

Tabelle grammature e alimenti vari ed elenco diciture diete

DIETA A COME DA PROSPETTO ALLEGATO
 DIETA B COME DA PROSPETTO ALLEGATO
 DIETA C COME DA PROSPETTO ALLEGATO

DIETE SPECIALI

- 1) DIETA PER DIABETICO
- 2) DIETA IPOSONDICA
- 3) DIETA IPOLIPIDICA
- 4) DIETA IPOCALORICA
- 5) DIETA IPERCALORICA
- 6) DIETA IPOPROTEICA (comprensiva di eventuali alimenti dietetici)
- 7) DIETA ANTIURICA
- 8) DIETA IPERPROTEICA (con eventuale utilizzo di prodotti dietetici es: integratori alimentari)
- 9) DIETA PER ULCEROSI E GASTRITICI
- 10) DIETA PER PANCREATITE
- 11) DIETA PER EPATICI
- 12) DIETA POVERA DI SCORIE
- 13) DIETA ANALLERGICA
- 14) DIETA PER CELIACHIA (con eventuale uso di alimenti dietetici specifici)
- 15) DIETA A DIVERSA CONSISTENZA

DIETE PER PREPARAZIONE ESAMI (acarne, povere di scorie, enterale, latte, idrica)
 queste diete possono prevedere l'impiego di prodotti dietetici. (Ensure, Oosmolite, Nnutrisond, Nnutridrip)

N.B. A tutte le diete sopracitate viene aggiunta la dose giornaliera di bevande e cioè due bottiglie da litri 0,5 di acqua.

DIETETICO OSPEDALIERO (dieta comune A)**COLAZIONE**

Latte parz. Screm.	200
Caffè d'orzo (6)	6
Zucchero	10
Fette biscottate	30

PRANZO

Pasta di semola	90
Conserva di pomodoro	50
Parmigiano	5
Manzo magro	130
Olio di oliva	10
Verdura	200
Olio di oliva	10
Frutta (es:mele)	200
Pane comune	100

MERENDA

Tè (foglie) n1 bustina	2
Zucchero	10

CENA

Brodo di carne	150
Pasta di semola	40
Parmigiano	5
Prosciutto crudo	50
Bel paese	50
Patate	150
Olio di oliva	10
Frutta (es:mele)	200
Pane comune	100

Lista componenti

Calorie totali	kcal	2.491,58
Alcool	kcal	0,00
Proteine	gr.	111,82
Lipidi	gr.	68,36
Glucidi disponibili	gr.	380,61
Amido	gr.	.279,10
Oligosaccaridi	gr.	95,99
Fibra totale	gr.	26,78
Colesterolo	mg.	190,70
Acidi grassi saturi	gr.	21,93
Acidi grassi polinsaturi	gr.	4,24
Acidi grassi monoinsaturi	gr.	35,83
Calcio	mg.	1.079,05
Sodio	mg.	3.595,60
Potassio	mg.	4.340,40
Fosforo	mg.	1.512,70
Ferro	mg.	16,73
Riboflavina	mg.	1,80
Vitamina 'D'	ug	0,16
Vitamina 'A'	mcg	885,85
Vitamina 'C'	mg	106,72
Purine	mg.	170,00
Acido ossalico	mg.	1.394,55
Cellulosa	gr.	35,34
Acqua	gr.	1.204,59

Rapporti componenti

Proteine	%	17,95
Lipidi	%	24,69
Glucidi	%	57,28
Oligosaccaridi./Glucidi tot.	%	25,22
Acidi saturi/totale	%	35,37
Proteine animali/totale	%	60,55
Proteine vegetali/totale	%	39,45
Proteine animali	gr.	67,71
Proteine vegetali	gr.	44,11
Fibra totale/1000 cal.	gr.	10,75

DIETETICO OSPEDALIERO (Dieta comune B)
--

COLAZIONE

Latte parz. Screm.	200
Caffè d'orzo (6)	6
Zucchero	10
Fette biscottate	30

PRANZO

Pasta di semola	70
Olio di oliva	5
Parmigiano	5
Manzo magro	120
Olio di oliva	5
Pure di patate	150
Frutta (es:mele)	150
Pane comune	70

MERENDA

Tè (foglie) n1 bustina	2
Zucchero	10

CENA

Brodo di carne	150
Pasta di semola	30
Parmigiano	5
Prosciutto crudo	70
Bieta	150
Olio di oliva	10
Frutta (es:mele)	150
Pane comune	60

Lista componenti

Calorie totali	kcal	1.818,29
Alcool	kcal	0,00
Proteine	gr.	90,48
Lipidi	gr.	45,45
Glucidi disponibili	gr.	278,78
Amido	gr	199,67
Oligosaccaridi	gr.	73,60
Fibra totale	gr.	19,16
Colesterolo	mg.	159,30
Acidi grassi saturi	gr.	13,05
Acidi grassi polinsaturi	gr.	3,00
Acidi grassi monoinsaturi	gr,	23,94
Calcio	mg.	706,84
Sodio	mg.	3.277,63
Potassio	mg.	3.499,40
Fosforo	mg.	1.194,16
Ferro	mg.	12,84
Riboflavina	mg.	1,49
Vitamina 'D'	ug	0,08
Vitamina 'A'	mcg	619,30
Vitamina 'C'	mg	67,10
Purine	mg.	173,80
Acido ossalico	mg.	1.046,39
Cellulosa	gr.	46,39
Acqua	gr.	1.029,32

