



# COMUNE DI GIOIOSA MAREA

Città Metropolitana di Messina

Codice Fiscale N. 86000470830

Partita I.V.A. N. 00472080837

## ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO - PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.

### ELENCO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI NECESSARI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI.

**PANE:** fresco di giornata in confezione igienica e pezzature da gr.70.

**RISO:**

Dovrà essere quello originario brillato, grani bianchi omogenei, senza punteggiatura né fori, privo di corpi estranei, deve tenere la cottura e quindi non scuocersi e deve essere scelto tra le migliori marche (Gallo, Scotti)

**PASTA:** deve essere di grano duro delle migliori qualità (Barilla, Poiatti, Voiello).

**LASAGNE:** di marca a diffusione nazionale ( Barilla, Buitoni, Agnesi)

**UOVA:** Fresche biologiche categoria "A" classe L.( Valverde, Aia)

**ACETO:**

L'aceto deve essere scelto tra le migliori marche (Cirio, Ponti).

**PESCE:** pesce senza spine e scelto tra le migliori marche (Bastoncini di pesce impanati esclusivamente Findus).

**OLIO D'OLIVA:** deve essere olio extravergine di ottima qualità e di produzione locale o in alternativa olio di marche pregiate (Pantaleo, Bertolli, Carapelli)

**SALSA DI POMODORO E PELATI:** Devono essere di ottima qualità (Cirio, Star, La Doria)

**MINISTRONE – SPINACI – PISELLI SURGELATI:**

Devono essere scelti tra le migliori marche (Orogel, Findus).

**CARNE:**

Deve essere fresca di vitello, di 1° qualità, esenti da fratture, edemi, ematomi ed il dissanguamento dovrà essere completo. La macellazione dovrà essere recente e precisamente non superiore a tre giorni e non inferiore a dodici ore, alla macellazione deve far seguito il raffreddamento in cella frigorifera. Deve essere servita agli alunni ben cotta tenendo conto che la quantità di pollo e tacchino, indicata per pasto unitario nella tabella dietetica, è considerata al netto dello scarto.

Tutte le carni (vitello, pollo, tacchino) devono provenire da animali nati e cresciuti in Italia e devono essere muniti di certificati per alimentazioni non OGM.

**FRUTTA:**

La frutta deve essere fornita fresca, di 1° scelta, proveniente da coltivazione preferibilmente biologica certificata e locale, deve variare tutti i giorni e secondo la stagione, tra: ARANCE - BANANE - MANDARINI – CLEMENTINE - MELE- NESPOLE - PESCHE – PERE - UVA .

**VERDURA:**

La verdura deve essere sempre fresca di 1° scelta proveniente preferibilmente da coltivazione biologica, certificata e locale, fornita tra le seguenti varietà:

LATTUGA - FINOCCHI - PATATE - POMODORI - FUNGHI (coltivati o surgelati).

**ORTAGGI E LEGUMI:** LENTICCHIE - PISELLI – AGLIO - CIPOLLA- CAROTE –PREZZEMOLO – BASILICO –SEDANO di produzione locale e preferibilmente a produzione biologica.

**FORMAGGIO:**

Formaggio “Grana” o “Parmigiano Reggiano” deve essere di 1° qualità e pertanto saranno rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore.

**FORMAGGIO FRESCO e MOZZARELLA:** Deve essere di 1° qualità e scelto tra le migliori marche (Galbani,, Zappalà, Santalucia, Sole).

**PROSCIUTTO:** Cotto senza conservanti di coscia. Magro e di alta qualità (Parmacotto, Vismara, Fiorucci, Galbani).

**MACCHERONI, RAVIOLI E TORTELLINI** – devono essere di pasta fresca di produzione

locale.

**ACQUA:** deve essere scelta tra le migliori marche (Vera, Fontalba, Levissima, San Benedetto).

La qualità, la confezione e le caratteristiche di tutti gli alimenti dovranno essere, in ogni caso, conformi alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Tutti gli alimenti devono essere muniti del codice di rintracciabilità e garanzia dell'italianità del prodotto riportato in ogni etichetta peso – prezzo.

**IL Responsabile di P.O.  
del Settore Amministrativo ed Affari Generali  
Rag. Daniela Sebbio**