



*Città di Tortona
Provincia di Alessandria
Settore Servizi alla Persona e alla Comunità*

**AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE INTEGRATA GLOBALE
DEI SERVIZI SOCIO-SANITARI, ALBERGHIERI E GENERALI
PRESSO LA RISS *CORA KENNEDY SADA*
DEL COMUNE DI TORTONA**

PERIODO 1.2.2019 – 31.12.2021

CAPITOLATO D'ONERI SPECIALE

CIG: 7722959361

**ALLEGATO B.1 - PRESTAZIONI E SERVIZI DI
RISTORAZIONE**

PRODOTTI E DERRATE

Qualità e tipologia delle derrate alimentari

SOMMARIO

ART. 1 – Approvvigionamento, conservazione, preparazione
ART. 2 – Derrate alimentari

Firma per accettazione

ART. 1- Approvvigionamento, conservazione, preparazione.

1.1. E' a carico dell'impresa appaltatrice **l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari** occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse devono essere **conformi a tutti i requisiti** richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria - leggi e disposizioni che qui si intendono tutte integralmente richiamate - e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti.

1.2. L'approvvigionamento degli **ortaggi** e della **frutta** deve essere effettuato **almeno con frequenza bisettimanale**, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

1.3. E' **vietata la fornitura** di prodotti ottenuti da manipolazione dei DNA con tecniche non convenzionali (**OGM**). Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato dovranno essere OGM free e conformi alla vigente normativa.

1.4. E' tassativamente **vietata la ricongelazione** degli alimenti già scongelati e la congelazione di altre materie prime acquistate fresche, in assenza di specifiche autorizzazioni da parte dell'ASL.

1.5. In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare **un'alimentazione semplice e di buona digeribilità**, curando anche la **presentazione dei piatti**, per prevenire/contenere la frequente inappetenza degli anziani.

1.6. Nella preparazione dei pasti vanno osservate le seguenti modalità:

- effettuare la **cottura senza grassi**, che andranno aggiunti - qualora previsti - al termine della cottura;
- **cuocere le verdure al forno o a vapore** e i secondi piatti preferibilmente al forno o a vapore, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- somministrare la **razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione** (per esempio: una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);
- aggiungere i **condimenti possibilmente a crudo**;
- preparare il **purè, preferibilmente, con patate fresche** lessate in giornata (le patate devono essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- consegnare le **verdure da consumare crude perfettamente lavate**, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la **frutta lavata e a temperatura ambiente**;
- **evitare l'utilizzo di prodotti precotti** e la cottura prolungata (minestre, minestrone, verdura, ecc.);
- evitare, per limitare la perdita di nutrienti, **l'eccessiva spezzettatura dei vegetali**, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- **evitare, quando possibile, la soffrittura**, da sostituire con la semplice tostatura od appassimento in poca acqua o brodo;
- **evitare le frittture**, preferendo bolliture, vapore, griglia, ferri (avendo cura di eliminare le parti carbonizzate).

1.7. La **qualità delle derrate** alimentari acquistate deve risultare compatibile con i menu giornalieri e rispondente alla tabella dietetica; la **quantità delle forniture** deve essere determinata in funzione della deperibilità dei prodotti e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

1.8. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 smi per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 smi per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Firma per accettazione

1.9. Gli alimenti devono possedere i **requisiti caratteristici** ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

1.10. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, è la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, ecc.)

1.11. Per quanto attiene i **parametri microbiologici** si fa riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

ART.2 - Derrate alimentari

Le derrate alimentari devono rispondere ai seguenti criteri qualitativi:

I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI devono:

- essere sani, puliti ed essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione commerciale;
- essere acquistati nel periodo di giusta maturazione, rispettando la locale e naturale stagionalità;
- avere provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore;
- essere freschi;
- essere di 1° categoria, con riferimento al REG. CE 1221/2008 smi per mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche, pere, peperoni e pomodori;
- essere forniti, con riferimento alle cadenze delle forniture, in modo da salvaguardarne la freschezza e le caratteristiche organolettiche fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere correttamente etichettati;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla Banca Dati Operatori Ortofrutticoli (tranne per i soggetti e prodotti esonerati) con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- essere in contenitori puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

In particolare:

1) gli **ortaggi** devono:

- essere di stagione, considerando la stagionalità locale;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterarne i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni, anche incipienti;
- se a bulbo, non germogliati;
se aglio, cipolla, patate, non essere trattati con raggi gamma e le patate non presentare tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione;
- non provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea.
E' tuttavia consentito anche l'impiego di ortaggi surgelati, debitamente riconosciuti ed approvati dall'Amministrazione della Struttura.