Rapporti componenti

Proteine	%	19,90
Lipidi	%	22,50
Glucidi	%	57,50
Oligosaccaridi./Glucidi tot.	%	26,40
Acidi saturi/totale	%	32,63
Proteine animali/totale	%	69,09
Proteine vegetali/totale	%	30,91
Proteine animali	gr.	62,51
Proteine vegetali	gr.	27,96
Fibra totale/1000 cal.	gr.	10,53

DIETETICO OSPEDALIERO (Dieta comune C)
--

COLAZIONE

Latte parz. Screm.	200
Caffè d'orzo (6)	6
Zucchero	10
Fette biscottate	30

PRANZO

Brodo di carne	150
Pasta di semola	30
Parmigiano	3
Manzo magro	100
Olio di oliva	5
Bieta	150
Olio di oliva	5
Frutta (es:mele)	150
Pane comune	35

MERENDA

Tè (foglie) n1 bustina	2
Zucchero	10

CENA

Brodo di carne	150
Pasta di semola	30
Parmigiano	3
Prosciutto crudo	60
Purè di patate	150
Frutta (es:mele)	150
Pane comune	35

Lista componenti

Calorie totali	kcal	1.448,57
Alcool	kcal	0,00
Proteine	gr.	78,12
Lipidi	gr.	35,93
Glucidi disponibili	gr.	216,07
Amido	gr	137,98
Oligosaccaridi	gr.	71,97
Fibra totale	gr.	16,65
Colesterolo	mg.	151,00
Acidi grassi saturi	gr.	10,32
Acidi grassi polinsaturi	gr.	2,02
Acidi grassi monoinsaturi	gr,	15,05
Calcio	mg.	622,60
Sodio	mg.	2.631,85
Potassio	mg.	3.323,14
Fosforo	mg.	1.036,47
Ferro	mg.	11,37
Riboflavina	mg.	1,41
Vitamina 'D'	ug	0,07
Vitamina 'A'	mcg	717,75
Vitamina 'C'	mg	71,82
Purine	mg.	224,40
Acido ossalico	mg.	1.046,39
Cellulosa	gr.	40,12
Acqua	gr.	1,126,16

Rapporti componenti

Proteine	%	21,57
Lipidi	%	22,32
Glucidi	%	55,94
Oligosaccaridi./Glucidi tot.	%	33,31
Acidi saturi/totale	%	37,68
Proteine animali/totale	%	75,30
Proteine vegetali/totale	%	24,70
Proteine animali	gr.	58,82
Proteine vegetali	gr.	19,29
Fibra totale/1000 cal.	gr.	11,49

ELENCO ALIMENTI: Primi

DESCRIZIONE	PESO/NUMERO	
½ CAPELLI ANG. BIANCO	GR.	50
½ PASTA IN BIANCO	GR.	60
½ PASTA OLIO OLIVA	GR.	60
½ PASTA POMODORO	GR.	60
½ PASTA IN BIANCO	GR.	60
½ RISO OLIO OLIVA	GR.	60
½ RISO POMODORO	GR.	60
AGNOLI IN BRODO	GR.	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO	GR.	70
PASTA APROTEICA IN BIANCO	GR.	70
PASTA APROTEICA IN BRODO	GR.	30
BI-AGLUT AL POMODORO	GR.	70
BI-AGLUT IN BIANCO	GR.	70
BI-AGLUT IN BRODO	GR.	30
BRODO VEGETALE + SALE+FORMAGGIO	GR.	200
BRODO ANALLERGICO	GR.	200
BRODO DI CARNE	GR.	200
BRODO VEGETALE	GR.	200
BRODO VEGETALE IPOSODICO	GR.	200
CAFFE LATTE	GR.	200
CAFFE' D'ORZO	GR.	200
CAFFE' LATTE AMARO	GR.	200
CAPELLI D'ANGELO IN BRODO	GR.	30
CAPELLI D'ANGELO IN BIANCO	GR.	70
CAPELLI D'ANGELO POMODORO	GR.	70
CREMA DI RISO	GR.	30
CREMA DI VERDURA + PASTA	GR.	20
GLUT.BR.VEG.+SALE+FORM.	GR.	30
GLUTINATA	GR.	30
GLUTINATA BR. VEGETALE	GR.	30
GNOCCHI AGLI AROMI	GR.	250
GNOCCHI AL POMODORO	GR.	250
GNOCCHI AL POMODORO ABBONDANTI	GR.	300
GNOCCHI DI SEMOLINO POM. BAS.	GR.	250
LASAGNE AL FORNO	GR.	150
LASAGNE PRIMAVERA	GR.	150
LATTE BIANCO	GR.	200
MACCHERONCINI AL POMODORO	GR.	70
MACCHERONCINI IN BIANCO	GR.	70
MACCHERONCINI PRIMAVERA	GR.	90
MINESTRA PATATE E CECI	GR.	20
MINESTRA PATE E PREZZEMOLO	GR.	20
MINISTRINA	GR.	30
MINISTRINA IPOSODICA	GR.	30
MINESTRONE	GR.	15
MINESTRONE ABBONDANTE	GR.	30

