MINISTERO DELLA DIFESA

DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO

E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE

PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE PASTI E PULIZIA LOCALI DI PERTINENZA PRESSO ENTI, DISTACCAMENTI E REPARTI DELLE FORZE ARMATE.

Edizione anno 2000 a cura di :

DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI
- I Reparto - 1^ Divisione -

INDICE

1. GENERALITA' pag. 1
1.1 RAPPRESENTANTE PER L'AMMINISTRAZIONE pag. 1
1.2 RAPPRESENTANTE PER L'APPALTATRICE pag. 1

2. PREPARAZIONE DEL VITTO pag. 1
2.1 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI pag. 2
2.2 GRAMMATURE PROCAPITE pag. 2
2.3 GARANZIE DI QUALITA' DEL SERVIZIO pag. 2
2.4 IGIENE DELLA PRODUZIONE pag. 2
2.4.1 Conservazione delle derrate pag. 3
2.4.2 Manipolazione e cottura pag. 3
2.4.3 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazioni pag. 3
2.4.4 Personale pag. 3
2.4.5 Capi di vestiario pag. 4

2.5 MENÙ pag. 4
2.6 CONDIMENTI pag. 5
2.7 ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI pag. 5

3. DISTRIBUZIONE A MEZZO SISTEMA "SELF SERVICE" pag. 5

4. OPERAZIONI DI PULIZIA E RIASSETTO DEI LOCALI pag. 6
4.1 DISPOSIZIONI GENERALI pag. 6
4.2 MODALITA' OPERATIVE pag. 6
4.2.1 Operazioni giornaliere: pag. 6
4.2.2 Operazioni settimanali: pag. 7
4.2.3 Operazioni mensili: pag. 7
4.2.4 Operazioni trimestrali: pag. 7

4.3 DIVIETI pag. 7
4.4 PULIZIE ESTERNE pag. 7
4.5 RIFIUTI pag. 7

5. ATTIVITA' DI CONTROLLO pag. 8
5.1 GENERALITA' pag. 8
5.1.1 Introduzione delle derrate pag. 8
5.1.2 Modalità di conservazione pag. 8
5.1.3 Preparazione del vitto pag. 9
5.1.4 Distribuzione pag. 9
5.1.5 Pulizia dei locali pag. 9
5.1.6 Andamento generale del servizio pag. 9
5.1.7 Campionatura giornaliera pag. 9-10

ANNESSI

Annesso A – Specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti
Annesso B - Grammature procapite
Annesso C - Limiti di contaminazione microbica
Annesso D – Specifiche tecniche per la veicolazione dei pasti

ANNESSO A

SPECIFICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI

SPECIFICHE TECNICHE
PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE PASTI E PULIZIA LOCALI DI PERTINENZA PRESSO ENTI, DISTACCAMENTI E REPARTI DELLE FORZE ARMATE.

1. GENERALITA'

Il servizio di preparazione e somministrazione pasti nonché pulizia dei locali di pertinenza (cucina, refettorio ed ogni altro spazio utilizzato per le operazioni connesse) presso gli EDR delle Forze Armate viene svolto secondo le modalità stabilite dall'Amministrazione appaltante (più avanti indicata come "A.D.") e riportate nella relativa lettera d'invito.

Sono inoltre stabiliti nella predetta lettera d'invito tutti gli adempimenti di carattere giuridico-amministrativo cui la ditta aggiudicataria (più avanti definita come "Appaltatrice") deve ottemperare.

Nelle presenti Specifiche Tecniche (più avanti definite come "S.T."), facenti parte integrante del contratto di appalto (più avanti definito come "contratto"), sono riportate tutte le prescrizioni di carattere tecnico riguardanti specificatamente le modalità di svolgimento dell'appalto (più avanti definito come "servizio").

Il servizio in questione si compone di :

- preparazione del vitto;
- distribuzione a mezzo di sistema "self service";
- operazioni di pulizia e riassetto locali;
- operazioni varie connesse.

1.1 RAPPRESENTANTE PER L'AMMINISTRAZIONE

Quale rappresentante dell'A.D. è prevista la figura dell'Ufficiale rappresentante l'A.D. che opererà sulla base della normativa interna di Forza Armata, (ILE "Istruzione per il Servizio Vettovagliamento" - Base 1998) per quanto applicabile in relazione alle particolarità proprie del servizio.

1.2 RAPPRESENTANTE PER L'APPALTATRICE

L'Appaltatrice dovrà indicare un proprio responsabile qualificato, onde intrattenere stretti contatti con il rappresentante dell'Amministrazione, affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti. Tale preposto deve essere reperibile in ogni momento dello svolgimento del servizio, in modo che nessuna operazione debba essere ritardata per effetto della sua indisponibilità. In caso di assenza l'Appaltatrice provvederà a nominare un suo sostituto dandone preventiva comunicazione all'A.D..

2. PREPARAZIONE DEL VITTO

Il pasto è suddiviso in tre componenti corrispondenti alla prima colazione, al pranzo e alla cena.
Le percentuali di incidenza dei suddetti componenti rispetto al valore globale (economico e nutrizionale) del vitto dovranno essere:

- 12% per la prima colazione;
- 50% per il primo pasto;
- 38% per la cena.

L'Appaltatrice, nella composizione del menù, dovrà tenere conto di tali percentuali.
Giornalmente dovrà essere proposto dall'Appaltatrice, secondo le modalità specificate nel prosieguo delle presenti C.T., un menù con le seguenti caratteristiche:

- Primo piatto caldo : almeno tre scelte di cui una dietetica;
- secondo piatto caldo : almeno due scelte più l'aggiunta di un piatto freddo;
- contorno : di stagione almeno due scelte;
- pane ;
- frutta di stagione: due scelte;
- bevande varie a scelta tra: acqua minerale gassata e naturale (lt.0,5 a pasto), birra (cl.33 a pasto), vino (cl.25 a pasto), bibite (coca-cola o simile, aranciata, ecc. con una spettanza di cl.33).

Lo stesso piatto (primo o secondo), di norma, non potrà ripetersi più di tre volte durante il programma quindicinale.
L'Appaltatrice, inoltre, dovrà tenere conto delle eventuali preferenze espresse dalla maggioranza dei commensali o rilevate dai consumi giornalieri.
I pasti dovranno essere preparati in conformità alle vigenti norme legislative e disposizioni sanitarie.

2.1 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti sono riportate in annesso A. Per tutti valgono le prescrizioni di legge.

2.2 GRAMMATURE PROCAPITE

La composizione delle principali pietanze è riportata in annesso B. Le ricette indicate non devono intendersi esaustive delle possibilità di composizione dei menù dovendo l'Appaltatrice inserire pietanze varie al fine di realizzare una adeguata varietà dei pasti così come indicato al precedente para 2.

2.3 GARANZIE DI QUALITA' DEL SERVIZIO

L'Appaltatrice dovrà acquisire dai suoi fornitori e rendere disponibili all'A.D., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti Leggi in materia, nonché prevedere la redazione di un apposito "manuale di qualità" da presentare a_____ di _____, non oltre, comunque, la data fissata per la formale stipulazione del contratto.
In particolare, l'Appaltatrice stessa è tenuta all'applicazione di tutte le norme, vigenti sul territorio nazionale, relative alle procedure di autocontrollo e controlli di qualità.

2.4 IGIENE DELLA PRODUZIONE

La conservazione degli alimenti, la manipolazione e cottura, la produzione e la distribuzione dei pasti dovranno rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti da qualsiasi

autorità emanate nonché garantire un contenimento della contaminazione microbica entro i valori indicati nelle tabelle di cui all'annesso C. Le linee di lavorazione dovranno essere predisposte in modo da evitare contaminazioni crociate.

2.4.1 Conservazione delle derrate

Generi alimentari di diversa natura (carni, pesce, salumi, formaggi, prodotti ortofrutticoli, ecc..) non preconfezionati dovranno essere conservati in strutture frigorifere distinte. Qualora, per ragioni infrastrutturali, ciò non sia possibile, potranno essere temporaneamente adottati opportuni accorgimenti volti ad impedire le contaminazioni crociate (idonee separazioni, uso di contenitori a chiusura ermetica, ecc..). I prodotti cotti da consumare freddi dovranno raggiungere la temperatura di conservazione e distribuzione (inferiore a 10°C) nel tempo massimo di 30 minuti attraverso l'ausilio di idonee attrezzature (abbattitori di temperatura). Tutti i prodotti alimentari dovranno essere conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologico-annonarie e nel rispetto dello norme igienico-sanitarie vigenti.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata se il contenuto non viene immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate dovrà avvenire solo mediante impiego di pellicola d'alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al DPR 23 agosto 1982, n.777.

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

2.4.2 Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e gastronomica. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

2.4.3 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutte le derrate congelate di grossa pezzatura, prima di essere sottoposte a cottura, dovranno essere scongelate con procedimento "lento", in apposite celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e 4°C; i congelati di piccole dimensioni, ed in particolar modo i surgelati, qualora la loro natura ed il tipo di preparazione gastronomica lo consentano, possono essere immessi direttamente nella fase di cottura;
- la lavorazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate;
- la carne trita dovrà essere preparata in giornata;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata, ove non già approvvigionato preconfezionato;
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- le fritture verranno effettuate nelle friggitrici e l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa;

- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione.

2.4.4 Personale

Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione. Ciò nonostante, l'A.D. si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatrice di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche riflettenti patologie incompatibili con il servizio. Non potrà avere smalto sulle unghie né indossare anelli e braccialetti durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione od in distribuzione. E', inoltre, obbligatorio l'uso di copricapo in modo da contenere completamente la capigliatura.

2.4.5 Capi di vestiario

L'Appaltatrice dovrà assicurare al personale - in tutti i settori d'impiego - idonei capi di vestiario, nonché eventuali capi speciali antinfortunistici secondo quanto previsto dalla legislazione vigente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione degli alimenti, la distribuzione ed i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42. In particolare, il personale dovrà essere dotato, a cura dell'Appaltatrice di:

uomini addetti alla sala mensa ed alla distribuzione:

- copricapo, giacca bianchi o di colore chiaro con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
- pantaloni neri , maglietta bianca e calzature antiscivolo con calze.

donne addette alla sala mensa ed alla distribuzione:

- cuffia e sopravveste di colore bianco o comunque chiaro, con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome ;
- calzature antiscivolo.

cuochi, aiuto cuochi ed addetti alla preparazione dei pasti:

- tenuta e copricapo bianchi o comunque di colore chiaro, con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
- calzature antiscivolo.

addetti al lavaggio stoviglie ed alle pulizie:

- sopravveste di colore chiaro (tuta o camice) con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
- calzature antiscivolo.

