ASLCagliari

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione

n° prot 12665

26.10.09

Al Sindaco del
Comune di Villaspeciosa
P.zza Croce Santa,6

09010- Villaspeciosa

COMUNE
26 OTT 2009
Prot. 7776
Cat.

Oggetto: invio linee guida

Cagliari, 26 OTT. 2009

In riferimento vostra richiesta del 14/10/2009 ,prot. n° 7493, si inviano le linee guida da utilizzare in funzione delle Gare

d' Appalto per le mense scolastiche.

Il documento comprende:

- Tabelle Merceologiche per individuare gli standard di qualità delle materie prime, secondo le leggi vigenti in materia.
- Grammature consigliate, suddivise per fascia d'età.
- Tipologia di cottura delle pietanze consigliate per l'utenza considerata.
- Esempio di menù invernale e estivo articolati su cinque settimane.

Tale "menu tipo" allegato è da intendersi come esempio di corretta associazione degli alimenti dal punto di vista nutrizionale. Può essere applicato o sostituito con altro equivalente, a discrezione dell'amministrazione. Qualora venissero apportate delle modifiche, tale menu dovrà essere inviato al Servizio scrivente per l'approvazione. Deve essere altresì comunicata sempre al Servizio scrivente, anche l' eventuale adozione del menu così come da noi inviato con le presenti linee guida.
Si precisa che l' adozione del menù autunno inverno va applicato da fine Ottobre ai primi di aprile, tali date possono essere anticipate o posticipate di una quindicina di giorni secondo le condizioni climatiche.
Restiamo a disposizione per eventuali chiarimenti al numero 070/6094807 Dott.ssa Argiolas e Dott ssa Salis,numero 070/6094804 Dott. Pisano e 070/6097409 Dott.ssa Floris.

Saluti

Dott.ssa Giuseppa Orunesu
Direttore del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

TABELLA MERCEOLOGICA DELLE MATERIE PRIME

SI INTENDE LA CATEGORIA COMMERCIALE DELLE MATERIE PRIME DESTINATE ALLA CONFEZIONE DELLE VIVANDE,AL FINE DI IDENTIFICARE GLI STANDARD DI QUALITA'IN COERENZA CON LA LEGGE VIGENTE IN MATERIA. TALI STANDARD SONO INTESI COME REQUISITI FONDAMENTALI A CUI IL GESTORE DEVE ATTENERSI PER TUTTA LA DURATA DEL CONTRATTO, OVE RICHIESTI SPECIFICAMENTE NEL CAPITOLATO D'APPALTO.

CEREALI E DERIVATI

RISO

Conforme ai requisiti prescritti dalla legge 325/58. Sano, ben secco, esente da parassiti,impurità e corpi estranei. Deve essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture, etichettati in conformità al D.Lgs. 109/92. Deve essere conservato in luogo fresco e asciutto in confezioni originali. Varietà consigliate:

SUPERFINO ARBORIO per risotti e insalate di riso.
SEMIFINO per minestre.
FINO RIBE parboiled per tutti i piatti di riso

Il riso dovrà presentare un aspetto omogeneo. colore uniforme non opaco, non presentare punteggiature, perforazioni, non avere odori di muffa o altri odori sgradevoli.

Al momento della somministrazione i chicchi dovranno presentarsi cotti uniformemente, ben staccati tra loro, non incollati né spappolati. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi dalla scadenza

FARINE e PANE

Confezionato con farina bianca di grano tenero 0 e 00 in conformità alla legge 580/67, successive modifiche e integrazioni e al D.P.R. n°187 del 09/02/2001. Il pane deve essere fresco di giornata e perfettamente lievitato,deve presentare crosta dorata e croccante, mollica morbida,non collosa. Non deve presentare muffe, parassiti, cattivi odori, parti carbonizzate. E' vietato l'uso di pane non completamente cotto,di pane surgelato,riscaldato o rigenerato. E' sconsigliato il pane preparato con semilavorati e additivi, quello speciale e quello condito. Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale derivata da frumento coltivato con metodi naturali, documentata con certificazione analitica attestante la biologicità, o con etichettatura riportante l' appartenenza ad un marchio riconosciuto nell' ambito della produzione biologica.

Per i pani tipici regionali tipo "carasau" o "pistoccu" il rifornimento deve avvenire con modalità che garantiscano il mantenimento dei requisiti del prodotto fino al consumo.

PASTA ALIMENTARE

Di semola di grano duro, dovrà essere conforme al DPR n. 187 del 09/02/2001. La pasta deve essere in confezioni integre, pulite, prive di odori ed esenti da alterazioni visibili, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti.La pasta non deve avere odore e sapore anomali, deve essere esente da muffe, corpi estranei e parassiti e non deve presentarsi frantumata. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi alla scadenza.
N.B.: si consiglia l' uso di pasta corta, se non espressamente specificato, la rotazione di conchiglie, pennette, farfalle etc.

