

## MENU'

### DIETA NORMALE (menu invernale )

#### COLAZIONE:

Latte gr. 200 = zucchero gr. 10 – fette biscottate gr. 30 – marmellata gr. 30 – caffè gr. 5 – orzo gr. 5  
(La colazione è uguale per tutti i giorni)

LUNEDI' 1 A	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Risotto al pomodoro</b>	<b>Minestrone con pasta</b>
Riso gr. 80	pasta gr. 30
pelati gr. 100	patate gr. 50
cipolla gr. 10	zucchine gr. 30
olio gr. 5	carote gr. 30
parmigiano gr.5	piselli gr. 30
	fagioli gr. 15
	pelati gr. 10
	olio gr. 5
	parmigiano gr. 5
<b>Petto di pollo al forno</b>	<b>Formaggio Emmenthal</b>
pollo gr. 150	formaggio gr. 100
olio gr. 5	
aromi q.b.	
<b>Patate al forno</b>	<b>Insalata mista</b>
patate gr. 200	lattuga gr. 50
olio gr. 5	pomidori gr. 50
aromi q.b.	carote gr. 30
	finocchi gr. 30
	olio gr. 5.
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Banane o kiwi; (ott-nov.) loti gr. 250</b>	<b>Mele Golden gr. 250</b>

MARTEDI' 2 A	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Pasta alla bolognese</b>	<b>Vermicelli olive e capperi</b>
pasta gr. 80	vermicelli gr. 80
pelati gr. 100	pelati gr. 100
carne tritata gr. 20	olive gr. 10
carote gr. 20	capperi q.b.
cipolla gr. 10	olio gr. 5
Sedano gr. 5	
olio gr. 5	
parmigiano gr. 5	
<b>Spezzatino di tacchino alla cacciatora</b>	<b>Hamburger alla piastra</b>
carne tacch. gr. 150	carne gr. 150
pomodori gr. 30	olio q.b.
cipolle gr. 10	aromi q.b.
olio gr. 5	
rosmarino	
<b>Carote e Patate brasate</b>	<b>Pomodoro all'insalata</b>
carote gr. 200	pomodoro gr. 200
burro gr. 10	olio gr. 5
aromi q.b.	aromi q.b.
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Pere gr. 250</b>	<b>Arance gr. 250</b>

MERCOLEDI' 3 A	
PRANZO	CENA
<b>Pasta e fagioli</b>	<b>Tortellini in brodo</b>
pasta gr. 60	tortellini gr. 60
fagioli gr. 40	patate gr. 20
olio gr. 5	carote gr. 20
cipolle q.b.	pelati gr. 10
aromi q.b.	olio gr. 10
	parmigiano gr. 5
<b>Bracioletta alla Napoletana</b>	<b>Pollo al forno - allo spiedo</b>
carne gr. 150	coscia di pollo gr. 150
pelati gr. 50	
formaggio gr. 5	
pinoli e uva passa q.b.	
<b>Scarole olive e capperi</b>	<b>Patate rosolate al forno</b>
Scarole gr. 200	patate gr. 200
olive gr. 10	olio gr. 5
capperi q.b.	aromi q.b.
olio gr. 5.	
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Mandarini gr. 250</b>	<b>Mele Trentino gr. 250</b>

GIOVEDI' 4 A	
PRANZO:	CENA
<b>Gnocchi alla sorrentina</b>	<b>Zuppa di verdure</b>
gnocchi gr. 200	scarola gr. 50
pelati gr. 100	verza gr. 30
cipolla gr. 10	patate gr. 30
olio gr. 5	piselli gr. 30
parmigiano gr. 5	carote gr. 30
mozzarella gr. 40	zucchine gr. 30
	fagioli gr. 20
	pelati gr. 10
	olio gr. 5
	parmigiano gr. 5
<b>Salsicce al forno</b>	<b>Carne alla pizzaiola</b>
salsicce gr. 100	carne gr. 150
olio gr. 5	pelati gr. 100
	olio gr. 5
	aromi q.b.
<b>Broccoletti saltati</b>	<b>Fagiolini all'agro</b>
broccoli gr. 200	fagiolini gr. 200
olio gr. 5	olio gr. 5
aromi q.b.	aromi q.b.
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Mandaranci gr. 250</b>	<b>Pere gr. 250</b>

VENERDI' 5 A	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Pasta e piselli</b>	<b>Minestrone con riso</b>
pasta gr. 50	riso gr. 30
piselli gr. 60	patate gr. 50
pancetta gr. 10	carote gr. 30
cipolle gr.20	
olio gr. 5	zucchine gr. 30
	piselli gr. 30
	fagioli gr. 15
	pelati gr. 10
	parmigiano gr. 5
	olio gr. 5
<b>Stoccafisso olive e capperi</b>	
stoccafisso gr.150	<b>Mozzarella gr.100</b>
olio gr. 5	
pelati gr.100	
olive e capperi q.b.	
<b>Insalata verde</b>	<b>Frittatina di spinaci</b>
insalata gr. 100	uovo n.1
olio gr. 5	spinaci gr. 100
aromi q.b.	parmigiano q.b.
	prosciutto cotto q.b.
	olio gr. 5
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Banane o kiwi; (ott.e nov.) loti gr. 250</b>	<b>Mele Banana gr. 250</b>

SABATO 6 A	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Pasta e fagioli</b>	<b>Sartù di riso</b>
pasta gr. 60	riso gr. 80
fagioli gr. 40	pelati gr. 100
cipolla gr. 10	mozzarella gr. 30
olio gr. 5	prosciutto cotto gr. 20
aromi q.b.	parmigiano gr. 5
	olio gr. 5
<b>Prosciutto di maiale al forno</b>	<b>Coscia di pollo allo spiedo</b>
carne maiale gr. 150	coscia di pollo gr. 150
olio gr. 5	olio e aromi q.b.
aromi q.b.	
<b>Trevigiana al forno</b>	<b>Patate fritte</b>
radicchio gr. 150	patate gr. 150
olio gr. 5	olio gr. 5
aromi q.b.	
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Pere gr. 250</b>	<b>Arance gr. 250</b>

DOMENICA 7 A	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Vermicelli alla pescatora</b>	<b>Pennette al pomodoro</b>
pasta gr. 60	pasta gr. 80
pomodorini q.b.	pelati gr. 100
polpo gr. 40	cipolla gr. 10
calamari gr. 40	olio gr. 5
gamberetti gr. 25	parmigiano gr. 5
olio gr. 5	
aromi q.b.	
<b>Pesce arrosto</b>	<b>Arista di maiale al forno</b>
pesce gr. 150	carne di maiale gr. 150
olio gr. 5	olio gr. 5
Limone ¼	aromi q.b.
aromi q.b.	
<b>Insalata Mista</b>	<b>Scarole stufate</b>
lattuga gr. 50	scarole gr. 200
pomodori gr. 50	olio gr. 5
carote gr. 30	Aromi q.b.
finocchi gr. 30	
limone ¼	
olio gr. 5	
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Mandarini gr. 250</b>	<b>Mele Golden gr. 250</b>

## Dieta normale menù alternativo B

LUNEDI' 1 B	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Pasta e ceci:</b>	<b>Tortellini in brodo</b>
pasta gr. 60	tortellini gr. 50
ceci gr. 40	patate gr. 20
olio gr. 5	carote gr. 20
aromi q.b.	pelati gr. 10
	olio gr. 10
	parmigiano gr. 5
<b>Carne alla pizzaiola</b>	<b>Merluzzo alla livornese o trancia di ombrina al forno</b>
carne gr. 150	merluzzo o ombrina gr. 150
pelati gr. 100	(pelati) gr. 100
aromi q.b.	olio gr. 5
olio gr. 5	aromi q.b.
	(olive) q.b.
<b>Insalata verde</b>	<b>Spinaci al burro</b>
insalata gr. 100	spinaci gr. 200
olio gr. 5	burro gr. 5
limone ¼	
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Mandaranci gr. 250</b>	<b>Banane o kiwi; (ott. e nov.) loti gr. 250</b>



MARTEDI' 2 B	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Pennette ai funghi</b>	<b>Risotto mare</b>
pasta gr. 60	riso gr. 50
pelati gr. 50	polpo gr. 40
funghi gr. 50	calamari gr. 40
parmigiano gr. 5	gamberetti gr. 25
olio gr. 5	olio gr. 5
<b>Rollé di vitello</b>	<b>Fior di latte gr.100</b>
vitello gr. 150	
olio gr. 5	
aromi q.b.	
<b>Piselli alla francese</b>	<b>Verdura cotta</b>
piselli gr.150	(scarola e/o -bietola e/o fagiolini e/o spinaci e/o
prosciutto cotto gr 30	asparagi) gr.200
cipolla gr 20	olio gr. 5 Aromi q.b.
olio gr 5	<b>DA SERVIRE IN SEQUENZA</b>
	<b>SETTIMANALE</b>
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Mele Trentino gr. 250</b>	<b>Pere gr. 250</b>

MERCOLEDI' 3 B	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Pasta alla genovese</b>	<b>Risotto primavera</b>
pasta gr. 80	riso gr. 80
cipolle gr. 100	carote gr. 10
parmigiano gr. 5	prosciutto cotto gr. 30
aromi q.b.	piselli gr. 25
olio gr. 5	olio gr. 5
	parmigiano gr. 5
<b>Lonza di maiale al forno</b>	<b>Polpette al sugo</b>
carne di maiale gr. 150	carne gr. 100
olio gr. 5	pane gr. 30
aromi q.b.	pelati gr. 100
	uovo 1/4
	parmigiano gr. 5
	olio gr. 5
<b>Insalata mista</b>	<b>Broccoletti stufati</b>
lattuga gr. 50	broccoletti gr. 200
pomodoro gr. 50	olio gr. 5
carote gr. 30	aromi q.b.
finocchi gr. 30	
olio gr. 5	
limone 1/4	
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Arance gr. 250</b>	<b>Mandarini gr. 250</b>

GIOVEDI' 4 B			
<b>PRANZO</b>		<b>CENA</b>	
<b>Pasta e lenticchie</b>		<b>Pasta al sugo</b>	
pasta	gr. 60	pasta	gr. 80
pomodori pelati	gr. 10	pelati	gr. 100
lenticchie	gr. 40	olio	gr. 5
olio	gr. 5	parmigiano	gr. 5
aromi	q.b.	cipolla	gr. 10
<b>Cosce di pollo alla cacciatora</b>		<b>Emmenthal gr. 100</b>	
pollo	gr. 150		
pomodori pelati	gr. 100		
cipolla	gr. 10		
olio	gr. 5		
aromi	q.b.		
<b>Purea di patate</b>		<b>Pomodoro all'insalata</b>	
fiocchi di patate	gr. 50	pomodoro	gr. 200
latte	gr. 10	olio	gr. 5
burro	gr. 5	aromi	q.b.
parmigiano	gr. 5		
olio	gr. 5		
Pane	gr. 100	Pane	gr. 100
<b>Pere</b>	<b>gr. 250</b>	<b>Mandaranci</b>	<b>gr. 250</b>

VENERDI' 5 B	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Risotto alle seppie</b>	<b>Ravioli burro e salvia</b>
riso gr.80	ravioli gr. 100
seppioline gr.30	burro gr. 10
pelati gr.10	parmigiano gr. 5
olio gr.5	aromi q.b.
aromi q.b.	
<b>Crêpe al formaggio e prosciutto</b>	<b>Calamari affogati</b>
uovo ½	calamari gr. 150
latte, farina, burro q.b.	pomodoro gr. 50
prosciutto gr. 20	olio gr. 5
formaggio fuso gr. 20	aromi q.b.
ricotta q.b.	
parmigiano gr. 3	
passata di pomodoro gr. 30	
olio gr. 3	
<b>Bieta brasata</b>	<b>Finocchi al gratin</b>
bietole gr.200	finocchi gr. 200
olio gr. 5	olio gr. 5
aromi q.b.	panna gr. 5
	pane grattugiato q.b.
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Banane o kiwi; (ott.e nov.) loti gr. 250</b>	<b>Mele Banana gr. 250</b>

SABATO 6 B			
<b>PRANZO</b>		<b>CENA</b>	
<b>Orecchiette baresi</b>		<b>Pasta e zucca</b>	
pasta	gr. 60	pasta	gr. 70
broccoli	gr. 100	zucca	gr. 100
olio	gr. 5	Olio	gr. 5
aromi	q.b.	cipolla	gr. 10
romano gratt.	gr. 5		
<b>Spiedini di carne mista arrosto</b>		<b>Prosciutto crudo gr.40</b>	
carne	gr. 50		
pollo	gr. 50	<b>Filadelfia gr.60</b>	
maiale	gr. 50		
aromi	q.b.		
<b>Insalata di pomodoro</b>		<b>Zucchine alla scapece</b>	
pomodoro	gr. 200	zucchine	gr. 100
olio	gr. 5	aromi	q.b.
aromi	q.b.	olio	gr. 5
Pane	gr. 100	Pane	gr. 100
<b>Pere</b>	<b>gr. 250</b>	<b>Arance</b>	<b>gr. 250</b>

DOMENICA 7 B			
<b>PRANZO</b>		<b>CENA</b>	
<b>Pennette alla siciliana</b>		<b>Zuppa di verdure</b>	
pasta	gr. 80	scarole	gr. 50
pelati	gr. 100	verza	gr. 30
olio	gr. 5	carote	gr. 20
parmigiano	gr. 5	zucchine	gr. 30
melanzane	gr. 30	fagioli	gr. 20
		pelati	gr. 10
		olio	gr. 5
		parmigiano	gr. 5
<b>Bistecca</b>		<b>Formaggio dolce gr. 100</b>	
carne	gr.150	<b>Uovo sodo n.1</b>	
aromi	q.b.		
<b>Spinaci al burro</b>		<b>Insalata verde</b>	
Spinaci	gr. 200	Lattuga	gr. 80
Burro	gr. 5	olio	gr. 5
aromi	q.b.	limone	¼
Pane	gr. 100	Pane	gr. 100
<b>Mandaranci</b>	<b>gr. 250</b>	<b>Mele Annurca</b>	<b>gr. 250</b>

**DIETA NORMALE (menu estivo )****COLAZIONE:**

Latte gr. 200 = zucchero gr. 10 – fette biscottate gr. 30 – marmellata gr. 30 – caffè gr. 5 – orzo gr. 5  
**(La colazione è uguale per tutti i giorni)**

LUNEDI' 1 A	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Pasta al tonno</b>	<b>Risotto al formaggio</b>
pasta gr. 80	riso gr. 80
tonno gr. 50	cipolle gr. 10
olio gr. 5	parmigiano gr. 10
aromi olio q.b.	burro gr. 5
	olio gr.5
<b>Cotoletta di pollo</b>	<b>Fior di latte</b>
pollo gr. 150	Fior di latte gr. 150
olio gr. 5	
uovo ¼	
pane grattato gr. 20	
<b>Melanzane a funghetto</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>
melanzane gr. 150	pomodoro gr. 200
olio q.b.	olio gr. 5
pomodoro q.b.	
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Frutta: Nespole o pesche 250 gr.</b>	<b>Frutta: Albicocche o fragole gr. 250</b>

