceci: gr. 150/200 a porzione;
- fagiolini, insalata e carote: gr. 150/200 a porzione;
- purea di patate e funghi: gr. 150 a porzione
- piselli al prosciutto, asparagi, melanzane, zucchine, peperoni e carciofi: gr. 150/200 a porzione;
- cicoria, cavolfiori, broccoli, broccoletti, spinaci, pomodori, patate: gr. 200 a porzione;
- carciofi interi: n. 2 a porzione.

Per una maggiore varietà di scelta, solo su richiesta del Referente dei L.N.F., e consentito l'impiego di ortaggi surgelati nei soli mesi di non produzione degli stessi. La surgelazione e la conservazione di detti prodotti deve essere conforme alla vigente normativa igienico sanitaria e di commercializzazione di prodotti alimentari.

PANE: 100 gr.

GRISSINI: 4 monodosi

FRUTTA FRESCA:

Le grammature si intendono come parte edibile, al netto degli scarti

Tipo di frutta	parte edibile su 100	g. min./consumo peso lordo
albicocche	94%	200
ananas	57%	300
arance	80%	250
banane	65%	250
castagne	69%	220
ciliegie	86%	200
cocomero	52%	350
fichi	75%	200
fragole	94%	200
loti	97%	200
mandaranci	87%	250
mandarini	80%	250
mele	94%	200
melone d'estate	47%	350
nespole	66%	250

pere	91%	200
pesche	91%	200
prugne	89%	200
uva	94%	200

DESSERT

- dessert: una porzione

BEVANDE

Acqua minerale: gasata o naturale in confezioni sigillate da ml 500; vino in tetrapack da 125 cl., bottiglia di birra da 0,33 cl.

Bevande: con erogazione alla spina in quantità libera di coca-cola, fanta, sprite.

SOSTITUZIONE AL MENU' GIORNALIERO

Il personale I.N.F.N. potrà richiedere, in sostituzione del primo piatto del menù giornaliero:

- frutta: una porzione
- formaggio: stagionato gr.100, fresco gr. 120
- yogurt: una confezione da gr. 250 o due confezioni da gr. 125
- contorno: una porzione.

In sostituzione del secondo piatto del menù giornaliero:

- bistecca senza osso, fettina, petto di pollo, petto di tacchino: gr. 150,
- yogurt: gr. 250 o due confezioni da gr. 125
- insalata nizzarda: insalatona con tonno (di cui tonno minimo 150 g), con bresaola (di cui bresaola minimo 120 g), con mozzarella (di cui mozzarella minimo 120 g), ecc.
- formaggio: stagionato gr. 140, fresco gr. 180, parmigiano gr. 120
- salumi: prosciutto crudo, salame, lonza, speck, bresaola: gr. 120:
prosciutto cotto: gr.150

In sostituzione del contorno del menù giornaliero:

- frutta: una porzione
- dessert: una porzione
- yogurt da gr. 125

In sostituzione della frutta del menù giornaliero:

- yogurt: una confezione da gr.125
- succo di frutta: 2 tetrapak monodose
- dessert: una porzione

Responsabile Unico del Procedimento

Geom. Guido BERNARDI

