Allegato A1

CAPITOLATO TIPO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA' E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIADELLA PROVINCIA DEL SUD SARDEGNA

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE MATERIE PRIME, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Il presente documento è parte integrante del Capitolato tipo speciale d'appalto del servizio di ristorazione scolastica di qualità e a ridotto impatto ambientale" elaborato dal tavolo mense scolastiche del progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità "Satu Po Imparai", a cui si rimanda per gli ulteriori specifici requisiti di qualità dei prodotti alimentari

Le materie prime, i prodotti semilavorati e le preparazioni gastronomiche:

- devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia che qui si intendono tutte richiamate
- non devono essere contaminate da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano
- devono essere preferibilmente di provenienza regionale
- devono avere le seguenti caratteristiche:

PANE
Il pane fornito deve:
- essere fresco di produzione quotidiana e completamente cotto, trasportato all'interno di appositi contenitori, in materiale dichiarato per alimenti, lavabili e con adeguata e igienica copertura, ovvero in buste di carta idonee per alimenti;
- per nessun motivo deve essere stoccato, anche se solo temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione;
- deve essere prodotto con l'impiego di sfarinati di grano tenero e/o grano duro;

E' consentito l'impiego di pane speciale all'olio, al latte, con la ricotta. Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato, riscaldato o rigenerato.

PANE GRATTUGIATO
Deve essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane di farina di grano tenero e/o grano duro, deve essere consegnato in confezioni originali ermeticamente sigillate o in sacchetti di carta per alimenti in modo da evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento

GRISSINI
Dovranno essere con o senza sale, preparati con farina di grano tenero e/o grano duro con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.

CRACKERS E FETTE BISCOTTATE
Dovranno essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuale aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale, possibilmente senza sale aggiunto;
per necessità dietetiche potranno essere richieste anche fette biscottate senza zucchero (saccarosio).

PANI TRADIZIONALI
I pani tradizionali impiegati sono il civraxiu, il coccoi a pitzus, il pane carasau, spianata, il muddizzosus.
Riguardo le specifiche vedi schede reperibili nel link:
(http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=44984&v=2&c=3595)

PASTA
Le paste alimentari, secche o fresche, con o senza ripieno, consegnate in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, devono essere dei seguenti tipi:
pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
pasta secca o fresca all'uovo;
pasta speciale secca o fresca con l'aggiunta di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati;
pasta speciale secca o fresca all'uovo, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari, carni, salumi;
le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, saranno in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche:
deve essere resistente alla cottura;
deve avere odore e sapore tipico;
non deve presentarsi frantumata,
non deve presentare venature, bottature, crepe o rotture, punti bianchi o neri;
La pasta, dopo la bollitura, non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua di bollitura, che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve essere di consistenza elastica e non molliccia.

PASTE SURGELATE
Devono possedere le caratteristiche previste dal presente capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati. E' ammesso l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti, pasta per lasagne, gnocchi di patate o chicche, pasta sfoglia.

RISO
Il riso, dovrà essere di varietà diversa a seconda delle preparazioni gastronomiche (risi super-fini e fini per risotti e insalate, risi semi-fini e comuni per minestre) che può aver subito un trattamento di tipo "parboiled" diretto a conservare le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.
deve essere fornito in confezioni di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformemente, staccati fra di loro, non incollati o spappolati;

GNOCCHI DI PATATE
Gli gnocchi di patate, freschi e surgelati, preconfezionati all'origine, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliere, dovranno essere preparati con almeno il 60% di patate o derivati dalla lavorazione delle patate.

FARINA E SEMOLA
La farina e la semola devono essere di grano tenero e/o duro, devono presentare alla data della consegna un intervallo minimo di almeno 3 mesi dal termine minimo di conservazione.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO
Dovranno essere preparati utilizzando preferibilmente olio di arachide o di oliva, senza l'impiego di oli o grassi idrogenati e dolcificanti diversi dallo zucchero (saccarosio) e dal miele, attenendosi alle ricette presenti nei menù e approvati dalla ASL.
Per la preparazione dei dolci tipici sardi si utilizzeranno gli ingredienti previsti nelle ricette della tradizione.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
Dovrà essere preconfezionato in recipienti di vetro scuro o di latta di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.
Il gusto deve essere privo di difetti, quali sapori anomali di rancido, muffa, fumo e simili. E' ammesso l'uso dell' olio di arachidi esclusivamente per alcune preparazioni dolciarie.