MINESTRONE CON RISO	GR.	20
MINESTRONE IPOSODICO	GR.	15
PASSATO DI VERDURA	GR.	200
PASSATO DI VERD. ABB.	GR.	300
PASSATO DI VERD. IPOS.	GR.	200
PASTA 4 FORM.	GR,	90
PASTA ALLA BOSCAIOLA	GR.	90
PASTA IN BIANCO IPOS.	GR.	70
PASTA IN BIANCO	GR.	70
PASTA CON FUNGHI	GR,	90
PASTA E FAGIOLI	GR.	20
PASTA E PATATE	GR,	30
PASTA AL FORNO	GR.	90
PASTA AL FORNO ABB.	GR.	120
PASTA GRATINATA	GR.	90
PASTA OLIO MAIS	GR.	70
PASTA OLIO D'OLIVA	GR.	70
PASTA POMODORO E BASILICO	GR,	90
PASTA POMODORO IPOSODICA	GR.	70
PASTA POMODORO	GR.	90
PASTA POMODORO ABBONDANTE	GR	.120
PASTA PROSC. PISELLI	GR.	90
PASTA AL RAGU'	GR.	90
PASTA RAGU' ABB.	GR.	120
PASTA SCONDITA	GR.	90
PASTA SUGO VEGETALE	GR.	90
PASTINA IN BRODO VEGETALE	GR.	30
PENNE AL TONNO	GR.	90
PENNE (MEZZE) ASPARAGI	GR.	90
PENNETTE IN BIANCO	GR.	70
RISO B. IPOSODICO	GR.	70
RISO IN BIACO	GR.	70
RISO OLIO MAIS	GR.	70
RISO OLIO D'OLIVA	GR.	70
RISO POMODORO	GR.	70
RISO SCONDITO	GR.	70
RISO E PISELLI IN BRODO	GR.	30
RISO E SEDANO	GR.	30
RISO E ZUCCA IN BRODO	GR.	30
RISO FREDDO	GR.	100
RISO IN BRODO	GR.	30
RISO IN BRODO VEGETALE	GR.	30
RISOTTO	GR.	90
RISOTTO ABB.	GR.	120
RISOTTO AGLI AROMI	GR.	90
RISOTTO AGLI ASPARAGI	GR.	90
RISOTTO AI FUNGHI	GR.	90
RISOTTO AL RADICCHIO	GR.	90
RISOTTO ALLA PARMIGIANA	GR.	90
RISOTTO VERD.STAGIONE	GR.	90
RISOTTO ZUCCHINE	GR.	90

SEMOLINO	GR.	30
SEMOLINO IN BRODO VEGETALE	GR.	30
SPAGHETTI	GR.	90
STRACCIATELLA	GR.	30
TORTELLINI ABBONDANTI	GR.	110
TORTELLINI ASCIUTTI	GR.	100
TORTELLINI IN BRODO	GR.	80
TORTELLINI PANNA	GR.	100
ZUPPA DI VERDURA	GR.	200

ELENCO ALIMENTI: SECONDI

DESCRIZIONE	PESO/NUMERO	
½ CACIOTTA FRESCA	GR.	50
½ PETTO DI POLLO	GR.	90
½ PROSCIUTTO COTTO	GR.	40
½ SOGLIOLA FERRI	GR.	120
½ SOGLILA LESSATA	GR.	120
½ STRACCHINO	GR.	50
½ TACCHINOLESS.	GR.	80
AFFETTATO DI TACCHINO	GR.	100
ARROSTO ALLE VERDURE	GR.	130
ARROSTO VIT. ABB.	GR.	180
ARROSTO VIT.	GR.	125
ARROTOLATO DI VIT. CON VERD	GR.	130
ARROTOLATO DI TACCH.	GR.	130
ARROTOLATO DI VIT.	GR.	130
ASIAGO	GR.	100
BEL PAESE	GR.	100
BEL PAESE+STRACCHINO	GR.	120
BISTECCA DI MANZO	GR.	130
BISTECCA DI VITELLO	GR.	125
BISTECCA DI VIT. MAC.	GR.	125
BISTECCA DI VIT. ABB.	GR.	180
BOCCONCINI DI POLLO ALLA VERD.	GR.	130
BOCCONCINI DI MANZO AROM.	GR.	130
BOLLITO MISTO(MANZO_POLLO)	GR.	130
BOLLITO DI MANZO	GR.	100
BRASATO DI MANZO CON VERDURE	GR.	130
CACIOTTA FRESCA	GR.	100
CAPRESE	GR.	300
CARNE CRUDA MAC.	GR.	120
COPPA	GR.	70
COPPA COTTA	GR.	120
COPPA+PROSC.COTTO ABB.	GR.	150
COPPA +PROS. COTTO	GR.	90
COPPA+PRSC.CRUDO	GR.	90
COTOLETTA DI PESCE	GR.	200