PANE GRATTUGIATO

Prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00. Deve essere consegnato in confezioni sigillate o in sacchetti di carta per alimenti ermeticamente chiusi, per evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento, non deve presentare corpi estranei, parassiti ed esente da sapori ed odori anomali.

PASTA LIEVITATA PER PIZZA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua,sale,olio extravergine d' oliva, lievito di birra. La modalità di produzione e distribuzione devono essere tali da garantire un' adeguata igiene del prodotto fino all' utilizzo e consumo. La preparazione deve risalire a non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 12 ore dal ricevimento. Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti idonei per alimenti, muniti di coperchi, onde evitare qualunque forma di inquinamento e di insudiciamento, esente da odori e sapori anomali, alterazioni visibili (.muffe, corpi estranei, parassiti).

GNOCCHI DI PATATE

Devono essere prodotti con patate (minimo 70%), farina 00 o tipo 0, uova, sale e aromi naturali. Freschi o in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata, da conservarsi in frigorifero, senza aggiunta di additivi, privi di corpi estranei, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, privi di esaltatori di sapidità. Alla consegna devono avere un intervallo di scadenza di 15 giorni. Le confezioni dovranno presentarsi intatte, pulite, esenti da odori e sapori anomali, senza alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

La confezione deve essere tale da soddisfare le necessità giornaliere, senza avanzi del prodotto sfuso.

PASTA SECCA ALL' UOVO

Deve essere prodotta con semola di grano duro e almeno il 20% di uova di gallina per kg di semola. Conforme al DPR 09/02/2001 n. 187.
La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge e presentarsi in ottimo stato di conservazione. La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all' 80% della vita commerciale totale.

PASTA FRESCA

Sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne che per l' umidità e l' acidità. Il limite per l' umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311 del 97). L' acidità non deve essere superiore a 6 gradi.

PASTE SPECIALI CON RIPIENO

RAVIOLI

Ravioli di magro freschi in confezioni originali sotto vuoto o atmosfera modificata (D.P.C.M. 311 del 97) l' etichettatura dovrà essere conforme al decreto legislativo n. 109 del 27/01/1992. Il ripieno dovrà essere esente da qualsiasi conservante e /o additivo. La percentuale del ripieno non deve essere inferiore al 25%.
Gli ingredienti impiegati nel ripieno devono essere ricotta, spinaci, formaggio. Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg..La conservazione deve essere costante fino all' atto dell' utilizzo a temperatura di refrigerazione non superiore a + 3° C. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

TORTELLINI

Devono essere freschi o conservati sotto vuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, privi di corpi estranei, esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapore.
Il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 80/20.
Il ripieno deve essere composto da uova, prosciutto crudo,carne di vitellone, parmigiano reggiano.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Devono essere di stagione: di prima categoria per la verdura e di categoria extra per la frutta.
Gli ortaggi e la frutta devono presentare un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale,pulita, di pezzatura uniforme, devono essere turgidi, esenti da sapori e odori diversi da quelli caratteristici della specie, senza tracce di appassimento, ammaccature, abrasioni, fermentazioni e terrosità, accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Non devono essere bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici. Gli ortaggi in genere non devono presentare germogli né colorazioni diverse dal colore naturale. I cespi di lattughe, indivie, scarole devono essere di categoria I . Devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danni o malattie che ne pregiudichino la commestibilità. Il peso del cespo sarà intorno ai 200 grammi.

- I pomidoro devono essere ben maturi.
- Le carote non biforcate, né legnose.
- Le patate senza residui terrosi, né tracce di verde, né germogli.

Tutte le varietà di frutta offerte devono essere ben mature e di stagione: mele, pere, pesche; agrumi (arance, mandarini, mandaranci, pompelmi), Kiwi, ciliegie, fragole, albicocche, susine, prugne, meloni, uva, fichi. La maturazione dei frutti deve essere naturale.
Anche la frutta esotica come banana, ananas, mango, anche se non di stagione alla nostra latitudine, deve presentare i requisiti organolettici descritti precedentemente.
Il mantenimento dei requisiti di categoria (freschezza, aroma e sapore)deve essere garantito fino al momento del consumo, pertanto sarà necessario un adeguato calendario delle forniture con un approvvigionamento almeno bisettimanale.

Nel caso vengano utilizzati prodotti biologici, biodinamici etc. la biologicità sarà idoneamente documentata in conformità al D.M. n° 338/92 e al regolamento CE n.834/2007 in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati.
Le forniture devono essere accompagnate dalla denominazione e sede della ditta coltivatrice e/o confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della merce, della provenienza e il metodo di coltivazione.