L'Appaltatrice ha la facoltà di adottare capi di vestiario di altro colore rispetto a quelli indicati purchè consentano l'identificazione visiva delle diverse aree di impiego del personale.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quei capi ritenuti, a suo insindacabile giudizio, non rispondenti al decoro e/o all'uso.

2.5 MENÙ

Il menù dovrà essere concordato con l'Ufficiale rappresentante l'A.D., avere periodicità quindicinale ed essere riportato su apposito manifesto da apporre all'entrata di ogni refettorio in modo da poter essere ben visibile ai commensali.
E' consentito, solo in via temporanea ed eccezionale, apportare variazioni al menù concordato. Ciò può verificarsi a causa di:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la confezione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause indipendenti dalla volontà dell'Appaltatrice quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, del gas e/o dell'erogazione dell'acqua;
- avaria della catena di conservazione dei prodotti deperibili.

Il menù dovrà essere compilato tenendo presenti gli elementi dietetici (apporto calorico, bilanciamento dei principi nutritivi) calcolati sulla base dell'attività media svolta dai consumatori. A tal fine, l'Ufficiale in rappresentanza dell'A.D., parteciperà alla redazione del menù quindicinale ricorrendo anche alla consulenza dell'Ufficiale Medico.
L'Appaltatrice, utilizzando un campione rappresentativo di commensali, si impegna altresì a svolgere un programma di accertamento periodico del livello di gradimento del servizio, al fine di individuare ulteriori condizioni e soluzioni migliorative.

2.6 CONDIMENTI

Sia per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, sia per le pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovranno impiegare esclusivamente i generi indicati, aventi le caratteristiche tecniche e merceologiche in annesso A
L'appaltatrice dovrà rendere disponibili per i commensali formaggio da raspa, salse (ketchup, maionese, senape, ecc..) sale, pepe ed altre spezie, aceto, olio e stuzzicadenti in confezione originale monodose.

2.7 ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

I flussi di utenza avverranno tutti i giorni della settimana.
Il numero dei pasti da confezionare sarà comunicato:

- entro le ore 09.00 per il pranzo;
- entro le ore 14.00 per la cena e la prima colazione del giorno successivo.

La suddetta prenotazione si intende effettuata solo ai fini organizzativi e non costituisce titolo per il pagamento delle prestazioni.
Gli orari di distribuzione dei pasti saranno concordati con l'Ente presso cui il servizio è istituito e terranno conto di eventuali particolari esigenze connesse con l'attività dell'Ente stesso.
Tali orari, comunque, potranno variare entro i seguenti limiti temporali :

- dalle ore _____alle ore_____ per la prima colazione ;
- dalle ore _____alle ore_____ per il pranzo ;
- dalle ore _____alle ore_____ per la cena.

3. DISTRIBUZIONE A MEZZO SISTEMA "SELF SERVICE"

Col termine "distribuzione" s'intendono tutte le operazioni di trasporto degli alimenti dai locali di produzione a quelli di consumo, il mantenimento dei prodotti in attesa e lo scodellamento vero e proprio.

L'Appaltatrice dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità prefissate.
Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia da qualsiasi autorità emanate, i principi di base dell'attività consistono nel:

- mantenere caratteristiche organolettiche ottimali;

- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;

A tal fine, valgono le seguenti norme:

- gli alimenti cotti da consumare caldi, durante la movimentazione e la distribuzione, devono essere mantenuti a temperature pari o superiori a 65°C "a core";
- gli alimenti cotti da consumare freddi, devono essere portati a temperature inferiori a +10°C " a core" nel più breve tempo possibile (con l'ausilio di idonee attrezzature), tale temperatura deve essere mantenuta anche durante la movimentazione e la distribuzione;
- durante la distribuzione, il personale addetto deve indossare la divisa prescritta;
- il personale durante il servizio non deve indossare anelli e bracciali;
- la divisa deve essere pulita e ad uso esclusivo per il servizio;
- i prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni;
- il tempo massimo di servizio deve essere, comunque, minore di 30 minuti, dal momento di ogni caricamento dei contenitori sui lineari.

La ditta provvederà ad assicurare, per ogni vassoio, un coprivassoio e due tovaglioli di carta a doppio velo.

4. OPERAZIONI DI PULIZIA E RIASSETTO DEI LOCALI

4.1 DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i locali di stoccaggio, preparazione, cottura e nelle sale di distribuzione e consumazione del pasto saranno regolamentati da un adeguato e dettagliato "PIANO DI SANIFICAZIONE" comprensivo delle relative tabelle "Tecnico-Merceologiche dei detersivi e dei disinfettanti", che la ditta Appaltatrice produrrà all'Amministrazione. Tutti i prodotti di pulizia che la ditta Appaltatrice intenderà utilizzare dovranno essere supportati da schede tecniche di sicurezza.
Ove disponibili, saranno da preferire prodotti eco-compatibili.
Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di produzione e distribuzione.
Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo dovrà essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione. L'Amministrazione si riserva di effettuare, tramite i propri organi sanitari, la valutazione dell'efficacia del piano di sanificazione impiegato attraverso le metodiche ritenute più opportune. I detergenti ed i disinfettanti utilizzati dovranno essere rispondenti alla normativa vigente.

4.2 MODALITA' OPERATIVE

Al termine delle operazioni di confezionamento e distribuzione dei pasti, nonché ogni qualvolta se ne presenti la necessità, tutte le attrezzature ed i locali dovranno essere detersi e disinfettati come previsto nel "piano di sanificazione". In particolare:

4.2.1 Operazioni giornaliere:

- sanificazione di tutti i settori adibiti alle lavorazioni ed alla distribuzione e delle relative attrezzature ed utensili (da effettuarsi al termine di ogni ciclo lavorativo);
- rimozione dei rifiuti e relativa pulizia dei cestini (al termine di ogni ciclo di lavorazione);
- spazzatura di tutti i pavimenti e successivo lavaggio con aggiunta nell'acqua di idonei prodotti detergenti e disinfettanti;
- pulizia di tutti i mobili e degli arredi esistenti;
- pulizia con battitura e/o aspirazione elettromeccanica di eventuali zerbini;
- lavaggio, disinfezione e deodorazione di tutti gli impianti igienici e delle parti in maiolica di bagni e docce;
- pulizia degli specchi;
- rifornimento della carta igienica;
- lavaggio, con eliminazione delle eventuali incrostazioni e successiva lucidatura delle rubinetterie;
- pulizia e disinfezione degli apparecchi telefonici ed eventuali interfonici.

4.2.2 Operazioni settimanali:

- controllo ed eventuali sostituzioni di parti deteriorate;
- pulizia delle pareti;
- pulizia degli infissi delle finestre e porte;
- pulizia degli apparecchi di illuminazione;
- pulizia e disinfezione degli interruttori a muro;
- sanificazione di tutte le strutture frigorifere;
- decalcificazione e disinfezione delle lavastoviglie;
- pulizia dei filtri delle cappe di aspirazione;
- spurgo e disinfezione dei pozzetti di scarico.

4.2.3 Operazioni quindicinali:

- lavaggio delle porte;
- lavaggio delle serrande;
- pulizia di termoconvettori, caloriferi e apparecchi di condizionamento;
- lavaggio delle sedie con appositi prodotti detergenti.

4.2.4 Operazioni mensili:

- pulizia dei pavimenti con idonei mezzi meccanici e successiva eventuale applicazione di sigillanti e ripristino della ceratura;
- pulizia dei soffitti;
- lucidatura delle mostre delle porte, delle maniglie e delle scritte;

4.2.5 Operazioni semestrali (e ogni qualvolta ritenuto necessario):

- derattizzazione e disinfestazione con sistemi idonei.

4.3 DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione.
I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito ed in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta.
Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.
Il personale che effettua pulizia o lavaggio dovrà indossare indumento di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti.

4.4 PULIZIE ESTERNE

Le pulizie delle aree immediatamente esterne di pertinenza dei locali di produzione (entro il limite di m.5) saranno a carico dell'Appaltatrice, che dovrà avere cura di mantenere dette aree costantemente pulite.

4.5 RIFIUTI

I rifiuti solidi dovranno essere raccolti in sacchi di plastica secondo la normativa in vigore e convogliati, subito dopo la preparazione dei pasti e la pulizia ed il riassetto dei locali di pertinenza, negli appositi contenitori.
E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (canali di scarico, lavandini, ecc...).

5. ATTIVITA' DI CONTROLLO

5.1 GENERALITA'

L'attività di controllo posta in essere dall'Amministrazione sarà ispirata ai criteri fissati dal D.Lgs. 3 marzo 1993, n. 123 e riguarderà le seguenti "aree di interesse" :

- introduzione delle derrate;
- modalità di conservazione;
- lavorazione delle materie prime e preparazione del vitto;
- distribuzione;
- smaltimento dei rifiuti alimentari;
- pulizia dei locali;
- andamento generale del servizio.

Tutti i controlli saranno effettuati da:

- apposita commissione (più avanti indicata come "Commissione") all'uopo nominata dal Comandante dell'Ente di cui deve far parte l'Ufficiale rappresentante dell'A.D., l'Ufficiale Medico o Veterinario ed altro Ufficiale. Tale Commissione sarà coadiuvata da apposita Commissione permanente di controllo, così come regolamentata dalla Forza Armata;
- organi sanitari e veterinari competenti per territorio.

L'attività deve mirare all'accertamento della perfetta ed uniforme osservanza delle presenti C.T., nonché di ogni altra disposizione legislativa in materia. Tutti i controlli posti in essere dall'Amministrazione devono intendersi indipendenti da qualsiasi altra forma di "controllo di qualità" e/o "autocontrollo" effettuati dall'Appaltatrice anche in esecuzione delle presenti C.T.
L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire e/o fare eseguire tutti quei controlli che dovesse ritenere opportuni per il regolare svolgimento del servizio.

5.1.1 Introduzione delle derrate

La Commissione provvederà saltuariamente e, comunque, con cadenza almeno settimanale, all'effettuazione di apposito collaudo delle derrate approvvigionate dall'Appaltatrice. In caso di rifiuto totale o parziale, l'Appaltatrice potrà richiedere un secondo collaudo a cui provvederà il Capo dei Servizi di Commissariato competente per territorio con l'ausilio di altro Ufficiale. In caso di conferma di rifiuto l'Appaltatrice dovrà provvedere alla sostituzione totale della partita. Tutte le operazioni di cui sopra dovranno essere oggetto di verbale da conservarsi in apposita raccolta.