COTOLETTA MILANESE	GR.	130
EMMENTHAL	GR.	90
FARAONA RROSTO	GR.	220
FIL.SCORFANO+OLIO+LIM.	GR.	190
FORMAGGINI	NR	3
FORMAGGIO	GR.	100
FORMAGGIO MISTO	GR.	120
FRITTATA	NR.	2 UOVA
FRITTATA CON VERDURE	NR.	1 UOVO
FRULLATO DI CARNE	GR.	120
FRULLATO DI POLLO	GR.	120
GALLINA RIPIENA	GR.	220
GRANA	GR.	70
GRANA+ MOZZARELLA	GR.	120
INVOLTINI PROSCIUTTO FORM.	GR.	150
ITALICO	GR.	90
LOMBATA SUGO VERD.	GR.	130
LONZA AL FORNO	GR.	130
LONZA ALLE VERDURE	GR.	130
MACINATO DI MANZOP	GR.	120
MACINATO DI POLLO	GR.	120
MANZO LESSO CON SALSA	GR.	130
MANZO AL FORNO	GR.	130
MERLUZZO AL FORNO	GR.	190
MERLUZZO GRATINATO	GR.	190
MERLUZZO CON POM.+OLIVE	GR.	190
MOZZARELLA	GR.	100
NASELLO AL FORNO	GR.	200
NASELLO LESSATO	GR.	200
NOCE DI VIT. AL FORNO	GR.	130
OMOG. DI CARNE N2	NR	1
OSSIBUCHI TACCHI O	GR.	150
PALOMBO AI FERRI	GR.	190
PARMIGIANO	GR.	70
PETTO DI POLLO	GR.	130
PETTO DI POLLO ABB.	GR.	200
PETTO DI POLLO IPOS.	GR.	130
PETTO DI POLLO MAC.	GR.	120
PETTO DI POLLO PIZZAIOLA	GR.	130
PLATESSAALLA MUGNAIA	GR.	190
PLATESSA OLIO LIM.	GR.	190
POLLO AL LIM.	GR.	200
POLLO ALLA CACC.	GR.	220
POLLO ARROSTO	GR.	220
POLLO DORATO	GR.	220
POLLO LESSO	GR.	200
POLPETTA CARNE E VERDURA	GR.	130
POLPETTA AI FORMAGGI	GR.	130
POLPETTA AL FORNO	GR.	130
POLPETTA AL SUGO	GR.	130
PR. COTTO+2FORM/INI	GR.	110

PROS.COTT.+FORM.ABB.	GR.	160
PROS.CRU,+FORM.ABB.	GR.	160
PROS.CRUDO SGRASS.	GR.	60
PRSC.CRUDO+GRANA	GR.	100
PROSC.COTTO+MOZZ.	GR.	100
PROSC.COTTO+CACIOTTA	GR.	100
PROSC.COTTO+EMMENTHA	GR.	100
PROSC.COTTO+STRACCH.	GR.	90
PROSC.CRUDO+CACIOTTA	GR.	100
PROSC.CRUDO+MOZZAREL.	GR.	100
PROSCIUTTO CRUDO + STRACCH.	GR.	80
PROSCIUTTO COTTO	GR.	60
PROSCIUTTO CRUDO	GR.	60
PROSCIUTTO+GRANA	GR.	100
PUNTA DI VIT. ARR.	GR.	130
ROAST-BEEF	GR.	130
ROLLATO DI TACCHINO	GR.	110
SALTIMBOCCA ROMANA	GR.	130
SCALOP. MAIALE VINO B.	GR.	130
SCALOP. VIT.ABB.	GR.	180
SCALOPPINA AI FUNGHI	GR.	130
SCALOPPINE ASPARAGI	GR.	130
SCALOPPINE PIZZAIOLA	GR.	130
SCALOPPINE VIT	GR.	130
SOGLIOLA ABBONDANTE	GR.	300
SOGLIOLA AI FERRI	GR.	190
SOGLIOLA IPOBODICA	GR.	190
SOGLIOLA LESSATA	GR.	190
SPEZZATINO MANZO	GR.	130
STRACCHINO	GR.	90
SVIZZERA DI MANZO	GR.	130
SVIZZERA DI VITELLO	GR.	130
TACCHINO AI FERRI	GR.	120
TACCHINO MAC.	GR.	110
TACCHINO AL LATTE	GR.	110
TONNO	NR.	1
TROTA AI FERRI	GR.	190
UOVA AL BURRO	NR.	1
UOVO SODO	NR.	1
UOVA SODE	NR.	1

ELENCO ALIMENTI: CONTORNI

DESCRIZIONE	PESO/NUMERO	
½ RAZIONE PURE	GR.	90
CAROTE AL FORNO	GR.	150
CAROTE GRATTUGIATE	GR.	200
CAROTE LESSE	GR.	200

CATALOGNA	GR.	200
COSTE LESSATE	GR.	200
FAGIOLINILESSI	GR.	200
FINOCCHI CRUDI	GR.	200
FINOCCHI LESSATI	GR.	200
FINOCCHIO AL FORNO	GR.	200
INSALATA	GR.	200
INSALATA IPOSODICA	GR.	200
PATATE AL FORNO	GR.	150
PATATE AL FORNO ABB.	GR.	300
PATATE LESSE	GR.	150
PATATE LESSE ABB.	GR.	300
POMODORI INSALATA	GR.	200
PURE ABB.	GR.	250
PURE OLIO MCT	GR.	150
PURE PATATE	GR.	150
PURE PATATE IPOSODICO	GR.	150
RADICCHIO ROSSO	GR.	200
SPINACI	GR.	200
VERDURA CRUDA ABB.	GR.	300
VERD. FRESCA .SCONDITA	GR.	200
VERDURA ABB.	GR.	350
VERDURA COTTA	GR.	200
VERDURA FRESCA	GR.	200
VERDURA FRULLATA	GR.	200
VERDURA IPOSODICA	GR.	200
ZUCCHINE LESSE	GR,	200

