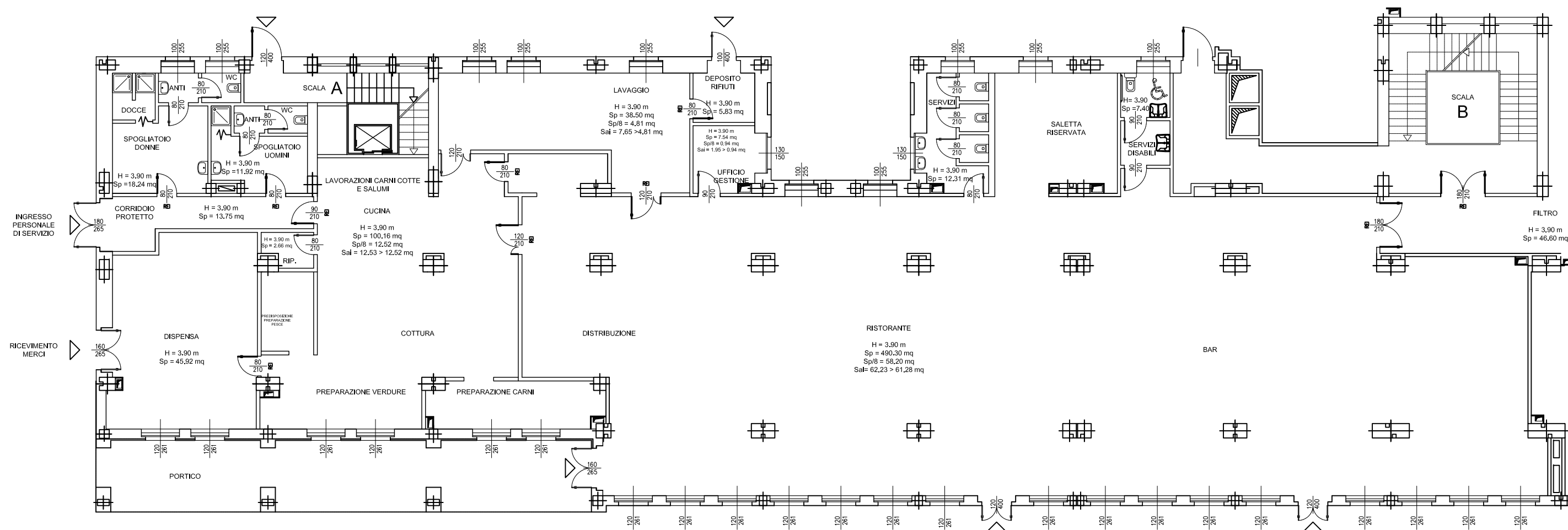


PLANIMETRIA LOCALI MENSA



Edificio A - Via Bonomea 265 - Trieste
 Livello 0 - Zona cucina, ristorante e bar

ELENCO ATTREZZATURE E ARREDI BAR/MENSA

ATTREZZATURE ALLESTIMENTO CUCINA

Descrizione	Quantità
DISPENSA	
CELLA	2
SCAFFALE AD ANGOLO	4
SCAFFALE	2
SCAFFALATURE CON RIPIANI	4
PREPARAZIONE VERDURE	
LAVACENTRIFUGA	1
LAVATOIO 2 VASCHE GOCC.SX	1
PATTUMIERA CARRELLATA	1
PELAPATATE	1
TAVOLO	1
TAGLIAVERDURE	1
STERILIZZA COLTELLI	1
PREPARAZIONE CARNI	
LAVATOIO 1 VASCA	1
PATTUMIERA CARRELLATA	1
TAVOLO REFRIGERATO	1
AFFETTATRICE	1
TAVOLO	1
FRIGO DIGITALE 2 PORTE 1300L. -2+10°C	1
COTTURA SECONDI PIATTI	
TAVOLO	1
LAVATOIO ARMADIATO 1 VASCA	1
FRY TOP	1
CUCINA	1
GRIGLIA	1
BRASIERA	1
FORNO	1
COTTURA PRIMI PIATTI	
FRIGGITRICE	1
TAVOLO ARMADIO	1
CUCINA	1
CUOCIPASTA	1
PENTOLA	1
FORNO	1
IMPIANTO CAPPE DI ASPIRAZIONE CENTRALE ZONA COTTURA	1
LAVORAZIONE CARNI COTTE E SALUMI	
ABBATTITORE	1
TAVOLO	1
AFFETTATRICE	1
TAVOLO REFRIGERATO	1
TAVOLO CALDO	1
LAVAGGIO	
LAVATOIO PENTOLE	1
PATTUMIERA CARRELLATA	1
LAVAOGGETTI ELETTRICA-AMPIA PORTA	1
CAPPA PARETE	1

Descrizione	Quantità
RULLIERA FISSA A RULLI CORTI	1
LAVASTOVIGLIE	1
RULLIERA CON VASCONE	1
CAPPA CENTRALE	1
TAVOLO	1
PATTUMIERA CARRELLATA	1
LAVATOIO	1
LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA	1
TAVOLO DI SERVIZIO	2
CAPPA PARETE	1
PREPARAZIONE PESCE	
TAVOLO LAVORAZIONE PESCE	1
PATTUMIERA CARRELLATA	1
FRIGO DIGITALE 2 PORTE 650+650L -2/-2°C	1
DISTRIBUZIONE SELF-SERVICE	
CARRELLO DI SERVIZIO	1
CARRELLO SOLLEVATORE PIATTI	3
TAVOLO CALDO	1
ELEMENTO FRONT. X CARRELLI	2
ELEM.BAGNOMARIA	1
ELEMENTO BAGNOMARIA	1
ELEMENTO REFRIGERATO	2
ELEM. NEUTRO 2GN SU ARMADIO	1
ELEMENTO PORTA VASSOI/POSATE/PANE	2
CARRELLO PER VASSOI	4
BANCO CASSA	1
SPOGLIATOIO UOMINI	
ARMADIO SPOGLIATOIO, 1 POSTO.DIVISORIO	10
SPOGLIATOIO DONNE	
ARMADIO SPOGLIATOIO,1 POSTO DIVISORIO	9
ZONA SNACK	
TAVOLO REFRIGERATO 2 VANI	1
CUCINA TOP GAS 2 FUOCHI SU BASE	1
CUOCIPASTA GAS 1 VASCA 24,5 L	1
FRY TOP GAS SU VANO-PIASTRA LISCIA	1
CAPPA PARETE	1
TAVOLO CON CASSETTIERA	1
LAVATOIO ARMADIATO 1 VASCA	1
PENSILE SCOLAPIATTI	1
TAVOLO ARMADIO CALDO	1
ZONA UFFICIO MENSA	
TAVOLO	1
CASSETTIERA	2
ARMADIO DOPPIA ANTA BASSO	1
LIBRERIA	1
LAVAGNA BIANCA	1
MACCHINA LAVASCIUGA	2