ACETO
Aceto comune e aceto balsamico.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi, rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie, ecc.) dovranno essere preconfezionati in confezioni integre al momento della consegna.
Devono essere uniformi, senza grani secchi o pelle raggrinzita e possedere e sapore tipico della specie. Sono considerati difettati se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI
I prodotti ortofrutticoli freschi devono essere di stagione. I prodotti dovranno appartenere alle seguenti categorie commerciali: categoria extra e prima categoria. Per gli ortofrutticoli biologici, tradizionali e di produzione regionale si deroga al requisito della "categoria extra e prima categoria" merceologica e si accetta anche la "seconda categoria".
Dovranno essere accuratamente mondati, sani, puliti, di recente raccolta al giusto punto di maturazione fisiologica ed esenti da tracce di appassimento, segni di ammaccature, abrasioni, fermentazioni.
La frutta deve presentare adeguato stato di sviluppo, esente da difetti visibili e da sapori o odori estranei.
Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici.
Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli, né colorazioni differenti da quello che è il loro colore naturale.
La fornitura della frutta e della verdura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dell'eventuale calibratura, della provenienza.

POMODORI PELATI, POLPA DI POMODORO E PASSATA DI POMODORO
Devono essere prodotti con materie prime di provenienza nazionale.
In confezione originale, esenti da fenomeni di alterazione.
I pomodori pelati devono presentarsi ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli e immersi in liquido di governo.

La passata deve presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo.

PRODOTTI SURGELATI
I prodotti surgelati devono essere confezionati in maniera tale da garantire le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
sulle confezioni devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla legge.
Caratteristiche del prodotto surgelato:
deve risultare accuratamente pulito, mondato e tagliato, esente da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie;
la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve essere spappolato.
I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione; non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni.
Il prodotto una volta scongelato non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.
In particolare il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18° C +/- 3°C. I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento, se previsto, deve essere effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4° C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni e comunque la modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta.

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI
Il prodotto deve essere accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle;
allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniaca, o altro) e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
Tipologie utilizzate: platessa, nasello, merluzzo, bastoncini di pesce, polpo, calamaro.
I bastoncini di pesce devono contenere almeno il 65% di merluzzo. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre, la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, il grado di integrità e non devono essere presenti colorazioni anomale.
ZUCCHERO
Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta e non deve presentare impurità

SALE ALIMENTARE COMUNE
Il sale utilizzato dovrà essere sale arricchito con iodio, secondo le indicazioni del Ministero della Salute.

SUCCHI DI FRUTTA FRESCA
Derivati da spremuta di agrumi freschi.

MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA
Possono essere utilizzate marmellate o confetture extra così come definite dalla norme di settore, aroma e sapore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
Si può derogare alla classificazione suddetta nel caso di marmellate o confetture prodotte in Sardegna.

ERBE AROMATICHE
Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo delle erbe aromatiche fresche, qualora sia possibile.

MIELE
Il miele deve essere preferibilmente di produzione regionale. Le confezioni di miele devono essere in vasetti di vetro da 250-500-1000 grammi con etichetta rispondente alle norme vigenti.
Il miele può essere di consistenza fluida o cristallizzato e non deve avere sapore acido e odori estranei (fumo, fermentato), inoltre non deve avere iniziato processi di fermentazione.

MIELI TRADIZIONALI E BIOLOGICI DELLA SARDEGNA
Miele di asfodelo
Miele di cardo
Miele di rosmarino
Miele di castagno
Miele di Corbezzolo
Miele di eucalipto
Riguardo le specifiche vedi schede reperibili nel link:
(http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=44984&v=2&c=3595)

ZAFFERANO
Lo zafferano è il prodotto che si ottiene dall'essiccazione degli stimmi del fiore della pianta "Crocus sativus". Lo zafferano può essere in fili o in polvere all'interno di confezioni sigillate con etichetta rispondente alle normative vigenti. Lo zafferano deve essere preferibilmente di produzione regionale.

ZAFFERANO DI SARDEGNA DOP
La denominazione è riservata al solo prodotto in stimmi, coltivato, raccolto, lavorato e confezionato nei territori dei comuni di San Gavino Monreale, Turri e Villanovafranca nel pieno rispetto del disciplinare.

ALLERGENI
La parte relativa agli allergeni è inserita nel Capitolato Generale d'appalto in quanto riguarda la comunicazione della presenza di tutti gli allergeni, compreso il glutine, e deve rispettare quanto indicato dal Reg.1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio.

"Il gestore dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all' Allegato II del Reg.1169/2011, nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicazione dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori."

CARNI BOVINE
Le carni devono provenire da animali, allevati , macellati e sezionati in territorio nazionale, preferibilmente in Sardegna, che non abbiano superato i 24 mesi di età. Non sono ammesse carni di vacca o toro oppure che ne presentino le caratteristiche di colore e consistenza.
Le carni devono essere fornite nei seguenti tagli: scamone, filetto, girello, contro filetto, fesa e noce.