Per quanto riguarda la calibratura della frutta, si precisano i valori in grammi per le singole pezzature per i seguenti tipi di frutta:

- mele, banane, pesche e pere tra 150 e 200 grammi
- Kiwi tra i 70 e i 90 grammi
- Albicocche, susine e prugne tra i 60 e i 70 grammi
- Arance tra i 150 e 200 grammi con contenuto minimo in succo del 30 - 35%
- Mandarini e mandaranci tra ai 60 e 70 grammi, con contenuto minimo in succo del 33 - 40%

LEGUMI SECCHI

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie. Ad esempio: fagioli borlotti, cannellini, etc., lenticchie, ceci, soia gialla o verde.
Devono essere in confezioni originali, uniformemente essiccati, privi di muffe, corpi estranei, insetti. Di consistenza uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore buono e sapore tipico della specie.
Sono considerati difettati se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

LATTE E DERIVATI

LATTE

Deve essere prodotto in stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR n° 54 del 97 così come modificato dall' articolo 1, comma 3-ter del DL 15- giugno 1998 n°182, deve essere di provenienza nazionale e deve essere rispondente alle caratteristiche previste dalla legge 169/89 : latte intero fresco pastorizzato- latte parzialmente scremato pastorizzato-latte totalmente scremato pastorizzato.
La denominazione del tipo di latte deve figurare per intero e nello stesso campo visivo del contenitore; sullo stesso deve essere riportato il termine di conservazione con la menzione " da consumarsi entro" seguita dalla data riferita al giorno, mese e all'anno. Il termine di consumazione non può superare i quattro giorni successivi a quello di confezionamento.
Latte UHT : latte intero UHT a lunga conservazione- latte parzialmente scremato UHT a lunga conservazione- latte scremato UHT a lunga conservazione. Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione indicato con la menzione "da consumarsi entro" seguito dalla data riferita al giorno, al mese, all' anno, con data di riferimento di 90 gg. dal confezionamento oltre a quanto già indicato dal decreto legislativo 109 del 92 e successive modifiche.

Deve essere preferibilmente "latte fresco pastorizzato" o UHT a lunga conservazione intero o parzialmente scremato
Ottimale sarebbe l'uso di "Latte fresco di Alta Qualità". Tale latte è ottenuto da latte crudo che presenta caratteristiche igieniche e di composizione stabilite per ciò che riguarda la carica batterica totale, il contenuto di proteine e di grassi (D.M. 09/05/1991, n° 185).

YOGURT
Intero o parzialmente scremato, con fermenti lattici vivi, in confezione monodose da 125 g. .Deve essere bianco, senza zuccheri, né frutta, né additivi aggiunti. Deve presentare una scadenza non inferiore a 15 giorni dalla data di consegna.

FORMAGGI E LATTICINI
Devono essere preparati secondo i requisiti del prodotto tipico, o di origine, secondo le norme vigenti.
Consigliati:

- Parmigiano Reggiano: prodotto con latte vaccino, semigrasso (32 % minimo) a lenta stagionatura (12-15 mesi). Aroma e sapore caratteristici, struttura della pasta granulosa con frattura a scaglia. Usato da tavola o per grattugia.
- Pecorino sardo: prodotto con latte intero di pecora, grasso(40% minimo), pasta compatta o con rada occhiatura. morbida, bianca. Sapore dolce aromatico o leggermente acidulo. Maturazione da 20 a 60 giorni.
- Formaggi molli, dolci tipo Fior di Latte, prodotti con latte vaccino, a pasta compatta, colore e gusto tipici.
- Mozzarella di latte vaccino intero; pasta bianca morbida, crosta sottilissima, con sapore e profumo caratteristici.Non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro. Tenore in grasso minimo 42%
- Ricotta: ottenuta da siero di latte vaccino, in confezioni da 1 ai 3 Kg, pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato. Il tenore di grasso è di circa il 20%, umidità non superiore al 65%.

CARNI

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94, Reg.CE 853/04 e successive modifiche). Di vitello, vitellone e bovino adulto di prima qualità. Le carni devono

essere fresche e provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Dovranno provenire da animali maschi, castrati, di età inferiore ai 24 mesi oppure da animali femmine che non abbiano ancora partorito. Per tutti i tipi di carni, bovine, suine, avicole, il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello. La carne di vitellone dovrebbe appartenere alle classi di conformazione U= Ottima, oppure R = Buona con stato di ingrassamento 2 = Scarso, (cioè sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti). Le carni di vitellone devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.
Le carni di vitello devono avere conformazione U oppure R e stato di ingrassamento 2 e possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente di colore bianco latte e consistenza dura, sapidità e tenerezza.
I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo che la temperatura al cuore non salga mai sopra 7° C. I requisiti delle pezzature e conformazioni dovranno essere comunque documentabili ad ogni verifica.

CARNI SUINE

Dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge.Completamente disossate confezionate sotto vuoto, recanti il bollo sanitario, conformi al D.L.vo 286/94, Reg. CE 853/04 successive modifiche e integrazioni. Le lonze devono essere ottenute dall' isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare. Se confezionate, dovranno essere sottovuoto. Le carni suine dovranno presentare colorito rosso-rosa,sana, asciutta, di tessitura compatta e grana fina, in perfetto stato di conservazione, grasso di consistenza pastosa e di assetto bianco lucido con superficie di taglio asciutta.