MARTEDI' 2 A	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Pennette primavera</b>	<b>Pasta all'insalata</b>
pasta gr. 80	pasta gr. 40
pomodori gr. 100	prosc. cotto gr. 20
mozzarella gr. 30	piselli gr. 10
prosciutto cotto gr. 30	pomodoro da insalata gr. 50
olio gr. 5	formaggio dolce gr. 30
	tonno all'olio gr. 20
	olio gr. 5
<b>Carne alla pizzaiola</b>	<b>Seppie alla siciliana</b>
carne gr. 150	seppie gr. 150
pelati gr. 100	pelati gr. 100
olio gr. 5	olive gr. 20
aromi q.b.	aromi q.b.
	olio gr. 5
<b>Insalata verde</b>	<b>Bieta al limone</b>
insalata gr.100	bieta gr. 200
olio gr. 5	olio gr. 5
limone ¼	aromi q.b.
	limone ¼
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Frutta: Melone o ciliege gr. 250</b>	<b>Frutta: Prugne o Uva gr. 250</b>



MERCOLEDI' 3 A	
PRANZO	CENA
<b>Gnocchi alla sorrentina</b>	<b>Pasta uovo e piselli</b>
gnocchi gr. 200	pasta gr. 50
pelati gr. 100	piselli gr. 60
mozzarella gr. 40	cipolle gr. 20
olio gr. 5	olio gr. 5
parmigiano gr. 5	parmigiano gr. 5
basilico q.b.	uovo ¼
<b>Hamburger</b>	<b>Fior di latte – prosc. Crudo</b>
carne gr. 150	fior di latte gr. 100
parmigiano gr. 5	Prosciutto crudo gr. 40
olio gr. 5	
aromi q.b.	
<b>Peperonata</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>
peperoni gr. 200	pomidori gr. 200
olio gr. 5	olio gr. 5
aromi q.b.	aromi q.b.
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Frutta: Kiwi o Anguria gr. 250</b>	<b>Frutta: Nespole o pesche gr. 250</b>

GIOVEDI' 4 A			
PRANZO:		CENA	
<b>Pasta al sugo</b>		<b>Riso saltato</b>	
pasta	gr. 80	riso	gr. 80
pelati	gr. 100	burro	gr. 10
parmigiano	gr. 5	parmigiano	gr. 10
olio	gr. 5	aromi	q.b.
<b>Involtini al vino</b>		<b>Sogliola alla mugnaia</b>	
carne	gr. 150	sogliola	gr. 150
vino bianco	q.b.	olio	gr. 5
olio	gr. 5	aromi	q.b.
aromi	q.b.	pane grattato	gr. 20
u. passa e pinoli	q.b.		
<b>Melanzane a funghetto</b>		<b>Zucchine alla scapece</b>	
melanzane	gr. 200	zucchine	gr. 200
olio	gr. 5	olio	gr. 5
aromi	q.b.	aromi	q.b.
Pane	gr. 100	Pane	gr. 100
<b>Frutta: Albicocche o fragole</b>	<b>gr. 250</b>	<b>Frutta: Melone o ciliegie</b>	<b>gr. 250</b>

VENERDI' 5 A	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Pasta e piselli</b>	<b>Tubetti al sugo</b>
pasta gr. 50	pasta gr. 80
Piselli gr. 60	pelati gr. 100
olio gr. 5	parmigiano gr. 5
aromi q.b.	olio gr. 5
	aromi q.b.
<b>Stoccafisso all'insalata</b>	<b>Cotoletta di pollo</b>
Stoccafisso gr.100	pollo gr. 150
olio gr. 5	pane grattato gr. 20
aromi q.b.	uovo ¼
	olio gr. 5
<b>Peperoni all'insalata</b>	<b>Patatine fritte</b>
Peperoni gr. 100	patate gr. 150
olio gr. 5	olio q.b.
aromi q.b.	
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Frutta: Kiwi o Anguria gr. 250</b>	<b>Frutta: Prugne o uva gr. 250</b>

SABATO 6 A	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Riso all'insalata</b>	<b>Tortellini in brodo</b>
riso gr. 40	tortellini gr. 60
piselli gr. 20	patate gr. 20
pomodoro insalata gr. 40	carote gr. 20
tonno all'olio gr. 20	pelati gr. 10
formaggio dolce gr. 30	aromi per brodo veg. q.b.
prosciutto cotto gr. 20	olio gr. 5
olio gr. 5	parmigiano gr. 5
<b>Pollo alla cacciatora</b>	<b>Carne all'insalata</b>
Pollo gr. 150	carne gr. 150
pelati gr. 100	tocchetti di ortaggi gr. 50
olio gr. 50	olio gr. 5
aromi q.b.	limone ¼
	aromi q.b.
<b>Melanzane a funghetto</b>	<b>Parmigiana di zucchini</b>
melanzane gr. 200	zucchini gr. 150
olio gr. 5	olio gr. 10
aromi q.b.	aromi q.b.
	uovo ¼
	pelati gr. 30
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Frutta: Mele o arance gr. 250</b>	<b>Frutta: Pere o banane gr. 250</b>

DOMENICA 7 A	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Pasta al filetto di pomodoro</b>	<b>Pastina in brodo vegetale</b>
pasta gr. 80	pasta gr. 50
pelati gr. 100	patate gr. 20
olio gr. 5	carote gr. 20
aglio e basilico q.b.	pelati gr. 20
	cipolle gr. 20
	e altro q.b. per b. vegetale
	parmigiano gr. 5
	olio gr. 5
<b>Polpette fritte</b>	<b>Frittata di zucchine</b>
carne gr. 150	zucchine gr. 30
pane gr. 30	uova gr. 60
uovo ¼	cipolla gr. 30
olio gr. 5.	olio gr. 5
	parmigiano gr. 5
<b>Peperoni all'insalata</b>	<b>Carote e fagiolini all'insalata</b>
peperoni gr. 200	carote gr. 100
olio gr. 5	fagiolini gr. 100
aromi q.b.	aromi q.b.
limone ¼	olio gr. 5
	limone ½
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Frutta: Pesche o melone gr. 250</b>	<b>Frutta: Anguria o fragola gr. 250</b>

## Dieta normale menù alternativo B

LUNEDI' 1 B	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Riso all'insalata</b>	<b>Pasta e zucchini</b>
riso gr. 40	pasta gr. 60
prosc. cotto gr. 20	zucchini gr. 60
piselli gr. 20	cipolle gr. 20
formaggio dolce gr. 30	olio gr. 5
pomodoro insalata gr. 50	uovo ¼
tonno all'olio gr. 20	parmigiano gr. 5
olio gr. 5	
<b>Involentino al sugo</b>	<b>Emmenthal gr. 80</b>
carne gr. 150	<b>Uovo sodo n.1</b>
pelati gr. 100	
passolini e pinoli gr. q.b.	
olio gr. 5	
<b>Peperoni all'insalata</b>	<b>Patate lesse</b>
peperoni gr. 200	patate gr. 150
olio gr. 5	olio gr. 5
aromi q.b.	aromi q.b.
limone ½	limone ½
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Frutta: nespole o pesche gr. 250</b>	<b>Frutta: albicocche o fragole gr. 250</b>

MARTEDI' 2 B	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Pasta e zucca</b>	<b>Tubetti al sugo</b>
pasta gr. 80	pasta gr. 80
zucca gr. 150	pelati gr. 100
cipolla gr. 10	cipolle gr. 10
olio gr. 5	parmigiano gr. 10
aromi q.b.	olio gr. 5
<b>Carne all'insalata</b>	<b>Frittata di zucchine</b>
carne gr. 150	zucchini gr. 30
ortaggi vari gr. 50	uova n.1 gr. 60
olio gr. 5	cipolla gr. 30
aromi q.b.	olio gr. 5
limone ½	parmigiano gr. 5
<b>Fagiolini all'olio</b>	<b>Carote all'insalata</b>
fagiolini gr. 200	carote gr.200
olio gr. 5	olio gr. 5
aromi q.b.	aromi q.b.
limone ¼	limone ¼
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Frutta: Melone o ciliegie gr. 250</b>	<b>Frutta: Prugne o uva gr. 250</b>

MERCOLEDI' 3 B	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Pasta e lenticchie</b>	<b>Riso al sugo</b>
pasta gr. 60	riso gr. 80
lenticchie gr. 40	pelati gr. 100
cipolle gr. 20	cipolla gr. 20
olio gr. 5	olio gr. 5
aromi q.b.	parmigiano gr. 5
<b>Carne in padella</b>	<b>Misto di insalata di mare</b>
carne gr. 150	polpo gr. 100
olio gr. 5	calamari gr. 100
aromi q.b.	gamberetti gr. 50
	olive bianche gr.20
	aromi q.b.
	limone ½
<b>Patatine fritte</b>	<b>Insalata verde</b>
patate gr. 150	lattuga gr. 100
olio gr. 50	olio gr. 5
	limone 1/4
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Frutta: Kiwi o anguria gr. 250</b>	<b>Frutta: Nespole o pesche gr. 250</b>



GIOVEDI' 4 B	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Pennette primavera</b>	<b>Tortellini in brodo vegetale</b>
pasta gr. 80	tortellini gr. 60
fior di latte gr. 30	patate gr. 20
prosciutto cotto gr. 30	carote gr. 20
pomodoro gr. 100	pelati gr. 20
basilico q.b.	cipolle gr. 20
parmigiano gr. 5	aromi per brodo veg. q.b.
olio gr. 5	olio gr. 5
	parmigiano gr. 5
<b>Coscia di pollo al forno</b>	<b>Prosciutto crudo gr. 40</b>
pollo gr. 150	<b>Fior di latte gr. 100</b>
olio gr. 5	
aromi q.b.	
<b>Cavoletti di Bruxelles in umido</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>
cavoletti gr. 150	pomodoro gr. 200
olio gr. 5	olio gr. 5
aromi q.b.	aromi q. b.
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Frutta : Albicocche o fragole gr. 250</b>	<b>Frutta: melone o ciliegie gr. 250</b>

VENERDI' 5 B	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Linguine olive e capperi</b>	<b>Pasta uova e piselli</b>
pasta gr. 80	pasta gr. 50
pelati gr. 100	piselli gr. 60
olive gr. 10	cipolle gr. 20
olio gr. 5	olio gr. 5
	uovo ¼
<b>Hamburger</b>	<b>Seppie alla siciliana</b>
carne gr. 150	seppie gr. 150
olio gr. 5	pelati gr. 100
aromi q.b.	olive gr. 20
	olio gr. 5
	aromi q.b.
<b>Insalata mista</b>	<b>Zucchini alla scapece</b>
lattuga gr. 50	zucchine gr. 200
pomodoro gr. 50	olio gr. 5
carote gr. 30	aromi q.b.
finocchi gr.30	
olio gr. 5	
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Frutta: Kiwi o anguria gr. 250</b>	<b>Frutta: prugne o uova gr. 250</b>

SABATO 6 B	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Pasta e piselli</b>	<b>Riso al sugo</b>
pasta gr. 50	riso gr. 80
prosciutto cotto gr. 30	pelati gr. 100
piselli gr. 60	cipolle gr. 20
olio gr. 5	parmigiano gr. 5
aromi q.b.	olio gr. 5
<b>Vitello al forno</b>	<b>Prosciutto crudo gr. 40</b>
carne gr. 150	<b>Mozzarella gr. 100</b>
cipolla gr. 10	
olio gr. 5	
aromi q.b.	
<b>Peperoni all'insalata</b>	<b>Fagiolini all'agro</b>
peperoni gr. 200	fagiolini gr. 200
aromi q.b.	olio gr. 5
olio gr. 5	aromi q.b.
limone ¼	
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Frutta: Mele o arance gr. 250</b>	<b>Frutta: pere o banane gr. 250</b>

DOMENICA 7 B	
<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Gnocchi alla sorrentina</b>	<b>Pasta al tonno</b>
gnocchi gr. 200	pasta gr. 100
pelati gr. 100	tonno gr. 50
cipolle gr. 100	olio gr. 5
parmigiano gr. 10	aromi q.b.
olio gr. 5	
mozzarella gr. 40	
basilico q.b.	
<b>Bistecca ai ferri</b>	<b>Sogliola alla mugnaia</b>
carne gr. 150	sogliola gr. 150
	pane grattato gr. 20
	olio gr. 5
	aromi q.b.
<b>Piselli al prosciutto</b>	<b>Insalata verde</b>
piselli gr. 200	lattuga gr. 100
prosciutto cotto gr. 30	olio gr. 5
cipolle gr. 10	limone ¼
olio gr. 5	
Pane gr. 100	Pane gr. 100
<b>Frutta: Pesche o melone gr. 250</b>	<b>Frutta: anguria o fragole gr. 250</b>

**DIETA PER DIABETICI***LUNEDI'*

**Colazione: Latte gr. 150 – Pane gr. 50 – Caffè gr. 5 – Orzo gr. 5**  
**( la colazione è uguale per tutti i giorni)**

<i>Pranzo:</i>	<i>Cena:</i>
----------------	--------------

<b>Pasta e broccoli</b>	<b>Minestrone di verdure:</b>
Pasta gr.30	Bietola gr.40
broccoli gr.100	Patate gr.30
Prezzemolo gr.5	verza gr.20
Cipolla gr.5	Carote gr.10
Olio gr.5	Sedano gr.10
Parmigiano gr. 5	Pelati gr.10
	Olio gr.5
	Parmigiano gr.5
	Cipolle gr.10
<b>Pollo lesso:</b>	<b>Sogliola lessa:</b>
pollo gr.150	Sogliola gr.150
sedano gr.5	Olio gr.5
cipolla gr.5	Aglio gr.2
prezzemolo gr.5	Prezzemolo gr.2
	Limone 1/4
<b>Insalata verde</b>	<b>Verdura cotta:</b>
Lattuga gr.150	Verdura gr.200
Olio gr.5	olio gr.10
Limone 1/4	Aglio gr.2
	Limone 1/4
Pane gr.50	
Frutta gr.200	
	Pane gr.50
	Frutta gr.200

**MARTEDI'**

<i>Pranzo:</i>		<i>Cena:</i>	
<b>Pasta al sugo:</b>		<b>Riso in brodo vegetale</b>	
Pasta	gr.50	Riso	gr.30
Pelati	gr.50	Cipolla	gr.10
Cipolla	gr.10	Carote	gr.20
Olio	gr.5	Pelati	gr.10
Parmigiano	gr.5	Sedano	gr.10
		Prezzemolo	gr.5
		Olio	gr.5
		Parmigiano	gr.5
<b>Hamburger</b>	gr.200	<b>Prosciutto crudo</b>	gr.40
		<b>Formaggini</b>	n° 2
<b>Insalata verde:</b>			
Lattuga	gr.150		
Olio	gr.5		
Limone	1/4	<b>Insalata mista:</b>	
		Lattuga	gr.100
		Pomodoro	gr.30
		Carote	gr.30
		Finocchio	gr.30
		Olio	gr.5
		Limone	1/4
Pane	gr.50	Pane	gr.50
Frutta	gr.200	Frutta	gr.200

**MERCOLEDI**

<b>Pranzo:</b>		<b>Cena:</b>	
<b>Riso al burro</b>		<b>Minestrone di verdure con pasta:</b>	
Riso	gr.50	Pasta	gr.30
Burro	gr.10	Bietola	gr.40
Parmigiano	gr.10	Sedano	gr.10
		Patate	gr.30
<b>Merluzzo lesso:</b>		Verza	gr.20
Merluzzo	gr.150	Carote	gr.10
Olio	gr.5	Pelati	gr.10
Aglio	gr.2	Olio	gr.5
Prezzemolo	gr.2	Parmigiano	gr.5
Limone	1/4	Cipolle	gr.10
<b>Verdure cotta:</b>		<b>Bollito.</b>	
Verdure	gr.200	Carne	gr.200
Olio	gr.10	Cipolla	gr.10
Aglio	gr.2	Sedano	gr.10
Limone	1/4	Carota	gr.5
		Prezzemolo	gr.2
		Insalata verde	
		Lattuga	gr.70
		Olio	gr.10
		Limone	1/4
Pane	gr.50	Pane	gr.50
Frutta	gr.200	Frutta	gr.200