Per il brodo di carne è ammesso l'impiego di altri tagli (muscolo, copertina, campanello, punta di petto) compreso ossa. Il brodo al termine della preparazione deve essere filtrato. Le carni di bovino fresche devono presentare ottime caratteristiche organolettiche e assenza di alterazioni di qualunque tipo.
In particolare devono avere consistenza pastosa e tessitura compatta, essere di colore rosso/ roseo brillante, a grana fine. Il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari.
Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sotto vuoto; il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

CARNI SUINE
Le carni devono provenire da animali allevati , macellati e sezionati in territorio nazionale, preferibilmente in Sardegna.
La carne deve essere priva di odori e sapori anomali, ecchimosi, aponeurosi e parti tendinee. Deve presentare tutti i caratteri organolettici della carne suina fresca, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione, il grasso eventualmente presente in piccola quantità deve avere colorito bianco, consistenza soda, ben disposto fra i fasci muscolari a determinare una marezzatura scarsa.
Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sotto vuoto, il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

CARNI AVICOLE
Le carni devono provenire da animali ~~nati~~, allevati , macellati e sezionati in territorio nazionale, preferibilmente in Sardegna.
Le carni devono essere sempre fresche, di classe A, provenienti da animali esclusivamente allevati a terra.
La macellazione deve essere recente, non superiore a 4 giorni e non inferiore a 12 ore.
Le carni devono essere di colorito bianco roseo o tendenti al giallo, avere consistenza elastica e compatta, asciutte alla palpazione digitale, esenti da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve essere completo.
La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica, il grasso sottocutaneo deve essere uniformemente distribuito.
Tipologie e tagli anatomici richiesti: fuso e sovra coscia o fuselli, petto di pollo e fesa di tacchino.
Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sotto vuoto; il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

CARNE DI AGNELLO DI SARDEGNA IGP
Le carni devono provenire da animali nati, allevati , macellati e sezionati in Sardegna secondo quanto indicato nel Disciplinare di produzione.
Le carni devono essere consegnate protette da adeguati imballaggi e devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e dai disciplinari di produzione.
Per le preparazioni devono essere utilizzati i quarti anteriori e posteriori.

TONNO IN SCATOLA
Può essere al naturale o con olio di oliva o EVO, di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli. Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
Tutti i prodotti non devono presentare residui di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e assenza di qualsiasi altra alterazione.

UOVA
Le uova devono essere fresche di categoria A o EXTRA o biologiche
La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento e il consumo deve avvenire almeno dieci giorni prima del termine minimo di conservazione
Devono essere esenti da odori, rotture, incrinature e imbrattamenti,

LATTE
Il Latte di vacca, deve essere fresco o UHT, intero, parzialmente scremato o ad alta digeribilità.

YOGURT
Deve essere ottenuto da latte intero, parzialmente scremato o scremato. Può essere magro, intero, a ridotto o basso contenuto di grassi o ad alta digeribilità o alla frutta (gusti vari). Deve essere confezionato in monoporzioni.
Le confezioni, devono riportare una data di scadenza non inferiore ad almeno 24 giorni dalla data di consegna.

BUDINO
Deve avere consistenza omogenea e compatta, priva di grumi, liquidi o occhiature. Non deve presentare odori, sapori o colorazioni anomale e/o sgradevoli.
Il prodotto potrà essere in confezione monodose o preparato utilizzando semilavorati.

FLAN DI LATTE
Deve avere consistenza omogenea e compatta, priva di grumi, liquidi o occhiature. Non deve presentare odori, sapori o colorazioni anomale e/o sgradevoli. Deve essere preparato utilizzando gli ingredienti di base (latte, uova, zucchero)

BURRO
Prodotto lattiero caseario derivato dal latte di vacca

MOZZARELLA DI LATTE VACCINO
E' un formaggio prodotto con latte fresco pastorizzato a pasta filata, senza conservanti e correttori di acidità, prodotto con latte, caglio, fermenti lattici e sale. Deve essere di sapore gradevole, tipicamente burroso e non acido ed essere immerso in liquido di governo.
Deve essere fornito in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

RICOTTA DI VACCA
Derivata da latte di vacca, a base di siero di latte pastorizzato e sale. La produzione e trasformazione deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati. La confezione di peso variabile da 1 a 3 Kg, deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

RICOTTA DI PECORA
Derivata da latte di pecora, a base di siero di latte pastorizzato e sale. La produzione e trasformazione deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati. La confezione di peso variabile da 1 a 3 Kg, deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

FORMAGGI
I formaggi devono essere di buona qualità, di bel colore, senza difetti di sorta, di odore e sapore ottimi e con tutti i requisiti commerciali stabiliti per le singole qualità, secondo le norme vigenti. Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato; non devono essere aggiunte sostanze estranee al latte (farine, fecola, patate ecc.) e avere un contenuto minimo di materia grassa non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative e ministeriali in vigore all'atto della consegna.
Possono provenire da latte vaccino, ovino o caprino.