CARNI AVICOLE E DI CONIGLIO

Le carni di pollame , di tacchino e di coniglio devono provenire da animali allevati, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE.

Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole.

Tagli richiesti

si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra Kg 1 e 1,5 e i tagli commerciali , qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Reg. CE 91/1538 rientranti nella classe "A".

Cosce di pollo: dette anche fusi o fuselli, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr.

Anche di pollo: denominazione commerciale"sovracosce". Il prodotto dovrà avere pezzatura omogenea, peso uniforme pari a circa 130/150 gr., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

Petti di pollo: denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 e non superiore ai 500 gr.

Fesa di tacchino: denominazione commerciale "filetto" o "fesa"

Tacchino per spezzatino: polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell' anca completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

CONIGLI:

devono essere di classe "A", provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Età tra 10-13 mesi, pezzatura tra 1,5 -2 Kg. Devono essere freschi,privi di odori e sapori anomali,senza zampe,con testa, scuoiati ed eviscerati. grasso perineale di colore bianco, consistenza soda, quantità scarsa.

Esenti da residui di peli, grumi di sangue,ecchimosi o macchie, fratture e tagli. La macellazione non dovrà essere antecedente i 5 gg alla data di consegna, la temperatura di refrigerazione è compresa tra 1° e 4° C.

Le carni confezionate devono essere etichettate nel rigoroso rispetto della norma vigente in materia.

CARNI AVICOLE:

I polli devono essere di classe "A", provenire da animali nati,allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge.

.Di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, pezzatura tra 1-1,5 Kg, età oltre i 6 mesi. Devono essere freschi, la macellazione deve essere

recente(non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore). Deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve essere completo. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica. La carne deve essere e di colorito bianco,rosea o tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità.
I Tacchini, animale maschio e femmina allevati a terra, alimentato con cereali e mangimi integrati e macellati in ottimo stato di nutrizione e salute. Devono essere di classe "A", ", provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge.La carne deve essere di colore rosato -giallo paglierino, di consistenza tenera e priva di infiltrazioni adipose.
La pelle deve essere morbida, liscia, spennata e spiumata, esente da fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi e macchie.
Il petto e la fesa devono provenire da animali di età compresa tra 14 settimane e gli 8 mesi, con peso intorno ai 5 Kg.

SALUMI
I salumi da destinare alla ristorazione scolastica sono il prosciutto crudo e cotto prodotti conformemente al D.M. 21/09/2005.?
Prosciutto: si prevederanno forniture di prosciutto di produzione nazionale. Di qualità superiore e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale(D.L. 537/92), proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. La pezzatura media sarà di Kg. 6-8, compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti. irrancidimenti. Per il prosciutto crudo è prevista una stagionatura non inferiore ai 10-12 mesi.Fa fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ord. Min. 14-02-68). Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto. Alla sezione deve presentarsi di colore rosso chiaro vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Sapore dolce, delicato, moderatamente salato con aroma fragrante. Il prosciutto cotto deve essere prodotto senza polifosfati. Per destinazioni particolari come diete speciali è importante prevedere varietà prive anche di glutine, di caseinati e/o latte in polvere,di proteine derivanti dalla soia

UOVA
Per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo sono indicati i prodotti pastorizzati (D.L. n° 65 del 04-02-93) in confezioni originali idonee al consumo giornaliero. Si precisa il divieto all'uso di residui di confezioni già aperte.
N.B. la conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto, evitando la promiscuità con altri alimenti.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa si opterà per l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali.La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro dieci giorni dalla data di consegna.

PRODOTTI ITTICI FRESCHI E SURGELATI

Il prodotto non surgelato, deve presentare le caratteristiche del prodotto "freschissimo". Deve avere rigidità cadaverica, corpo rigido e arcuato,odore salso, tenue e gradevole, consistenza soda,occhio tra il vivo e il vitreo, colorito delle branchie tra il rosso bordeaux e il rosso porpora, pelle compatta,con carni sode, bianche o rosee con riflessi madreperlacei. In tale ambito è importante privilegiare l'utilizzo del pesce azzurro fresco. Sgombri, pesce spada, tonno, sarde, bianchetti, aguglie. Altri tipi sono dentice, merluzzo, nasello, pagello, rombo, sogliola.
I pesci surgelati in filetti o trance, in confezioni originali, devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Essi devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n°110/92(da verificare se ci sono modifiche successive). I filetti e le trance non devono presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, ossidazione dei pigmenti muscolari, irrancidimento dei grassi, macchie di sangue, pinne o loro resti. I filetti devono essere perfettamente diliscati, in confezione originale, surgelati individualmente in busta singola o interfogliati.
- Sogliola, platessa,nasello, merluzzo, trota in filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.) , contenuti in busta singola o interfogliati;
- tranci surgelati in confezioni originali di nasello, palombo, spada, salmone
- bastoncini di pesce: tranci di merluzzo della specie Gadus morhua, in confezione originale. Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All' aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