GIOVEDI'

<i>Pranzo:</i>	<i>Cena:</i>
----------------	--------------

<b>Pasta al sugo:</b>		<b>Pastina in brodo vegetale</b>	
Pasta	gr.50	Riso	gr.30
Pelati	gr.50	Cipolla	gr.10
Cipolla	gr.10	Carote	gr.20
Olio	gr.5	Pelati	gr.10
Parmigiano	gr.5	Sedano	gr.10
		Prezzemolo	gr.5
		Olio	gr.5
		Parmigiano	gr.5
<b>Pizzaiola</b>			
Carne	gr.150	<b>Prosciutto crudo</b>	<b>gr.40</b>
Olio	gr.5	Bel Paese	gr.40
Aromi	q.b.		
<b>Insalata verde:</b>			
Lattuga	gr.150		
Olio	gr.5		
Limone	1/4	<b>Insalata mista:</b>	
		Lattuga	gr.100
		Pomodoro	gr.30
		Carote	gr.30
		Finocchio	gr.30
		Olio	gr.5
		Limone	1/4
Pane	gr.50	Pane	gr.50
Frutta	gr.200	Frutta	gr.200



## VENERDI'

<b>Pranzo:</b>		<b>Cena:</b>	
<b>Pasta e piselli</b>		<b>Minestrone di verdure</b>	
Pasta	gr.30	( vedi lunedì)	
Piselli	gr.30		
Pelati	gr.10		
Cipolla	gr.5	<b>Fior di latte</b>	gr.100
Prosciutto cotto	gr.5	<b>Uovo sodo</b>	n° 1
Olio	gr.5		
Sogliola lessa:		Insalate verde:	
Sogliola	gr.150	Lattuga	gr.150
Aglio	gr.2	Olio	gr.5
Olio	gr.5	Limone	1/4
Prezzemolo	gr.2		
Limone	1/4		
		Pane	gr.50
Verdure cotta:		Frutta	gr.200
Verdura	gr.200		
Olio	gr.10		
Aglio	gr.2		
Limone	1/4		
Pane	gr.50		
Frutta	gr.200		

## SABATO

<b>Pranzo:</b>		<b>Cena:</b>	
Minestra di verdura con pasta: ( vedi mercoledì)		Riso in brodo vegetale:	
		Riso	gr.30
		Cipolla	gr.10
Petto di pollo arrosto	gr.150	Carota	gr.20
		Pelati	gr.10
Insalate verde:		Sedano	gr.10
Lattuga	gr.150	Prezzemolo	gr.5
Olio	gr.2	Olio	gr.5
Limone	1/4	Parmigiano	gr.5
Pane	gr.50		
Frutta	gr.200	Merluzzo lesso:	
		Merluzzo	gr.150
		Aglione	gr.2
		Prezzemolo	gr.2
		Olio	gr.5
		Limone	1/4
		Verdura cotta:	
		Verdura	gr.200
		Olio	gr.10
		Aglione	gr.2
		Limone	1/4
		Pane	gr.50
		Frutta	gr.200

**DOMENICA**

<b>Pranzo:</b>		<b>Cena:</b>	
Pasta al sugo:		Pastina in brodo vegetale	
Pasta	gr.50	( vedi cena giovedì)	
Pelati	gr.50		
Olio	gr.5		
Parmigiano	gr.5		
Bistecca	gr.200	Prosciutto crudo gr.40	
		Formaggini n° 2	
Insalata mista:		Verdura cotta:	
Lattuga	gr.100	Verdura	gr.200
Pomodoro	gr.30	Aglio	gr.2
Carote	gr.30	Olio	gr.10
Finocchio	gr.30	Limone	1/4
Olio	gr.10		
Limone	1/4		
Pane	gr.50	Pane	gr.50
Frutta	gr.200	Frutta	gr.200

**DIETA PER IPERAZOTEMICI****LUNEDI'**

**Colazione:** Latte gr.150- Zucchero gr.20- Caffè gr.5- Orzo gr.5- Pane gr.50- Marmellata gr.3- Burro gr.20

**( la colazione è uguale per tutti i giorni)**

<i>Pranzo:</i>		<i>Cena:</i>	
Pasta e patate		Minestrone di verdure	
Pasta	gr.50	Verza	gr.30
Patate	gr.50	Bietola	gr.40
Pelati	gr.10	Pelato	gr.10
Prezzemolo	gr.2	Carote	gr.20
Cipolla	gr.5	Sedano	gr.10
Sedano	gr.5	Olio	gr.10
		Cipolle	gr.10
Pollo lesso:		Sogliola lessa:	
Pollo	gr.50	Sogliola	gr.50
Sedano	gr.5	Olio	gr.10
Cipolla	gr.5	Limone	1/4
Olio	gr.5		
		Insalata mista:	
Carote lesse		Lattuga	gr.100
Carote	gr.100	Pomodoro	gr.30
Olio	gr.10	Finocchio	gr.30
Aglione	gr.2	Carote	gr.30
		Olio	gr.10
Pane	gr.50		
Frutta	gr.200		
		Pane	gr.50
		Frutta	gr.250
		Marmellata	gr.30

**MARTEDI'**

<i>Pranzo:</i>		<i>Cena:</i>	
Pasta al sugo:		Riso in brodo vegetale	
Pasta	gr.50	Riso	gr.50
Pelati	gr.50	Cipolla	gr.10
Cipolla	gr.10	Carote	gr.20
Olio	gr.10	Pelati	gr.10
Parmigiano	gr.10	Sedano	gr.10
		Prezzemolo	gr.10
		Olio	gr.10
Hamburger	gr.50	Fior di latte	gr.50
Insalata verde:			
Lattuga	gr.100		
Olio	gr.10		
Limone	1/4		
		Insalata mista:	
		Lattuga	gr.100
		Olio	gr.10
		Limone	1/4
Pane	gr.50	Pane	gr.50
Frutta	gr.200	Frutta	gr.250
		Marmellata	gr.30

**MERCOLEDI'**

<b>Pranzo:</b>		<b>Cena:</b>	
Riso al burro:		Minestrone di verdure:	
Riso	gr.50	Bietole	gr.40
Burro	gr.10	Carote	gr.20
		Verza	gr.30
		Sedano	gr.10
		Cipolla	gr.10
		Pelati	gr.10
		Olio	gr.10
Merluzzo lesso:			
Merluzzo	gr.50	Uovo sodo	n°1
Olio	gr.10	Formaggino	n°1 (gr.25)
Limone	1/4		
Verdura cotta:		Carote lesse:	
Bietola	gr.100	Carote	gr.100
Olio	gr.10	Olio	gr.10
Limone	1/4	Aglio	gr.2
Aglio	gr.2		
Pane	gr.50	Pane	gr.50
Frutta	gr.250	Frutta	gr.250
		Marmellata	gr.30

**GIOVEDI'**

<i>Pranzo:</i>		<i>Cena:</i>	
Pasta al sugo:		Pastina in brodo vegetale	
Pasta	gr.50	Pastina	gr.50
Pelati	gr.50	Cipolla	gr.10
Olio	gr.10	Sedano	gr.10
Cipolla	gr.10	Carota	gr.10
		Pelati	gr.10
Hamburger	gr.50	Olio	gr.10
		Prezzemolo	gr.2
Insalata verde:		Prosciutto crudo gr.40	
Lattuga	gr.100	Verdura cotta:	
Olio	gr.10	Verdura	gr.100
Limone	1/4	Olio	gr.10
		Limone	1/4
		Aglio	gr.2
Pane	gr.50		
Frutta	gr.250	Pane	gr.50
		Frutta	gr.250
		Marmellata	gr.30

**VENERDI'**

<b>Pranzo:</b>		<b>Cena:</b>	
Pasta e piselli:		Minestrone di verdure:	
Pasta	gr.50	Bietola	gr.40
Piselli	gr.50	Carote	gr.20
Pelati	gr.10	Verza	gr.30
Cipolla	gr.10	Sedano	gr.10
Olio	gr.10	Cipolla	gr.10
		Pelati	gr.10
Sogliola lessa:		Olio	gr.10
Sogliola	gr.50		
Olio	gr.10	Fior di latte	gr.50
Limone	1/4		
Insalata verde:		Insalata mista:	
Lattuga	gr.100	Lattuga	gr.100
Olio	gr.10	Pomodoro	gr.30
Limone	1/4	Finocchio	gr.30
		Carote	gr.30
Pane	gr.50	Olio	gr.10
Frutta	gr.250		
		Pane	gr.50
		Frutta	gr.250
		Marmellata	gr.30



**SABATO**

<b>Pranzo:</b>		<b>Cena:</b>	
Pasta al burro:		Riso in brodo vegetale:	
Pasta	gr.50	Riso	gr.50
Burro	gr.10	Cipolla	gr.10
		Sedano	gr.10
Petto di pollo arrosto:		Carota	gr.10
Pollo	gr.50	Pelati	gr.10
Olio	gr.5	Olio	gr.10
		Prezzemolo	gr.2
Patate lesse:			
Patate	gr.100		
Olio	gr.10	Merluzzo lesso:	
Aglio	gr.2	Merluzzo	gr.50
Prezzemolo	gr.2	Olio	gr.10
		Limone	1/4
Pane	gr.50		
Frutta	gr.250		
		Carote lesse:	
		Carote	gr.100
		Olio	gr.10
		Aglio	gr.2
		Pane	gr.50
		Frutta	gr.250
		Marmellata	gr.30

**DOMENICA**

<b>Pranzo:</b>	<b>Cena:</b>
----------------	--------------

Pasta al sugo:	Pastina in brodo vegetale:
Pasta gr.50	Pastina gr.50
Pelati gr.50	Cipolla gr.10
Cipolla gr.10	Sedano gr.10
Olio gr.10	Carote gr.10
	Pelati gr.10
Hamburger gr.50	olio gr.10
	Prezzemolo gr.2
Insalata mista:	
Lattuga gr.100	
Pomodoro gr.30	Prosciutto crudo gr.40
Finocchio gr.30	Formaggio n°1 ( gr.25)
Carote gr.30	
Olio gr.10	
	Verdura cotta:
Pane gr.50	Scarola gr.100
Frutta gr.250	Limone 1/4
	Aglio gr.2
	Pane gr.50
	Frutta gr.250
	Marmellata gr.30

**DIETA LEGGERA**  
**( Chirurgica ed a Basso Contenuto di Scorie)**

**1° GIORNO**

**Colazione:** Tè- Zucchero gr.15- Fette biscottate gr.50  
( la colazione è uguale per tutti i giorni)

<b>Pranzo:</b>	<b>Cena:</b>
----------------	--------------

Pastina in brodo vegetale:	Pastina in brodo vegetale:
Pastina gr.80	Pastina gr.80
Cipolla gr.10	Cipolla gr.10
Sedano gr.10	Sedano gr.10
Patate gr.10	Patate gr.10
Carote gr.10	Carote gr.10
Pelati gr.10	Pelati gr.10
Olio gr.10	Olio gr.10
Prezzemolo gr.2	Prezzemolo gr.2
Sogliola lessa:	
Sogliola gr.150	Bel Paese gr.100
Olio gr.10	
Limone 1/4	Passato di carote gr.200
	Olio gr.10
Purea di patate:	
Patate gr.200	
Burro gr.10	Fette biscottate gr.50
Latte gr.50	Pere cotte gr.200
Parmigiano gr.10	( senza buccia)
	Zucchero gr.20
Fette biscottate gr.50	
Mele cotte gr.200	
( senza buccia)	
Zucchero gr.20	

**2° GIORNO**

<b>Pranzo:</b>		<b>Cena:</b>	
Riso al burro:		Pastina al burro:	
Riso	gr.80	Pastina	gr.80
Burro	gr.10	Burro	gr.10
Parmigiano	gr.10	Parmigiano	gr.10
Hamburger	gr.200	Fior di latte	gr.100
Olio	gr.10		
Fette biscottate	gr.50	Patate lesse	gr.200
Mele cotte	gr.200	Olio	gr.10
( senza buccia)			
Zucchero	gr.20	Fette biscottate	gr.50
		Pere cotte	gr.200
		( senza buccia)	
		Zucchero	gr.20

## 3° GIORNO

<b>Pranzo:</b>	<b>Cena:</b>
----------------	--------------

Semolino in brodo vegetale:		Pastina al burro:	
Semolino	gr.80	Pastina	gr.80
Cipolla	gr.10	Burro	gr.10
Sedano	gr.10	Parmigiano	gr.10
Patate	gr.10		
Carote	gr.10		
Pelati	gr.10	Fontina	gr.100
Olio	gr.10		
Prezzemolo	gr.2		
		Passato di carote	gr.200
Merluzzo lesso:		Olio	gr.10
Merluzzo	gr.150		
Olio	gr.10		
Limone	¼	Fette biscottate	gr.50
		Pere cotte	gr.200
Purea di patate:		( senza buccia)	
Patate	gr.200	Zucchero	gr.20
Burro	gr.10		
Latte	gr.50		
Parmigiano	gr.10		
Fette biscottate	gr.50		
Mele cotte	gr.200		
( senza buccia)			
Zucchero	gr.20		

**4° GIORNO**

<b>Pranzo:</b>	<b>Cena:</b>
----------------	--------------

Spaghetti al burro:	Pastina in brodo vegetale:
Spaghetti gr.80	Pastina gr.80
Burro gr.10	Cipolla gr.10
Parmigiano gr.10	Sedano gr.10
	Patate gr.10
	Carote gr.10
Bel Paese gr.100	Pelati gr.10
	Olio gr.10
Passato di spinaci gr.200	Prezzemolo gr.2
Olio gr.10	
Fette biscottate gr.50	Polpettine in brodo vegetale:
Mele cotte gr.200	Carne tritata gr.150
( senza buccia)	Parmigiano gr.10
Zucchero gr.20	
	Patate lesse gr.200
	Olio gr.10
	Fette biscottate gr.50
	Pere cotte gr.200
	( senza buccia)
	Zucchero gr.20

**5°GIORNO**

<b>Pranzo:</b>	<b>Cena:</b>
----------------	--------------

Riso in brodo vegetale:	Pastina al burro:
Riso gr.80	Pastina gr.80
Cipolla gr.10	Burro gr.10
Sedano gr.10	Parmigiano gr.10
Patate gr.10	
Carote gr.10	
Pelati gr.10	Fontina gr.100
Olio gr.10	
Prezzemolo gr.2	
	Passato di carote gr.200
Sogliola lessa:	Olio gr.10
Sogliola gr.150	
Olio gr.10	
Limone 1/4	
	Fette biscottate gr.50
Patate lesse gr.200	Pere cotte gr.200
Olio gr.10	( senza buccia)
	Zucchero gr.20
Fette biscottate gr.50	
Mele cotte gr.200	
( senza buccia)	
Zucchero gr.20	

**6° GIORNO**

<b>Pranzo:</b>	<b>Cena:</b>
----------------	--------------

Pastina con patate:	Semolino in brodo vegetale:
Pastina gr.60	Semolino gr.80
Patate gr.100	Cipolle gr.10
Pelati gr.10	Sedano gr.10
Olio gr.10	Patate gr.10
	Carote gr.10
	Pelati gr.10
Hamburger gr.150	Olio gr.10
	Prezzemolo gr.2
Passato di spinaci gr.200	
Olio gr.10	Fior di latte gr.100
Fette biscottate gr.50	
Mele cotte gr.200	Patate lesse gr.200
( senza buccia)	Olio gr.10
Zucchero gr.20	
	Fette biscottate gr.50
	Pere cotte gr.200
	( senza buccia)
	Zucchero gr.20