ALLESTIMENTO MENSA

<i>Descrizione</i>	<i>Quantità</i>
SEDIA	146
TAVOLO 80x80	4
TAVOLO 80x160	36

ATTREZZATURE ALLESTIMENTO BAR

<i>Descrizione</i>	<i>Quantità</i>
BANCO BAR	
BANCO BAR	ml. 19,54
CELLA 2 FORI C/MOT	1
CASSETTIERA 1/2+1/2	2
CELLA 3 FORI C/MOT	1
VETRINA CURVA	2
RETROBANCO	
MODULO LAVELLO 1,25	1
LAVELLO	1
MISCELATORE	1
BASE SNACK 1,25	1
BASE MACCHINA CAFFÈ 1,50	1
TRAMOGGIA AUTOSVUOTANTE	1
TRAMOGGIA RIFIUTI	1
STRUTTURA ALZATA RETRO 1500X2600	1
CAPPA LAMINATO INOX 1900X1500	1
LAVATAZZINE	1
LAVASTOVIGLIE	1
FABBRICATORE	1
PEDANA	
PEDANA	mq.7
TAVOLI E SEDIE	
TAVOLO PIANO PRAL E INOX	3
TAVOLO PIANO PRAL E INOX	1
TAVOLO ALTO PIANO PRAL E INOX	2
PIANO SNACK PRAL	mq.2
PIANO SNACK ROVERE MORO	2
PANCA BASSA ROVERE	ml.3
PANCA ALTA ROVERE	ml.2
FINTA NICCHIA RETRO PANCA	1
SEDIA	12
POUFF INOX	3
LAMPADE	
LAMPADA NUR MINI ANTRACITE	12
MICONOS PARETE	7
LAMPADE AD INCASSO	17
RIVESTIMENTI VARI	
RIVESTIMENTO COLONNA	1
RIVESTIMENTO PARETI ROVERE MORO	mq.14
COPRICONTATORE	1

Menù autunno – inverno

Lunedì

MENÙ	<i>Portata</i>	<i>Prima settimana</i>	<i>Seconda settimana</i>	<i>Terza settimana</i>	<i>Quarta settimana</i>
	Zuppa:	vellutata di carciofi	Crema di zucca e porri	minestra di sedano e carote	gnocchetti di gries in brodo
	Primo vegetariano:	riso e piselli	risotto ai funghi	pasta ai carciofi	orzotto ai carciofi
	Primo:	gnocchi di semolino alla romana	pasta alle verdure	risotto speck e radicchio	spaghetti al pesce
	Primo asciutto in bianco:	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro
	Secondo di pesce:	merluzzo al forno con pomodorini e olive	pesce alla livornese	sogliola alla mugnaia	pesce impanato al forno
	Secondo di carne:	polpettone di pollo e tacchino	involtini di prosciutto	petto di pollo alle erbe	bresaola rucola e grana
	Secondo vegetariano:	fagioli in umido	falafel di ceci	hamburger di lenticchie	frico patate e formaggio
	Contorno cotto:	carciofi in padella	spinaci al burro	cicoria in padella	cuori di carciofo

Menù autunno – inverno

Martedì

MENÙ	<i>Portata</i>	<i>Prima settimana</i>	<i>Seconda settimana</i>	<i>Terza settimana</i>	<i>Quarta settimana</i>
	Zuppa:	minestra orzo e fagioli	minestra farro e patate	minestra di lenticchie	minestra di verdure
	Primo vegetariano:	pasticcio alla zucca	farrotto alle verdure	cuscus alle verdure	bulgur con zucca e porro
	Primo:	pasta amatriciana	gnocchi di pane al sugo d'arrosto	penne con sugo acciughe e olive	pasta al pesto
	Primo asciutto in bianco:	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro
	Secondo di pesce:	spezzatino di palombo in umido	trancio di salmone alla piastra	polpette di pesce	filetti di orata gratinati al forno
	Secondo di carne:	scaloppine al limone	arrosto di vitello	involtini di tacchino e pancetta	polpette di tacchino
	Secondo vegetariano:	formaggio alla piastra	polpette di ricotta	torta salata di carciofi e formaggio	frittata agli spinaci
	Contorno cotto:	insalata di spinaci freschi e frutta secca	radicchio e carote grattugiate	finocchi gratinati al forno	fagiolini in padella

Menù autunno – inverno

Mercoledì

MENÙ	<i>Portata</i>	<i>Prima settimana</i>	<i>Seconda settimana</i>	<i>Terza settimana</i>	<i>Quarta settimana</i>
	Zuppa:	crema di ceci	zuppa di legumi	minestra di farro	crema di carote
	Primo vegetariano:	orecchiette alle cime di rapa	orzotto alle verdure	gnocchi di zucca burro e salvia	pasticcio di polenta con pomodoro e grana
	Primo:	pasta alla marinara	pasta al ragù di carne bianca	pasta panna e prosciutto	brodetto di pesce
	Primo asciutto in bianco:	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro
	Secondo di pesce:	limanda alla mugnaia	sardoni in savor	insalata di polipo alla triestina	insalata di pesce
	Secondo di carne:	involtini di prosciutto crudo e rucola	tacchino in umido	tagliata di pollo	straccetti di manzo
	Secondo vegetariano:	frittata alle verdure	uova strapazzate	omelette alle verdure	polpette di ceci
	Contorno cotto:	lattuga e pomodori	patate e porri al tegame	carote grattugiate e rucola	patate arrosto