SURGELATI

Devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n° 110 del1992 e al D.M. n° 493 del 25/09/95. Devono essere in confezioni originali intatte. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l' aspetto igienico sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione.
Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. La catena del freddo deve essere rigorosamente mantenuta (non superiore a -18°C)e lo scongelamento deve avvenire lentamente In cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4°C.Il prodotto decongelato dovra' essere consumato in giornata senza alcuna possibilita' di ricongelamento.
La modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta, e comunque espressamente descritta in sede d'appalto, .
Si raccomanda tra gli ortaggi surgelati, di evitare quelli a foglia larga.
I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.
Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

GRASSI DI CONDIMENTO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Ad acidità massima naturale 1%, per crudo e cotto, in confezioni originali di vetro scuro da un litro dotate di tappo a vite, per capacità superiori a 5 litri, in aggiunta al vetro, è obbligatorio l' utilizzo di contenitori di acciaio inox o in banda stagnata. Non deve presentare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido o muffa. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione e irrancidimento.

BURRO

Pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge. Deve essere un prodotto di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentarsi compatto, di colore paglierino naturale, caratterizzato da un buon sapore e odore gradevole. Dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi non dovrà mai essere inferiore all' 80% e umidità non superiore al 16%. Le confezioni devono essere in carta politenata originali e sigillate. Alla consegna deve avere una vita residua di almeno 15 giorni.

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente

POMODORI PELATI
In confezioni originali, il prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. I frutti devono presentarsi interi, privi di marciume, pelle o peduncoli. Esenti da fenomeni di alterazione, senza antifermentativi, acidi, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere una vita residua di almeno 2 anni prima della scadenza. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzi sfusi.

TONNO IN CONSERVA
Al naturale di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Le scatole devono avere dimensioni tali da esaurirne l'uso nel giro di un pasto. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, non deve presentare fenomeni di ossidazione, di vuoti, di parti estranee(spine, pelle,squame,buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie e anomalie.

SALE
Marino, preferibilmente iodato e/o iodurato

ZUCCHERO
Semolato raffinato, in confezioni originali, conformi alle norme di legge. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

ERBE AROMATICHE
Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente (origano, basilico, timo etc.)

****

NB: a tutela e controllo della qualità in tutte le fasi si rende necessario prevedere:

- L' approvvigionamento delle derrate presso fornitori selezionati
- La razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime, in funzione della vita residua e delle sedi di stoccaggio e conservazione Per le derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi superiori ai 30 giorni, per i prodotti deperibili i requisiti di freschezza devono essere mantenuti fino al consumo.

Preferire pezzature commerciali che soddisfino le necessità giornaliere senza avanzi di sfuso. Le merci dovrebbero inoltre essere mantenute in confezione originale integra, fino al momento dell'utilizzo nei laboratori di produzione.

ASLCagliari

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione

TIPOLOGIA DELLE PIETANZE CONSIGLIATE PER LE MENSE SCOLASTICHE

PRIMI PIATTI ASCIUTTI

Pasta / Riso / Gnocchi di patate all' olio
Pasta, olio d' oliva extravergine, parmigiano

Pasta / Riso /Ravioli di ricotta/ Gnocchi di patate al sugo di pomodoro
Pasta, olio d'oliva extravergine, pomodori pelati, cipolla, parmigiano.

Pasta/ Riso con verdure
Pasta (o Riso) con zucca, spinaci, zucchine, cavolfiori,broccoli, carote.olio d' oliva extravergine

Pasta al sugo vegetale
Pasta, olio d'oliva extravergine, verdure miste (cipolla, zucchina, carota etc.) pomodori pelati, parmigiano.

Pasta al pomodoro fresco e basilico
Pasta, olio d'oliva extravergine, pomodoro crudo a pezzetti o frullato, basilico

Pasta al pesto
Per il pesto:frullare basilico,olio extravergine d'oliva,parmigiano – pecorino in parti uguali (evitare l'uso di aglio e pinoli al fine di ottenere un pesto leggero e gradito ai bambini)

Pasta al forno
Pasta, ragù di carne(maiale e vitellone),trito di carote, cipolla, sedano, aglio,olio extravergine d' oliva, pomodoro, mozzarella , besciamella preparata artigianalmente, parmigiano.

Risotto allo zafferano
Riso, brodo vegetale, burro, parmigiano, zafferano.

Pizza Margherita
Pasta per pizza, pomodori pelati, mozzarella, olio extravergine d'oliva.

PRIMI PIATTI IN BRODO

Minestra in brodo vegetale con pastina / riso
Pastina es.: stelline, brodo vegetale senza dado, parmigiano.