5.1.2 Modalità di conservazione

L'Amministrazione provvederà al controllo costante del funzionamento delle strutture adibite alla conservazione delle derrate, agendo tempestivamente per la rimozione di tutte le cause che impediscono un ottimale funzionamento delle predette. La Commissione, inoltre, provvederà ad effettuare tutti i controlli ritenuti necessari per l'accertamento dell'applicazione delle procedure stabilite per la corretta conservazione degli alimenti.

5.1.3 Preparazione del vitto

La commissione provvederà, ogni qual volta ritenuto necessario, al prelievo di campioni di piatti pronti per il successivo invio alle analisi di laboratorio. Gli alimenti non dovranno contenere contaminazioni microbiche superiori ai valori riportati nelle tabelle in annesso C.

5.1.4 Distribuzione

Il controllo dell'attività avverrà giornalmente a cura dell'Ufficiale in rappresentanza dell'A.D. il quale constaterà il regolare svolgimento delle operazioni con particolare riferimento a:

- tempi di completamento;
- vestiario del personale preposto;
- rispetto delle prescrizioni igienico - sanitarie riportate al punto 3 delle presenti C.T..

5.1.5 Pulizia dei locali

Il controllo dell'attività avrà lo scopo di accertare il rispetto delle prescrizioni contenute nel punto 4 delle presenti C.T. Avverrà sulla base di un "programma di controllo" redatto trimestralmente e comprendente tutti gli accertamenti che la Commissione riterrà opportuno eseguire.

5.1.6 Andamento generale del servizio

La commissione, con cadenza almeno mensile, provvederà ad effettuare il controllo relativo ad un'intera giornata evidenziando, in apposito verbale, le eventuali manchevolezze riscontrate relativamente alle singole fasi del servizio. Detti verbali, conservati

in apposita raccolta, dovranno essere inviati all'Ente Esecutore del contratto per le determinazioni di merito.

5.1.7. Campionatura giornaliera

Al fine di consentire l'effettuazione delle indispensabili indagini di laboratorio, in caso si verifichino sindromi collettive di sospetta origine alimentare, l'Appaltatrice dovrà conservare per 4 giorni, in un apposito armadio frigorifero a temperatura non superiore a - 18°C, una campionatura di tutte le pietanze distribuite nella giornata. Le operazioni di campionamento dovranno essere eseguite da personale appositamente designato dall'Appaltatrice che, sulla linea di distribuzione e nella fase terminale del periodo di tempo previsto per ogni pasto, preleverà tre campioni di ciascuna pietanza, costituiti ognuno da una porzione; ogni campione dovrà essere posto in un contenitore sterile, contrassegnato con i necessari elementi di identificazione. Tutti i campioni relativi al pasto considerato dovranno essere inseriti in un unico contenitore chiuso, sigillato e munito di cartellino di identificazione firmato dai rappresentanti dell'Appaltatrice e dell'A.D.

Le operazioni di campionamento dovranno essere effettuate sotto il controllo di un rappresentante dell'A.D.

SPECIFICHE TECNICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI PRODOTTI DA FORNIRE

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere, le seguenti prescrizioni tecniche emanate dalla Direzione Generale del Commissariato e dei Servizi Generali. Esse devono intendersi valide limitatamente alle indicazioni di carattere tecnico riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche dei generi con l'esclusione, quindi, delle prescrizioni sugli imballi primari e secondari che dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi.
Per i generi alimentari non ricompresi nel sotto riportato elenco, valgono le disposizioni di legge.

- **ACQUA MINERALE**
  Minerale naturale in confezioni tetrapack;
  Minerale con aggiunta di anidride carbonica.
  S.T. 270/U.I./VIV –1/1/648/COM del 23.02.2000
- **AGNELLO**
  Animali lattanti normalmente macellati tra 20 e 50 gg. di vita. Le carni devono essere tenere di colore bianco roseo, con fibra molto fine di odore e sapore gradevoli, di consistenza molle e cedevole. I tessuti adiposi e sottocutanei debbono essere molto scarsi.

- **BIRRA**
  S.T. 271/V.I./VIV diramate con dispaccio n. 1/1/714/COM del 25/02/2000 .

- **BISCOTTO DOLCE**
  S.T. n. 261/INT diramate con dispaccio n. 1/1/3511/COM del 24/09/1999.

- **BRIOCHES**
  Sono a base di farina, burro e lievito di birra freschissimo. Sono cotte in forno (talvolta in appositi stampini) e si presentano morbide, leggere e saporite.

- **CACAO IN POLVERE**
  S.T. n. 278/U.I./VIV –1/1/2626/COM del 30/06/2000.

- **CAFFE' TOSTATO SCATOLATO IN GRANI SOTTOVUOTO**
  S.T. n. 257/INT diramate con dispaccio n. 1/1/1052 del 23/03/1999.

- **CARNE BOVINA CONGELATA IN TAGLI ANATOMICI PROVENIENTI DAL QUARTO POSTERIORE**
  S.T. n. 284/U.I./VIV –1/1/3515/COM dell'11.09.2000.

- **CARNE BOVINA CONGELATA IN QUARTI INTERI**
  S.T. n. 282/U.I./VIV- 1/1/3511/COM dell' 11.09.2000.

- **CARRE' (O LOMBATA) CON OSSO, CONGELATO, DI MAIALE**

S.T. n. 283/U.I./VIV- 1/1/3510/COM dell'11.09.2000.

- **CARNI AVICOLE ED UOVA**

Pollame

Si intendono gli animali allevati a terra o in batteria, alimentati con cereali e mangimi integrati e macellati in ottimo stato di nutrizione e salute; di età non inferiore alle otto settimane, con macellazione non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore, seguita da un raffreddamento istantaneo in tunnel. Peso morto compreso tra 900-1.200 gr., preparati a busto e completamente eviscerati. Tipologia dei tagli anatomici commercializzati: busto, coscia, coscia/sottocoscia, petto disossato, etc.. La carne deve essere di colore rosato-giallo paglierino, consistente, molto tenera, priva di infiltrazioni adipose, con pelle morbida e liscia, cartilagine sternale flessibile.

Tacchino

Si intende l'animale maschio e femmina allevato a terra o in batteria, alimentato con cereali e mangimi integrati e macellato in ottimo stato di nutrizione e salute. Tipologia dei tagli anatomici commercializzarti: busto, coscia, coscia/sottocoscia, petto disossato, ossibuchi. La carne deve essere di colore rosato giallo paglierino, consistente, molto tenera, priva di infiltrazioni adipose, con pelle morbida e liscia, cartilagine sternale flessibile.

Uova

Le uova devono essere fornite con la seguente classificazione:

- ♦ categoria di qualità "A" e per tanto devono avere le caratteristiche previste dal regolamento CEE nr. 2772/75, non devono aver subito trattamento di conservazione, né essere state refrigerate; sono calibrate di 55/60 g. standard;
- ♦ data di confezionamento anteriore di max. gg. 5;
- ♦ devono avere guscio integro, camera d'aria con altezza non inferiore a 6 millimetri, immobile, albume chiaro liquido, denso, tuorlo ben trattenuto.

- **CIOCCOLATO AL LATTE**

S.T. n 240/INT diramate con dispaccio n. 1/10132 del 11/03/1998.

- **CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE**

S.T. n 240/INT diramate con dispaccio n. 1/10132 del 11/03/1998 .

- **CONCENTRATO DI POMODORO (DOPPIO O TRIPLO)**

S.T. n. 252/INT diramate con dispaccio n. 1/1/552 del 15/02/1999.

- **CONFETTURA IN CONFEZIONI MINIPAK**

S.T. n. 255/INT diramate con dispaccio n 1/1/1050 del 23/03/1999.

- **CONIGLIO**

Dovranno essere di prima qualità di produzione nazionale ed avere carne bianca priva di arrossamenti di qualsiasi origine; dovranno inoltre essere giovani, ben nutriti, senza pelle, completamente sventrati, con fegato, cuore e testa, di età non superiore ad un anno e privi di zampette. La macellazione dovrà essere avvenuta non oltre i cinque giorni precedenti alla consegna. Fra la macellazione e la consegna dovranno essere conservati a temperatura di refrigerazione compresa tra +1 grado C. e +4 gradi C. Non sarà consentito in modo assoluto alcun processo di congelazione.

- **FARAONA**
  Da 0,900 a 1,100 Kg..

- **FARINA**
  S.T. simbolo 25 diramate con dispaccio n 1/10448 del 14/10/1967 e successive aggiunte e varianti.

- **FILETTI DI SGOMBRO SOTT'OLIO IN SCATOLA**
  S.T. 307 UI VIV diramate con dispaccio n 1/1/4494 del 04/12/2000 e successive aggiunte e varianti.

- **FORMAGGIO A SOTTILETTE**
  E' a pasta sottilissima di colore giallo paglierino, trattato a "nastro" e tagliato in forma quadrata. Deve essere di gusto dolce e gradevole, senza crosta ad alto tenore di grasso e facilmente fondibile. E' conservato in buste / pacchetto (sottovuoto) di film termosaldabile del peso di grammi 100-200.

- **FORMAGGINI**
  Dovranno provenire dalla lavorazione e fusione di vari tipi di formaggio; devono essere sottoposti a sterilizzazione secondo le vigenti disposizioni di legge. Confezionate in scatole da n. 2 porzioni per complessivo peso netto di gr. 60 circa. All'analisi chimica dovrà risultare grasso sulla sostanza secca per non meno del 42%.

- **FORMAGGI DA TAVOLA**
  A pasta pressata
  S.T.296 UI VIV diramate con dispaccio n1/1/4229 del 13/11/2000 e successive aggiunte e varianti.

Asiago
S.T. 287/U.I./VIV- 1/1/3514/COM dell'11.09.2000.

Fontina
S.T. 289/U.I./VIV-1/1/3604/COM del 18.09.2000.

Fontal
S.T. 305 UI VIV diramate con dispaccio n.1/1/4428 del 28/11/2000 e successive aggiunte e varianti.

Grana padano da tavola
S.T. 293 UI VIV diramate con dispaccio n.1/1/4226 del 13/11/2000 e successive aggiunte e varianti.

Gruyère
S.T. 92/INT diramate con dispaccio n.1/10421 del 30/06/1977 e successive aggiunte e varianti.