## 7° GIORNO

<b>Pranzo:</b>	<b>Cena:</b>
----------------	--------------

Pastina al burro:	Pastina in brodo vegetale:
Pastina gr.80	Pastina gr.80
Burro gr.10	Cipolla gr.10
Parmigiano gr.10	Sedano gr.10
	Patate gr.10
	Carote gr.10
Merluzzo lesso:	Pelati gr.10
Merluzzo gr.150	Olio gr.10
Olio gr.10	Prezzemolo gr.2
Limone 1/4	
Purea di patate:	Polpettine in brodo vegetale:
Patate gr.200	Carne trita gr.150
Burro gr.10	Parmigiano gr.10
Latte gr.50	
Parmigiano gr.10	
Fette biscottate gr.50	Passato di carote gr.200
Mele cotte gr.200	Olio gr.10
( senza buccia)	
Zucchero gr.20	
	Fette biscottate gr.50
	Pere cotte gr.200
	( senza buccia)
	Zucchero gr.20

**DIETA SEMILQUIDA PER DIABETICI****Colazione:** Latte parzialmente scremato gr.150, Fette biscottate gr.60**LUNEDI'****Pranzo:**

Pastina micron ( o semolino)	gr.35
Passato di lenticchie	gr.60
Olio	gr.10
Petto di pollo frullato	gr.50
Olio	gr.5
Passato di spinaci	gr.300
Olio	gr.5
Spremuta di arance	gr.200

**Cena:**

Pastina micron ( o semolini)	gr.35
Pomodori pelati passati	gr.70
Olio	gr.10
Carne frullata	gr.50
Olio	gr.5
Passato di bietole	gr.300
Olio	gr.5
Frullato di mele	gr.200

**DIETA SEMILQUIDA PER DIABETICI****Colazione:** Latte parzialmente scremato gr.150, Fette biscottate gr.60**MARTEDI'****Pranzo:**

Pastina micron ( o semolino)	gr.35
Minestrone di verdure passate	gr.150
Olio	gr.10
Carne di vitello frullata	gr.50
Olio	gr.5
Passato di carote	gr.300
Olio	gr.5
Spremuta di arance	gr.200

**Cena:**

Pastine micron ( o semolino)	gr.40 in b.v.
Petto di pollo frullato	gr.50
Olio	gr.10
Purea di patate:	
Passato di patate	gr.70
Burro	gr.5
Parmigiano	gr.5
Passato di pere	gr.200

**DIETA SEMILQUIDA PER DIABETICI****Colazione:** Latte parzialmente scremato gr.150, Fette biscottate gr.60**MERCOLEDI'****Pranzo:**

Pastina micron ( o semolino)	gr.35
Passato di fagioli	gr.40
Olio	gr.5
Carne di vitello frullata	gr.50
Olio	gr.5
Passato di spinaci	gr.300
Olio	gr.5
Spremuta di arance	gr.200

**Cena:**

Pastina micron ( o semolino)	gr.35
Passato di patate	gr.60
Olio	gr.5
Petto di pollo frullato	gr.50
Olio	gr.5
Passato di carote	gr.300
Olio	gr.5
Frullato di banane	gr.200

**DIETA SEMILQUIDA PER DIABETICI****Colazione:** Latte parzialmente scremato gr.150, Fette biscottate gr.60**GIOVEDI'**

<b>Pranzo</b>	
Pastina micron ( o semolino)	gr.50
Passato di piselli	gr.100
Olio	gr.5
Carne di vitello frullata	gr.50
Olio	gr.5
Passato di bietole	gr.300
Olio	gr.5
Spremuta di arance	gr.200

<b>Cena</b>	
Pastina micron ( o semolino)	gr.50
Passato di pomodori pelati	gr.100
Olio	gr.5
Prosciutto cotto frullato	gr.40
Olio	gr.5
Passato di spinaci	gr.300
Olio	gr.5
Frullato di mele	gr.200

**DIETA SEMILQUIDA PER DIABETICI****Colazione:** Latte parzialmente scremato gr.150, Fette biscottate gr.60**VENERDI'****Pranzo:**

Pastina micron ( o semolino)	gr.35
Passato di lenticchie	gr.60
Olio	gr.5
Petto di pollo frullato	gr.50
Olio	gr.5
Passato di spinaci	gr.300
Olio	gr.5
Spremuta di arance	gr.200

**Cena:**

Pastina micron ( o semolino) gr.40 in b.v.	
Olio	gr.5
Frullato carne di vitello	gr.50
Olio	gr.5
Purea:	
Passato di patate	gr.70
Latte	gr.100
Burro	gr.5
Parmigiano	gr.5
Frullato di banane	gr.200

**DIETA SEMILQUIDA PER DIABETICI****Colazione:** Latte parzialmente scremato gr.150, Fette biscottate gr.60**SABATO****Pranzo:**

Pastina micron ( o semolino)	gr.35
Passato di minestrone	gr.150
Olio	gr.5
Carne di vitello frullato	gr.50
Olio	gr.5
Passato di bietole	gr.300
Olio	gr.5
Spremuta di arance	gr.200

**Cena:**

Pastina micron ( o semolino)	gr.35
Passato di patate	gr.40
Olio	gr.5
Petto di pollo frullato	gr.50
Olio	gr.5
Passato di spinaci	gr.300
Olio	gr.5
Frullato di pera	gr.200

**DIETA SEMILQUIDA PER DIABETICI****Colazione:** Latte parzialmente scremato gr.150, Fette biscottate gr.60**DOMENICA****Pranzo:**

Pastina micron ( o semolino)	gr.50
Passato di pomodori pelati	gr.100
Olio	gr.5
Petto di pollo frullato	gr.50
Olio	gr.5
Passato di carote	gr.300
Olio	gr.5
Spremuta di arance	gr.200

**Cena:**

Pastina micron ( o semolino) gr.50 in b.v.	
Olio	gr.10
Carne di vitello frullato	gr.50
Purea di patate:	
Passato di patate	gr.100
Latte	gr.100
Burro	gr.5
Frullato di mele	gr.200



**DIETA SEMILQUIDA****Colazione:** Latte gr.250- Zucchero gr.10- Fette biscottate gr.120**LUNEDI'**

<b>Pranzo</b>	
Pastina micron ( 0 semolino)	gr.35
Passato di lenticchie	gr.70
Olio	gr.10
Petto di pollo frullato	gr.50
Olio	gr.10
Passato di spinaci	gr.300
Olio	gr.5
Spremuta di arance	gr.300

<b>Cena:</b>	
Pastina micron ( o semolino)	gr.40
Pomodori pelati passati	gr.100
Olio	gr.10
Prosciutto cotto frullato	gr.40
Olio	gr.5
Passato di bietole	gr.300
Olio	gr.5
Frullato di mele	gr.300

**MARTEDI'***Colazione: vedi Lunedì***Pranzo**

Pastina micron ( o semolino)	gr.35
Minestrone di verdure passate	gr.150
Olio	gr.10
Carne di vitello frullato	gr.50
Olio	gr.5
Passato di carote	gr.300
Olio	gr.5
Spremuta di arance	gr.300

**Cena:**

Pastina micron (o semolino)	gr.40 in b.v.
Olio	gr.10
Aromi	q.b.
Petto di pollo frullato	gr.50
Purea di patate:	
Patate	gr.100
Latte	gr.200
Burro	gr.5
Parmigiano	gr.5
Frullato di pere	gr.300

**MERCOLEDI'****Colazione: vedi Lunedì**

<b>Pranzo:</b>	
Pastina micron ( o semolino)	gr.35
Passato di fagioli	gr.40
Olio	gr.10
Carne di vitello frullata	gr.50
Olio	gr.5
Passato di spinaci	gr.300
Olio	gr.5
Spremuta di arance	gr.300

<b>Cena:</b>	
Pastina micron ( o semolino)	gr.35
Passato di patate	gr.100
Olio	gr.10
Petto di pollo frullato	gr.50
Olio	gr.5
Passato di carote	gr.300
Olio	gr.10
Frullato di banane	gr.300

**GIOVEDI'****Colazione: vedi Lunedì****Pranzo:**

Pastina micron ( o semolino)	gr.35
Passato di piselli	gr.100
Olio	gr.10
Petto di pollo frullato	gr.50
Olio	gr.5
Passato di bietole	gr.300
Olio	gr.5
Spremuta di arance	gr.300

**Cena:**

Pastina micron ( o semolino)	gr.50
Pomodori pelati passati	gr.100
Olio	gr.10
Carne di vitello frullata	gr.50
Olio	gr.5
Purea di patate:	
Patate	gr.100
Latte	gr.200
Burro	gr.5
Parmigiano	gr.5
Frullato di mele	gr.300

**VENERDI'****Colazione: vedi Lunedì**

<i>Pranzo</i>	
Pastina micron ( o semolino)	gr.35
Passato di lenticchie	gr.70
Olio	gr.10
Petto di pollo frullato	gr.50
Olio	gr.5
Passato di spinaci	gr.300
Olio	gr.5
Spremuta di arance	gr.300

<b>Cena:</b>	
Pastina micron ( o semolino)	gr.50 in b.v.
Olio	gr.10
Aromi	q.b.
Prosciutto cotto frullato	gr.40
Olio	gr.5
Passato di carote	gr.300
Olio	gr.5
Frullato di banane	gr.300

**SABATO****Colazione: vedi Lunedì**

<b>Pranzo:</b>	
Pastina micron ( o semolino)	gr.35
Minestrone di verdure passate	gr.150
Olio	gr.10
Carne di vitello frullata	gr.50
Olio	gr.5
Passato di bietole	gr.300
Olio	gr.5
Spremuta di arance	gr.300

<b>Cena:</b>	
Pastina micron ( o semolino)	gr.35
Passato di patate	gr.100
Olio	gr.10
Petto di pollo frullato	gr.50
Olio	gr.5
Passato di spinaci	gr.300
Olio	gr.5
Frullato di pere	gr.300

**DOMENICA****Colazione: vedi Lunedì****Pranzo:**

Pastina micron ( o semolino)	gr.50
Pomodori pelati passati	gr.100
Olio	gr.10
Petto di pollo frullato	gr.50
Olio	gr.5
Passato di carote	gr.300
Olio	gr.5
Spremuta di arance	gr.300

**Cena:**

Pastina micron ( o semolino)	gr.50 in b.v.
Olio	gr.10
Aromi	q.b.
Carne di vitello frullata	gr.50
Olio	gr.5
Purea di patate:	
Patate	gr.100
Latte	gr.200
Burro	gr.5
Parmigiano	gr.5
Frullato di mele	gr.300

**MENU' MENSA DIPENDENTI/VISITATORI**

I MENU' INVERNALI ED ESTIVI DOVRANNO PREVEDERE :

- N° 3 PRIMI,
- N.°3 SECONDI,
- N°3 CONTORNI,
- N°3 TITPI DI FRUTTA DI STAGIONE,
- PANE,
- BIBITA,
- POSATE, BICCHIERE, PIATTI.

TRA LE SINGOLE TIPOLOGIE DEI PASTI RICHIESTI IN PRECEDENZA IL DIPENDENTE/VISITATORE, AVRA' DIRITTO ALLA SCELTA DI N.1 PRIMO, N.1 SECONDO E N. 1 CONTORNO, N.1 FRUTTA DI STAGIONE, N.1 BIBITA, NONCHE' PANE, POSATE, BICCHIERI E PIATTI.

IL PREZZO DEL SINGOLO PASTO NON POTRA' SUPERARE, COMUNQUE, €. 5,16 IVA COMPRESA (COSI' COME MEGLIO DISCIPLINATO IN PRECEDENZA NELLA PARTE RELATIVA ALLA COMPILAZIONE DELL'OFFERTA)



**ALLEGATO “ B ” CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

**TABELLE MERCEOLOGICHE  
DEGLI ALIMENTI**

**INDICE**

**1) FARINA E DERIVATI**

- 1 a) Farina
- 1 b) Farina di patate
- 1 c) Pane
- 1 d) Pane Grattugiato
- 1 e) Fette Biscottate
- 1 f) Pasta Alimentare
- 1 g) Paste Dietetiche
- 1 h) Semolino
- 1 i) Pasta Fresca
- 1 l) Pastine 000 ( triplo zero)

**2) RISO**

- 2 a) Riso
- 2 b) Crema di Riso

**3) CARNI**

- 3 a) Carne Bovina Fresca
- 3 b) Pollame
- 3 c) Petto di tacchino

**4) PESCE E SURGELATI**

- 4 a) Baccalà
- 4 b) Prodotti Ittici di Altura 1 Qualità ( Surgelati)
- 4 c) Piselli Surgelati
- 4 d) Spinaci Surgelati
- 4 e) Minestrone di Verdure surgelato

**5) LATTE E DERIVATI**

- 5 a) Latte
- 5 b) Panna e Crema di Latte
- 5 c) Latti Fermentati o Yogurt
- 5 d) Parmigiano Reggiano

- 5 e) Formaggini Scremati**
- 5 f) Formaggio tipo Emmenthal**
- 6 g) Fontina**
- 5 h) Provolone Dolce**
- 5 i) Bel Paese**
- 5 l) Fior di Latte**
- 5 m) Burro**

**6) UOVA**

- 6 a) uova**

**7) INSACCATI**

- 7 a) Prosciutto cotto di I Qualità**
- 7 b) La Mortadella**
- 7 c) Salumi Preconfezionati**
  - Salame tipo Napoli**
  - Capocollo**
- 7 d) Prosciutto Crudo tipo Parma**

**8) ORTAGGI – FRUTTA – VERDURA FRESCA**

- 8 a) Frutta e Limoni**
- 8 b) Ortaggi e Patate**

**9) CONDIMENTI**

- 9 a) Aceto**
- 9 b) Olio di Oliva**
- 9 c) Sale Alimentare**
- 9 d) Zucchero**

**10) ALIMENTI DIETETICI PER L'INFANZIA**

- 10 a) Omogeneizzati**

**11) CONFETTURE E SCATOLE**

- 11 a) Olive da tavola**
- 11 b) Capperi: Mezzanella, puntine**
- 11 c) Tonno in scatola**
- 11 d) Pomodori Pelati**
- 11 e) Succhi di frutta**
- 11 f) Confetture di frutta**
- 11 g) Miele**

## **12) LEGUMI SECCHI**

- 12 a) Fagioli**
- 12 b) Lenticchie**

## **13) BEVANDE**

- 13 a) Acqua Minerale**
- 13 b) Birra**
- 13 c) Aranciata**
- 13 d) Coca Cola**

## **14) ALIMENTI SEDATIVI E NERVINI**

- **Caffè**
- **Tè**
- **Cacao Amaro**
- **Camomilla**
- **Orzo Tostato in Grani**

**LE TABELLE INCLUDONO GLI ALIMENTI DESTINATI SIA ALL'ALIMENTAZIONE DEI DEGENTI CHE ALLA MENSA DEL PERSONALE DIPENDENTE**

## **1) FARINA E DERIVATI**

### **1 a) FARINA**

La farina deve essere di prima qualità commercialmente indicata con la sigla “ 00” ottenuta dalla macinazione e conseguente aburrattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Deve avere umidità massime del 14, 50%; ceneri 0,50% massimo su sostanza secca, glutine secco minimo 7%.

La farina deve essere consegnata in sacchi di carta dai quali risulti la qualità commerciale del prodotto.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla L. 4 luglio 1967 n° 580 (G.U. n° 189 del 29 luglio 1967 ) e successive modifiche.

### **1 b) FARINA DI PATATE**

Tale farina deve essere composta di patate e pasta gialla, a cui è stata tolta l'umidità e senza alcuna aggiunta di altri prodotti.