ELENCO ALIMENTI:FRUTTA

DESCRIZIONE	PESO/NUMERO	
ARANCIA	NR.	1
BANANA	NR.	1
CREMA+YOGHURT	NR.	1
FR. COTTA+ N.3 MARMELL.	NR.	1
FRULLATO	NR.	1
FRULLATO MELA	NR.	1
FRULLATO MELA S. ZUCC.	NR.	1
FRUTTA COTTA	NR.	1
FRUTTA COTTA N.2	NR.	1
FRUTTA COTTA SENZA ZUCC.	NR.	1
FRUTTA COTTA+CREMA	NR.	1
FRUTTA COTTA +YOGHURT	NR.	1
FRUTTA FRESCA+YOGHURT	NR.	1
FRUTTA FRESCA	NR.	1
FRUTTA FRESCA N.2	NR.	1
FRUTTA FRESCA+COTTA	NR.	1
FRUTTA FRESCA+CREMA	NR.	1
KIUI	NR.	1

MACEDONIA FRU. FRESCA	NR.	1
MANDARANCI	NR.	1
MANDARINI	NR.	1
MELA	NR.	1
MELA+YOGHURT	NR.	1
MELA COTTA	NR.	1
MELA COTTA SENZA ZUCC.	NR.	1
MELA COTTA+OMOG.MELA	NR.	1
MELA GRATT.S.ZUCC.	NR.	1
OMOGENIZZATO FRUTTA	NR.	1
OMOGENIZZATO MELA	NR.	1
PERA	NR.	1
PERA COTTA	NR.	1
PESCA	NR.	1
PRUGNE	NR.	1
PRUGNE COTTE	NR.	1
SPREMUTA	NR.	1
SUCCHI DI FRUTTA	NR.	1
UVA	NR.	1

ELENCO ALIMENTI:PANE

DESCRIZIONE	PESO/NUMERO	
BISCOTTI SECCHI	GR.	30
CRECKERS	GR.	30
FETTE BISCOTTATE	GR.	30
GRISSINI	GR.	30
GRISSINI INTEGRALI	GR.	30
PANE COMUNE	NR.	2
PANE INTEGRALE	NR.	2

ELENCO ALIMENTI:BEVANDE

DESCRIZIONE	PESO/NUMERO	
N.2 ACQUA GAS.	NR.	1
N.2BOTT.ACQUA GAS.	NR.	1
N.2 BOTT ACQUA NAT.	NR.	1

ELENCO ALIMENTI:ALTRO

DESCRIZIONE	PESO/NUMERO	
ASPARTAME	NR.	1

BURRO	GR.	10
CAFFE' D'ORZO	GR.	6
CREMA	NR.	1
ENSURE	NR.	1
ENSURE PLUS	NR.	1
FORMAGGINO IPOLIPIDICA	NR.	1
FORTIMEL	NR.	1
FRESUBIN 750 MCT	NR.	1
FRESUBIN LIQUIDO	NR.	1
FRUTTA COTTA+PANETTONE	NR.	1
FRUTTA COTTA+ COLOMBA NR.		1
FRUTTA FRESCA+COLOMBA	NR.	1
LATTE 1 LITRO	NR.	1
LATTE ½ LITRO	NR.	1
NUTRIDRINK	NR.	1
NUTRISOND	NR.	1
NUTRISOND PLUS	NR.	1
OLIO DI MAIS	GR.,	10
OLIO EXTRAVERGINE	GR.	10
OSMOLITE	NR.	1
SALE DA CUCINA	GR.,	1
TEA SENZA LIMONE	GR.	500
YOGHURT	NR.	1
YOGHURT ALLA FRUTTA	NR.	1

QUALITA' PRESCRITTE PER LE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI

1) PETTI / BUSTI DI POLLO FRESCHI

Polli di allevamento tipo industriale, di produzione nazionale, non in batteria, preparati a “busti” di prima qualità del peso di g. 950/1000; i polli devono risultare privi di testa e dei colli.

La resezione del collo deve avvenire a livello della terz'ultima vertebra cervicale; gli zampi devono essere tagliati a mezzo cm circa al di sotto delle articolazione tarsica; i “busti” debbono inoltre risultare esenti da intestini, fegato, cuore, esofago, trachea, uropigio; la braccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta in giusti limiti; i polli devono essere di prima qualità, sani, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; la macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore; alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera; il pollo 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 perirenale ed in quelli della cloaca; il pollo non deve avere subito l'azione di sostanze estrogene anabolizzanti; la pelle deve essere pulita, non disseccata,

senza penne e plumesoluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre; la carne, i muscoli scheletrici devono essere di colorito bianco-rosa e tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Anche i petti di pollo freschi dovranno essere provenienti da polli aventi le caratteristiche qualitative innanzi descritte.

Inoltre la pezzatura dei petti di pollo freschi dovrà risultare di peso non inferiore a g. 250 e non superiore a g. 300 netti.

I prodotti forniti dovranno rispettare quanto disposto dal D:P:R: n. 503 del 8/6/1982 e successive modificazioni ed integrazioni.

2) PETTI / BUSTI DI TACCHINO FRESCHI

Vedi caratteristiche polli freschi

3) SOTTOFESA DI MANZO

Fesa interna o rosa o coscia grassa.

Comprende i muscoli della regione interna della coscia, di quella femorale e pelvi crurale.