Minestra in brodo di carne con pastina / riso.
Pastina, brodo di carne, parmigiano

Minestrone di verdure e pasta / riso, senza legumi
Pasta corta, olio extravergine d'oliva, ortaggi misti(patate,carote,biete, cavolfiore,pomodori finocchi,sedano,cipolle,prezzemolo,)nel minestrone estivo sostituire finocchi e cavolfiore con zucchine e fagiolini

SOSTITUZIONI

Burro (menù invernale)

Asl Cagliari
Via Piero della Francesca, 1 09047 Selargius
c.f. e p. iva 02261430926
www.aslcagliari.it

Dipartimento di Prevenzione
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via S. Lucifero 77 Cagliari
Tel 070/6094809 Fax 070/6094800

Minestrone con legumi.
Come il precedente con aggiunta di legumi(ceci,fagioli,lenticchie)nel menu estivo possono essere utilizzati fagioli borlotti

Vellutata di verdura
Vellutata di carote: patate,carote ,olio extravergine d'oliva, acqua .A cottura ultimata frullare fino a ottenere una crema.
Vellutata di zucchine: patate, zucchine,olio extravergine d' oliva, acqua. A cottura ultimata frullare fino a ottenere una crema.

N.B. utilizzare a rotazione tutte le tipologie di pasta corta scegliendo anche in base al gradimento da parte dei bambini.

SECONDI PIATTI

CARNI

Pollo (petto, coscia), tacchino, vitellone (fettina, hamburger, polpettine) cucinati al forno, in umido (pizzaiola, con ortaggi, spezzatino con patate o carote). Eventualmente coniglio.

Petto o fesa di Tacchino / Petto o coscia di pollo al forno
Carne, olio d'oliva extravergine, erbe aromatiche (Rosmarino,timo)

Cotoletta di vitello impanata al forno
Carne, pane grattugiato, uovo

Fettina ai ferri
Carne (vitello, vitellone, Tacchino ,pollo) olio extravergine d' oliva

Hamburger alla griglia
Carne macinata, carote trite, aromi (prezzemolo, se graditi aglio e cipolla q.b.)

Polpette al sugo di pomodoro
Carne macinata, uovo, pane grattugiato ,prezzemolo parmigiano grattugiato, salsa di pomodoro.

Scaloppine alla pizzaiola o al limone
Carne, olio extravergine d' oliva pelati, capperi, origano, etc.

PESCI

Bastoncini di merluzzo al forno
Pesce, olio extravergine d'oliva, limone

Filetto di platessa al pomodoro o al limone
Pesce, olio d' oliva extravergine, pelati, aromi, limone

Sogliola impanata al forno

UOVA

Soufflè d'uovo :uovo,latte,parmigiano.

Frittata con verdure al forno
Uova,verdure fresche (zucchine, carote grattugiate, piselli, spinaci,bietole), parmigiano, eventualmente aromi se graditi (basilico, cipolle, origano,timo, maggiorana, prezzemolo) olio extravergine d' oliva

ALTRI SECONDI PIATTI

PROSCIUTTO CRUDO
Per classi elementari, medie e docenti (non materne)

PROSCIUTTO COTTO
Per le scuole materne

FORMAGGI (parmigiano,mozzarella ,dolce sardo,crescenza,ricotta,caciotta)

CONTORNI

Verdure crude ad insalata
Carote / finocchi / pomodori / lattuga / Romanella
Olio extravergine d' oliva, sale.

Verdure cotte lesse o al vapore (spinaci o biete,carote,fagiolini,zucchine)
Condite con olio extravergine d'oliva.

Patate al forno
Patate, olio extravergine d' oliva, rosmarino

Patate al verde
Patate, olio extravergine d' oliva, prezzemolo

Patate lesse o al vapore condite con olio extravergine d' oliva

Purè di patate
Patate, latte, burro, parmigiano, sale

Crocchette di patate al forno
Patate lesse,parmigiano, uovo, pane grattugiato,prezzemolo, olio extravergine d' oliva .

NB il sale va aggiunto con moderazione

FRUTTA: Pere, Mele, Banane,Arance, Clementine,Mandaranci, Kiwi, Nashi, Kaki -Mela, Melone, Anguria, Fragole, Uva, Pesca,Fichi, Susine,Albicocche

Macedonia di frutta fresca costituita da almeno quattro varieta' di frutta in proporzioni equivalenti:mela,pera,banane (il quarto frutto potra' variare in base alla stagione,es melone,kiwi,clementine, pesca ,fragole etc) .Limone e zucchero q.b.

PANE comune (rosette,banane,tartarughe)

DESSERT : * BUDINO, * CREME CARAMEL, GELATO AL LATTE (MENU' ESTIVO)

*preparazioni artigianali

ASLCagliari

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione

GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI PER I PASTI DELLE MENSE SCOLASTICHE

Le quantità sono orientative per persona e per pasto. Il peso è a crudo e al netto degli scarti. L'unità di misura è il grammo, se non diversamente specificato.