Il confezionamento deve essere conforme a quanto previsto dalla legge 04/07/67 n° 580.

### **1 c) PANE**

Il pane da fornire dovrà essere preparato con la farina di frumento tenero tipo 0 con grado di abburramento max 0, 65 – glutine secco minimo 9%, acqua max 14,5%, cellulosa 0,15%, umidità pezzatura fino a gr. 70 max 29%, 100 gr. Max 31%, 300-500 gr. Max 34%, 600-1000 gr. Max 38%, oltre max 40%.

Caratteristiche: crosta friabile omogenea di colore caratteristico per i vari tipi di pane. Mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica, a superficie lucida, Aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

Il pane da fornire dovrà essere delle pezzature previste dalle tabelle dietetiche, così come previsto dall'art. 3 del disciplinare tecnico.

Approvvigionamento da effettuarsi giornalmente, già proporzionato e sigillato in busta per ogni singola porzione.

### **1 d) PANE GRATTUGGIATO**

Il peso del pane grattugiato dovrà essere riferito quale netto all'origine. Sulla confezione dovrà essere indicato oltre la data di confezionamento, anche la data entro la quale dovrà essere preferibilmente consumato il prodotto.

Concorrono alla composizione del prodotto i seguenti ingredienti; farina di frumento tipo "0", acqua, olio di oliva, lievito di birra e sale alimentare.

### **1 e) FETTE BISCOTTATE**

Sono tipi speciali di pane che da questo differiscono soltanto per il diverso grado di cottura e per la forma del tutto particolare, ma non per la sostanza, perché non sono altro che il risaltato della cottura di pasta lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune, secondo la definizione del pane fornita dall'art. 6 L. 17/3/1932 n° 368 e dell'art. 14 L. 580 del 1967.

Le fette biscottate da fornire devono essere infatti del tipo dolce, del peso di gr. 5-8 cad.

La confezione dovrà essere infatti monouso bifette che rispettino le grammature previste nelle tabelle dietetiche.

La confezione, nel rispetto della normativa vigente dovrà sempre recare la dicitura " da consumarsi preferibilmente entro" ( legge sull'etichettatura G.U. 9/6/82).

### **1 f) PASTA ALIMENTARE**

E' denominata pasta di semola di grano duro il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

La pasta al commercio può essere prodotta soltanto con le caratteristiche dell'art. 29 della L. 4/7/67 n° 580 ( pasta di semola di grano duro). Umidità non superiore al 12% - acidità 4%.

La pasta deve presentarsi uniforme nell'aspetto e nelle dimensioni, con frattura vitrea, essere priva di odori e sapori sgradevoli, priva di insetti, tarlature, muffe e parassiti di sorta, non frantumata, in ottimo stato di conservazione. Rimossa non deve lasciare polvere farinosa o altre materie estranee.

La pasta deve essere colore uniforme, naturale, leggermente giallognolo nei limiti delle gradazioni proprie delle ottime paste alimentari prodotte con esclusivo impiego di semola di grano duro.

E' esclusa l'aggiunta di sostanze coloranti, sia artificiali che naturali anche se innocue.

Il glutine deve risultare facilmente estraibile, avere odore buono, colore bianco-giallognolo, essere sufficientemente tenace, omogeneo ed elastico.

Il tempo di cottura non dovrà essere inferiore a 10 minuti, mentre quello di resistenza alla cottura dovrà essere inferiore a 10 minuti, senza che la pasta subisca spappolamenti o disfacimenti di sorta. Il sedimento dovrà essere rappresentato soltanto da una leggera nubecola biancastra.

Dopo la cottura la pasta deve risultare considerevolmente aumentata di volume ed avere odore e sapore caratteristici delle ottime paste alimentari.

Gli imballaggi dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente legislazione e dovranno, oltre all'indicazione del peso netto, del tipo di pasta, della ditta produttrice, recare anche, ben leggibile, la menzione " da consumarsi preferibilmente entro..." seguita dalla data.

L'approvvigionamento deve essere effettuato con una frequenza tale che assicuri l'acquisto di prodotti di più recente produzione. Ditte locali o nazionali. Confezioni non superiori a un chilogrammo.

### **1 g) PASTE DIETETICHE**

In base all'art. 21 del DPR 30/05/1953 n° 578 ( disciplina della produzione e vendita degli alimenti per la prima infanzia e di prodotti dietetici) devono considerarsi dietetiche quelle paste in cui parte dello sfarinato di grano è stato sostituito con altri principi nutritivi. Si possono, pertanto, individuare i seguenti tipi di paste:

- a ridotto contenuto proteico ( paste ipoazotate ed a base di farine tapioca, mais patate);
- a ridotto contenuto calorico, in cui l'amido è stato sostituito con sostanze non assimilabili (ad es. crusca);

E' obbligatorio, da parte del produttore, l'indicazione sull'involucro dei quantitativi e delle sostanze integrative impiegate.

Le confezioni dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente legislazione ed oltre all'indicazione del peso netto, del tipo di pasta, della ditta produttrice, recare anche, ben leggibile, la menzione " da consumarsi preferibilmente entro..." seguita dalla data.

### **1 h) SEMOLINO**

Prodotto ottenuto dal particolare processo di lavorazione della semola di grano duro, rientrante tra i prodotti dietetici disciplinati dalla L. 29/3/1951 n° 327. regolamento d'esecuzione ( DPR 30/5/1953, n° 578) e successive modificazioni.

Confezioni non superiori a un chilogrammo.

## **1 h) PASTA FRESCA**

Deve intendersi pasta fresca di semola di grano duro e farina di grano tenero all'uovo.

Caratteristiche umidità massima 30% - acidità 6% - con farcitura di carne acidità 7%.

Gli ingredienti alimentari impiegati nella preparazione delle paste speciali secche e fresche devono rispondere ai requisiti richiesti dall'art. 5 della L. 30/4/1962 n° 283 e successive modificazioni. Le confezioni dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente legislazione.

Dovrà essere ben leggibile oltre all'indicazione del peso netto, del tipo di pasta, della ditta produttrice, anche ben leggibile la menzione: " da consumarsi preferibilmente entro..." seguito dalla data.

## **1 l) PASTINA**

Pastina di farina di grano, vitaminizzata con vitamine del complesso B ( B1, B2, B6, pp.) con proteine del latte, con glutine e sali minerali. Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni sigillate di peso non superiore a gr.500.

## **2) RISO**

### **2 a) RISO**

Il cereale deve essere di produzione nazionale, del tipo semifino ( adatto per la preparazione di minestrone, risotti, insalate), ossia con chicchi tondi di media lunghezza o semilunghi; tempo di cottura 13/15 minuti. Sono consentite le seguenti tolleranze ( DPR 12/11/1964) :

- grandi striati rossi 10%
- grani gessati 3%
- grani violati 0,80%
- grani macchinati 0,20%
- grani ambrati 0,20%
- rottura 3,0%
- presenza di sostanze minerali e/o organiche in commestibili 0,1/oo
- presenza di semi, parti di semi 1.

Verrà rifiutata, invece, ogni partita di riso che risulti in qualche modo infestata o alterata.

L'imballaggio deve essere conforme a quanto previsto dall'art. 5 della L. 18/3/958 n° 325 e s.m.i..

Confezioni non superiori a un chilogrammo.

### **2 c) CREMA DI RISO**

La crema di riso dovrà essere consegnata in confezioni da gr. 250 circa, e comunque conformi a quanto previsto dalla L. 29/3/51 n° 327 e DPR 30/5/53 n° 578 ed eventuali successive modificazioni.

### 3) CARNI

#### 3 a) CARNE BOVINA FRESCA

La carne da fornire dovrà essere di vitellone proveniente da animali giovani di 18/24 mesi di ambo i sessi in perfetto stato di nutrizione, riconosciuti sani prima, durante e dopo la macellazione.

L'aspetto della carne dovrà essere tipico di quella ricavata dal bestiame di prima qualità, allevato per la mattazione, di colore rosso-rosso chiaro. Consistenza; pastosa grana fine e Tessitura compatta Grasso muscolare ( interno) sodo, bianco giallognolo presente nelle tre forme di venatura, marezzatura e prezzemolatura.

La carne dovrà avere un odore gradevole, con fibre difficilmente dissociabili e deve risultare frollata e di facile cottura.

Deve essere consegnata ben telettata e priva di grassi, tendini, cartilagini, ossa, etc.

La classificazione di I° taglio riguarderà i seguenti pezzi:

scorza e filetti senza osso, arrosto alla sesta costola; la classificazione di II° taglio riguarderà: petto, gamba posteriore, sottospalla e spalla.

Tempi di approvvigionamento tra il porzionamento all'origine e la messa in cottura: massimo 24 h; conservazione a freddo a -1+4 c°.

#### 3 b) POLLAME

Il pollame da fornire è il seguente:

- 1) Pollo a busto
- 2) Cosce di pollo
- 3) Petto di pollo

Il pollo a busto deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- pollame proveniente da allevamenti di tipo industriale locali o nazionali in batteria arieggiata o lettiera preparato a " busti " di I qualità, del peso di gr. 1200-1300;
- i busti devono risultare esenti di intestini, stomaci ( stomaco ghiandolare e ventriglio), fegato e cuore, esofago, trachea, uropigio;
- il pollame deve essere di I qualità, sano, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- la macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve essere eseguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollame deve essere esente da fratture, edemi, ematomi; il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti; debbono essere esenti ammassi adiposi nella regione perienale ed in quella cloaca;
- il pollame non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne e plumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne ( muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco- rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sieretà.

Il pollame a pezzi ( cosce e petti) deve provenire da pollame di I qualità, sano e presentare le stesse caratteristiche organolettiche del pollame a " busto".

Infine, il prodotto deve rispondere ai requisiti prescritti dal DPR 10/08/72 n° 967 art. 7 e dal DPR 08/06/82 n° 503. Sulla confezione deve risultare la data di confezionamento ( D.M. 23/02/73).

Conservazione a freddo da  $-1+4$  c°

### **3 c) PETTO DI TACCHINO**

Taglio di macelleria: petto di tacchino ricavato dalla parte carnosa che si trova sopra lo sterno, tra il collo e la pancia del tacchino domestico gigante.

Ogni petto dovrà avere peso di Kg. 1-2.

Il petto di tacchino deve provenire da animali di prima qualità, sani, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione senza, però, aver subito l'azione di sostanze esogene.

La macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a 5 giorni e non inferiore alle 12 ore; alla macellazione deve essere eseguito il raffreddamento in cella frigorifera.

Il petto di tacchino deve essere esente da edemi, ematomi; la carne deve essere di colorito biancorosa, di buona consistenza, non flaccida non filtrata da sierietà

Infine, il prodotto deve rispondere ai requisiti prescritti dal DPR 10/08/72 n° 967 ( art 7) e dal DPT 08/06/82 n° 503.

Sulla confezione deve essere indicata la data di confezionamento ( D.M. 23/02/73).

Conservazione a freddo da  $1-4$  c°.

### **4) PESCE E SURGELATI**

#### **4 a) BACCALA'**

Il baccalà da fornire dovrà essere il seguente:

- a) filetto di baccalà salinato grande.
- b) pancetta di baccalà salinato grande.

Il prodotto dovrà aver già subito il processo di ammollo in acqua e dovrà essere consegnato pronto all'uso ed essere di I qualità. L'ammollamento dovrà essere tale da non arrecare pregiudizio alla consistenza ed al sapore del prodotto.

#### **4 b) PRODOTTI ITTICI DI "ALTURA" – I° QUALITA' ( SURGELATI)**

I prodotti da fornire sono quelli previsti nelle tabelle dietetiche:

- Requisiti tecnici e caratteristiche organolettiche;

la tecnica di surgelazione deve prevedere l'esposizione del pesce a temperatura inferiore a  $-40^{\circ}$ ; la temperatura dell'alimento deve raggiungere  $-18^{\circ}$   $-20^{\circ}$  entro 4 ore dall'inizio della surgelazione.

La conservazione non dovrà mai superare 40/50 giorni e la temperatura deve essere mantenuta su  $-18^{\circ}$   $-20^{\circ}$ .

Le caratteristiche organolettiche del prodotto dovranno risultare inalterate; il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffiature di colorito marrone



per formazione di metamioglobina; i grassi non dovranno essere esenti da “bruciature da congelazione”.

Il pesce dovrà essere consegnato in confezioni originali, chiuse tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto; sulle confezioni dovranno essere riportate le indicazioni previste dal D.M. 16/6/71 e successive modificazioni e integrazioni.

La confezione deve riportare la menzione “ da consumarsi entro...” seguita dall'indicazione del giorno e del mese per i prodotti conservabili per meno di 90 giorni e del mese per i prodotti conservabili più lunga, nonché la temperatura di stoccaggio.

Confezioni non superiori a un chilogrammo.

#### **4 c) PISELLI SURGELATI**

I piselli devono essere di calibro piccolo, dovranno essere consegnati in confezioni non superiori a Kg. 2,500 per confezione.

Per la tecnica di surgelazione e modalità da osservare per il confezionamento e l'etichettatura, attenersi al D.M. 15/6/71 ed eventuali successive modificazioni.

#### **4 d) SPINACI SURGELATI**

Spinaci surgelati già selezionati, pronti per la cottura in confezioni da Kg. 2,500 per confezione.

Per la tecnica di surgelazione e modalità da osservare per il confezionamento e l'etichettatura, attenersi al D.M. 15/6/71 ed eventuali successive modificazioni.

#### **4 e) MINISTRONE DI VERDURE SURGELATO**

Minestrone di verdure surgelate già selezionate e tagliate a tocchetti pronte per la cottura in confezioni da Kg. 2,500 per confezione.

Per la tecnica di surgelazione e modalità da osservare per il confezionamento e l'etichettatura, attenersi al D.M. 15/6/71 ed eventuali successive modificazioni.

### **5) LATTE E DERIVATI**

#### **5 a) LATTE**

La fornitura di latte si riferisce:

- al tipo UHT, ossia quello a media conservazione, confezionato in confezioni asettiche e recante sul contenitore ( cartoni del tipo tetrapak, tetrabrik ecc.) la data di confezionamento e di scadenza, da cui risulti inequivocabilmente l'effettivo tempo di conservazione del prodotto, comunque non superiore ai quattro mesi. La distribuzione deve intendersi allargata a tutti i tipi di latte UHT in commercio, e cioè intero, parzialmente scremato, scremato esenti da odori e sapori anormali (gusto di cotto, di rancido) e da fenomeni di gelificazione. Per il controllo merceologico vanno rispettati i parametri chimico- fisici previsti dalle norme vigenti in materia.

L'approvvigionamento deve essere effettuato con regolare frequenza che assicuri l'acquisto di prodotti di più recente produzione.

Deve essere chiaramente indicata sul contenitore la denominazione del produttore i trattamenti subiti dal prodotto la data di preparazione e di scadenza.

- al tipo intero “ fresco” a breve periodo di conservazione, sottoposto a trattamento industriale di omogeneizzazione e pastorizzazione.

Le caratteristiche fisico- chimiche ed organolettiche devono rispettare i parametri previsti dalla vigente legislazione in materia.

Il confezionamento deve prevedere contenitori a perdere e sigillati del tipo tetrapack, tetrabrick, etc, consentiti dalla legislazione per tale tipo di alimento.

Su i contenitori devono essere indicati:

- denominazione del produttore e sede dello stabilimento;
- quantità del prodotto e data di confezionamento e scadenza;
- trattamenti subiti dal prodotto;
- denominazione di latte “ intero”.

Conservazione a freddo a 0+ 4 c°

Fornitura giornaliera.