La base ossea è costituita dal femore e dall'osso pelvio-pubico ed i muscoli comprendendo: il muscolo semimenbrano, il muscolo adduttore del femore, il muscolo pettineo, il muscolo sartorio ed il muscolo gracile.

Il prodotto fornito dovrà rispettare quanto disposto dal D.L.vo n. 286 del 18/04/1994.

4) CONTROFILETTO (LOMBATA, ROAST-BEEF) DI MANZO SGRASSATO RIFILATO

Corrisponde alla regione lombare ed ha per base le vertebre lombari.

Comprende la muscolatura dorsale della mezzana con la relativa base ossea, includendo perciò l'intero filetto, i muscoli spino-dorsali, anca, vertebre toraciche, lombari, sacrali e coccigee.

Inizia tra la nona e la decima vertebra toracica e termina con una sezione rettilinea che, partendo dalla seconda vertebra coccigea, taglia l'anca davanti all'articolazione.

Il prodotto fornito dovrà rispettare quanto disposto dal : L.vo n. 286 del 18/04/1994.

5) GIRELLO DI MANZO (MAGATELLO-LACERATO).

E' costituito dal muscolo semi-tendinoso.

Questo taglio viene a trovarsi fra il taglio della coscia grassa e quello della coscia magra.

Deve essere consistente e compatto.

Il prodotto fornito dovrà rispettare quanto disposto dal D.L.vo n. 286 del 18/04/1994.

6) FESA DI VITELLO

Fesa esterna o coscia magra o fetta di mezzo.

E' il taglio costituito dalla regione esterna della coscia e della parte posteriore della gamba; ha come base ossea la tibia ed il femore e comprende il muscolo bicipite femorale ed il muscolo parametrale.

Il prodotto fornito dovrà rispettare quanto disposto dal D.L.vo n. 286 del 18/04/1994.

7) SOTTOFESA DI VITELLO

Fesa interna o rosa o coscia grassa.

Comprende i muscoli della regione interna della coscia, di quella femorale e pelvi crurale.

La base ossea è costituita dal femore e dall'osso pelvico pubico ed i muscoli comprendono: il muscolo semimenbranoso, il muscolo sartorio ed il muscolo gracile, il muscolo pettineo ed il muscolo adduttore del femore.

REQUISITI GENERALI DELLA FRUITTA

Deve essere di selezione accurata, esente da difetti, visibili sull'epicarpio, invisibili nella polpa, ed in particolare:

- 1) di prima qualità
- 2) presentare caratteristiche organolettiche della specie e della coltivazione richieste
- 3) avere calibratura e grammatura richiesta
- 4) avere raggiunto la maturazione fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione così da raggiungerla in deposito
- 5) essere turgida, non bagnata artificialmente ne trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, ne gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a normali processi di sopramaturazione.

REQUISITI GENERALI DELLA VERDURA

Gli ortaggi devono essere:

- 1) di prima qualità
- 2) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, cultivar e qualità richieste
- 3) essere di recente raccolta

- 4) essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- 5) essere asciutti e privi di terrosità
- 6) essere indenni da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possa alterare, a giudizio della Amministrazione Appaltante, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Saranno esclusi dalla fornitura la frutta e gli ortaggi che:

- 1) presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti
- 2) abbiano subito trattamenti tecnici e chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale

I prodotti forniti dovranno rispettare quanto disposto dalle seguenti norme legislative:

- R.D. 7045 del 3/8/1890
- R.D. 45 del 3/2/1901
- Legge 238 del 30/4/1962
- D.M. 17/1/1963

Il prodotto fornito dovrà rispettare quanto disposto dal D.L.vo n. 186 del 18/4/1994.

Le carni di cui ai punti 1, 2, 3, 4, 5, 6, e 7 devono essere ben dissanguate ed in perfetto stato di conservazione e devono presentare le caratteristiche organolettiche previste per le categorie in oggetto.

Devono essere fornite in conformità a quanto prescritto dal D.M. 3/2/1967 e successive modificazioni ed integrazioni.

E' richiesta altresì la certificazione ex art. 35 e 40 del R.D. 3298 del 20/12/1928.

8) OSSA PER BRODO

Monde il più possibile da sangue, grumi e tessuto connettivo.

Superficie articolari integre.

Sono preferite ossa del costato, ginocchio, articolazioni carsiche e carpiche.

Il prodotto fornito dovrà rispettare quanto disposto dal D.L.vo n. 286 del 18/4/1994.

9) COPPA NOSTRANA

Magra, profumata, di sapore dolce.

Il processo di stagionatura e di maturazione dovrà compiersi lentamente in un tempo non inferiore a tre mesi ed in guisa tale che il prodotto risulti uniforme tanto all'esterno quanto all'interno.

Saranno esclusi quei prodotti stufati artificialmente che presenteranno un bordo esterno essiccato e le parti interne non completamente mature.

Pesa da kg 1.8 a kg 1.9.

Il prodotto fornito dovrà rispettare quanto disposto dal D.L.vo n. 537 del 30/12/1992.

10) PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO

Marchiato “Consorzio Parma” di prima qualità, di stagionatura non inferiore a mesi quattordici, in perfetto stato di conservazione, poco drogato, profumato, di sapore dolce, pezzatura da kg 8.5 a kg 10.