Menù autunno – inverno

Giovedì

MENÙ	<i>Portata</i>	<i>Prima settimana</i>	<i>Seconda settimana</i>	<i>Terza settimana</i>	<i>Quarta settimana</i>
	Zuppa:	passato di verdure	stracciatella in brodo	zuppa al pomodoro	vellutata di cicoria
	Primo vegetariano:	pasta alle verdure	couscous in insalata	farrotto alle verdure	couscous al curry
	Primo:	spatzle di spinaci burro e salvia	pasta al pesto e pomodoro	gnocchetti di spinaci con crema di ricotta	pasta e ceci
	Primo asciutto in bianco:	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro
	Secondo di pesce:	hamburger di pesce	nasello impanato al forno	polenta con le seppie	involtini di pesce al forno
	Secondo di carne:	pollo al forno	polpettone al sugo	carne alla pizzaiola	maiale al latte
	Secondo vegetariano:	polpettine di ricotta e spinaci	mozzarella e pomodoro	mix di legumi al tegame	fagiolata alla messicana
	Contorno cotto:	biete e patate al tegame	cavolfiori gratinati al forno	insalata mista	indivia

Menù autunno – inverno

Venerdì

MENÙ	<i>Portata</i>	<i>Prima settimana</i>	<i>Seconda settimana</i>	<i>Terza settimana</i>	<i>Quarta settimana</i>
	Zuppa:	brodetto di pesce con polenta	passato di verdure	zuppa di orzo	zuppa di pesce
	Primo vegetariano:	pappa al pomodoro	pasticcio di spinaci	bulgur con pesto e noci	pasta al ragù di verdure
	Primo:	pasta zucchine e speck	spaghetti carbonara	pasta al tonno	tortellini con la panna
	Primo asciutto in bianco:	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro
	Secondo di pesce:	pesce in umido	polpette di tonno e verdure	pesce in umido	seppie in umido
	Secondo di carne:	lonza di maiale alla senape	hamburger di pollo	polpettone di carne	scaloppine al limone
	Secondo vegetariano:	ceciata al curry	piselli in umido	frittata con verdure	gratinata mista di verdure e formaggio
	Contorno cotto:	julienne di finocchi e arance	rucola e pomodori	patate al vapore	purè di spinaci

Menù primavera – estate

Lunedì

MENÙ	<i>Portata</i>	<i>Prima settimana</i>	<i>Seconda settimana</i>	<i>Terza settimana</i>	<i>Quarta settimana</i>
	Zuppa:	minestra di zucchine	crema di patate	minestra di riso	crema di zucchine
	Primo vegetariano:	farrotto alle verdure	pasta al pesto	couscous con pesto, melanzane al funghetto, pomodorini e mozzarella	bulgur in insalata
	Primo:	pasta al ragù	pasta con bresaola e stracchino	risotto alle verdure	pasta pasticciata al forno
	Primo asciutto in bianco:	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro
	Secondo di pesce:	calamari/polipo ai ferri	pesce impanato al forno	seppioline in umido	polpette di pesce al forno
	Secondo di carne:	polpettone di carne	insalata tiepida di pollo e verdura	gulasch con le patate	involtini di manzo con pancetta
	Secondo vegetariano:	ricotta	polpette di ceci	tortino uova e zucchine	frittata alle erbe
	Contorno cotto:	patate prezzemolate	carote	piselli al tegame	valeriana, rucola e cetrioli

Menù primavera – estate

Martedì

MENÙ	<i>Portata</i>	<i>Prima settimana</i>	<i>Seconda settimana</i>	<i>Terza settimana</i>	<i>Quarta settimana</i>
	Zuppa:	pasta e fagioli	pasta e fagioli	crema di ceci	crema di porro
	Primo vegetariano:	spaghetti cacio e pepe	risotto agli asparagi	pasta al pesto rosso	gnocchi di melanzane e patate con burro e salvia
	Primo:	pasticcio al ragù	pasta all'amatriciana	orzotto alle zucchine	spaghetti all'amatriciana
	Primo asciutto in bianco:	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro
	Secondo di pesce:	crostini col baccalà mantecato	pesce al pomodoro	polpette di merluzzo	merluzzo pomodorini e olive
	Secondo di carne:	fusi di pollo con zucchine e capperi	involtini di prosciutto	tacchino arrosto	straccetti di pollo
	Secondo vegetariano:	polpettone con verdure e legumi	tortino uova e zucchine	polpette zucchine e lenticchie al pomodoro	mozzarella in carrozza
	Contorno cotto:	melanzane al funghetto	caponata di verdure	fagiolini all'olio	pomodori in insalata

Menù primavera – estate

Mercoledì

MENÙ	<i>Portata</i>	<i>Prima settimana</i>	<i>Seconda settimana</i>	<i>Terza settimana</i>	<i>Quarta settimana</i>
	Zuppa:	crema di asparagi	zuppa d'orzo	minestra orzo/patate	minestra di farro
	Primo vegetariano:	parmigiana di melanzane	pasta alla norma	pasta con pomodorini freschi e rucola	gnocchi alla sorrentina
	Primo:	insalata di farro fredda con rucola pomodorini mais	gnocchi rucola e stracchino	tagliatelle fresche ai peperoni	tagliatelle panna e salmone
	Primo asciutto in bianco:	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro
	Secondo di pesce:	cernia al forno	sardoni in savor	salmone ai ferri	limanda alla mugnaia
	Secondo di carne:	scaloppe al vino	pollo al curry	involtini di pollo e montasio	scaloppine di pollo
	Secondo vegetariano:	hamburger di ceci con salsa	insalatona mista con mozzarella	provola ai ferri con salsa di senape dolce	chili di legumi misti
	Contorno cotto:	rucola mais e pomodorini	valeriana, cubetti di speck e pere	insalata mista	zucchine al vapore

Menù primavera – estate

Giovedì

MENÙ	<i>Portata</i>	<i>Prima settimana</i>	<i>Seconda settimana</i>	<i>Terza settimana</i>	<i>Quarta settimana</i>
	Zuppa:	tortellini in brodo di carne	passato di verdura	gnocchetti di gries in brodo	crema di carote
	Primo vegetariano:	orzotto primavera	couscous freddo con tonno mais pomodorini	spaghetti al pesto di zucchine e pomodorini	insalata di riso alla greca
	Primo:	crepelle alle verdure	pasta fresca ai fiori di zucca	pasta fredda	pasta con ricotta caprina e olive
	Primo asciutto in bianco:	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro
	Secondo di pesce:	filetto di branzino in crosta di mandorle	bastoncini di salmone ai semi di papavero	baccalà alla vicentina	insalatona con tonno e patate
	Secondo di carne:	lesso di carne in insalata	melone e prosciutto crudo	vitello tonnato	peperoni o pomodori ripieni con carne
	Secondo vegetariano:	pizza	insalata di ceci e rucola	pizza alle verdure	formaggio alla piastra
	Contorno cotto:	peperonata	patate rosolate in tegame	melanzane al funghetto	caponata di verdure al forno