## **5 b) PANNA E CREMA DI LATTE**

E' il prodotto che si ottiene per affioramento naturale o mediante centrifugazione del grasso dal latte o siero di latte; viene posto in vendita previa pastorizzazione o sterilizzazione per cui il contenitore deve esplicitamente fare riferimento alla data di scadenza. I controlli di qualità devono mirare alla determinazione dei caratteri organolettici, dell'acidità titolabile e del contenuto di grasso.

## **5 c) LATTI FERMENTATI E YOGURT**

Si ottengono mediante l'aggiunta al latte di speciali microrganismi acidificanti, che provocano la fermentazione degli zuccheri ( lattosio) e la coagulazione della caseina in piccoli fiocchi. In essi è presente una carica elevata di fermenti vivi e vitali; il loro consumo non deve superare in genere il 25° giorno dalla produzione, sempre che sia rispettata la catena di freddo. In commercio non esiste una nutrita diversificazione: da quelli alla frutta a quelli aromatizzati alla nocciola, al caffè alla vaniglia e cioccolata, al miele. Sono da scartare partite con evidente rigonfiamento dei coperchi per formazione di gas, con eccessiva acidità, con la comparsa di sapori strani o di siosità ( netta separazione tra coagulo e siero). Gli accertamenti merceologici tenderanno, quindi, al controllo dell'aroma, dell'acidità, della composizione chimica ( in particolare grassi e residuo secco).

## **5 d) PARMIGIANO REGGIANO**

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione del latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.

Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposta e parzialmente scremato per affioramento.

La cagliatura è effettuata con caglio di vitello. Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione.

Il formaggio stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo leggermente converso o quasi dritto, con facce piane leggermente orlate;
- dimensioni: diametro da 35 a 45 cm., altezza della scalzo da 18 a 24 cm.;
- peso minimo di una forma: kg. 24;
- confezione esterna: tinta scura ed oliatura, oppure gialla dorata naturale;
- colore della pasta: da leggermente paglierina a paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante.

- struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia;
- occhiatura minuta, appena visibile;
- spessore della crosta: circa 6 mm;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%

Zona di produzione: territori della provincia di Bologna, alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po', Modena, Parma e Reggio Emilia.

Deve essere conforme al D.P.R. 30/10/1955 n° 1269 ed all'ulteriore legislazione in materia.

#### **5 e) FORMAGGINI SCREMATI**

Dovranno essere normalmente di latte di vacca.

Maturazione: da pochi giorni a un mese.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla vigente legislazione in materia.

Coloranti artificiali assenti.

Il prodotto deve essere fornito confezionato in astucci.

Per la protezione dagli agenti esterni, ogni formaggio deve essere avvolto accuratamente in carta stagnola che non ceda al contenuto piombo ed altra sostanza della sua composizione.

L'approvvigionamento deve essere effettuato con regolare frequenza che assicuri l'acquisto di prodotti di più recente produzione.

Sul contenitore deve essere chiaramente indicata la denominazione del produttore, il contenuto, la data di preparazione e quella di scadenza.

#### **FORMAGGI IN CONFEZIONE**

#### **5 f) FORMAGGIO TIPO EMMENTHAL**

Il formaggio tipo Emmenthal deve essere di pasta morbida, elastica, con occhiature più o meno grandi e superficie interna lucida, leggermente umida. Esso deve presentarsi di colore chiaro, sapore dolce e delicato.

Il contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca, deve essere non inferiore al 45% fissato dalla tabella A.R.D.L. 17/05/38 n° 1177 convertito in legge 02/02/39 n° 396 e successive modifiche.

Il formaggio dovrà essere fornito in porzioni preconfezionate, sigillate secondo le grammature previste dal dietario.

Il confezionamento deve ottemperare alla vigente legislazione in materia (produttore, data di confezionamento e scadenza, etc.).

#### **5 g) FONTINA**

E' un formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mangiatura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36° C.

La saldatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica.

Periodo medio di maturazione tre mesi, temperatura 6-10° C e comunque non oltre 12 ° C, umidità 90% o saturazione, ottenute per naturale condizione di casera.

Il formaggio dovrà essere fornito in porzioni, in confezioni sigillate secondo le grammature previste dal dietario.

Il confezionamento deve ottemperare alla vigente legislazione in materia (produttore, data di confezionamento e scadenza, etc.).

## **5 h) PROVOLONE DOLCE**

Formaggio a pasta filata dura con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione; coagulazione con caglio di vitello.

Deve presentarsi a crosta liscia, sottile, lucida di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; pasta compatta priva di occhi, di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino; grasso sulla sostanza secca: 45%.

Il formaggio dovrà essere fornito in porzioni, in confezioni sigillate secondo le grammature previste dal dietario.

Il confezionamento deve ottemperare alla vigente legislazione in materia (produttore, data di confezionamento e scadenza, etc.).

## **5 i) PARMIGIANO REGGIANO**

Le caratteristiche merceologiche devono essere conformi a quanto previsto per il formaggio parmigiano reggiano in forma.

Il formaggio dovrà essere fornito in porzioni, in confezioni sigillate da gr. 50 circa.

Il confezionamento deve ottemperare alla vigente legislazione in materia (produttore, data di confezionamento e scadenza, etc.).

## **5 l) BEL PAESE**

Il formaggio dovrà essere fornito in porzioni, in confezioni sigillate da gr. 50 e gr. 100.

Il confezionamento dei citati formaggi dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 18/05/82 n° 322 pubblicato sulla G.U. del 09/06/82.

DOVRANNO ESSERE PRECISATE LE MARCHE DEI PRODOTTI PROPOSTI, IL TIPO ESATTO DI CONFEZIONAMENTO E LE RISPETTIVE GRAMMATURE LORDE E NETTE. IL PRODOTTO DA FORNIRE DOVRA' AVERE UNA SCADENZA NON INFERIORE A 4 MESI.

## **5 m) FIOR DI LATTE**

Formaggio a pasta dura con latte di vacca, ad acidità naturale di fermentazione.

Pasta di colore bianco, compatta ed unita.

Superficie liscia e lucente non deve essere né viscida né ruvida, né rugosa, né scagliata, crosta sottilissima.

Grasso sulla sostanza secca minimo 44%, sapore gradevole.

Il fior di latte deve essere fresco di giornata e consegnato esclusivamente in involucri con sigilli portanti la sigla della ditta confezionatrice in modo che , in seguito all'apertura, siano resi inservibili.

Il confezionamento del prodotto dovrà essere conforme a quanto previsto dalla L. 18/06/85 n° 321 e successive modificazioni.

Le confezioni richieste sono:

- conf. Singola da gr. 100 ca.
- " " " 50 "

e comunque secondo le grammature previste nel dietario.

Sull'involucro deve essere chiaramente indicata la data di preparazione e quella di scadenza.

## **5 n) BURRO**

Dovrà essere fornito “burro di qualità” così come previsto dalla legge 13/05/1983 n° 202, ossia il prodotto ottenuto unicamente dalla crema del latte di vacca e la cui materia prima sia stata sottoposta non solo a filtrazioni ma anche a pastorizzazione. Non saranno tollerati residui di sostanze chimiche diverse da quelle ammesse nella tecnologia lattiero casearia. In attesa che il Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste stabilisca requisiti organolettici, analitici, ed igienico sanitari specifici valgono come riferimento, per un controllo analitico probante, tutte le disposizioni previste dalla precedente legge del 1956 sulla difesa della genuinità ( ad eccezione dell’art. 1) e successive modifiche.

Sull’involucro deve risultare in caratteri indelebili ben visibile: la denominazione del prodotto, il peso, la ditta produttrice, la data di preparazione e quella di scadenza.

Il burro deve essere fornito in confezioni sigillate secondo le grammature previste del dietario.

## **6) UOVA**

### **6 a) UOVA**

Le uova da fornire devono essere di provenienza nazionale, di categoria A, ossia non trattate-fresche ( Legge n° 419 del 3/5/1971) e di peso 60-65 gr. ( categoria 3).

Per valutare lo stato di freschezza, alla rottura l’albume deve presentarsi compatto e ben stretto intorno al tuorlo, turgido e rigonfio.

Si può anche ricorrere all’esame ispettivo esterno mediante speratura, nel qual caso il tuorlo dovrà trovarsi in posizione centrale, nonostante si operino delle rotazioni.

Il controllo del peso specifico può essere un’altra prova utile per riconoscere le uova fresche che infatti, immerse in una soluzione di NaCl al 10<5 affondano.

Le uova non devono aver subito alcun trattamento di conservazione né di refrigerazione a temperature inferiori a +18 °C.

Devono, inoltre, recare sull’imballaggio:

- a) categoria di qualità;
- b) categoria di peso;
- c) data di imballaggio o numero indicante la settimana di imballaggio

## **7) INSACCATI**

### **7 a) PROSCIUTTO COTTO DI QUALITA’**

Il prosciutto cotto da fornire dovrà essere in confezioni criopack da Kg. 7-8 ca., di coscio, formato rotondo di I qualità.

Il prodotto dovrà essere magro, ben prosciugato, morbido e succulento ma non acquoso, compatto al taglio, dovrà provenire da suino maturo di I qualità ed essere esente da polifosfati.

I cosci devono essere disossati meccanicamente con introduzione di salamoia per iniezione diretta nei vasi sanguigni e cottura negli stessi bagni di salamoia.

Non è consentita la fornitura di prodotti troppo freschi, ricchi di acqua, poco maturi e che pesano di più.

Eventuali confezioni di affettati vanno conservati in frigorifero e consumati nei termini previsti in etichetta ma, una volta aperta la confezione, il consumo deve avvenire al massimo entro un paio di giorni.

La comparsa sulla superficie di macchie verdi iridescenti, dovute a sviluppi microbici anormali, o macchie scure, è indizio di alterazione in atto.

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto disposto dal D.P.R. 18/05/82 n° 322 (G.U. del 09/06/82 n° 156).

## **7 b) MORTADELLA**

La mortadella fornita deve essere del tipo S.B. extra, ossia prodotta con il 22,5% di carne suina ed altrettanto di bovina, il 10% di trippa e stomaci, 10<5 di cotenne e più del 30% di lardelli; il resto è costituito da condimenti e latte in polvere. Al controllo qualitativo la superficie delle fette deve apparire liscia, quasi levigata per la prevalenza della polpa, di colore rosa brillante.

## **7 c) SALUMI PRECONFEZIONATI**

### **1) SALAME TIPO NAPOLI**

da fornire in fette, confezioni in buste sigillate da gr. 80 circa e comunque secondo quanto previsto dal dietario..

### **2) CAPOCOLLO**

da fornire in fette, confezioni in buste sigillate da gr. 80 circa e comunque secondo quanto previsto dal dietario.

Il confezionamento dei citati prodotti dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 18/5/82 n° 322 nonché dall'art. 14 O.M. 14/2/68, ed eventuali successive modificazioni.

**N.B.** DOVRANNO ESSERE PRECISATE LE MARCHE DEI PRODOTTI PROPOSTI, IL TIPO DI CONFEZIONAMENTO E LE RISPETTIVE GRAMMATURE LORDE E NETTE.

IL PRODOTTO DA FORNIRE DOVRA' AVERE UNA SCADENZA NON INFERIORE A ¾ MESI.

## **7 d) PROSCIUTTO CRUDO TIPO PARMA**

Il prosciutto crudo deve essere ricavato da coscia fresca di suini pesanti, esclusi verri e scrofe, le cui masse muscolari hanno per base ossea il femore, la tibia, la rotula e la prima fila delle ossa carsiche, allevati in stabulazioni dell'Emilia Romagna, Lombardia, Veneto e Piemonte.

Il prosciutto crudo dovrà essere fornito in fette, in buste sigillate da gr. 80 circa e comunque secondo quanto previsto dal dietario.

Deve essere di colore rosa intenso e di sapore dolce.

Il confezionamento deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 18/05/82 n° 322 nonché dall'art. 14 O.M. 14/2/68 ed eventuali successive modifiche.

## **8 ) ORTAGGI- FRUTTA- VERDURA FRESCA**

### **8 a) FRUTTA E LIMONI**

La frutta oggetto della fornitura è la seguente:

- a) Mele stark delicious, golden delicious;
- b) Pere Kaiser e Conference;
- c) Pesche spring time;
- d) Albicocche nostrane;
- e) Ciliegie nere, San Felice;
- f) Susine o prugne ( Florentie, Malizia, Turione);

- g) Uve ( regina, regina dei vigneti, Italia, moscato di Terracina, cardinal, moscato di Amburgo, ottonese);
- h) Mandarini ( mandarini di Sicilia, mandarini nosterani);
- i) Arance ( tarocco Calabria, tarocco Sicilia);
- j) Limoni ( limoni Sicilia, limoni Campania, limoni Calabria).

La frutta da fornire dovrà essere allo stato fresco, di recente raccolto, di prima qualità ed avere i seguenti requisiti:

- essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed in particolare:
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e della cultivar richieste con regolare ordinazione;
- avere calibratura e grammatura richieste. Tali grammature dovranno essere in linea di massima di gr. 180/200 per la pesca, la mela e l'arancia e di gr. 70/90 per l'albicocca ed il mandarino;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta pronto consumo o essere bene avviata verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- essere omogenea ed uniforme e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte di prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima cultivar e zona di produzione;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, né gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sopra maturazione;
- la frutta a granella ( mela, pera) e a drupa ( pesca, albicocca, susina e ciliegia) non dovranno mai presentare polpa ammezzata e fermentata in processi incipienti o in via di evoluzione, né iperspacchi di sopra maturazione;
- l'uva deve essere costituita dalla totalità di grappoli aventi bacche asciutte mature; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla cultivar, rimondati, privi accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammuffite da " marciume o muffa grigia dell'uva" ( botrytis cinerea), depresse, marcescenti, passerinate.

La frutta da fornire deve essere confezionata negli imballi accatastabili classici e tradizionali, solidi, leggeri, maneggevoli, estetici, in uso nei mercati interni. Per il moderno impacco della frutta fornita è ammesso il seguente materiale: centrini; pellicola trasparente; addoppi smerlati; carta bianca per strati e fondi; pirottini o castelletti di carta pergamino; truciolo di legno di tiglio; ovatta di cellulosa dura; truciolo o lana di carta; cellulosa speciale; carta per trattamento frigorifero (carta coibente).

Per il moderno impacco della frutta è previsto ed ammesso materiale cartaceo dei seguenti tipi: abete minolucida, cellulosa, fioretto bianco, grigio, bleu; pergamino da gr. 20 a 100 al mc. in tutti i colori; pelleaglio, sealing, veline colorate, veline bianchissime, veline valencia " tipo spagnolo", velina solforata Italia".

I limoni debbono essere di prima qualità, di forma ovoidale con epicarpo (buccia) liscia, ricca di oli essenziali ed indenne da alterazioni di natura non parassitaria ( lesione e cicatrici prodotte dal vento, da urti o sfregamento contro rami o spine), da membranosi dei limoni ( alterazioni prodotte da fumigazioni cianidriche) e da alterazioni provocate da fitofarmaci; da alterazioni di origine non parassitaria ma originariamente infette da batteri e funghi; da alterazioni di origini sconosciute e non ancora ben definite; da alterazioni di natura parassitaria; di pezzatura non superiore a gr.180/200 ricchi di succo, a pieno turgore e con semi non germogliati.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione e abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato idrometrico dell'aria condizionata ( conservazione che abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale).