Il prodotto fornito dovrà rispettare quanto disposto dalla legge n. 283 del 30/04/1962, della Legge n. 506 del 4/7/1970 dal D.P.R. 83 del 9/10/1978, dal D.L.vo n. 537 del 30/12/1992 e successive modificazioni ed integrazioni.

11) PROSCIUTTO COTTO DI SUINO

Di prima qualità, magro, ben prosciugato, morbido, succulento ma non acquoso, compatto al taglio, senza polifosfati e senza conservanti.

Il prodotto fornito dovrà rispettare quanto disposto dal D.L.vo n. 537 del 30/12/1992.

12) PANCETTO DI SUINO FRESCA TESA

Pancetta tesa fresca per preparazione piatti.

Il prodotto fornito dovrà rispettare quanto disposto dal D.L.vo n. 537 del 30/12/1992.

13) FRUTTA E VERDURA

Mele Stark Delicious 70/80 Trentino Alto Adige – rosse.

Mele Golden Delicious 70/80 Trentino Alto Adige – rosse

Mele Morgenduft 70/80 Trentino Alto Adige

Arance Tarocco 67/73 Sicilia

Arance Ovali Valencia

Limoni primo fiore Sicilia

Mandarini 61/66 Sicilia

Albicocche 45/50 P.V.N.

Angurie sferiche Crymson Sweet Pun

Banane g. 180/220 ciquita

Ciliegie Duracine P.V.N.

Meloni retati supermarket P.V.N.

Pere guyot padelle 65/70 Spagna

Pere conference 65/70 P.V.N.

Pesche pasta bianca padelle 67/73 P.V.N.

Pesche pasta gialla padelle 67/73 P.V.N.

Pompelmi Israele

Prugne secche P.V.E.
 Susine goccia d'oro 48/54 P.V.N.
 Susine Santarosa 42/48 P.V.N.
 Uva bianca da tavola Italia Sicilia
 Uva nera da tavola Leopoldo Puglie o Michele Paglieri
 Agli secchi in sacchi
 Basilico a mazzi Liguria
 Bietole da costa P.V.N.
 Carote novelle
 Cicorie cicorino verde toscano
 Cicorie radicchio rosso Verona
 Cicorie catalogna P.V.N.
 Cipolle tonde bianche Chioggia 60
 Cipolle tonde rosse P.V.N.
 Fagioli cannellini P.V.E.
 Fagioli borlotti P.V.N.
 Fagiolini medi senza filo
 Finocchio ascolano Tarquinia
 Funghi secchi
 Insalata Indivia riccia lavorata imbiancata P.V.N.
 Insalata Indivia Lattuga Cappuccia P.V.N.
 Patate novelle lunghe pasta gialla Puglia 45/75
 Patate Bolognesi 45/75 P.V.N.
 Piselli surgelati P.V.N.
 Pomodori San Marzano Campania Insalatario
 Pomodori San Marzano0 P.V.N. Insakatario
 Prezzemolo senza radice a mazzi P.V.N.

- D.M. 23/9/1978
- D.M. 6/1/1979
- Legge 441 del 5/8/1981
- E successive modificazioni ed integrazioni.

14) FORMAGGIO GRANA

Formaggio Parmigiano Reggiano di prima scelta, marchiato prodotto nelle seguenti zone: Sud della via Emilia della provincia di Reggio Emilia e comuni di Reggio Emilia, Rubiera e Sant'Ilario d'Enza.

Il prodotto deve avere, inoltre, ottimo sapore e profumo, dovrà essere convenientemente stagionato e dovrà corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle leggi vigenti: legge 125 del 10/4/1954, D.P.R. 667 del 5/8/1955, D.P.R. 1269 del 30/10/1955, D.M. 17/6/1957, legge 283 del 30/4/1962, D.P.R. 327 del 26/3/1980, Legge 322 del 18/5/1982, D.P.R. del 09/02/1990 e successive modificazioni ed integrazioni.

15)FORMAGGI IN GENERE

Tutti i formaggi, di prima qualità dovranno essere prodotti confezionati, imballati ed etichettati in stretta osservanza delle seguenti norme: R.D. 2033 del 15/10/1925, R.D. 1177 del 17/5/1938, Legge 396 del 2/2/1939, legge 125 del 10/4/1954, D.P.R. 667 del 5/8/1955, D.P.R. 1269 del 30/10/1955, legge 283 del 30/4/1962, D.P.R. 322 del 18/5/1982, Legge 321 del 18/6/1985 e tutte le altre norme emanate in materia.

Il contenuto di grassi deve essere conforme alla tabella A del R.D. 1177 del 13/5/1938 e legge 396 del 2/2/1939.

16)LATTE ALIMENTARE

Latte alimentare di vacca UHT omogeneizzato a lunga conservazione, intero o parzialmente scremato, avente le caratteristiche indicate dal R.D. 994 del 9/5/1929, dalla Legge 283 del 30/4/1962, dal regolamento CEE n. 566/76, dal D.M. 11/10/1973, dal D.P.R. 322 del 18/5/1982, dalla Legge n. 169 del 03/05/1989 e fornito in ottemperanza a tutte le altre norme legislative vigenti e successive variazioni che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare e di tutte le altre emanate in materia nel corso della fornitura.

17)YOGHURT

Prodotto da latte fermentato con *B.Bulgaricus*. Intero o parzialmente scremato. Fornito anche con aromatizzazione alla frutta.