Provolone Valpadana
S.T. 259/INT diramate con dispaccio n.1/1/2476/COM del 18/06/1999.

Ragusano da grattugia e da tavola
S.T. 286/U.I./VIV-1/1/3513/COM dell'11.09.2000.

Sbrinz da tavola

S.T. 290/U.I./VIV-1/1/3605/COM del 18/09/2000.

Pecorino romano da grattugia e da tavola
S.T. 285/U.I./VIV- 1/1/3512/COM dell'11.09.2000.

- **FORMAGGIO GRANA PADANO DA RASPA**
  S.T. n. 254/INT diramate con dispaccio n.1/1/0930 del 16/03/1999.

- **FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO DA RASPA**
  S.T. n. 253/INT diramate con dispaccio n.1/1/769/COM del 08/03/1999.

- **FRUTTA E VERDURE FRESCHE**
  S.T. 281/U.I./VIV- 1/1/3261/COM del 04/08/2000.

- **GELATI**
  Sono a base di latte, uova, panna, zucchero, succhi di frutta, cioccolata, portati a congelamento in modo da farli diventare di una pasta consistente ed omogenea ma senza ghiaccioli. I gelati devono essere di marca nota in commercio, del tipo confezionato, di facile distribuzione e del peso da gr. 50 a gr. 100. L'appaltatrice dovrà curare la conservazione del prodotto in attesa della distribuzione.

- **GNOCCHI**
  Il prodotto deve essere confezionato con farina "00" o granito, con almeno il 30% di patata. Il prodotto deve avere ottime caratteristiche di cottura, non ammassarsi, né sfaldarsi a seguito di questa.

- **LATTE CONCENTRATO ZUCCHERATO**
  S.T. n. 292 UI VIV diramate con dispaccio n.1/1/4225 del 1/1/4225 del 13/11/2000 e successive aggiunte e varianti.

- **LATTE INTERO PASTORIZZATO O PASTORIZZATO ED OMOGENIZZATO**
  S.T. 291 UI VIV diramate con dispaccio n.1/1/4224 del 13/11/2000 e successive aggiunte e varianti.

- **LEGUMI SECCHI**
- fagioli borlotti: S.T. 248/INT diramate con dispaccio n.1/1/446 del 08/02/1999.
- fagioli cannellini:S.T. 249/INT diramate con dispaccio n.1/1/447 del 08/02/1999
- ceci: S.T. 246/INT diramate con dispaccio n.1/1/444 del 08/02/1999
- lenticchie: S.T. 247/INT diramate con dispaccio n. 1/1/445 del 08/02/1999.

- **MORTADELLA**
  Deve essere di puro suino, magra ben prosciugata, compatta al taglio; il prodotto deve provenire da carne magra di prima qualità e la quantità di grasso in lardelli non deve superare il 25% senza polifosfati.

- **MOZZARELLA O FIOR DI LATTE**
  Deve provenire da latte vaccino, avere sapore ed odore gradevole, caratteristici, senza gusto amaro ed anomalo dovuto ad irrancidimento od altro e deve essere in ottimo stato di conservazione. Il grasso, riferito alla sostanza secca, non deve essere inferiore al 44%. La quantità in acqua deve

essere contenuta entro i limiti necessari per una buona tecnica di lavorazione e non potrà superare comunque il 61%, mentre il contenuto in proteine non dovrà risultare inferiore al 17%. I singoli pezzi avvolti in confezioni per latticini freschi ed immessi in un liquido di governo devono risultare interi e compatti. E' richiesta la data di confezionamento.

- **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**
  S.T. n. 265/V.I./VIV diramate con dispaccio n. 1/1/0501/COM del 15/02/2000.

- **OLIO DI SEMI DI ARACHIDE**
  S.T. n. 245/INT diramate con disp. n. 1/1/0328 del 01/02/1999.

- **OLIO DI SEMI DI GIRASOLE**
  S.T. n. 277/U.I./VIV-1/1/2205/COM del 01.06.2000.

- **PANDORO**
  E' prodotto con fior di farina, zucchero, burro, uova e lievito di birra. Si presenta soffice e leggero a forma alta a grandi costole dritte disposte secondo il disegno di una stella ad otto punte, cosparso di zucchero vanigliato.

- **PANE**
  S.T. 227/INT diramate con dispaccio n. 1/10093 del 26/05/1997.

- **PANETTONE**
  Deve essere prodotto con farina tipo "00", burro, tuorlo d'uovo, zucchero, lievito, con l'aggiunta di altri ingredienti (uova passa, pinoli, frutta candita, ecc.). Possono essere di forma e grandezza varia tra gr. 300 - 500 - 750 - 1.000.

- **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
  S.T. 299 UI VIV diramate con dispaccio n.1/1/4254 del 14/11/2000 e successive aggiunte e varianti.

- **PASTICCERIA FRESCA**
  Generalmente è prodotta con farine, fecole, grassi, latte, uova, panna, zucchero, cioccolato, mandorle, frutta essiccata e candita oltre a caffè, liquori, aromi e coloranti. Questi componenti possono essere variamente combinati, in miscele di massa, in strati vari, semisolidi, in una varietà di tipi. Le paste fresche non debbono contenere creme, ma possono essere inzuppate, farcite con marmellata, lucidate e spolverate di zucchero, ricoperte con pasta di mandorle o di cioccolato. Possono essere decorate con filetti di frutta candita o guarnite con fregi, grani di caffè ecc.. Il peso di ogni pasta può variare tra i gr. 35 e gr. 50.

- **PISELLI AL NATURALE IN SCATOLA**
  S.T. n. 250/INT diramate con dispaccio n.1/1/448 del 08/02/1999.

- **PESCE FRESCO**
  Deve avere rigidità cadaverica presente o in via di esaurimento, corpo rigido ed arcuato, odore salso tenue e gradito, aspetto generale fra il brillante ed il vivo, consistenza soda, occhio fra il vivo ed il vitreo, colorito delle branchie tra il rosso bordeaux ed il rosso porpora, pelle unita, tesa e ben colorata, carni solide, bianche o rosee con riflessi madreperlacei. Sono esclusi i pesci in stato di incipiente alterazione, quelli uccisi con sostanze narcotiche od altrimenti nocive, o pescati in acque pantanose, quelli trattati con sostanze coloranti allo scopo di fare apparire freschi i pesci in

stato di incipiente alterazione.

- **PESCE SCATOLATO (TONNIDI) ALL'OLIO DI OLIVA**
  S.T. n. 242/INT diramate con dispaccio n. 1/1/2005 del 23/12/1998.

- **POMODORI PELATI**
  S.T. n. 251/INT diramate con dispaccio n. 1/1/551 del 15/02/1999.

- **PRODOTTI ITTICI SURGELATI E CONGELATI**
  I prodotti ittici surgelati e congelati devono corrispondere alla normativa vigente in materia per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario ed il confezionamento. Le singole confezioni devono assicurare durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:
  - ♦ mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
  - ♦ proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedire la disidratazione.

  Le confezioni devono essere quelle originali, sigillate dal produttore in modo da garantire l'autenticità del prodotto contenuto così che non sia possibile la manomissione della confezione senza che la stessa risulti alterata. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento, i filetti ed i tranci non devono presentare grumi di sangue o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, parti distaccate etc..

- **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**
  S.T. 281/U.I./VIV- 1/1/3261/COM del 04.08.2000.

- **PROSCIUTTO COTTO (SENZA POLIFOSFATI)**
  Di coscio in formato rotondo, di prima qualità intero od affettato, deve provenire da suini maturi ed essere ottenuto mediante disossamento, trattamento con salamoia e successiva cottura entro speciali forme metalliche. Deve, inoltre, essere magro, ben prosciugato e sgrassato, non acquoso, compatto al taglio, con colorito roseo.

- **PROSCIUTTO CRUDO**
  Il prodotto intero disossato deve portare impresso il marchio del consorzio e relativa bollatura a fuoco recante la dizione "visto sanitario" del comune dove avviene la stagionatura. Deve essere magro, di colorito tra il rosa ed il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non eccessivamente salata, di sapore delicato e dolce. Saranno esclusi i prosciutti che, a causa dell'incompleta stagionatura, presenteranno carni poco consistenti e di colorito chiare.

- **RICOTTA**
  Deve provenire dal latte intero di pecora e di vacca. Deve essere di colore bianco naturale non paglierino. La pasta si deve presentare morbida, fine e non granulosa, di gusto e sapore dolce caratteristico, non acidula. Deve essere in possesso dei requisiti previsti dalle vigenti norme igenico sanitarie.

- **RISO**
  S.T. n. 263/U.I./VIV diramate con dispaccio n.1/1/0347/COM del 04/02/2000.

- **RISO FINO PARBOILED**
  S.T. n. 264/U.I./VIV diramate con dispaccio n. 1/1/500/COM del 15/02/2000.

- **SALUMI STAGIONATI**
  Devono essere muniti di bollo metallico con impresso il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione nonché le lettere iniziali della specie o delle specie animali le cui carni entrano a costituire l'insaccato. La forma, le dimensioni ed il sistema di lavorazione devono corrispondere all'uso tradizionale, con tutte le caratteristiche proprie del prodotto di prima qualità. L'insaccato deve essere consistente, non eccessivamente grasso e di normale grado di stagionatura (minimo due mesi); deve, inoltre, risultare privo di parti tendinee e cartilaginee; Il sale e le droghe devono risultare in giusta proporzione in modo da conferire odore e sapore gradevoli. L'involucro esterno deve risultare in buono stato, non presentare marcescenza, né risultare staccato dal contenuto.

- **SARDINE SOTT'OLIO IN SCATOLA**
  S.T. 308 UI VIV diramate con dispaccio n. 1/1/4496 del 4/12/2000 e successive aggiunte e varianti.

- **SCAMORZA**
  E' un latticino analogo alla mozzarella di tipo crudo od a coagulo ad acidità naturale ed a maturazione rapida. Deve essere prodotto con latte misto di vacca e capra ed è in forma ad orcio. Deve essere in possesso dei requisiti previsti dalle vigenti norme igenico-sanitarie.

- **SCATOLETTE DI CARNE da gr. 220**
  S.T. n. 243/INT diramate con dispaccio n. 1/1/0114 del 14/01/1999.

- **SCATOLETTE DI CARNE BOVINA GR. 142**
  S.T. n. 272/U.I./VIV-1/1/1253/COM del 30.03.2000.