2) la **frutta** deve:

- essere di stagione, considerando la stagionalità locale;
- essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo;
- per le mele calibratura 70 e oltre,
- per le pere calibratura 60 e oltre,
- per le pesche categoria A e oltre,
- per i kiwi grammatura 80 e oltre;

Firma per accettazione

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
 - essere omogenea ed uniforme; essere turgida e non bagnata artificialmente.
 - non provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo la frutta tropicale (banane, ananas, ecc.) e le pere non di stagione in Italia.
- 3) i **legumi** secchi devono:
- essere preconfezionati, preferibilmente in confezioni sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
 - non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzabili a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

FORMAGGI

Il formaggio da grattugia deve essere "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano" e deve:

- essere di prima scelta;
- avere ottimo sapore e profumo;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Il formaggio da pasto deve:

- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura consona al tipo di prodotto ed al rispetto di eventuali disciplinari di produzione;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Tutti i formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, ingredienti, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, l'impresa esecutrice è tenuta a possedere e presentare, su richiesta dell'Amministrazione della Struttura, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

IL BURRO deve:

- essere confezionato a norma di legge;
- essere ottenuto a partire da crema di latte di origine nazionale o comunitaria, ottenuta per centrifugazione;
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi + 4° C;
- avere un contenuto di materia grassa superiore all'82%;
- risultare fresco e non sottoposto a congelamento;
- non contenere conservanti o coloranti;
- non essere alterato, avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie e deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, l'identificazione del confezionatore (bollo CEE), il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

E' tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

Firma per accettazione

IL PROSCIUTTO COTTO deve:

- essere confezionato sotto vuoto e pastorizzato;
- essere di coscia per il consumo a crudo;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati, amido, fibre e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- essere prodotto senza aggiunta di allergenici e glutine;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere prosciutto cotto di categoria "scelto" come da DM 21/09/05.
- non avere eccessivo grasso di copertura, che deve essere compatto e non presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido;
- essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

L'aggiudicatario del servizio è tenuto a presentare, dietro richiesta dell'Amministrazione della Struttura, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

GLI INSACCATI COTTI devono:

- essere confezionati sotto vuoto;
- essere prodotti con sola carne di suino;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- non avere eccessivo grasso di copertura, che deve essere compatto e non presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido;
- essere affettati sul momento, presso la cucina, e conservati alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetti dalle altre derrate.

L'aggiudicatario del servizio è tenuto a presentare, dietro richiesta dell'Amministrazione della Struttura, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

GLI INSACCATI CRUDI devono:

- essere prodotti con sola carne di suino;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- rispettare i parametri di stagionatura definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati o nitriti secondo buona tecnica industriale e comunque entro i limiti di legge;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore.
- essere affettati sul momento, presso la cucina, e conservati alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetti dalle altre derrate.

Firma per accettazione

L'aggiudicatario del servizio è tenuto a presentare, dietro richiesta dell'Amministrazione della Struttura, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

IL PANE deve:

- essere prodotto con farina a partire da grano tenero, di tipo "00" oppure con farina integrale da agricoltura a lotta integrata o biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- essere fresco, ben lievitato e completamente cotto, in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;
- essere di pezzatura non superiore a 60 grammi.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto devono essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato.

Non possono, in alcun modo, essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

L'OLIO deve:

- essere di oliva, di produzione e spremitura nazionale per i condimenti a crudo;
- essere di ottima qualità e con acidità non superiore all' 1 % in peso espressi in acido oleico;
- essere confezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo;
- essere di semi di arachide, o comunque monoseme, per le cotture.

L'ACETO utilizzato per condire le verdure deve essere di puro vino.

LA PASTA deve:

- essere posta in confezioni originali, chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotta nei seguenti tipi:
 - pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
- essere esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
- se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protetta, essere in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- non presentare, in modo diffuso, difetti, quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare, deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni kg. di semola.

La pasta per la preparazione di pizze deve essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

LA FARINA deve:

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;

Firma per accettazione

- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;
- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

IL RISO deve:

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- prodotto nell'Unione Europea;
- non presentare difetti, non essere infestato da parassiti né da larve in genere;
- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

LE UOVA intese quali ingredienti di altri piatti (frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci) devono essere pastorizzate.