TIPO DI ALIMENTO	QUANTITA' IN GRAMMI PER FASCIA D'ETA'			
	3-5 aa	6-8 aa	8-10	>10 e doc.
Pasta per minestre asciutte	50 - 60	60- 70	70- 80	80- 90
Riso per minestre asciutte o risotti	50 - 60	60- 70	70- 80	80- 90
Farina di Mais (per polenta)	50 - 60	60- 70	70- 80	80- 90
Pastina per brodo vegetale o minestroni	20- 25	25- 30	30- 35	35- 40
Pasta lievitata per pizza	50- 60	60 -70	70-80	80- 90
lasagne	50-60	60-70	70-80	80-90
Semolino/Fregola per brodo vegetale o di carne	20- 25	25- 30	30- 35	35- 40
Patate – Razione per primi piatti	100- 150	150- 200	200- 250	250- 300
Patate- Razione per contorni	60- 80	100- 120	140- 160	180- 200
Patate- come ingrediente di minestroni	70	80	100	100
Patate- come ingrediente del brodo vegetale	20	30	40	50
Gnocchi di patate	100- 120	120- 140	140- 160	160- 180
Ravioli di ricotta	110-130	130-150	150-170	170- 200
Legumi : fagioli, ceci , etc. per minestre	20- 25	25- 30	35- 40	45- 50
Carni : pollo, tacchino, vitello, maiale Per bollito, arrosto, brasato, braciola,spezzatino	80	100	120	180
Prosciutto cotto / crudo	40	50	60	70
Macinato per polpette, hamburger	80	100	120	180
Macinato per ragù	20	30	40	50
Formaggi Razioni per secondi piatti				
Parmigiano	45	50	60	70
Formaggi dolci di latte vaccino	50	60	70	80
Mozzarella di latte vaccino	60	70	80	100
Ricotta di latte vaccino	70	80	100	120
Grattugiato per condimento	7	10	15	20
Pesci				
Bastoncini di merluzzo al forno : unità	2	3	4	5
Sogliola o platessa	95-100	100	110	120-130
merluzzo	95	100	110	120-130
Uova	1	1	1+ 1/2	2

Asl Cagliari
Via Piero della Francesca, 1 09047 Selargius
c.f. e p. iva 02261430926
www.aslcagliari.it

Dipartimento di Prevenzione
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via S. Lucifero 77 Cagliari
Tel 070/6094809 Fax 070/6094800

Come ingrediente delle polpette :	uova n° 4 per kg di carne
Oppure :	½ uovo ogni g. 150 di macinato

TIPO DI ALIMENTO	QUANTITA' IN GRAMMI PER FASCIA D'ETA' IN ANNI			
	3 - 5 aa	6 - 8 aa	8 - 10 aa	10 - 14 aa e docenti
Condimenti				
Olio extraverg. d'oliva : tutti i primi piatti	7	8	10	12
Tutti i piatti di carne	5	6	7	8
Insalate e verdure cotte	5	6	8	10
Burro : tutti i piatti	10	12	15	20
Ortaggi e Frutta				
Verdure per brodo, passati, minestre	Tot. 150	Tot. 185	Tot. 235	Tot. 270
Cipolla	25	30	35	40
Carota	20	25	30	35
Finocchi / zucchine	20	25	30	35
Cavoli / Fagiolini	15	20	25	30
Bietole	30	35	40	45
Sedani	10	10	15	15
Pelati	10	10	20	20
Patate	20	30	40	50
Verdure crude, miste di stagione	70	100	150	200
Frutta fresca, mista di stagione, edibile	120	150	180	250
Pane comune	50	60	70	80