Menù primavera – estate

Venerdì

MENÙ	<i>Portata</i>	<i>Prima settimana</i>	<i>Seconda settimana</i>	<i>Terza settimana</i>	<i>Quarta settimana</i>
	Zuppa:	stracciatella in brodo	crema di sedano e carote	crema di piselli	minestrone di verdure
	Primo vegetariano:	pasta all'uovo con crema di rucola	pasta con zucchine	penne alla crudaiola, con zucchine menta e pinoli	parmigiana ai peperoni
	Primo:	pasticcio di pesce	insalata di farro con tonno	tagliatelle al sugo di pesce e pomodoro fresco	spaghetti all'amatriciana
	Primo asciutto in bianco:	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro	riso o pasta con eventuale salsa di pomodoro
	Secondo di pesce:	insalata di polpo e seppie	sgombro con olio limone e prezzemolo	pesce al cartoccio	polpette di tonno e ricotta
	Secondo di carne:	bocconcini di tacchino con uvetta e pinoli	uova strapazzate al pomodoro e prosciutto	roastbeef all'inglese	straccetti di manzo con rucola e pomodorini
	Secondo vegetariano:	frittata alle erbe	polpette di ricotta e verdure	insalata estiva di legumi	hamburger di lenticchie e ceci
	Contorno cotto:	zucchine in padella	cetrioli e pomodoro	carotine al burro	patate arrosto

TABELLA GRAMMATURE

Le grammature si riferiscono all'alimento crudo e senza scarti, tranne per gli alimenti contrassegnati da asterisco* che s'intendono "sul piatto".

Alimento	Grammi
Pasta, riso per primo piatto asciutto	80
Ravioli di magro freschi o surgelati per primi asciutti	150
Pastina/riso/orzo/crostini per brodi, minestre e zuppe	40
Legumi secchi per minestre	25
Legumi secchi per piatto unico	50
Polenta (sostituisce il primo piatto): farina di mais	90
Patate da abbinare alle giornate con primo "liquido"	200
Gnocchi di patate	230
Pizza pomodoro e mozzarella*	200
Carne magra (pollo, tacchino, suino, bovino)	120
Carne per ragù	30
Pesce fresco o congelato	130
Tonno sott'olio sgocciolato per primo piatto	30
Tonno sott'olio sgocciolato per secondo piatto	70
Formaggio a pasta tenera, fresco (ricotta, mozzarella, ecc.)	60
Formaggio a pasta dura, stagionato (montasio, latteria, ecc.)	50
Parmigiano reggiano grattugiato sul primo piatto	5
Prosciutto cotto	50
Prosciutto crudo magro / Bresaola	60
Uova "medie"	1 ½
Verdura a foglia (tipo insalata, radicchio, ...)	60-80
Verdura fresca (cruda o cotta, tipo pomodoro, carote, ...)	200
Pane	70
Olio extra vergine d'oliva	20
Frutta di stagione	200

LISTA MERCEOLOGICA

Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù da servire agli utenti.

Si sottintende che al momento della consegna tutti i prodotti alimentari devono rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sull'etichettatura, sulla rintracciabilità e sulle cariche microbiche e fungine. Inoltre devono essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche, esenti da qualsiasi alterazione e danneggiamento. I preimballi e le confezioni devono essere nuovi, non ammaccati o danneggiati.

Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70% e comunque rispettare i criteri previsti per le referenze di cui alla tabella 3: *Termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare.*

I prodotti a denominazione di origine protetta DOP e i prodotti a indicazione geografica protetta IGP devono essere conformi alle norme previste per la propria tipicità e caratteristiche come indicato dal Reg. (UE) n. 1151/2012. I prodotti DOP e IGP richiesti sono: prosciutto crudi di San Daniele DOP, Bresaola della Valtellina DOP, gorgonzola DOP, quartiolo DOP, robiola DOP, taleggio DOP, asiago DOP, fontina DOP, grana padano DOP, parmigiano reggiano DOP, montasio DOP, Speck IGP, Mortadella di Bologna IGP.

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai Reg. (CE) 834/2007, Reg. (CE) 889/2008, Reg. (CE) 1235/2008, Reg. (CE) 710/2009 e Reg. (UE) 271/2010. I prodotti biologici richiesti sono indicati nei "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione (PANGPP), adottati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

I prodotti agroalimentari tradizionali PAT devono essere conformi ai D.M. 08/09/1999, n. 350 del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e successive integrazioni. I prodotti PAT della Regione Friuli Venezia Giulia richiesti sono: formaggio latteria, formaggio tabor, pancetta tesa, pancetta arrotolata.

I prodotti agroalimentari a marchio di qualità a carattere collettivo della Regione Friuli Venezia Giulia denominato "Agricoltura Ambiente Qualità – AQUA" devono essere conformi alla legge regionale n. 21/2002. I prodotti a marchio AQUA richiesti sono: mele, patate.

I prodotti dell'agricoltura sociale devono essere conformi alla legge 141/2015, strumento di riabilitazione ed inclusione, che rimette al centro la tutela della persona e della sua dignità, creando una sinergia virtuosa tra obiettivi economici e responsabilità sociale. Allo stesso tempo rafforziamo le opportunità di crescita della multifunzionalità delle aziende agricole, contribuendo allo sviluppo sostenibile dei territori. I prodotti da agricoltura sociale richiesti sono: pasta di semola di grano duro da somministrare una volta al mese.

I prodotti agroalimentari da commercio equo e solidali sono quei prodotti ottenuti, preparati e distribuiti da organismi che aderiscono ai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborati ed approvati da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization – WFTO. I prodotti del commercio equo e solidale richiesti sono: ananas, banana, cacao, cioccolato, caffè, infusi, tè.

Si richiama quanto disposto dall'art. 144 del D.lgs. n. 50 del 18/04/2016 in merito ai fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 dello stesso codice.

La SISSA si riserva la facoltà di poter richiedere all'appaltatore l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato - di equivalente valore economico - previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dai menu.

Ciò premesso potrà essere autorizzato:

1. l'impiego di particolari prodotti in occasioni eccezionali;
2. la variazione migliorativa in merito a qualità, tipologia, formato delle derrate alimentari impiegate.