- **TORTELLINI, AGNOLOTTI, RAVIOLI DI RICOTTA E/O SPINACI, CANNELLONI**
  I prodotti devono essere confezionati con sfoglia che deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro contenente circa 200 grammi di uova per chilogrammo di semola. Il ripieno deve essere composto dal 30% di prosciutto crudo o di mortadella SB, da almeno il 35% di carne bovina cotta di buona qualità, dal 24% massimo di grissino, dal 5% di parmigiano, dal 5% di prosciutto cotto e da aromi naturali quanto basta. La percentuale di ripieno così composto non deve essere, in peso, inferiore al 38% del peso totale di ciascun prodotto. L'impasto dei ravioli deve essere composto prevalentemente da ricotta e spinaci nelle debite proporzioni, oltre al sale e alla noce moscata. I prodotti non devono contenere conservanti o additivi di qualsiasi genere e devono, inoltre, essere il risultato di produzione effettuata nella stessa giornata della consegna (cioè, entro le 24 ore antecendenti alla consegna del prodotto). L'acidità della sfoglia non deve superare il limite di gradi 6° C.. I prodotti devono avere ottime caratteristiche di cottura.

- **VINO**
  S.T. 302 UI VIV diramate con dispaccio n. 1/1/4425 del 28/11/2000 e successive aggiunte e varianti.

- **YOGURT**
  Dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato omogeneizzato. Lo yogurt bianco dovrà avere sapore acidulo. In confezioni da gr. 125.

ANNESSO B

GRAMMATURE PROCAPITE

MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DI COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI
1 Reparto - 1^ Divisione

INDICE DELLE GRAMMATURE MEDIE DEGLI INGREDIENTI COMPONENTI LE PIETANZE PRINCIPALI

I PIATTI

A) MINESTRE

1. Minestra di pasta e fagioli alla casalinga

- pasta	g. 60
- fagioli	g. 60
- pelati	g. 20
- olio	g. 10
- cipolla	g. 5
- sedano (coste)	g. 5
- aglio - prezzemolo - basilico - s/p	q.b.

2. Minestra di pasta e ceci

- pasta corta	g. 50
- ceci	g. 60
- pelati	g. 10
- olio	g. 12
- aglio - acciughe - rosmarino - s/p	q.b.

3. Minestra di pasta (o riso) e fagioli

- pasta (o riso)	g. 60
- fagioli	g. 60
- olio	g. 10
- pelati	g. 10
- cipolla	g. 10
- concentrato di pomodoro-pancetta	
- prezzemolo-sale	q.b.

4. Minestra di pasta e lenticchie
   - pasta corta g. 60
   - lenticchie g. 60
   - pelati g. 10
   - olio g. 6
   - sedano g. 6
   - lardo-cipolla-formaggio parmigiano prezzemolo -aglio - s/p q.b.

5. Minestra di pasta e piselli
   - pasta corta g. 60
   - piselli (scatolati-sgocciolati) g. 40
   - pelati g. 10
   - olio g. 10
   - preparato per brodo (con estratto di carne)- pancetta-cipolla-s/p q.b.

6. Minestra di "risi e bisi"
   - riso g. 50
   - piselli (scatolati sgocciolati) g. 50
   - burro g. 6
   - formaggio parmigiano g. 6
   - cipolla-sedano-olio-preparato per brodo g. 5
     (con estratto di carne)-aglio-sale q.b.

7. Minestra di pasta (o riso) e patate
   - pasta (o riso) g. 65
   - patate g. 80
   - pelati g. 10
   - olio g. 10
   - cipolla g. 10
   - sedano g. 10
   - formaggio parmigiano-preparato per brodo (senza estratto di carne)- concentrato di pomodoro - prezzemolo - sale q.b.

8. Minestra di riso e lenticchie
   - riso g. 50
   - lenticchie g. 60
   - pelati g. 10
   - sedano (coste) g. 6
   - lardo (o guanciale)-olio-cipolla-aglio-sale q.b.

9. Pasta (o riso) in brodo
   - pasta (o riso) g. 60
   - preparato per brodo (con estratto di carne) g. 5
   - burro g. 60
   - formaggio parmigiano-sale q.b.

10. Riso e zucchine in brodo

- riso	g. 40
- zucchine	g. 50
- preparato per brodo (con estratto di carne)	g. 5
- burro	g. 5
- formaggio parmigiano-cipolla-prezzemolo-sale	q.b.

11. Stracciatella alla romana

- uova (per 100 porzioni)	n. 75
- formaggio parmigiano	g. 12
- pane grattugiato	g. 10
- preparato per brodo (con estratto di carne)	g. 5
- prezzemolo-sale-noce moscata	q.b.

12. Stracciatella campagnola

- spaghetti	g. 50
- pelati	g. 20
- olio	g. 10
- uova (per 100 porzioni)	n. 30
- formaggio parmigiano	g. 6
- cipolla- basilico - sale	q.b

B) **MINESTRONI**

13. Minestrone di verdure con pasta (o riso)

- verdure fresche di stagione	g. 80
- patate	g. 30
- fagioli	g. 15
- pelati	g. 10
- pasta (o riso)	g. 70
- olio	g. 10
- formaggio parmigiano-olio-preparato per brodo (senza estratto di carne)-cipolla carota-sedano-pancetta-sale	q.b.

14 Pasta (o riso) con passato di verdure

- pasta (o riso)	g. 70
- verdura fresca di stagione	g. 80
- patate	g. 30
- fagioli	g. 15
- olio	g. 10
- pelati	g. 10
- formaggio parmigiano-prep.per brodo (senza estratto di carne)-cipolla-carota-sedano-pancetta-sale	q.b.

15. Zuppa paesana

- pasta corta	g. 50
- patate	g. 30

- pomodori maturi g. 20
- zucchine g. 20
- verze g. 20
- cavolfiori g. 20
- carote g. 15
- spinaci g. 10
- olio g. 15
- sedano-prep. per brodo (con estratto di carne)-
  formaggio parmigiano-sale q.b.

16. Crema di farina gialla (polenta)
- farina di mais gialla a grana fine g. 50
- latte g. 250
- burro g. 20
- parmigiano grattugiato g. 10
- sale q.b.

C) **PIETANZE A BASE DI RISO**

17. Insalata di riso
- riso g. 80
- giardiniera g. 20
- olio di oliva g. 15
- piselli lessati e sgocciolati g. 10
- prosciutto cotto g. 10
- tonno sott' olio g. 15
- wurstel g. 5
- peperoni g. 5
- capperi-prezzemolo-aceto-s/p q.b.

18. Riso in bianco
- riso g. 100
- burro g. 80
- formaggio parmigiano g. 8
- sale q.b.

19. Riso all'uovo
- riso g. 100
- burro g. 20
- formaggio parmigiano g. 8
- sale q.b.

20. Riso al tonno
- riso g. 100
- tonno sott'olio g. 35
- olio d'oliva g. 10
- burro g. 15
- olive nere g. 10
- parmigiano grattugiato g. 6

- capperi-prezzemolo tritato-s/p	q.b.

21. Riso "filante"

- riso	g. 100
- mozzarella	g. 40
- prosciutto cotto	g. 15
- uova (per 100 porzioni)	n. 40
- formaggio parmigiano	g. 6
- burro	g. 6
- noce moscata s/p	q.b.

22. Risotto alla milanese

- riso	g. 120
- burro	g. 10
- cipolla	g. 15
- formaggio parmigiano	g. 6
- preparato per brodo (con estratto di carne)	g. 5
- zafferano (per 100 porzioni)	n. 15 bustine
- olio	g. 5
- s/p	q.b.

23. Risotto con frutti di mare

- riso	g. 100
- frutti di mare puliti	g. 25
- olio	g. 15
- cipolla	g. 6
- burro	g. 5
- vino bianco secco	cl. 5
- prezzemolo - s/p	q.b.

24. Risotto con funghi

- riso	g. 100
- olio (o burro)	g. 20
- funghi secchi	g. 20
- formaggio parmigiano	g. 8
- cipolla-prep. per brodo (con estratto di carne)-prezzemolo-sale	q.b

25. Risotto col sugo alla bolognese

a. ingredienti del sugo alla bolognese

- carne tritata	g. 30
- pelati	g. 30
- concentrato di pomodoro	g. 15
- olio	g. 10
- carote	g. 5
- cipolle-sedano-sale	q.b.

b. ingredienti del piatto

- riso	g. 100
- olio	g. 5
- formaggio parmigiano	g. 6

- preparato per brodo (con estratto di carne) g. 5
- cipolla-sale q.b.

D) **PASTA ASCIUTTA**

26.Maccheroni con polpettine di carne

a. ingredienti del sugo
- carne magra di manzo g. 60
- prosciutto g. 5
- pelati g. 60
- concentrato di pomodoro g. 15
- cipolla g. 8
- olio-vino bianco-s/p q.b.

b. ingredienti delle polpette
- uova (per 100 porzioni) n. 15
- mollica di pane g. 6
- farina g. 3
- formaggio parmigiano g. 3
- aglio-prezzemolo-s/p q.b.

c. ingredienti del piatto
- maccheroni g. 120
- burro g.5
- formaggio parmigiano g.2
- origano q.b.

27. Maccheroni ai 4 formaggi
- maccheroni g. 120
- mozzarella g. 10
- emmental g. 10
- formaggio olandese g. 10
- formaggio grattugiato g. 5
- burro g. 15
- formaggio parmigiano g. 10
- sale q.b.

28. Pasta all'amatriciana
- spaghetti g. 150
- pancetta (o guanciale) g. 40
- pelati g. 70
- olio g. 10
- formaggio pecorino g. 10
- cipolla-s/p q.b.

29. Pasta al pesto genovese
- pasta g. 150
- foglie di basilico g. 5
- olio di oliva g. 12

- formaggio pecorino (o parmigiano) g. 10
- aglio- prezzemolo (facoltativo)-
  noce sgusciata-burro-sale q.b.

30. Pasta al ragu' alla bolognese
- pasta g. 120
- carne macinata g. 20
- pelati g. 50
- olio g. 10
- burro g. 5
- formaggio parmigiano g. 6
- concentrato di pomodoro g.5
- cipolla g.12
- carota-sedano-vino bianco-pancetta-s/p q.b.

31. Pasta al sugo con fegatini di pollo
- pasta corta g. 120
- pelati g. 50
- fegatini di pollo g. 15
- olio g. 10
- parmigiano reggiano g. 6
- cipolla-vino-s/p q.b.

32. Pasta con le acciughe
- pasta (spaghetti) g. 150
- filetti di acciughe g. 15
- olio g. 15
- aglio-prezzemolo-s/p q.b.

