

SCHEDA TECNICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO PASTI VEICOLATI A FAVORE DEGLI UTENTI DEI CENTRI DIURNI DEL C.S.S.M.

RAZIONE GIORNALIERA PER PRANZO (kcal 900-1000)

La razione giornaliera è stabilita secondo il menù vigente rivisto con cadenza triennale dalla competente ASLCN1:

Primo piatto

Piatto asciutto gr. 100 o asciutto in minestra gr.40 (+grana o parmigiano gr.5 +olio gr.10)

Secondo piatto

Carne gr.100 o pesce gr.130 + olio gr.10 o formaggio gr.100 o prosciutto gr.70/80 o n° 2 uova

Contorno

Verdura cruda gr.150 o insalata gr. 80 o verdura cotta gr. 150+olio gr.10

Pane

Comune gr.60 o grissini gr. 40

Frutta

Fresca o cotta o frullata gr.150 o budino.

Per ogni razione sarà garantito ½ litro di acqua minerale.

I pasti consegnati giornalmente, salvo particolari esigenze, dovranno essere tutti composti dagli stessi generi alimentari e su richiesta consegnati frullati.

IMPIEGO GENERI ALIMENTARI

I pasti da somministrare dovranno essere tutti preparati nello stesso giorno del consumo, con il sistema della cucina tradizionale che prevede esclusivamente impiego di prodotti alimentari freschi, con particolare attenzione alla frutta e verdura di stagione.

L’impiego di derrate alimentari surgelate è consentito solo in caso di necessità o per i prodotti ittici.

In nessun caso dovranno essere utilizzati cibi precotti, pasti riciclati o avanzati.

L’impresa aggiudicataria provvederà all’acquisto delle derrate ed avrà diritto a scegliere a propria discrezione i relativi fornitori.

Il C.S.S.M. si riserva la facoltà di procedere con proprio personale al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità.

Nell’eventualità di divieto da parte del C.S.S.M. dell’impiego delle merci acquistate dalla ditta in quanto ritenute non idonee, l’impresa dovrà provvedere immediatamente al ritiro delle merci contestate ed alla loro sostituzione.

La buona conservazione delle derrate immagazzinate o preparate sarà di esclusiva competenza e responsabilità della Ditta, alla quale sarà imputato ogni caso di riscontrate avarie delle derrate stesse.

PRODOTTI ALIMENTARI SURGELATI

Nel caso di uso eccezionale e di necessità, i prodotti surgelati vegetali ed ittici dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento tutte le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, non dovranno presentare odori sgradevoli ed estranei di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la surgelazione ed essere privi di qualsiasi difetto e di corpi estranei.

In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglia, esenti da ogni traccia di terrosità e da foglie estranee.

I tessuti muscolari dei prodotti ittici dovranno essere esenti da soffiature di colorazione marrone per la formazione di metemoglobina; i grassi non dovranno aver subito fenomeni ossidativi, i tessuti superficiali devono essere esenti da bruciature di congelazione.

Gli alimenti surgelati dovranno essere in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza alterarne la confezione.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- Proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- Proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- Impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- Non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.