CEREALI, DERIVATI E SFARINATI

Pane fresco: a lievitazione naturale, fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre le otto ore prima della consegna; non sono previsti l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o congelato) o con altre tecniche e poi rigenerato. Il pane deve essere fornito in pezzature idonee all'utenza, con diversi formati, in linea di massima 50 g di peso da cotto e deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare; non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro. Il pane deve essere consegnato confezionato in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente. Il trasporto deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di coperchio, in modo da proteggere il prodotto dall'insudiciamento.

Le tipologie previste sono:

- pane comune di tipo "0" o "00", di tipo integrale, pane di semola, pane di semolato, "pane pugliese" pane ai cereali, anche in forme da 1000 g di peso, preparato esclusivamente con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", "00" o "integrale", semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito, acqua, sale;
- pane speciale al latte, all'olio (esclusivamente olio di oliva extra vergine) o con aggiunta di semi, anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive – il pane deve essere preparato con gli ingredienti di cui al punto precedente. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti chimici o fisici non consentiti.
- pane delle tipologie sopraindicate a ridotto contenuto di sale.

Pizza margherita: confezionata e refrigerata, la base preparata con farina di grano tenero tipo "0" e/o integrale, acqua, sale, e lievito di birra, unico grasso ammesso: olio di oliva extra vergine; la farcitura preparata con passata di pomodoro e mozzarella aventi le medesime caratteristiche merceologiche indicate negli specifici paragrafi dedicati alle rispettive referenze di seguito riportati.

Pasta lievitata di pane: confezionata e refrigerata, preparata con farina tipo "0" e/o integrale, acqua, sale, e lievito di birra, unico grasso ammesso: olio di oliva extra vergine.

Pane grattugiato: prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate, complete di etichetta e termine minimo di conservazione del prodotto secondo la normativa.

Pasta di semola di grano duro: prodotta con farina di semola ed acqua, secondo la legge del 4 luglio 1967 n. 580 e successive modifiche, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione. Resistenza alla cottura: cuocendo 50 grammi di pasta in ½ litro di acqua salata, per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né

disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati idonei all'utenza. Sarà possibile fornire, a richiesta dell'Ente appaltante o in base al menù, pasta integrale e paste speciali di semola di grano duro e altri cereali.

Pasta speciale secca all'uovo, agli spinaci, integrale: dovranno avere, per quanto applicabili le stesse caratteristiche della pasta di cui al punto precedente e dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta fresca ripiena (ravioli – tortelli – tortelloni ricotta / zucca): refrigerata fornita in confezioni sottovuoto ed in atmosfera protettiva, esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno dovrà essere di carne, oppure ortaggi e/o ricotta, formaggio parmigiano reggiano e/o altro formaggio (unici ingredienti: latte, caglio e sale), uova pastorizzate, pane grattugiato, sale, noce moscata. Detto ripieno, non inferiore al 30% per i tortellini e al 40% per i ravioli rispetto alla pasta. Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzamento o perdita di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche anche di un servizio mensa con pasti trasportati.

Pasta fresca e pasta fresca all'uovo: prodotta esclusivamente con semola, oppure, nel caso della pasta fresca all'uovo, con semola e uova intere; fornita confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi.

Pasta per lasagne surgelata: stesse caratteristiche della pasta fresca all'uovo.

Riso: da filiera italiana, sono ammesse tutte le varietà e gradi di raffinazione, parboiled. Deve risultare di ultimo raccolto.

Orzo: da filiera italiana, sono ammessi diversi gradi di raffinazione

Altri cereali e sfarinati: semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo "0", "00" "1", integrale, farina di mais per polenta, riso soffiato, farine - chicchi - fiocchi di vari cereali (riso, avena, farro e mais), cous cous, semola di grano duro lavorata a vapore e poi seccata, bulgur. Le farine non devono contenere agenti chimici o fisici non consentiti dalla legge e farine di altri cereali.

Prodotti da forno confezionati e/o freschi: anche in confezioni monoporzione da 15 - 20 g, prodotti e confezionati in Italia, conditi esclusivamente con olio vergine o extra vergine di oliva o olio di girasole o di mais o di sesamo nelle seguenti tipologie:

- gallette di mais, riso, farro e altri cereali;
- fette biscottate, grissini, crackers non salati in superficie, pane tostato e simili (tipo gioppini e altre forme), preparati con farina tipo "0" o "1" o integrale, lievito di birra, malto sale;
- pan di Spagna, crostata di marmellata e simili, preparati con gli ingredienti di cui ai punti precedenti.

Pasta lievitata di pane: preparata con farina tipo "0" e/o integrale, acqua, sale, e lievito di birra, unico grasso ammesso: olio di oliva extra vergine. Se confezionata, deve avere etichettatura conforme alla normativa vigente. Se non confezionata, deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

Pasta sfoglia: per la preparazione dei prodotti da forno dolci e salati, preparata con farina, olio di girasole o olio di oliva o burro e sale.

Gnocchi di patate: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con il seguente elenco di ingredienti, riportati in ordine di peso decrescente: patate (70% minimo, nel caso di gnocchi di sole patate), farina di grano tenero, uova, acqua, sale e aromi naturali; gli gnocchi possono essere eventualmente spalmati con olio di semi di girasole, sesamo o mais, e preparati anche con spinaci, zucca, radicchi.

Gnocchi di semolino: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: semolato, latte, acqua o brodo, sale.

PRODOTTI VEGETALI

Frutta e verdura fresche: nel caso la frutta e la verdura siano classificate dalla normativa comunitaria potranno appartenere alle categorie “prima” ed “extra”. Per garantire una maggior freschezza la fornitura sarà almeno bisettimanale. Si richiede la consegna di prodotti come indicato nel calendario della stagionalità di seguito riportato (tabella 1 e 2), non di primizie o produzioni tardive. Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione regionale e secondariamente nazionale e comunitaria. I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, essere di recente raccolta, integri delle loro qualità nutritive e tali da garantire il miglior apporto nutrizionale. Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, di calibratura e maturazione omogenea anche al fine di consentire il trasporto, una discreta conservazione a temperatura ambiente, le operazioni connesse a rispondere alle esigenze commerciali della ristorazione collettiva. Inoltre devono essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili (lesioni da agenti fisici, chimici e biologici, marciumi, imbrunimenti, abrasioni, screpolature), sapori e odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberi. La frutta e la verdura freschi non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura. Le Patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti. Dovrà essere assicurata una opportuna varietà.