FORMAGGI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
Sono formaggi che hanno caratteristiche qualitative dipendenti essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti e la cui produzione è strettamente legata alla cultura e alla storia delle popolazioni che risiedono in tali luoghi. La denominazione di origine protetta è un marchio di tutela giuridica che viene attribuito dall'Unione Europea.
I formaggi DOP devono rispondere a un disciplinare di produzione.
I formaggi DOP da utilizzare sono:
Parmigiano Reggiano - Grana Padano - Pecorino Romano - Pecorino Sardo - Fiore Sardo

FORMAGGI DA GRATTUGIA
Devono essere ottenuti da formaggi duri stagionati prodotti da latte vaccino o ovino con un contenuto in sale (NaCl) non superiore al 2%.
Sono consentiti i Pecorini di provenienza regionale, il Parmigiano Reggiano e Grana Padano.

FORMAGGIO DOLCE DA TAVOLA
Formaggio a pasta molle bianca prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi, proveniente da allevamenti della Sardegna,. La produzione e trasformazione deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati operanti nel territorio sardo.
La pasta, pur essendo compatta, è morbida e burrosa, di colore bianco tendente al giallo tenue. Il gusto deve essere dolce, delicato e aromatico. Viene considerato un formaggio senza crosta , anche se ha una patina ruvida da eliminare nel corso della porzionatura. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

FORMAGGIO TIPO PERETTA SARDA
E' un formaggio prodotto da latte vaccino proveniente da allevamenti della Sardegna a pasta filata, non prodotta da cagliata.
La produzione e trasformazione deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati operanti nel territorio sardo. Ha una crosta liscia del colore giallo- paglierino, la pasta è gialla leggermente elastica con occhiatura omogenea.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI TRADIZIONALI
Sono prodotti in Sardegna 26 prodotti lattiero caseari tradizionali. Il loro elenco e caratteristiche tecniche sono visionabili sul sito di Sardegna agricoltura al seguente link:
http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_19_20121026101645.pdf

PROSCIUTTO COTTO
Proveniente da suini di allevamento nazionale, di qualità superiore, senza polifosfati.
Deve presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Al taglio deve presentare colorito roseo senza infiltrazioni importanti di grasso.

PROSCIUTTO CRUDO
Proveniente da suini di allevamento nazionale, di qualità superiore, di stagionatura non inferiore ai 10-12 mesi.
Alla sezione deve presentarsi di colore rosso chiaro vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Sapore dolce, delicato, moderatamente salato con aroma fragrante.

GELATO
In confezioni originali, preferibilmente somministrato in confezioni monoporzione da 50 cc. Preferibilmente al gusto di frutta. Privo di cristalli di ghiaccio in superficie.

PASTA LIEVITATA
Deve essere preparata con farina di tipo 0 e/o 00, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Le modalità di produzione, confezionamento, distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene fino al consumo.

PESTO ALLA GENOVESE
Preconfezionato in recipienti idonei e sottoposto a processo di pastorizzazione. A lunga conservazione e senza conservanti, con contenuto di basilico non inferiore al 28%, non deve contenere olio di semi, né additivi. Deve presentarsi morbido e omogeneo con odore, colore e sapore caratteristici.
Se preparato nel centro cottura deve essere composto da basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano, pecorino di provenienza regionale, sale, aglio se gradito.

CIOCCOLATO
Deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale.

Allegato A3

CAPITOLATO TIPO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA' E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DELLA PROVINCIA DEL SUD SARDEGNA

ELENCO ALIMENTI E PREPARAZIONI DA IMPIEGARE PER LA MERENDA A SCUOLA

- Pane con ricotta e miele
- Pane con Ricotta
- Pane con Miele
- Pane marmellata e confettura
- Frutta fresca di stagione
- Spremuta di agrumi freschi e di stagione
- Macedonia di frutta fresca di stagione
- Yogurt
- Esempi di possibili tipologie di torte:
    - Torta alla frutta fresca di stagione
    - Torta di mele
    - Torta margherita
    - Torta alla banana
    - Torta alle carote
    - Torta all'arancia
    - Torta di pere e cioccolato
    - Torta allo Yogurt
    - Crostata di frutta fresca di stagione
    - Crostata alla marmellata e confettura
- Gelato alla frutta
- Panino con prosciutto cotto
- Bruschetta di pane al pomodoro con olio Extra vergine d'oliva
- Pane e formaggio spalmabile
- Flan di latte
- Budino
- Crostino di pane con verdura fresca (es. lattuga-carota)