- portino tracce visibili di appassimento ( abbassamento di turgore) alterazioni biochimiche funzionali incipienti o in via di evoluzione, guasto, fermentazioni incipienti, ammaccature, abrasioni, screpolature non cicatrizzate, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali ( larve in attività biologica esistente nell'interno della frutta, scudetti, di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere da fusaggine ( Morfema- Fumago- Nero- Nera) tacche crostose, spacchi semplici o raggianti derivati da ticchiolatura ecc.
- si presentino con distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo, a rachitismo, ad atrofia, a malformazione ed altre anomalie.

Sono inoltre, esclusi dalla fornitura i limoni e le arance che presentino la morfologia varia ma tipica derivata dall'Acaro delle meraviglie.

Conservazione a +5 °C.

## 8 b) ORTAGGI E PATATE

Gli ortaggi oggetto della fornitura sono i seguenti:

- 1) Aglio allo stato secco in mazzo o in sacchetto, fresco in mazzo;
- 2) Cavoli broccoli di Natale;
- 3) Carciofi senza spine di Puglia, lisci Sicilia;
- 4) Carote gialle, carote gialle in mazzo;
- 5) Cavolo fiore affogliato;
- 6) Cavolo verza;
- 7) Cipolle secche dorate o rosse, cipolle bianche nazionali;
- 8) Invidia scarola piana in mazzo;
- 9) Invidia scarola riccia in mazzo;
- 10) Bietola da costa in mazzo, bietola in mazzo;
- 11) Bietola scappucciata napoletana, lattuga cappuccio;
- 12) Basilico in mazzo;
- 13) Sedano bianco Lazio;
- 14) Sedano verde in mazzo;
- 15) Prezzemolo in mazzo;
- 16) Rosmarino;
- 17) Origano secco;
- 18) Cetrioli nazionali;
- 19) Fagiolini Campania;
- 20) Funghi prataioli bianchi coltivati;
- 21) Lattuga romana;
- 22) Melanzane lunghe Campania;
- 23) Peperoni;
- 24) Pomodoro tondo liscio Campania;
- 25) Pomodoro verde costoluto Campania;
- 26) Zucchine Campania o Sicilia;
- 27) Patate nuove o vecchie nistrane, estere vecchie o nuove.

Gli ortaggi debbono:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, cultivar e qualità richieste;
- essere di recente raccolto;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti; privi di terrosità, sciolte o aderenti o di altri corpi o prodotti eterogenei;
- in relazione alla specie ed alle cultivar ordinate, debbono appartenere alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;



- essere omogenee per maturazione, freschezza, e di pezzatura uniforme; a secondo della specie e cultivar essere prive ( secondo gli usi e le disposizioni del mercato) di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare, a giudizio insindacabile del preposto al collaudo, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- prestino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazione anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti tecnici per accelerare o ritardare la maturazione, favorire la colorazione e la consistenza del vegetale.

Per le piante aromatiche e medicinali allo stato fresco, le confezioni dovranno essere quelle in uso sul mercato generale ortofrutticolo di Napoli.

Per l'origano spontaneo della campagna romana e del Lazio, allo stato secco, sono ammessi soltanto confezioni di plastica o cellofam.

Le patate debbono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr. 60 per ogni tubero e massimo di gr. 270 e debbono avere le caratteristiche proprie ad ogni singola cultivar nazionale continentale, insulare ed estera.

I tuberi debbono essere selezionati per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere formate di masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello.

Sono escluse dalla fornitura delle patate che presentano tracce di verde epicarpale (solanina), di tuberomania, di germogliazione incipiente e che sia in via di evoluzione costituita da germogli ombra, da germogli filandi, da germogliazione; che presentino stolonature ( presenza di stolono) tracce di macescenze incipienti, in atto o in via di evoluzione, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, scortico di pala, ferite generiche aperte o superate. Sono ,inoltre, esclusi tuberi affetti da malattie che avversano il tubero della patata ( alterazioni dovute ad agenti fungini parassiti), a virosi, a malattia ed alterazione non parassitarie, ad alterazioni dovute a parassiti animali, ad alterazioni “ diverse”.

Le patate debbono essere, inoltre, esenti da odori particolari (latomia del tubero della patata), tanfi, lezzi, puzzi e retrogusti di qualsiasi origine prima o dopo la cottura del vegetale.

Per la fornitura delle patate post-novelle e per le patate di media e lunga conservazione sono previsti tuberi delle seguenti morfologie: tondo appiattito; tondeggianti appiattito; oblungo appiattito; ovale oblungo; oblungo incurvato-reniforme.

Per le partite di patate di produzione nazionale continentale ed insulare sono ammessi gli imballaggi in uso nel mercato locale ( tele ed imballaggi lignei) mentre per il prodotto estero le partite debbono essere confezionate in tela di canapa o juta con ibocature cucite, cartellinate e piombate.

I prodotti da fornire non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

Qualora l'Amministrazione dell'Istituto richiedesse qualità di frutta, verdura e patate non indicate nel precedente elenco, l'aggiudicatario sarà tenuto alla relativa fornitura- che si intende- sempre eseguita secondo le norme del seguente capitolato – e il prezzo da corrispondere sarà concordato di volta in volta sulla base della quotazione prevalente risultante per il prodotto fornito sul listino del mercato generale ortofrutticolo di Napoli del giorno in cui è stata effettuata la fornitura stessa.

**9) CONDIMENTI****9 a) ACETO**

La fornitura che riguarda “ aceto di vino” che, per l’art. 1 della legge 527/1982, contenente norme per la produzione e commercializzazione degli agri, deve essere accompagnato dalla denominazione “ agro di vino”, così come è fatto obbligo per l’agro di vino l’uso congiunto del termine aceto”.

Il confezionamento deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 12/02/1965 n° 162 e successive modifiche.

Le caratteristiche merceologiche degli agri di vino-aceti bianchi e di vino-aceti rossi devono corrispondere a quanto previsto dall’art. 4 del D 27/03/1986 (G.U.R.I. n° 76 del 02/04/1986), ed in ogni caso conforme alla vigente legislazione.

**9 b) OLIO D’OLIVA EXTRA VERGINE**

L’olio deve essere del tipo classificato “ Olio extra vergine di Oliva” dalla L. 1407 del 13/11/1960 e successive modifiche.

Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni chimiche, non soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione; deve presentarsi limpido, brillante, fluido, scevro di sedimento, di colore giallo verdognolo o paglierino, di gusto gradevole e delicato, leggermente profumato.

L’olio deve essere in perfetto stato di conservazione e privo di odori disgustosi, come di rancido, di fumo, di muffa, di verme e di altri odori diversi da quello caratteristico.

Deve possedere i caratteri fisici e chimici, propri dell’olio d’oliva extravergine ( con acidità fino all’1%) oppure il sopraffino vergine ( con acidità fino all’1,5 %). E’ da escludere quindi, ogni altro tipo di olio di oliva ( rettificato o miscela di olio vergine più rettificato).

Per quanto non esplicitato valgono le disposizioni contenute nelle leggi e regolamenti che disciplinano la materia.

**9c) SALE ALIMENTARE**

Il sale alimentare deve essere dei tipi: sale grosso scelto, detto anche sale da cucina ossia in grossi cristalli e sale raffinato, detto anche sale da tavola in cristalli minuti o in polvere fine, cristallina e perfettamente bianco, ottenuti con trattamenti di evaporazione solare nelle saline o ebollizione da soluzioni naturali ( salse).

La composizione percentuale deve risultare:

Cloruro sodico	96-97
“ di magnesio	0,05-0,1
Solfato di magnesio	0,2-0,3
“ di calcio	1
Acqua	1-3

**9 d) ZUCCHERO**

La fornitura di zucchero deve riguardare saccarosio raffinato e semolato, confezionato in bustine di carta da 10 gr.

Esso deve presentarsi bianco, ben cristallizzato, completamente solubile in acqua, con contenuto di umidità inferiore allo 0.1%.

Non sono tollerate aggiunte di farina, amido, sostanze minerali ( solfato di bario, gesso, creta) e sostanze coloranti.

Per ogni altro tipo di controllo fa fede la Direttiva n° 73/473 CEE del Consiglio dell'11 dicembre 1973, concernente determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

Per quanto non esplicitato valgono comunque le disposizioni contenute nelle leggi e regolamenti che disciplinano la materia.

## 10) ALIMENTI DIETETICI PER L'INFANZIA

### 10 a) OMOGENEIZZATI

Gli omogeneizzati da fornire sono i seguenti:

Omogeneizzati di carne ( manzo)	confezioni da gr. 80
“ “ “ “	“ “ “ 120
“ “ “ ( vitello)	“ “ “ 80
“ “ “ “	“ “ “ 120
“ “ “ ( pollo)	“ “ “ 80
“ “ “ “	“ “ “ 120
“ “ frutta “	“ “ “ 60
“ “ verdura “	“ “ “ 100
“ “ “ “	“ “ “ 120

Le confezioni devono essere conformi a quanto previsto dalla L. 29/3/51 n° 327 e D.P.R 30/05/53 n° 578, dalla L. 30/04/62 n° 283 e successiva integrazione.

Dovranno riportare:

- la quantità dei principi alimentari;
- l'indicazione degli ingredienti in ordine decrescente di quantità presenti;
- la data di scadenza;
- la ditta produttrice;

L'approvvigionamento deve essere effettuato con una frequenza tale che assicuri l'acquisto di prodotti di più recente produzione.

## 11) CONFETTURE E SCATOLAME

### 11 a) OLIVE DA TAVOLA ( VERDI E NERE)

Le olive da tavola pronte per la messa in consumo devono rifarsi come criteri di qualità alle norme C.O.I. ( Consiglio Oleicolo Internazionale) del 28/11/1969. Pertanto, dovranno essere sane e sode, pulite, senza sapore ne odore anomali. La salamoia utilizzata per la conservazione dovrà presentarsi anch'essa pulita e con caratteristiche organolettiche normali; la concentrazione minima in NaCl sarà del 6% per le olive verdi e dell'8% per le nere. Gli imballaggi dovranno essere nuovi o in ottimo stato, a prova di liquidi, e costituiti da materiale che garantisca la non cessione di odori e sapori estranei nonché di sostanze tossiche. Dalla etichettatura deve risultare il tipo di prodotto, il calibro ed il peso sgocciolato.

Olive nere richieste: Gaeta originali, passoloni di Grecia, di Tunisi, di Sicilia (pezatura 140/150).

### 11 b) CAPPERI: MEZZANELLE, PUNTINE

I capperi devono essere in salamoia, duri, di sapore aromatico, dal caratteristico colore verde oliva e punteggiati in giallo; detto colore deve essere naturale e non corretto con procedimenti chimici.

### **11 c) TONNO IN SCATOLA- ( SOTT' OLIO- AL NATURALE)**

La legge n° 659 del 24/11/1981 precisa le specie di tonnidi cui è riservata la denominazione di tonno.

I prodotti, all'apertura delle scatole, devono presentarsi il più possibile uniformi come pezzatura, colore, forma e disposizione; di caratteristiche organolettiche normali; ben puliti, privati di spine, pelle, squame o parti sanguinose.

Gli strati inferiori non devono essere dissimili. L'olio di copertura ( sia esso di oliva o di semi, secondo quanto dichiarato in etichetta) deve risultare chiaro e limpido e contenere solo tracce d'acqua.

Il peso dello sgocciolato alla verifica deve corrispondere a quanto riportato i etichetta. Onde inibire o attenuare il fenomeno dell'annerimento ( solfuro di ferro) in corrispondenza del coperchio, è efficace l'adozione per l'interno delle scatole, di vernici termoindurenti o di quelle nella cui composizione entra l'ossido di zinco che, reagendo con l'idrogeno solfato, elimina apparentemente l'inconveniente. La presenza invece nei prodotti al naturale, di agglomerati biancastri a forma di grumi non deve allarmare in quanto si tratta di coaguli di proteine solubili, che passano nel liquido di governo.

L'inconveniente è tecnologicamente eliminabile, facendo seguire, all'immersione del pesce in salamoia al 10-15% di NaCl per 25-30, un lavaggio in acqua.

L'approvvigionamento deve essere effettuato con una frequenza tale che assicuri l'acquisto di prodotti di più recente produzione.

### **11 d) POMODORI PELATI**

Il prodotto, fornito in contenitori in banda stagnata, deve corrispondere alle norme previste nel DPR 11/4/1975 n° 428, ossia presentarsi all'apertura di colore rosso caratteristico, esente da alterazioni di natura parassitaria, di odore e sapore normale.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve risultare inferiore al 60% del peso netto ( come citato dal DPR).

I frutti devono essere interi, pelati ma con una tolleranza del contenuto in bucce ( come citato dal DPR).

E' vietata qualsiasi aggiunta di additivi, ad eccezione del cloruro di sodio.

L'esame esterno del contenitore non deve rilevare alcuna anomalia ( tipo bombaggio, dissaldatura o ammaccatura), altrettanto dicasi per l'ispezione interna.

### **11 e) SUCCHI DI FRUTTA**

I prodotti distribuiti devono essere conformi alle definizioni e alle norme contenute nel D.P.R. 18/05/1982 n° 489 che ne disciplina la produzione e la vendita. Inoltre è consentita l'aggiunta delle sostanze previste dal DM 31/03/65 e successive modifiche, che regola per l'appunto l'uso degli additivi alimentari. Mentre le norme in materia di etichettatura obbligano la citazione, in caratteri ben visibili, degli ingredienti ivi compresi gli additivi, l'aggiunta di acido Lascorbico non autorizza, comunque, alcun riferimento alla vitamina C. Il termine minimo di conservazione ( TMC), ossia la data fino alla quale il prodotto mantiene le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione, deve essere indicato sul contenitore, con la menzione " da consumarsi preferibilmente entro" seguita dalla data.

L'approvvigionamento delle bevande deve essere effettuato con regolare frequenza che assicuri l'acquisto di prodotti di più recente produzione.

**N.B.** Per quanto non è esplicitato valgono le disposizioni contenute nelle leggi e regolamenti che disciplinano la materia.

## **11 f) CONFETTURA DI FRUTTA**

La fornitura deve prevedere confetture di diverse specie di frutta, ottenute da mescolanze di zuccheri e di polpa e/o di purea, portate a consistenza gelificata appropriata.

Secondo il D.P.R. n° 401 dell'8/06/82, i prodotti così definiti hanno un tenore in materia secca solubile ( apprezzato al rifrattometro) pari o superiore al 45%. La conserva si intende ricavata da frutto fresco, sano, esente da qualsiasi alterazione e con grado di maturazione adeguato o da frutta semilavorata: i tipi di zucchero che possono utilizzarsi sono quelli indicati all'art. 1 della L. 31 marzo 1980, nonché il fruttosio. Tuttavia essi possono essere sostituiti in tutto o in parte con miele, malassa di canna o zucchero di bruno. E' consentita, inoltre, l'aggiunta di pectina liquida ed enocianina ( nel caso di fragole, lamponi, prugne, ribes).

In conformità alle norme in materia di etichettatura sui recipienti devono essere chiaramente leggibili: l'elenco degli ingredienti ( compresi gli additivi), la denominazione di vendita con il nome del frutto o dei frutti utilizzabili, la quantità netta, il termine minimo di conservazione, la menzione " frutta utilizzata:....g per 100 g", la menzione " zuccheri totali:....g per g " ( tolleranza + 3% tra il valore indicato e quello riscontrato). L'aggiunta di acido Lascorbico non autorizza, invece, alcun riferimento alla vitamina C

Le scodelline del peso netto di gr. 30-50, devono essere di plastica per alimenti, ermeticamente chiuse come previsto dal D.P.R. 08/06/82 n° 401.