Sugli imballaggi, che dovranno essere sempre nuovi e puliti, saranno apposte in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile tra l'altro le seguenti indicazioni:

- denominazione prodotto, varietà e tipo;
- sede della ditta confezionatrice e/o produttrice del prodotto;
- se prevista, calibratura, con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei prodotti;
- relativamente al regime di agricoltura biologica i riferimenti previsti dalla normativa comunitaria.

Tabella 1 “Calendario delle stagionalità di fornitura della verdura”

Disponibili con regolarità durante l'anno: aglio, aromi, bietole, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

gennaio: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

febbraio: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

marzo: asparagi, bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci;

aprile: asparagi, bietole, carciofi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, spinaci;

maggio: asparagi, bietole, carote, cavoli, cicorie, fagiolini, fave, finocchi, insalate, patate, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, spinaci;

giugno: asparagi, bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine;

luglio: bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine;

agosto: bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucche, zucchine;

settembre: bietole, broccoli, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche, zucchine;

ottobre: bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, porri, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche;

novembre: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

dicembre: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche.

Tabella 2 "Calendario delle stagionalità di fornitura della frutta"

Disponibili con regolarità durante l'anno: ananas, banane, frutta esotica, limoni, mele, pere.

gennaio: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

febbraio: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

marzo: arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

aprile: arance, banane, kiwi, fragole, mele, pere, limoni;

maggio: arance, banane, ciliege, fragole, kiwi, mele, limoni;

giugno: albicocche, banane, ciliege, fragole, pesche, susine, limoni;

luglio: albicocche, banane, ciliege, fichi, cocomeri, pesche, pere, susine, meloni, limoni;

agosto: banane, cocomeri, fichi, mele, pesche, pere, susine, uva meloni, limoni;

settembre: banane, fichi, mele, pere, susine, uva, meloni, limoni;

ottobre: banane, cachi, mele, pere, uva, limoni;

novembre: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

dicembre: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni.

CARATTERISTICHE DELLA FRUTTA FRESCA

le banane e l'ananas dovranno provenire dal commercio equo-solidale;

la fornitura dovrà avere inoltre le seguenti caratteristiche:

calibratura (in linea di massima)

- 130 – 180 grammi per pesche, mele, arance;
- 60 – 70 grammi per albicocche, mandarini, prugne;

varietà da alternare per genere di frutta, non più di 2 volte a settimana lo stesso tipo di frutta:

- mele tradizionali FVG di varie tipologie e inoltre almeno Golden, Delicius, Stark;
- pere: Williams, Abate, Kaiser, Conference;
- uva da tavola: bianca e nera;
- pesche: a pasta gialla e bianca;
- prugne rosse e gialle;

succosità degli agrumi:

- arance: contenuto minimo di succo 40%;

- mandarini e mandaranci: contenuto minimo di succo 35%.

Macedonie, frullati e frutta cotta dovranno essere preparati esclusivamente con la frutta fresca o da IV gamma avente le caratteristiche di cui al punto precedente.

Verdure surgelate: le verdure surgelate dovranno rispondere a requisiti organolettici soddisfacenti; l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, con pezzi separati, senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei (filth-test negativo).

Il materiale vegetale estraneo e le difettosità (es.: infiorescenze, radici, foglie gialle avvizzite, ortaggi attaccati da parassiti, erba, piselli fuori calibro, vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità eccessivamente molli, unità o parti di essa decolorate o macchiate, unità avvizzite, fagiolini non spuntati; ecc..) dovranno essere max 10 pezzi per Kg di prodotto.

La SISSA si riserva di escludere le verdure surgelate che, pur soddisfacendo i requisiti di legge, non rispondono ai requisiti organolettici soddisfacenti.

L'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità della rispettiva verdura fresca, utilizzandola al massimo quattro volte per settimana per la preparazione dei contorni e tre volte per settimana come ingrediente (ad esempio ad integrazione nelle minestre e passate).

Tipologie richieste: asparagi punte, basilico, bietina, broccoli, cime di rapa, cuori di carciofi, fagiolini finissimi, funghi champignons, mais sgranato, patate novelle non prefritte (diametro massimo 2,5 cm), spinaci in cubetti, preparati per minestra.

Legumi surgelati: si richiamano le stesse caratteristiche indicate per le verdure surgelate

Tipologie richieste: piselli finissimi, fagioli, legumi misti.

Legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti in confezioni originali, mondati, privi di corpi estranei, uniformemente essiccati. Devono provenire da filiera nazionale o comunitaria.

Prodotti vegetali IV gamma: carote, patate pelate, finocchi, insalate

Rape rosse precotte sottovuoto.

UOVA

Ovoprodotto: uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate.

Uova di gallina fresche: categoria "Extra" o "A"; categoria di peso "M" oppure "L".

CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Per la conservazione della carne deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna del prodotto, in maniera costante e ininterrotta. Tutte le carni avicole, bovine e suine dovranno essere confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva, essere conservate alla temperatura prevista dalla norma specifica, possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate e la data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni alla data di consegna presso le cucine. Tutte le carni avicole, bovine e suine dovranno avere un tempo di scadenza superiore o uguale a quanto indicato nella tabella "Termini di conservabilità residua".

Il colore deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi e coaguli sanguigni.

Tutti i tagli delle carni avicole, bovine e suine devono essere preimballati dopo accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione

Carni avicole fresche refrigerate

I tagli di carne avicola sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di provenienza biologica e sottostare alle normative vigenti per tali prodotti. Devono essere integri, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, privi di odori o sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte, di coaguli e di ematomi. La carne deve presentarsi soda e deve essere di colorito bianco rosato uniforme.

Tagli anatomici:

- cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- petto di pollo (con forcilla): petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno;
- fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da bovini adulti di età compresa fra i 18 e i 24 mesi categoria A, e dovranno subire un congruo processo di frollatura infatti dovranno essere di grana fine o quasi fine, appartenere alla classe di conformazione U, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta, con classe di ingrassamento 2.

Tagli anatomici:

- per arrosto: fesa esterna, filetto, lombata, scamone;
- per fettine/ bistecche: fesone di spalla, filetto, girello, lombata, roast-beef, scamone;
- per spezzatino: fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla;
- per brasato: girello, noce, scamone;
- per ragù, polpette: da scegliere tra i tagli anatomici sopraindicati.

