

## SACCHETTO VIVERI

Il sacchetto viveri, di cui al capitolo III - paragrafo 4 del Capitolato, deve avere la seguente composizione minima, ove esso sia da somministrarsi in luogo del pranzo:

- **200g di pane (da rispettare le prescrizioni sul pane di cui allegato II al C.T.);**
- **100g di formaggio fresco (tra gorgonzola, robiola, ecc.) o di mozzarella o di mozzarella di bufala o di formaggio stagionato (tra: provolone dolce, emmenthal, ecc.);**
- **150g di affettati (prosciutto crudo o fesa di tacchino o bresaola o salame “tipo milano”, ungherese o “tipo napoli”, prosciutto cotto); oppure 200g di tonno sott’olio; oppure 300g di carne in scatola. Vanno garantiti sacchetti alternati tra le 3 tipologie di generi producendone la metà con affettati e l’altra metà ripartita tra quelli con tonno sott’olio (tonno delle specie ammesse e di cui all’All. II) e quelli con carne in scatola;**
- **200g di frutta di stagione;**
- **n. 1 confezione da 50 cl. di acqua minerale;**
- **n. 3 tovagliolini di carta, n. 1 confezione di posateria in plastica e n. 1 sacchetto di plastica biodegradabile.**

Detto sacchetto che funge da pasto sostitutivo per pranzo e/o cena deve essere approntato il giorno stesso di previsto impiego (contenendo generi di facile alterabilità).

La Ditta avrà cura di garantire, che nella preparazione dei suddetti sacchetti e nella successiva somministrazione, siano rispettate tutte le norme del presente CT e quelle quivi richiamate con peculiare aderenza alla normativa igienico-sanitaria vigente.