33. Pasta con piselli e carciofi
- pasta corta g. 120
- piselli g. 50
- carciofi (per 100 porzioni) n. 50
- olio g. 13
- burro g. 10
- formaggio parmigiano q.b.

34. Penne all'arrabbiata
- pasta (penne) g. 120
- pelati g. 60
- pancetta magra g. 25
- olio g. 13
- concentrato di pomodoro g. 10
- carne tritata g. 10
- formaggio pecorino g. 8
- aglio-basilico-peperoncino forte (secco)-sale q.b.

35. Spaghetti alle acciughe

- pasta (spaghetti o trenette)	g. 150
- pelati	g. 60
- concentrato di pomodoro	g. 10
- filetti di acciughe	g. 7
- olio	g. 15
- aglio-prezzemolo-s/p	q.b.

36. Spaghetti alla carbonara

- pasta (spaghetti)	g. 150
- pancetta	g. 20
- uova (per 100 porzioni)	n. 75
- olio	g. 5
- burro	g. 5
- formaggio parmigiano	g. 6
- s/p	q.b.

37. Spaghetti al filetto di pomodoro

- pasta	g. 150
- pomodori pelati o freschi	g. 60
- olio	g. 15
- aglio-basilico-sale	q.b.

38. Spaghetti al burro

- pasta	g. 150
- burro	g. 25
- formaggio parmigiano	g.10
- sale	q.b.

39. Spaghetti con vongole (o cozze) al pomodoro

- pasta	g. 150
- pelati	g. 80
- vongole (o cozze) sgusciate e sgocciolate	g.15
- olio	g. 10
- aglio-prezzemolo-pepe o peperoncino-sale	q.b.

40. Spaghetti con tonno

- pasta	g. 150
- tonno	g. 15
- pelati	g. 70
- olio	g. 10
- aglio-prezzemolo-s/p	q.b.

41. Sformato di pasta

- pasta corta	g. 120
- besciamella	g. 15
- uova (per 100 porzioni)	n. 20
- noce moscata-burro-s/p	q.b.

42. Tortellini (o ravioli) alla panna

- tortellini (o ravioli)	g. 120
- panna	g. 20
- burro	g. 20
- formaggio parmigiano	g. 8
- sale	q.b.

43. Gnocchi al gorgonzola

- gnocchi	g. 150
- pelati	g. 80
- gorgonzola dolce	g. 30
- burro	g. 10
- panna	g. 10
- latte (per 100 porzioni)	lt. 3
- olio di oliva-parmigiano grattugiato-sale	q.b.

II PIATTI

A) CARNI BOVINE

44 Bistecche alla svizzera

- carne	g. 100
- mollica di pane	g. 30
- latte (per 100 porzioni)	lt. 2
- burro	g. 8
- farina	g. 5
- prezzemolo - sale	q.b.

45. Carne alla pizzaiola

- carne	g. 150
- pelati	g. 30
- olio d'oliva	g. 20
- aglio-prezzemolo - origano-s/p	q.b.

46 Carne alla salsa verde

- carne	g. 160
- patate lessate	g. 20
- olio d'oliva	g. 20
- aceto (per 100 porzioni)	lt.1
- giardiniera sgocciolata	g. 10
- capperi-prezzemolo-pasta (o filetti di acciughe) aglio-sale	q.b.

47. Carne brasata

- carne disossata	g. 150
- olio di semi	g. 10
- cipolla	g. 10
- farina	g. 8
- pancetta	g. 5
- vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 2
- preparato per brodo (con estratto di carne)- coste di sedano-s/p	q.b.

48. Carne in umido (o al ragu')

- carne disossata	g. 160
- olio di semi (o burro)	g. 8
- cipolla	g. 8
- pelati	g. 20
- carota	g. 5
- vino bianco secco (per 100 porzioni)	lt. 1
- sedano-lardo-concentrato di pomodoro- aglio-prezzemolo-s/p	q.b.

49. Cotoletta alla milanese

- carne disossata	g. 130
- olio di semi	g. 25
- pane grattugiato	g. 30
- uova (per 100 porzioni)	g. 30
- farina	g. 10
- sale	q.b.

50. Fettine ai ferri

- carne	g. 150
- olio -succo di limone-s/p.	q.b.

51. Involtini di carne al pomodoro

- carne	g. 130
- pelati	g. 20
- prosciutto cotto	g. 15
- acciughe	g. 5
- olio	g. 10
- lardo	g. 5
- vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 1
- cipolla-prezzemolo-sale	q.b.

52. Polpette di carne al sugo

- carne	g. 100
- pelati	g. 25
- pane grattugiato	g. 10
- olio di semi	g. 15
- uova (per 100 porzioni)	n. 30/40
- formaggio parmigiano	g. 5

- mollica di pane g. 10
- concentrato di pomodoro-aglio-cipolla-prezzemolo-s/p q.b.

53. Polpettone al forno
- carne g. 90
- olio di semi g. 10
- uova (per 100 porzioni) n. 30
- mozzarella g. 10
- mollica di pane g. 8
- burro-aglio--prezzemolo-s/p q.b.

54. Roast beef
- carne g. 160
- olio di semi g. 8
- cipolla n. 3
- sedano-s/p q.b.

55. Rollè di vitello
- petto di vitello in pezzi g. 150
- olio di semi g. 8
- pancetta g. 5
- cipolla g. 5
- concentrato per brodo-sedano-carota-prezzemolo-s/p q.b.

56. Saltinbocca alla romana
- carne g. 140
- olio di semi g. 10
- vino (per 100 porzioni) lt. 1
- farina g. 10
- prosciutto crudo g. 10
- salvia -s/p q.b.

57. Scaloppine al latte
- carne g. 150
- olio g. 15
- farina g. 10
- latte (per 100 porzioni) lt. 3
- formaggio parmigiano g. 5
- s/p q.b.

58. Scaloppine al marsala
- carne g. 150
- olio di semi (o burro) g. 15
- farina g. 10
- marsala (per 100 porzioni) lt. 1
- s/p q.b.

59. Spezzatino di carne alla cacciatora
- carne a pezzi g. 150
- olio g. 8

- aceto (per 100 porzioni) lt. 0,5
- vino (per 100 porzioni) lt. 0,5
- crema di acciughe g. 5
- rosmarino- salvia -sale q.b.

60. Spezzatino con patate
- carne a pezzi g. 130
- patate g. 100
- pelati g. 35
- cipolla g. 8
- olio di semi g. 6
- lardo g. 5
- vino bianco secco (per 100 porzioni) lt. 1
- aglio-sedano-s/p q.b.

61. Spezzatino con piselli
- carne a pezzi g. 150
- piselli g. 50
- farina g. 10
- vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1
- cipolla g. 6
- s/p q.b.

B) **CARNI SUINE**

62. Arrosto di maiale al forno
- arista di maiale disossata g. 150
- olio g. 5
- rosmarino-aglio-s/p. q.b.

63. Cotolette di maiale fritte
- carne di maiale con osso g. 200
- olio di semi g. 30
- aglio-sale q.b.

64 Cotolette di maiale impanate
- cotolette di maiale con osso g. 200
- olio di semi g. 20
- burro g. 5
- uova (per 100 porzioni) n.20
- pane grattugiato-sale q.b.

65. Lombatina di maiale al pomodoro
- lombatina di maiale g. 150
- olio g. 20
- concentrato di pomodoro g. 12
- vino bianco (per 100 porzioni) lt. 2
- s/p q.b.

66. Salsicce di maiale al forno

- salsicce	g. 160
- olio di semi	g. 10
- vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 0,5
- aglio-rosmarino-sale	q.b.

67. Salsicce di maiale con fagioli

- salsicce	g. 160
- olio di semi	g. 5
- fagioli	g. 100
- concentrato di pomodoro	g. 15
- cipolla-sedano-s/p	q.b.

68. Salsicce di maiale con patate

- salsicce	g. 160
- patate	g. 100
- sale	q.b.

69. Salsicce di maiale in umido

- salsicce	g. 160
- concentrato di pomodoro	g. 15
- olio	g. 5
- cipolla-sedano-aglio-s/p	q.b.

C) PRODOTTI ITTICI

70. Baccalà al forno

- baccalà bagnato	g. 200
- patate	g. 100
- pelati	g. 20
- olio	g. 15
- cipolla	g. 3
- prezzemolo-sale	q.b.

71. Baccalà alla napoletana

- baccalà bagnato	g. 200
- pomodori pelati	g. 40
- olive nere	g. 30
- olio di semi	g. 17
- farina	g. 10
- concentrato di pomodoro	g. 5
- aglio-origano-capperi-prezzemolo-s/p	q.b.

72. Baccalà fritto dorato

- baccalà bagnato	g. 200
- farina	g. 20
- olio	g. 20
- s/p	q.b.

73. Baccalà in umido con patate

- baccalà bagnato	g. 200
- patate	g. 80
- pelati	g. 40
- cipolla	g. 5
- concentrato di pomodoro	g. 5
- prezzemolo-s/p	q.b.

74. Calamari in umido con piselli

- calamari	g. 200
- piselli sgocciolati	gr . 70
- pelati	g. 40
- olio di semi	g. 10
- vino (per 100 porzioni)	lt. 0,5
- prezzemolo-aglio-s/p	q.b.

75. Pesce al forno

- pesce (cernia o branzino o dentice merluzzo o orata o sarago o cefalo o palombo)	g. 200
- olio	g. 10
- limone	g. 30
- prezzemolo-aglio-sale	q.b.

76. Pesce fritto

- pesce per frittura (sardine o bardi calamari o triglie piccole o sogliole o gamberi etc.)	g. 200
- olio di semi	g. 20
- farina	g. 20
- limone	g. 25
- sale	q.b.

77. Pesce alla mugnaia

- pesce (sogliole o trote o cefalo o palombo o branzino)	g. 200
- olio di semi	g. 20
- farina	g. 15
- limone	g. 25
- prezzemolo-s/p	q.b.

78. Pesce in bianco

- pesce (naselli o cefali o dentici o trote o spigole o merluzzo o branzino)	g. 200
- olio extravergine di oliva	g. 15
- limone	g. 25
- carota-sedano-cipolle-prezzemolo-sale	q.b.

D) CARNI DI POLLO-TACCHINO-CONIGLIO-FRATTAGLIE

79. Pollo alla diavola
- pollo (1/4) g. 250
- olio di semi g. 10
- s/p q.b.

80. Pollo al forno
- pollo (1/4) g. 250
- olio di semi g. 12
- lardo g. 5
- vino bianco (per 100 porzioni) lt. 0,5
- rosmarino-s/p q.b.