Carni di suino fresche e refrigerate

Le carni, in confezione sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da suini appartenenti a categoria di peso L e classe di carnosità U, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Tagli anatomici richiesti: lonza, carrè, filetto.

Carni di coniglio fresche e refrigerate

I busti devono essere di colorito rosato tendente al rosso.

Tagli anatomici richiesti: busto con cosci di coniglio disossati.

Carni ovine e caprine fresche refrigerate: coscia di agnello e capretto.

PRODOTTI A BASE DI CARNE COTTI E CRUDI

Le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nel paragrafo per le materie prime da cui derivano.

Prosciutto cotto di alta qualità: deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate di produzione nazionale o regionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, né esaltatori di sapidità (glutammato di sodio). Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di color rosa chiaro con

grasso bianco, sodo e ben rifilato. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali e nitriti.

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli DOP: prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Bresaola della Valtellina IGP: deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina; il processo di stagionatura deve essere tra le 4 e le 8 settimane; deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento; deve risultare sufficientemente compatta e adatta ad essere affettata; non deve presentare difetti di colore, odore, o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione; umidità max 65% +/-3%; grassi max 7% +/-3%; confezionamento sottovuoto, se privata del budello.

Speck IGP: di giusto grado di stagionatura, esente da difetti, di sapore gradevole e drogato nella giusta misura.

Mortadella Bologna IGP: deve essere confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale e deve essere di forma ovale. Deve contenere non più del 25% di grasso duro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendinee e cartilaginose. Sale e spezie in giusta proporzione. L'odore deve essere gradevole, non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie. La mortadella deve presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose devono essere di colore roseo, il grasso bianco sodo. La massa insaccata deve presentarsi compatta e senza vuoti. L'umidità deve essere contenuta nel limite massimo del 40%. Inoltre deve essere senza polifosfati aggiunti.

Fesa di tacchino arrosto: la carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

Pancetta tesa PAT, pancetta arrotolata PAT: ottenuta da pancette selezionate di suino adulto nazionale, confezionata sottovuoto, stagionatura di almeno 30 giorni, contenuto di grassi non superiore al 30%.

Salami, Coppa, e altri insaccati.

PESCE IN CONSERVA, FRESCO E SURGELATO

Prodotti freschi o in confezioni sotto vuoto o surgelati, appartenenti anche a specie locali.

I prodotti ittici surgelati devono essere adeguatamente confezionati, imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura e la zona di provenienza (zone FAO 27, 37). Il prodotto deve:

- essere accuratamente pulito, privato delle spine, cartilagini e pelle;
- non deve essere sottoposto a trattamento antibiotico o antisettico, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento non deve sviluppare odore di rancido e/o di ammoniacca e deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

Una volta scongelato deve essere consumato entro le 24 ore successive.

Filetti o tranci di pesce surgelati: tutti i filetti di pesce devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%. La fornitura deve riguardare: filetti di merluzzo (*Gadus morhua*), filetto di nasello (*Merluccius merluccius*), tranci di palombo (*Mustelus Mustelu*), filetti di orata (*Sparus Aurata*), filetti di branzino (*Dicentrarchus labrax*), cefalo (*Mugil cephalus*, *Mugil auratus*, *Mugil chelo*) e filetti e tranci di salmone (*Salmo salar*), sgombro (*Scomber scombrus*).

Bastoncini di pesce: devono esser ottenuti da tranci di merluzzo (minimo 65% sul peso totale), di pezzatura omogenea, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre e dovrà sarà esente da punti di distacco del prodotto.

Altri prodotti ittici surgelati: vongole sgusciate, anelli di calamari, seppioline pulite, polpo eviscerato, gamberi (Gambero indopacifico), gamberetti (*Pandalus borealis*, *Palaemon Spp.*), seppie (*Sepia Officinalis*).

Tonno all'olio extra vergine di oliva: il prodotto dovrà avere odore gradevole a caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa a dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

Filetti di alici, sgombro, sardine all'olio d'oliva.

Baccalà mantecato fresco, stoccafisso.

PRODOTTI LATTIERO – CASEARI

Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità

Latte UHT intero: di produzione nazionale, da usare esclusivamente come ingrediente per le preparazioni alimentari quali pure di patate e simili

Yogurt: di latte vaccino intero o parzialmente scremato, coagulato per azione di fermenti naturali, in confezioni da 125 g e da 500 g.

Yogurt alla frutta: da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta. Nella composizione lo zucchero sarà presente solo quale ultimo ingrediente e comunque in quantità inferiore rispetto la frutta. La frutta dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa, in confezioni da 125 g e da 500 g.

Panna: di latte vaccino fresca e U.H.T.

Ricotta: di vacca, di capra, di pecora, rispettivamente da siero di latte vaccino, caprino, ovino senza aggiunta di panna e latte intero. Deve essere di gusto dolce e non deve presentare odore, sapore o colorazione anomale, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa.

Formaggi a pasta molle, anche in monoporzione: caciotta fresca, crescenza, gorgonzola DOP, quartiolo DOP, robiola DOP, taleggio DOP, brie, stracchino (deve essere di pasta bianca, cremoso, molle, privo di crosta, di gusto fresco)

Formaggi a pasta filata anche in monoporzione: provola, provolone, scamorza, mozzarella vaccina anche in filoni, di produzione nazionale (deve essere prodotta a partire da solo latte fresco o pastorizzato) non deve presentare macchie di colore giallognolo, deve essere di sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso ed essere conservata nel suo latticello).

Formaggi a pasta dura anche in monoporzione: asiago DOP, fontina DOP, fontal, montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, latteria PAT 30 giorni di stagionatura, tabor PAT 30 giorni di stagionatura, emmenthal, pecorino e caprino fresco o tipo petit suisse.

Formaggi stagionati: grana padano DOP, parmigiano reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi.

Formaggio fresco con aggiunta di fermenti lattici in monoporzione

Mascarpone

OLI E GRASSI

Burro: pastorizzato, fresco, non sottoposto a congelamento, anche in monoporzione.

Olio di girasole

Olio di semi di arachide.

Olio extra vergine di oliva: ottenuto per spremitura a freddo, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 g ogni 100g di prodotto.

VARIE

Aceto di mele e di vino bianco e rosso.

Acqua oligominerale di origine nazionale. La fornitura deve riguardare acqua non gassata in bottiglie diversi formati.