## **11 f) MIELE**

La Legge n° 753 del 12/10/1982 regola la produzione e vendita del miele, fornisce precise indicazioni sulle sue caratteristiche di composizione e, quindi, di qualità ( il tenore max in acqua previsto, il contenuto di idrossimetilfurfurolo ( HMF), il tipo di contenitore da utilizzare, la differenziazione in base all'assenza vegetale, ecc.).

Non ammette, inoltre, nel prodotto finito la presenza di sostanze estranee che possano modificare i caratteri organolettici o comunque costituire un rischio per la salute umana.

I contenitori devono riportare, a carattere ben visibili, la denominazione " miele ", il peso netto espresso in grammi o chilogrammi, il nome o la ragione sociale o l'indirizzo del produttore, l'anno di produzione e scadenza.

L'indicazione " vergine integrale " può completare la denominazione pur che si riferisca al prodotto di origine nazionale non sottoposto ad alcun trattamento termico di conservazione e possessa i requisiti merceologici definiti nel decreto 20 luglio 1984 del Ministero della Sanità.

Deve prevedere il confezionamento in bustine mono-dose.

## **12) LEGUMI SECCHI**

### **12 a) FAGIOLI**

Fagioli della qualità secchi, cotti, produzione nazionale, tipo tondini e cannellini, raccolta dell'anno, di buona qualità ed in buono stato di conservazione, netti di polvere, privi di semi tarlati, non attaccati da muffa ed esenti da semi colorati o macchiati, privi di corpi estranei. Confezioni a norma di legge, sigillate non superiori a un chilogrammo.

### **12 b) LENTICCHIE**

Verdi di Altamura ( Puglia) o rosse e screziate di Fucino o di Leonessa, ultimo raccolto, di buona qualità ed in buono stato di conservazione, nette in polvere, prive di corpi estranei, prive di semi tarlati, non attaccate da muffa.

Confezioni a norma di legge non superiori a un chilogrammo.

### **13) BEVANDE**

#### **13 a) ACQUA MINERALE**

Si considera acqua minerale naturale quella che viene offerta all'uso così come scaturisce dalla sorgente.

L'acqua deve essere contenuta in bottiglia di vetro di capacità di 920 cl. e di 250 cl. Ermeticamente chiuse con tappo a corona in metallo, vuoto a rendere.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.M. 01/02/83 e successive modifiche.

#### **13 b) BIRRA**

La birra da fornire deve essere quella ottenuta dalla fermentazione alcolica, con ceppi selezionati, di *Sacharomyces cerevisiae* dei mosti preparati con malto di orzo anche torrefatto ed acqua, amaricati con luppolo, giusta L. 16/08/1962, n° 1354

Le caratteristiche analitiche ed i requisiti devono essere conformi a quanto previsto dal D.P.R. 30/12/1970 n° 1498 per le birre normali, ed in ogni caso alla vigente legislazione.

La birra dovrà essere fornita in barattoli da cl. 33-34 circa.

#### **13 c) ARANCIATA**

L'aranciata da fornire deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 19/05/58 n° 719 e dalla L. 03/04/1961 n° 286, ed in ogni caso alla vigente legislazione.

L'aranciata dovrà essere fornita in barattoli da cl. 33-34.

#### **13 d) COCA COLA**

La coca cola da fornire deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 19/05/1958, n° 719 ed in ogni caso alla vigente legislazione.

La coca cola dovrà essere fornita in barattoli da cl. 33-34.

### **15) ALIMENTI NERVINI E SEDATIVI**

La fornitura di alimenti nervini e sedativi deve prevedere il confezionamento in bustine monodose: film accoppiato di plastica-alluminio per i liofilizzati (caffè) e carta resistente all'acqua calda, ma facilmente permeabile all'infuso, per tè e camomilla.

In particolare, per il caffè l'analisi merceologica richiede il controllo dell'umidità, delle ceneri e la verifica dell'assenza dei surrogati.

Per il tè le ceneri oscillano tra il 3 e l'8% ed il contenuto in olio essenziale tra 0,6-1%; con l'invecchiamento gusto e profumo perdono la loro finezza.

Il cacao amaro in polvere contiene in media il 20-30% di grasso e quello solubile o solubilizzato ha in più soltanto una maggiore quantità di ceneri (fino a 7-10%), ricche di alcali (non oltre il 3% di carbonato di potassio).

La qualità della camomilla viene definita dalle sue caratteristiche organolettiche (profumo) ma soprattutto dal contenuto in olio essenziale, superiore allo 0,4%.

Le ceneri non devono eccedere il 13%.

L'orzo da fornire dovrà essere accuratamente selezionato, privo cioè di semi inferiori, scorie e corpi estranei.

Il prodotto deve risultare inoltre non attaccato da parassiti ( muffe, ruggine) o danneggiato da insetti.

Deve prevedere il confezionamento in bustine mono-dose.

**PER QUANTO NON ESPLICITATO VALGONO COMUNQUE LE DISPOSIZIONI CONTENUTE NELLE LEGGI E REGOLAMENTI CHE DISCIPLINANO LA MATERIA.**

**ELENCO ATTREZZATURE**

1. N.1 TAGLIAVERDURE DA BANCO
2. N.10 PATTUMIERA CAR. PER RIFIUTI CON COPERCHIO A PEDALE
3. N.1 MOTORIDUTTORE CON GRATTUGIA ELETTRICO TIPO 22
4. N.4 AFFETTATRICE DIAMETRO LAMA CM 35
5. N.1 MOTORIDUTTORE CON TRITACARNE, ATTACCO 22
6. N.6 TAVOLO SU GAMBE INOX
7. N.2 BILANCIA
8. N.1 PELAPATATE 160/200KG/H
9. N.1 BILICO A PAVIMENTO
10. N.1 STERILIZZATORE DI COLTELLI A PARETE
11. N.1 TAGLIERE IN POLIETILENE
12. N.1 LAVAVERDURE A VASCA
13. N.1 CENTRIFUGA PER VERDURE
14. N.1 CAPPA DI ASPIRAZIONE PER LAVASTOVIGLIE
15. N.1 LAVAMANI A PAVIMENTO CON STERILIZZATORE DI COLTELLI
16. N.3 LAVELLO VASCA + GOCCIOLATOIO
17. N.2 LAVAMANI A PAVIMENTO ARMADIATO COMANDO A PEDALE
18. N.1 TAVOLO LAVORAZIONE E LAVAGGIO PESCE
19. N.4 TAVOLO INOX SU GAMBE
20. N.1 TAVOLO INOX SU GAMBE
21. N.2 TAVOLO INOX SU GAMBE
22. N.2 TAVOLO INOX SU GAMBE
23. N.1 NASTRO TRASPORTATORE
24. N.1 CUCINA A GAS CON 4 FUOCHI SU VANO A GIORNO
25. N.1 CUCINA A GAS CON 2 FUOCHI SU VANO A GIORNO
26. N.1 FRY-TOP A GAS PIASTRA AL CROMO
27. N.2 BRASIERA RIBALTABILE A GAS, VASCA INOX 80 LT.
28. N.1 CARELLO DI SBARAZZO CON FORO
29. N.1 BAGNOMARIA ELETTRICO SU VANO A GIORNO
30. N.2 PIANO NEUTRO SU VANO A GIORNO
31. N.1 TUTTAPIASTRA A GAS
32. N.1 GRIGLIA A PAVIMENTO
33. N.2 PENTOLE CILINDRICHE A VAPORE 200 LITRI
34. N.1 FORNO CONVEZ. VAPORE IO GN 2/I A GAS SU SUPPORTO
35. N.1 FORNO CONVENZIONE IO GN 2/I A GAS SU SUPPORTO
36. N.1 TAVOLO INOX SU GAMBE
37. N.1 CUOCIPASTA A VASCA RIBALTABILE, GAS, COMPLETO DI CARRELLO
38. N.1 FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA AL CROMO
39. N.1 ABBATTITORE DI TEMPERATURA 14 GRIGLIE GN I/I
40. N.2 TAVOLO REFRIGERATO APERTURA SU UN FRONTE
41. N.1 LAVELLO AD UNA VASCA
42. N.1 TAVOLO DI SBARAZZO CON FORO
43. N.1 ARMADIO FRIGORIFERO AD UNA ANTA 600 LITRI, -2 + 8 C°
44. N.1 LAVAPENTOLE ELETTRICA
45. N.1 VASCA PER AMMOLLO
46. N.1 ELEMENTO CASSA CON PROTEZIONE
47. N.2 ELEMENTO BAGNOMARIA SU ARMADIO CALDO
48. N.1 ELEMENTO NEUTRO SU VANO A GIORNO
49. N.4 CARRELLO DI SERVIZIO INOX A DUE RIPIANI



50. N.1 ELEMENTO REFRIGERATO CON VASCA E VETRINA REFRIGERATA
51. N.1 CARRELLO INOX CON PIANALE BASSO
52. N.1 ELEMENTO PORTAVASSOI, PORTAPOSATE E PORTAPANE
53. N.1 CUTTER DA BANCO CAPACITA' 11,5 LT.
54. N.1 MENSOLA A PARETE
55. N.7 GRIGLIA A PAVIMENTO
56. N.2 GRIGLIA A PAVIMENTO
57. N.1 GRIGLIA A PAVIMENTO
58. N.1 CELLA SURGELATI CON ANTICELLA COMPLETA DI SCAFFALI
59. N.1 FORNO CONVENZIONE 5 GRIGLIE ELETTRICO
60. N.1 CONTROSOFFITTO FILTRANTE
61. N.1 CELLA VERDURE COMPLETA DI SCAFFALI
62. N.1 CAPP A DI ASPIRAZIONE INOX A PARETE PER LAVAPENTOLE
63. N.1 CAPP A DI ASPIRAZIONE INOX A PARETE PER COTTURA RETRO LINEA
64. N.182 SEDIA
65. N.1 CELLA PREFABBRICATA PER RIFIUTI
66. N.1 LAVASTOVIGLIE A NASTRO COMPLETA DI PRELAVAGGIO, LAVAGGIO E ASCIUGATURA (A VAPORE)
67. N.20 CARRELLI PER TRASPORTO VASSOI PERSONALIZZATI
68. N.6 CARRELLI STOCCAGGIO VASSOI
69. N.6 CARRELLI CALDI
70. N.2 CARRELLO REFRIGERATO PER PIATTI FREDDI E DESSERT
71. N.1 NASTRO DI CONFEZIONAMENTO VASSOI PERSONALIZZATI
72. N.2 SCAFFALE INOX
73. N.1 CELLA CARNI ROSSE COMPLETA DI SCAFFALI
74. N.1 MACCHINA PER LA PRODUZIONE DELLE PRIME COLAZIONI
75. N.3 CARRELLO BAGNOMARIA 3 VASCHE
76. N.20 ARMADIETTO DOPPIO SCOMPARTO
77. N.13 SCAFFALI
78. N.38 TAVOLI 4 POSTI
79. N.5 TAVOLI 6 POSTI
80. N.1 GRIGLIA A PAVIMENTO
81. N.11 FIORERA APPENDIABITI
82. N.1 DISSIPATORE DI RIFIUTI
83. N.1 COMPATTATORE DI RIFIUTI
84. N.6 CARRELLI RECUPERO VASSOI CAPACITA' 20 VASSOI
85. N.3 ARMADIO PORTA PENTOLE
86. N.2 ARMADIO PORTA CONTENITORI TERMICI PRIME COLAZIONI
87. N.1 CELLA SAL / LATT. COMPLETA DI SCAFFALI
88. N.1 CELLA CARNI BIANCHE COMPLETA DI SCAFFALI

### **MINUTERIA DA CUCINA**

1. N.271 TERRINA ROTONDA PER 1° PIATTO
2. N.596 TERRINA GRANDE RETTANGOLARE
3. N.514 TERRINA PICCOLA RETTANGOLARE
4. N.91 TERRINA ROTONDA DIAM. 8
5. N.348 PIATTO PIANO
6. N.368 COPERCHIO DI PLASTICA PER 1° PIATTO
7. N.375 PIATTO PIANO GRANDE PER RISTORANTE
8. N.267 PIATTO PIANO PICCOLO PER RISTORANTE

9. N.372 PIATTO FONDO PER RISTORANTE
10. N.300 VASSOIO EURONORM 53 X 37
11. N.384 TERRINA PER 1° COLAZIONE
12. N.2 PENTOLE DIAM. 39 X 24
13. N.1 PENTOLA DIAM. 51 X 45
14. N.1 PENTOLA DIAM 47 X 30
15. N.1 PENTOLA 47 X 24
16. N.2 PENTOLE 35 X 20
17. N.1 PENTOLA DIAM. 43 X 17
18. N.2 PENTOLE DIAM. 47 X 12
19. N.3 PADELLA ALLUMINIO DIAM. 48
20. N.1 PADELLA ALLUMINIO DIAM. 33
21. N.1 PADELLA ALLUMINIO DIAM. 37
22. N.1 PADELLA INOX DIAM. 34
23. N.1 PADELLA INOX DIAM. 43
24. N.6 GASTRONORM INOX 36 X 26 X 20
25. N.19 GASTRONORM INOX 54 X 33 X 20
26. N.7 GASTRONORM INOX 54 X 33 X 10
27. N.1 GASTRONORM X PESCE BUCHETTATO 33 X 28 X 20
28. N.1 GASTRONORM INOX 33 X 28 X 16
29. N.1 GASTRONORM INOX 33 X 28 X 16
30. N.2 GASTRONORM INOX 33 X 18 X 16
31. N.19 COPERCHI GASTRONORM
32. N.2 LANZINI INOX 34 X 31
33. N.2 LANZINI INOX 72 X 29
34. N.1 SCHINOUI DIAM. 28
35. N.1 SCHINOUI DIAM 24
36. N.8 TEGKIE 65 X 53 X 5
37. N.10 TEGLIE 65 X 53 X 8
38. N.2 COLAOLIO ALLUMINIO
39. N.1 ACCIAINO X COLTELLI
40. N.1 COLTELLO INOX CM. 32
41. N.1 COLTELLO A SEGNETTO CM. 36
42. N.1 MANNAIA
43. N.1 COLAFRITTO DIA. 30
44. N.4 SPUMAROLA A TRAPEZIO GRANDE
45. N.4 SPUMAROLA A TRAPEZIO PICCOLA
46. N.5 TRIDENTE
47. N.1 FRUSTA INOX CM. 50
48. N.2 FRUSTA INOX CM. 45
49. N.5 MESTOLO CL 75 DIAM.14
50. N.260 BASE VASSOIO
51. N.260 COPERCHIO VASSOIO
52. N.384 COPPETTE X COLAZIONI
53. N.9 MESTOLO 0.20 DIAM 9
54. N.1 MESTOLO 8 DIAM. 7
55. N.3 SPUMAROLA CIRCOLARE DIAM.12
56. N.2 SPUMAROLA CIRCOLARE DIAM 15
57. N.7 COLTELLI DA CUCINA INOX CM. 34
58. N.2 FORCHETTA X RAST BEEF
59. N.1 COLTELLOI DA CUCINA INOX CM. 20

- 60. N.12 MOLLA INOX X SERVICE
- 61. N.2 SETINO DIAM 36
- 62. N.2 COPERCHIO PENTOLA INOX DIAM. 47
- 63. N.1 COPERCHIO PENTOLA INOX DIAM. 52
- 64. N.2 COPERCHIO PENTOLA INOX DIAM. 36
- 65. N.3 COPERCHIO PENTOLA INOX DIAM. 30
- 66. N.1 COPERCHIO PENTOLA INOX DIAM. 40
- 67. N.3 CUCCHIAIONI X SELF SERVICE
- 68. N.6 SPATOLE INOX
- 69. N.160 CUCCHIAI INOX DA TAVOLA
- 70. N.110 CUCCHIAINI INOX X COLAZIONE