81. Pollo alla romana
- pollo (1/4) g. 250
- pelati g. 30
- peperoni g. 50
- olio di semi g. 15
- aglio-vino bianco secco-s/p q.b.

82. Supreme di pollo
- petti (o filetti) di pollo g. 170
- farina g. 10
- uova (per 100 porzioni) n. 60
- olio di semi g. 20
- sale q.b.

83. Coniglio alle olive
- coniglio g. 200
- olive nere g. 10
- vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1
- farina g. 8
- cipolla g. 8
- rosmarino - s/p q.b.

84. Coniglio al sugo
- coniglio g. 200
- pelati g. 35
- vino bianco secco (per 100 porzioni) lt. 0,5
- cipolla g. 8
- olio di semi g. 8
- sedano-carota-s/p q.b.

85. Fegato di vitello alla veneziana
- fegato di vitello g. 160
- cipolla g. 50
- olio di semi g. 18

- s/p q.b.

86. Trippa al sugo
- trippa g. 160
- pelati g. 30
- vino bianco secco (per 100 porzioni) lt. 1
- cipolla g. 5
- olio g. 10
- concentrato di pomodoro g. 5
- sedano-carota-sale-peperoncino q.b.

E) PIATTI VARI

87. Frittata al prosciutto
- uova n. 2
- prosciutto cotto g. 7
- olio g. 10
- prezzemolo-s/p q.b.

88. Mozzarella in carrozza
- mozzarella (o fiordilatte) g. 100
- fette di pane in cassetta n. 4
- latte (per 100 porzioni) lt. 2
- farina g. 10
- olio di semi g. 30
- uova (per 100 porzioni) n. 50
- s/p q./b.

89. Wurstel con patate
- wurstel (da g. 30 cad.) n. 3
- patate g. 100
- olio di semi g. 10
- aglio-sale q.b.

F) PIATTI FREDDI

90. Caprese
- mozzarella fresca g. 120
- pomodori freschi g. 60
- olio-s./p.

91. Formaggio da tavola ed affettato misto
- formaggio da tavola (provolone o fontina taleggio o bel paese) g. 80
- affettato misto (costituito da uno dei seguenti salumi: mortadella o prosciutto cotto o pancetta o capocollo o lonza di maiale etc.) g. 60

92. Formaggio fresco ed affettati misti
- formaggio fresco (o stracchino) g. 120
- affettati vari (come sopra) g. 40

93. Mozzarella uova ed acciughe
- mozzarella fresca g. 100
- uova sode g. 10
- filetti di acciughe g. 30

94. Tonno con fagioli e cipolla
- tonno sott'olio g. 100
- cipolla g. 20
- fagioli g. 10
- olio g. 4
- aceto-prezzemolo-s./p q.b.

95. Uova e salumi
- uova sode n. 1
- salumi affettati (costituito da alcuni dei seguenti generi: salame milano- salame napoletano -salamini alla cacciatora) g. 60
- olive nere g. 50

III CONTORNI

96. Carciofi fritti dorati
- carciofi n. 18
- uova (per 100 porzioni) g. 25
- olio di semi g. 25
- farina q.b.

97. Carciofi ripieni
- carciofi di media grandezza n. 1
- pane grattugiato g. 15
- olio g. 8
- formaggio parmigiano grattugiato g. 5
- aglio-prezzemolo-s/p q.b.

98. Carote alla parmigiana
- carote g. 150
- burro g. 15
- formaggio parmigiano grattugiato g. 13
- sale q.b.

99. Cavolfiori all'insalata

- cavolfiori g. 130
- olio g. 15
- aceto (per 100 porzioni) lt. 0,5
- s/p q.b.

100. Cavolfiori fritti
- cavolfiori g. 120
- olio di semi g. 35
- farina g. 15
- uova (per 100 porzioni) n. 10
- latte (per 100 porzioni) lt. 0,5
- sale q.b.

101. Cavolfiori gratinati
a. preparazione con besciamella
- latte (per 100 porzioni) lt. 3
- burro g. 3
- farina g. 15
- sale q.b.

b. preparazione piatto
- cavolfiore g. 130
- formaggio parmigiano g. 8
- burro-sale q.b.

102. Crocchette di patate
- patate g. 150
- formaggio parmigiano g. 5
- uova (per 100 porzioni) n. 16
- farina g. 25
- olio di semi g. 35
- pane grattugiato-sale q.b.

103. Fagioli alla cipolla
- fagioli g. 150
- cipolla g. 30
- olio di semi g. 5
- prezzemolo-s/p q.b.

104. Fagioli alla provenzale
- fagioli g. 120
- cipolla g. 7
- carota g. 7
- sedano g. 5
- olio g. 4
- s/p q.b .

105. Fagioli all'uccelletto

- fagioli	g. 120
- pomodori pelati o freschi	g. 30
- olio	g. 10
- aglio-salvia-s/p	q.b.

106. Fagiolini all'agro

- fagiolini	g. 120
- olio	g. 10
- aceto	g. 5
- aglio-menta (o basilico)-s/p	q.b.

107. Fagiolini stufati

- fagiolini	g. 120
- concentrato di pomodoro	g. 20
- olio	g. 7
- cipolla	g. 4
- preparato per brodo (senza estratto di carne)-aglio- s/p	q.b.

108. Finocchi alla parmigiana

- finocchi	g. 150
- burro	g. 15
- formaggio parmigiano	g. 10
- olio	g. 5
- sale	q.b.

109. Finocchi in insalata

- finocchi	g. 150
- olio	g. 15
- aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,5
- s/p	q.b.

110. Insalata di pomodori

- pomodori	g. 150
- olio	g. 18
- aglio-basilico-origano-s/p	q.b.

111. Insalata di patate e olive

- patate	g. 100
- olive nere	g. 15
- olio	g. 13
- aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,2
- capperi	g. 2
- acciughe	g. 2
- aglio-prezzemolo-sale	q.b.

112. Insalata mista

- pomodori	g. 70
- cetrioli	g. 20
- sedano	g. 20
- cipolla	g. 10
- olive nere	g. 15
- olio	g. 10
- origano-sale	q.b.

113. Insalata “tricolore”

- patate	g. 50
- pomodori	g. 50
- fagiolini	g. 50
- olio	g. 15
- aceto-s/p	q.b.

114. Insalata russa

- cavolfiori	g. 30
- patate	g. 40
- fagiolini	g. 50
- piselli	g. 20
- barbabietole	g. 10
- carote gialle	g. 15
- cetriolini sott’aceto	g. 5
- capperi	g. 3
- uova sode (per 100 porzioni)	n. 20
- olio	g. 15
- sale	q.b.

preparazione maionese:

- olio	g. 20
- uova (tuorli per 100 porzioni)	n. 20
- limoni-sale	q.b.

115. Insalata verde

- verdure ad insalata	g. 150
- olio	g. 15
- aceto-s/p	q.b.

116. Lenticchie in umido

- lenticchie	g. 70
- pomodori freschi (o pelati)	g. 30
- carote	g. 15
- sedano	g. 6
- pancetta	g. 5
- olio	g. 4
- burro	g. 3
- cipolla	g. 2
- salvia-sale	q.b.

117. Melanzane a funghetto

- melanzane g. 150
- concentrato di pomodoro g. 50
- olio g. 50
- aglio-origano-prezzemolo q.b.

118. Melanzane dorate alla milanese
- melanzane g. 150
- farina g. 50
- uova (per 100 porzioni) n. 10
- burro g.40
- sale q.b.

119. Melanzane fritte con pastella
- melanzane g. 150
- olio di semi g. 35
- sale q.b.

preparazione pastella
- farina g. 15
- latte (per 100 porzioni) lt.0,5
- uova (per 100 porzioni) n. 10

120. Melanzane in timballo alla napoletana
- melanzane g. 150
- concentrato di pomodoro g. 40
- olio di semi g. 35
- mozzarella g. 15
- formaggio parmigiano g. 15
- burro g. 5
- basilico-sale q.b.

121. Melanzane panate
- melanzane g. 150
- pane grattugiato g. 25
- farina g. 20
- olio di semi g. 35
- uova (per 100 porzioni) n. 10
- sale q.b.

122. Patate al forno
- patate g. 170
- olio g. 20
- vino bianco (per 100 porzioni) lt. 0,5
- rosmarino-sale q.b.

123. Patate alla carrettiera
- patate g. 150
- concentrato di pomodoro g. 15
- olio g. 6
- capperi g. 3
- acciughe g. 4

- prezzemolo q.b.

124. Patate alla parigina
- patate g. 150
- formaggio parmigiano g. 60
- burro g. 50
- latte (per 100 porzioni) lt. 4
-sale q.b.

125. Patate alla pizzaiola
- patate g. 120
- pomodori freschi o pelati g. 40
- olio g. 15
- aglio-origano-s/p q.b.

126. Patate all'insalata
- patate g. 120
- olio g. 15
- aceto-prezzemolo q.b.

127. Patate fritte
- patate g. 150
- olio di semi g. 25
- sale q.b.

128. Patate in umido
- patate g. 120
- olio g. 17
- concentrato di pomodoro g. 15
- preparato per brodo (senza estratto di carne)-s/p q.b.

129. Peperonata
- peperoni g. 130
- olio g. 15
- cipolla g. 20
- pomodori pelati g. 20
- concentrato di pomodoro g. 5
- aglio-sale q.b.

130. Peperoni alla siciliana
- peperoni g. 150
- cipolla g. 30
- olio g. 20
- aceto-s/p q.b.

131. Piselli al prosciutto
- piselli (freschi o conservati) g. 100
- cipolla g. 15
- prosciutto cotto g. 10

- burro g. 10
- preparato per brodo-s/p q.b.

132. Piselli alla bolognese
- piselli g. 100
- concentrato di pomodoro g. 20
- burro g. 8
- pancetta g. 5
- cipolla g. 3
- s/p q.b.

133. Pomodori al tonno
- pomodori freschi g. 130
- tonno sott'olio g. 25
- uova sode (per 100 porzioni) n. 15
- maionese g. 5
- capperi-sale q.b.

134. Pomodori gratinati
- pomodori g. 150
- pane grattugiato g. 15
- olio g. 15
- burro g. 5
- sale q.b.

135. Pomodori ripieni
- pomodori g. 150
- carne macinata g. 30
- uova sode (per 100 porzioni) n. 10
- olio g. 13
- formaggio parmigiano g. 5
- burro g. 4
- capperi-sale q.b.