Budini o dessert confezionati monodose di tipo UHT: preparati con latte intero, uova, zucchero e farine/amidi, pectine, assenti glucosio e oli tropicali, vari gusti.

Cacao: in polvere non zuccherato proveniente dal commercio equo e solidale.

Caffè: arabica 100%, macinato o solubile da commercio equo e solidale.

Caffè d'Orzo solubile.

Capperi al naturale.

Cioccolato in tavolette: al latte, al 70 % cacao, proveniente dal commercio equo e solidale;

Crema di cioccolato e nocciole spalmabile, con almeno il 20% di pasta di nocciole, assenti glucosio e oli tropicali.

Dolci per le ricorrenze tradizionali:

- panettoni preparati con farina di grano tenero "00", zucchero, burro, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali);
- colombe pasquali preparate con farina di grano tenero "00", zucchero, burro, uova, fresche di categoria A, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali);
- crostoli, torte e dolci tradizionali (gubana, presnitz, pinze, strudel).

Erbe aromatiche fresche e disidratate, spezie:

- alloro, basilico, erba cipollina, ginepro, origano, maggiorana, menta, mentuccia, miscele erbe per arrostiti, prezzemolo, rosmarino, salvia, sedano, timo;
- cannella, chiodi di garofano, curcuma, curry, noce moscata, pepe bianco e nero, peperoncino, zafferano.

Frutta essiccata: fichi, prugne, albicocche, uva sultanina.

Frutta secca oleosa: arachidi, noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi.

Gelati in coppetta: gusti vari tipo fior di latte, cacao o alla frutta, costituiti dai seguenti ingredienti: panna, latte intero o scremato, uova fresche, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine. Le grammature delle confezioni dovranno corrispondere a circa 50 – 60 g.

Infusi di erbe e di frutta: in filtro o sfusi (camomilla di fiori tubolari setacciati, frutti di bosco, karkadè, menta, tiglio, ecc.), anche provenienti dal commercio equo e solidale.

Miele: vergine italiano di un unico fiore, miele friulano di acacia anche in monodose.

Olive nere o verdi snocciolate in salamoia: le olive devono corrispondere alla specie botanica dichiarata dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Passata di pomodoro: prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco, maturo e ben lavato, provenienti dall'ultimo raccolto. Deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo; privo di additivi e di corpi estranei, privo di sapore ed odori sgradevoli, privo di marciumi interni.

Pesto alla genovese: deve essere di prima qualità, confezionato esclusivamente con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio di oliva extra vergine.

Polveri lievitanti e lievito di birra secco attivo

Pomodori pelati: maturi al punto giusto, provenienti dall'ultimo raccolto, debbono essere interi, sani e privi di pelle, di peduncoli, di colorazioni anomale, di lesioni. I frutti devono essere confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione. Debbono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%.

Sale marino iodato, grosso e fine anche integrale.

Salse pronte, anche in monodose:

- maionese, ingredienti previsti: olio di girasole, acqua, uova fresche pastorizzate, aceto di vino, sale, zucchero, amido, succo di limone, aromi;
- ketchup, ingredienti previsti: pomodori, zucchero, sale, spezie, aceto.
- senape, kren, ajvar.

Succo di limone concentrato, unico ingrediente limone.

Verdure al naturale: giardiniera di verdure, mais sgranato, carciofini, funghi champignon.

Verdure fermentate: brovada, crauti.

Vino da tavola: bianco e rosso, vari formati.

Zucchero di barbabietola

Zucchero di canna: proveniente dal commercio equo e solidale.

MATERIE PRIME PER DIETE SPECIALI E PARTICOLARI

Nel caso di diete speciali quali dieta no glutine, no latte, no uova, no uova e latte o qualsiasi altra dieta richiesta dall'utente la ditta deve fornire le medesime derrate sopraelencate prive dell'elemento da escludere dalla dieta, in modo tale da poter confezionare un menù il più possibile simile agli altri utenti.

Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nel presente allegato. Eventuali deroghe possono essere concesse dalla SISSA previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte dell'Appaltatore.

Altri prodotti: seitan, tofu, latte di riso e di mandorle.

CONSERVABILITA' RESIDUA DEI PRODOTTI ALIMENTARI CONSEGNATI

Dalla data di consegna, le derrate dovranno avere ancora un tempo di scadenza o di termine minimo di conservazione superiore o uguale ai tempi indicati nella seguente tabella III "Termini di conservabilità residua" distinta per tipologia merceologica:

tabella 3: Termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare

Burro	30 giorni
Carni avicole sottovuoto	12 giorni
Carni bovine sottovuoto	21 giorni
Carni suine sottovuoto	21 giorni
Conserve di pomodori pelati	4 anni
Formaggi freschi	15 giorni
Gnocchi di patate freschi, sottovuoto o atmosfera protettiva	15 giorni
Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità	3 giorni
Olio extra vergine d'oliva e di girasole	12 mesi
Ortaggi surgelati	12 mesi
Ovoprodotto pastorizzato	10 giorni
Pasta di semola e di altri cereali sfarinati	12 mesi
Pasta alimentare ripiena fresca	15 giorni
Prodotti ittici congelati/surgelati	90 giorni
Prosciutto cotto (coscia)	60 giorni
Riso e altri cereali	12 mesi
Uova fresche	Consegna entro 3 giorni dal confezionamento, consumo entro 10 giorni dalla scadenza
Verdure IV gamma	Consegna entro 48 ore dal confezionamento, consumo entro 48 ore dalla consegna
Yogurt	15 giorni

CRONOPROGRAMMA INIZIO – FINE PRODUZIONE PRANZI

PRODUZIONE PRANZI OSPITI SISSA		
preparazioni	inizio cotture	fine cotture
Verdure cotte	11:00	11:30
Minestre	10:30	11:30
Ragù	10:00	11:00
Salse in bianco/ a base di panna	10:15	11:00
Scaloppine - carni	10:30	11:30
Pollo / forno	10:30	11:30
Pesce	11:30	12:00
Rinvenimento arrosto	11:00	11:30

PRODUZIONE PRANZI NIDO SISSA		
preparazioni	inizio cotture	fine cotture
Verdure cotte	10:30	11:00
Minestre	10:00	11:00
Ragù	9:30	10:30
Salse a base di verdure	10:00	10:45
Carni	10:00	11:00
Pollo / forno	9:30	10:30
Pesce	10:45	11:00