Per la preparazione di piatti dietetici, o comunque costituiti esclusivamente da uova, si devono usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla categoria A o "Extra" di peso non inferiore a 53 gr.;
- provenire da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità;
- essere confezionati;
- gli ovoprodotti devono essere conservati in modo che la temperatura non superi +4°C;

Deve essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso; il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA / CONGELATA

Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto;
- essere preferibilmente disossate e confezionate sotto vuoto, in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE1760/2000);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C per le carni refrigerate e di -15° per quelle congelate;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CE:

Tipologia delle carni - Le carni devono essere di bovino (vitellone), maschio o femmina, di età inferiore ai 30 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

L'etichettatura della confezione deve essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

Caratteristiche merceologiche delle carni - Per la preparazione dei pasti si devono utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

Firma per accettazione

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla, reale); è consentito anche l'utilizzo di carni gelo da paesi aderenti all'Unione Europea;
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale); è consentito anche l'utilizzo di carni gelo da paesi aderenti all'Unione Europea;
- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto); è consentito anche l'utilizzo di carni gelo da paesi aderenti all'Unione Europea.

CARNE SUINA FRESCA REFRIGERATA / CONGELATA

Le carni di suino devono :

- provenire da uno stabilimento riconosciuto;
 - essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
 - essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate ed i -15°C per quelle congelate;
- Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

CARNE AVICUNICOLA FRESCA REFRIGERATA / CONGELATA

Caratteristiche generali.

Le carni avicunicole devono provenire da animali delle migliori razze da carne e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni devono provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali o paesi dell'Unione europea.

L'etichettatura deve rispettare quanto riportato dall'OM 26/08/05 e successive modifiche ed integrazioni.

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono :

- essere di classe A ai sensi del Reg. 543/08;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate ed i - 15°C per quelle congelate;
- essere esenti da salmonelle.

Le carni di coniglio devono :

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del REG. CE 853/04;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate ed i - 15°C per quelle congelate;
- essere esenti da salmonelle.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- essere congelati o surgelati;
- essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non deve in ogni caso essere superiore al 20%;
- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna;

Firma per accettazione

- non presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità;
 - essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu.
- Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai -18°C.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici sono sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

Il tonno in scatola deve:

- essere di colore chiaro e omogeneo;
- provenire da trancio intero di pesce;
- poco salato e di gusto delicato;
- avere adeguata consistenza e limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotto con olio di oliva o con olio di semi di girasole o al naturale;
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

LATTE E YOGURT

Latte U.H.T. intero o parzialmente scremato.

E' consentito l'utilizzo nella preparazione della colazione ed altri usi gastronomici nei quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato, oppure parzialmente scremato a lunga conservazione.

Yogurt

Lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato";
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 10^8 per gr., sia per *Str. Thermophilus*, sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

SALE

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze deve essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106. Per il condimento è preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95.

Firma per accettazione

ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti elencati nelle tabelle dietetiche devono possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

GENERI ALIMENTARI VIETATI

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

RESPONSABILITA'

L'impresa esecutrice è responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate, in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

VARIAZIONI DI MENU

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate deve intendersi automaticamente variata in conseguenza delle eventuali modificazioni per qualsiasi ragione apportate sul menu in uso.

RINVIO

Per tutto quanto non disciplinato, si richiamano le disposizioni di legge in materia e si rinvia agli indirizzi forniti dalla Direzione Regionale Sanità Pubblica nelle *Proposte operative per la ristorazione assistenziale, 2007* (Il documento è disponibile sul sito web della Regione Piemonte, all'indirizzo <http://www.regione.piemonte.it/sanita/index.htm>).

GRAMMATURE *

Colazione	
Latte parzialmente scremato	200 g
Yogurt	125 g
Pane	50 g
Fette biscottate	30 g (n. 4)
Biscotti secchi	30 g (n. 5)
Marmellata/miele	25 g
Primi	
Pasta o riso asciutti	80 g
Polenta	80/100 g
Pasta ripiena asciutta (tortellini, ravioli, ecc.)	90 g
Pasta ripiena in brodo	70g
Gnocchi	200 g
Farina per pizza	100/120 g
Pasta o riso per minestre	40 g
Semolino	40 g
Crostini (per minestre al posto di pasta o riso)	30/40 g
Secondi	

Firma per accettazione

Carne (rossa o bianca)	100 g
Carne con osso	130 g
Pesce	150 g
Formaggio fresco	80/100 g
Formaggio stagionato	60/70 g
Affettati	60/70 g
Legumi freschi	80/100 g
Legumi secchi	20/30 g
Uova	n. 1/2
Contorni	
Purè/patate	150/200 g
Insalate	50 g
Verdure bollite/vapore	150/200 g
Varie	
Pane comune	50 g
Pane integrale	60 g
Grissini/fette biscottate	30 g
Frutta fresca/cotta/passata/macedonia	150 g
Yogurt	125 g
Budino	125 g
Gelato	125 g

** Pesi riferiti agli alimenti crudi e al netto*

Come condimento utilizzare 5-7 g di *olio* per portata.

(da Direzione Sanità Pubblica, *Proposte operative per la ristorazione assistenziale*, 2007, pag.38)

Firma per accettazione