PASTI MENSE SCOLASTICHE : MENU' SU CINQUE SETTIMANE PER LE STAGIONI PRIMAVERA-ESTATE

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4 ^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA
LUNEDÌ	Minestrone estivo Petto di pollo al limone Carote a Julienne Pane Pera	Pennette al pomodoro Bastoncini di merluzzo Insalata mista Pane Anguria o Kiwi	Pennette con le zucchine Polpette al forno Carote a julienne Pane Susine o Mela	Minestrone estivo Pollo arrosto Patate arrosto Pane Mela	Riso con carote Fettine di vitello ai ferri Insalata verde Pane Melone o Pesca
MARTEDÌ	Fusilli al pomodoro fresco Filetti di platessa panata al forno Insalata mista Pane Kiwi o Fichi	Minestrone estivo Roast beef Verdure grigliate o al vapore Pane Frutta di stagione (o Gelato)	Malloreddus al pomodoro Mozzarella Insalata verde Pane Pera o Albicocche	Riso alle verdure Bastoncini di merluzzo Pomodori Pane Fragole o pera	Vellutata di zucchine Bocconcini di tacchino con patate Pane Banana
MERCOLEDÌ	Riso con le zucchine Vitello alla pizzaiola Insalata verde Pane Pesca o Mela	Riso con olio extravergine d' oliva Frittata di verdure al forno Fagiolini lessi Pane Macedonia di frutta fresca	Gnocchi di patate al pomodoro Nasello olio e limone Fagiolini al vapore Pane Melone	Fusilli al ragù vegetale Fesa di tacchino ai ferri Insalata verde Pane Kiwi	Rigatoni al pomodoro fresco Platessa al forno Insalata mista Pane Mela
GIOVEDÌ	Conchiglie al tonno al naturale e olio extravergine d' oliva Mozzarella Pomodori Pane Macedonia di frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Cotoletta alla milanese al forno Crocchette di patate Pane Pera	Riso al pomodoro Hamburger Insalata mista Pane Pesca o Uva	Pennette al pesto Prosciutto cotto Fagiolini lessi Pane Macedonia di frutta fresca	Pizza Margherita Frittata di verdura al forno Carote Julienne Pane Anguria o Pera
VENERDÌ	Vellutata di carote o zucchine Fesa di tacchino ai ferri Insalata mista Pane Melone o Albicocche	Farfalle al pesto Merluzzo al pomodoro Insalata mista Pane Pesca o mela	Minestrone estivo Straccetti di vitello in umido Patate al prezzemolo Pane Banana	Farfalle al pomodoro Omelette Insalata verde Pane Pera	Pipette con olio extravergine e parmigiano Bastoncini di merluzzo Pomodori Pane Macedonia di frutta fresca
SABATO	Pizza Margherita Prosciutto cotto Fagiolini al vapore Pane Mela	Riso con le carote Mozzarella Pomodoro Pane Fragole	Conchiglie con verdure(broccoli) Formaggio Dolce Pomodori Pane Macedonia di frutta fresca	Passato di verdura con crostini Hamburger Carote julienne Pane Pesca o uva	Riso con spinaci Polpette al forno Insalata mista Pane Pera

OGNI GIORNO : ACQUA, EVENTUALMENTE DESSERT SE PREVISTO DAL CAPITOLATO D' APPALTO

PASTI MENSE SCOLASTICHE : MENU' SU CINQUE SETTIMANE PER LE STAGIONI AUTUNNO- INVERNO

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4 ^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA
LUNEDÌ	Farfalle al pomodoro Bastoncini di merluzzo Carote a julienne Pane Mela	Pipette con la ricotta Polpette al sugo Finocchi Pane Arancia	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino panata al forno Patate e carote al vapore Pane Mela	Risotto alla milanese Scaloppina di pollo al limone Insalata verde Pane Clementine	Minestrone di verdura con legumi Sogliola o platessa panata al forno Finocchi Pane Banana
MARTEDÌ	Brodo di carne di vitello con pastina o crostini Bocconcini di pollo in umido Patate lesse e pomodori Pane Pera	Farfalle al pomodoro con olio extravergine e parmigiano Pollo arrosto Insalata mista Pane Mela Golden	Riso con spinaci o con verdure di stagione Omelette col formaggio dolce Carote a julienne Pane Pera	Minestra di legumi misti Prosciutto cotto Crocchette di patate Pane Banana	Pipette al burro e parmigiano Fettina di vitello ai ferri Insalata mista Pane Clementine
MERCOLEDÌ	Malloreddus al ragù di carne Formaggio dolce sardo Insalata verde Pane Macedonia di frutta fresca	Passato di verdure Bocconcini vitello in umido Patate al forno Pane Pera	Gnocchi di patate al pomodoro Bastoncini di merluzzo Insalata mista Pane Mandarancio	Lumachine burro e parmigiano Uova al pomodoro finocchi Pane Kiwi	Riso al pomodoro Arista di maiale al forno Carote a Julienne Pane Mela
GIOVEDÌ	Risotto con la zucca Vitello in umido Finocchi Pane KaKi Mela	Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata mista Pane Clementine	Fusilli al pomodoro Petto di pollo ai ferri Finocchi Pane Macedonia di frutta fresca	Passato di verdura Spezzatino di vitello,con patate Pane Mela Fuji	Pastina in brodo di carne Polpette Patate arrosto Pane Arancia
VENERDÌ	Minestra di legumi Platessa dorata Patate lesse Pane Banana	Pasta e fagioli (anche frullata) Nasello lesso Carote a Julienne Pane Kiwi	Minestra di legumi misti Formaggio dolce Patate lesse Pane Nashi o mela	Pennette al pomodoro Merluzzo al verde o con olio e limone Insalata mista Pane Arancia	Ravioli di ricotta al pomodoro Soufflè d'uovo Insalata verde Pane Pera
SABATO	Pennette con cimette di cavolfiore Bocconcini di tacchino con carote Pane Mela	Risotto alla milanese Caciotta Spinaci Pane Banana	Polenta al sugo Polpettine (di vitello e maiale) Insalata mista Pane Kiwi	Rigatoni al pomodoro straccetti di vitello in umido carote al vapore Pane Pera	Tortiglioni al pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Pane Macedonia di frutta fresca

OGNI GIORNO : ACQUA, EVENTUALMENTE DESSERT SE PREVISTO DAL CAPITOLATO D' APPALTO