136. Purea di patate
- patate g. 150
- latte (per 100 porzioni) lt. 3
- formaggio parmigiano g. 4
- burro g. 8
- noce moscata-sale q.b.

137. Spinaci al burro
- spinaci g. 200
- formaggio parmigiano g. 10
- burro g. 4
- sale q.b.

138. Spinaci all'olio
- spinaci g. 200
- olio g. 12

- aglio-s/p q.b.

139. Timballo di patate
- patate g. 150
- uova (per 100 porzioni) n. 10
- formaggio parmigiano g. 6
- burro g. 15
- noce moscata-s/p q.b.

140. Verdure all'agro
- verdure (broccoletti-bietole-cavoli-cavolfiori-etc.) g. 250
- limone g. 20
- olio g. 15
- aglio-sale q.b.

141. Zucchine al burro
- zucchine g. 150
- burro g. 15
- rosmarino-s/p q.b.

142. Zucchine alla parmigiana
- zucchine g. 150
- formaggio parmigiano g. 5
- burro g. 6
- sale q.b.

143. Zucchine fritte
- zucchine g. 150
- olio di semi g. 30
- sale q.b.

144. Zucchine ripiene
- zucchine g. 150
- carne tritata g. 15
- uova (per 100 porzioni) n. 10
- olio g. 5
- burro g. 15
- formaggio parmigiano g. 2,5
- prezzemolo-noce moscata-vino bianco-s/p q.b.

IV FRUTTA

- frutta fresca g. 130
- macedonia (prodotto sgocciolato) g. 100

V PANE

- rosette o pane affettato g. 120

VI BEVANDE

una confezione di acqua minerale da 1/2 litro gassata o natuale (a richiesta) oppure vino 1/4 - birra cl.33

VARIE

ogni vassoio dovrà essere munito di apposito coprivassoio di carta e tovagliolo di carta a doppio velo.

LEGENDA: s/p = sale pepe -- q.b. = quanto basta

INDICE DELLE GRAMMATURE MEDIE DEI COMPONENTI LA 1^ COLAZIONE

- Latte intero fresco o a lunga conservazione	cl.20
- cacao	gr. 8
- caffè	gr. 6
- the (bustina)	nr. 1
- zucchero	q.b.
- cornetti freschi o confezionati	gr.90-100
- crostatina monoporzione	gr. 40
- pane	gr. 50
- confettura di frutta o conserva vegetale al cioccolato o merendina	gr. 50

ANNESSO C

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA

TABELLA A

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE CARNI BOVINE FRESCHE
(esame batteriologico da effettuare su 5 unita' campionarie (a))

LIMITI MICROBIOLOGICI PER CENTIMETRO QUADRATO

Carica microbica	m(b)	M(b)	c/n(b)
Carica mesofila	**1x10 6**	**5x10 6**	**2/5**
Ifomiceti e lieviti	**1x10 4**	**5x10 4**	**2/5**
Enterobatteriacee	**1x10 4**	**5x10 4**	**3/5**
Streptococchi fecali	**8x10 3**	**4x10 4**	**2/5**
Clostridi solfito-riduttori	**30**	**1,5x10 2**	**1/5**
Stafilococco aureo	**1x10 2**	**5x10 2**	**2/5**
E.coli O:157 H:7	**Assente (c)**	**Assente (c)**	**----**
Salmonella	**Assente (c)**	**Assente (c)**	**----**

Carica microbica cm^2	n° unità campionarie (u.c.)	Limiti di tolleranza
Listeria monocytogenes	5	non oltre 11/g in 2 u.c.
		non oltre 110/g in 3 u.c.

LEGENDA
(a) Unità campionaria: singola aliquota o confezione di alimenti scelta a caso (in confezione originale).
(b) m: soglia limite di accettabilità al di sotto della quale i risultati sono ritenuti soddisfacenti
M: soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati sono ritenuti insoddisfacenti
n: numero di unità campionarie complessive
c: numero massimo di unità campionarie che possono dare risultati compresi tra le due soglie limite m e M
(c) nell'intera aliquota esaminata

TABELLA B

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE CARNI SUINE FRESCHE
(esame batteriologico da effettuare su 5 unita' campionarie (a))

LIMITI MICROBIOLOGICI PER CENTIMETRO QUADRATO

Carica microbica/cm 2	m(b)	M(b)	c/n(b)
Carica mesofila	**1x10 6**	**5x10 6**	**2/5**
Ifomiceti e lieviti	**1x10 4**	**5x10 4**	**2/5**
Enterobatteriacee	**1x10 4**	**5x10 4**	**3/5**
Streptococchi fecali	**8x10 3**	**4x10 4**	**2/5**
Clostridi solfito-riduttori	**30**	**1,5x10 2**	**1/5**
Stafilococco aureo	**1x10 2**	**5x10 2**	**2/5**
E.coli O:157 H:7	**Assente (c)**	**Assente (c)**	**----**
Salmonella	**Assente (c)**	**Assente (c)**	**----**

Carica microbica	n° unità campionarie (u.c.)	Limiti di tolleranza
Listeria monocytogenes	5	non oltre 11/g in 2 u.c. non oltre 110/g in 3 u.c.

LEGENDA

(a) Unità campionaria: singola aliquota o confezione di alimenti scelta a caso (in confezione originale).
(b) m: soglia limite di accettabilità al di sotto della quale i risultati sono ritenuti soddisfacenti
M: soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati sono ritenuti insoddisfacenti
n: numero di unità campionarie complessive
c: numero massimo di unità campionarie che possono dare risultati compresi tra le due soglie limite m e M
(c) nell'intera aliquota esaminata

TABELLA C

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE CARNI AVICUNICOLE FRESCHE
(esame batteriologico da effettuare su 5 unita' campionarie (a))

LIMITI MICROBIOLOGICI PER CENTIMETRO QUADRATO

Carica microbica/cm 2	m(b)	M(b)	c/n(b)
Carica mesofila	**1x10 5**	**5x10 5**	**2/5**
Enterobatteriacee	**1x10 4**	**5x10 4**	**3/5**
Streptococchi fecali	**5x10 3**	**1x10 4**	**2/5**
Clostridi solfito-riduttori	**30**	**3x10 2**	**1/5**
Stafilococco aureo	**1x10 2**	**2x10 2**	**2/5**
E.coli O:157 H:7	**Assente (c)**	**Assente (c)**	**----**
Salmonella	**Assente (c)**	**Assente (c)**	**----**

Listeria monocytogenes come stabilito dalla O.M. 7.12.93 …..

LEGENDA

(a) Unità campionaria: singola aliquota o confezione di alimenti scelta a caso (in confezione originale)

(b) m: soglia limite di accettabilità al di sotto della quale i risultati sono ritenuti soddisfacenti
M: soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati sono ritenuti insoddisfacenti
n: numero di unità campionarie complessive
c: numero massimo di unità campionarie che possono dare risultati compresi tra le due soglie limite m e M

(c) nell'intera aliquota esaminata

TABELLA D

NORME DI LEGGE CHE FISSANO LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA PER TALUNI ALIMENTI

Tipo di alimento	Normativa che regola i limiti di contaminazione microbica
Prodotti d'uovo, gelati e preparati per gelati, alimenti sfusi o preconfezionati destinati per loro natura ad essere consumati previa cottura o che rechino sulla confezione la dizione " da consumarsi previa cottura"	O.M (Sanità) 11.10.78-D.P.R. 14.1.97 nr. 54
Latte e prodotti derivati (burro, formaggi, ecc.), prodotti gelati a base di latte	D.M.14.5.88, N° 212-D.M.26.3.92-D.P.R.14.1.97 n°54
Molluschi eduli lamellibranchi	D.M.5.10.78 e successive modificazioni- D.L.vo 30.12.92 n°530 e successive modificazioni
Carni macinate e in pezzi inferiori a 100 g.	D.P.R.1.3.92, n° 227
Paste farcite	Circ.Min (Sanità) 3.8.85, n° 32

Carica microbica (presenza)	Normativa che regola i limiti di contaminazione microbica
Listeria monocytogenes	O.M (Sanità) 11.10.78-O.M.7.12.93

ANNESSO D

SPECIFICHE TECNICHE PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

SPECIFICHE TECNICHE PROVVISORIE PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Per la veicolazione dei pasti valgono tutte le norme e prescrizioni contenute nelle "*Specifiche Tecniche per il servizio di preparazione, somministrazione pasti e pulizia locali di pertinenza presso enti, distaccamenti e reparti delle Forze Armate*" che sono integrate dalle presenti Specifiche Tecniche per quanto non previsto.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione dei pasti, utilizzati per le esigenze dell'A.D., devono essere identificati con cartelli riportanti la dicitura "Amministrazione Difesa" e dovranno esclusivamente essere quelli occorrenti per la preparazione e confezione dei pasti a favore dell'A.D.
Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere immessi in contenitori diversi tali da garantire il mantenimento delle previste caratteristiche igienico-sanitarie e qualitative sui livelli ottimali.
Tutti gli alimenti dovranno essere trasportati da personale idoneo con modalità, attrezzature e mezzi conformi alla normativa vigente in materia. I contenitori dovranno, inoltre, essere in numero tale da consentire idoneo scambio con quelli utilizzati per il pasto precedente.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti monodose e conservato in contenitori muniti di coperchio tali da prevenire qualsiasi forma di insudiciamento e/o contaminazione.

I contenitori *gastronorm* in acciaio inox utilizzati per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere una altezza non superiore a 10 cm. per evitare fenomeni di impaccamento.

I pasti dovranno essere consegnati almeno un quarto d'ora prima della distribuzione.

L'appaltatrice dovrà effettuare, con propria strumentazione, il controllo della temperatura delle pietanze trasportate a mezzo di appositi apparati di misurazione munita di sistema di registrazione e stampa su carta. I referti così ottenuti saranno, per ciascun trasporto, firmati dal rappresentante della ditta appaltatrice e conservati in apposita raccolta.
Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti, sarà necessario provvedere al confezionamento distinto delle paste asciutte cotte e del relativo condimento che dovranno essere amalgamati presso i locali di distribuzione subito prima del loro consumo.

L’A.D. si riserva di effettuare, tramite gli organi sanitari e veterinari territoriali ed il Comando utente, ispezioni e controlli, saltuari e senza preavviso, con eventuale prelevamento di campioni per l’esecuzione di analisi di laboratorio, anche presso le strutture ove vengono effettuate le operazioni di conservazione, manipolazione, lavorazione delle materie prime nonché il confezionamento del prodotto pronto per la distribuzione.