Il prodotto fornito dovrà rispettare quanto disposto dal R.D. 994 del 9/5/1929 e dalla Direttiva CEE n. 46 del 16/06/1992.

18)ACQUA MINERALE

In bottiglie di vetro da l.0.50 sia naturale che gassata.

La qualità dei prodotti forniti dovrà essere conforme al R.D. 1265 del 27/7/1934, al D.L. n. 105 del 25/01/1992, al D.M. n. 542 del 12/11/1992 e successive modificazioni ed integrazioni.

19) BISCOTTI SECCHI

La qualità del prodotto dovrà rispettare quanto indicato nel R.D. 7045 del 3/8/1890 e nella Legge 283 del 30/4/1962, dal D.M. n. 351 del 13/11/1994 e successive modificazioni ed integrazioni.

20) CAFFE' E SURROGATI SOLUBILI

I prodotti forniti dovranno rispettare, dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia quali: D.P.R. 470 del 16/2/1973, Legge 183 del 30/40/1962, D.P.R. 774 del 23/8/1962 e successive modificazioni ed integrazioni.

21) ESTRATTO DI CARNE

Deve corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle Leggi in materia e particolarmente dalla Legge 836 del 6/10/1950 concernente la disciplina della produzione e vendita degli estratti alimentari e i prodotti affini, dal D.P.R. 567 del 30/5/1953 con il quale è stato approvato il regolamento per l'esecuzione della premenzionata legge, dal D.L.vo n. 537 del 30/12/1992 e successive modificazioni ed integrazioni.

22) GRISSINI

Grissino speciale: farina tipo o, lievitato, sale, margarina vegetale.

Grissino comune: farina tipo o, lievitato, sale.

Grissino integrale: farina tipo integrale, lievitato, sale.

Grissino senza sale: farina tipo o, lievitato.

I prodotti forniti dovranno corrispondere a quanto prescritto nella Legge 580 del 4/7/1967, dal D.P.R. n. 283 del 23/06/1993, dal D.M. n. 351 del 13/04/1994 e successive modificazioni ed integrazioni.

23) FETTE BISCOTTATE

Fette biscottate comuni: farina tipo o, lievito, strutto, sale, malto con o senza zucchero, e che contengano E 472.

Fette biscottate senza aggiunta di sale: farina tipo o, glutine, lievito, malto.

Fette biscottate integrali: farina tipo integrale, lievito, sale.

Dovranno corrispondere alle norme legislative seguenti: Legge 283 del 30/4/1962 e Legge 322 del 18/5/1982, dal D.P.R. n. 283 del 23/06/1993, dal D.M. n. 351 del 13/4/1994 e successive modificazioni ed integrazioni.

24) CRACKERS

Crackers comuni: farina tipo o, sale, lievito.

Crackers integrali: farina tipo integrale, sale, lievito.

I prodotti forniti dovranno rispettare quanto disposto dalla Legge 285 del 30/4/1962 e dalla Legge 322 del 18/5/1982, dal D.P.R. n. 283 del 23/06/1993, dal D.M. n. 351 del 13/04/1994 e successive modificazioni ed integrazioni.

25) PANE COMUNE – PANE INTEGRALE

Pane speciale con aggiunta di strutto in misura non inferiore al 4.5% riferito a sostanza secca e con farina di tipo 0 e integrale.

Confezione monodose, peso unitario g 50, massimo g 60.

Il pane dovrà essere conforme a tutte le caratteristiche previste dalle seguenti

Leggi: legge 580 del 4/7/1967, D.P.R. 283 del 30/4/1962 e successive modificazione ed integrazioni.

26) MINESTRONE.E VERDURE.

Minestrone: 10-12 verdure di prima qualità.

La ditta dovrà indicare i tipi di verdure utilizzati nella preparazione e la percentuale di ogni tipo.

Fagiolini: dovranno essere verdi, taglia piccola, senza filo e omogenei come pezzatura.

Piselli: dovranno essere di pezzatura uniforme e dolci.

Spinaci: dovranno avere le foglie grandi e quasi prive di gambo, di tipo nostrano riccio.

I prodotti forniti dovranno essere conformi alle seguenti leggi: Legge 32 del 27/1/1968, D.M. 5/6/1971, D.M. 15/6/1977, D.M. 2/1/1981, D.M. 3/11/1982, D.P.R. 322 del 18/5/1982 e successive modificazioni ed integrazioni.

27) OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Le caratteristiche devono essere conformi a quanto espressamente citato dall'art. 1.1 della Legge 1407 del 13/11/1960, dal D.P.R. 283 del 30/4/1962, dal D.P.R. 322 del 18/5/1982, dalla Legge n.169 del 05/02/1992 e successive modificazioni ed integrazioni.

28) OLIO DI MAIS O DI ARACHIDI

Le caratteristiche devono corrispondere a quelle citate dal R.D. 2033 del 15/10/1925, dalla Legge 1407 del 13/11/1960 e successive modificazioni ed integrazioni.

Questi olii vengono utilizzati solo in caso di frittura.

Absolutamente non concesso l'uso di olio di semi vari.

29) ACETO

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta: una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a g 6 per 100 ml; un quantitativo di alcole non superiore all'1.55% in volume.

Il prodotto fornito dovrà rispettare quanto disposto dalla Legge n. 991 del 09/10/1964, dal D.P.R. 162 del 12/5/1965, dalla Legge 739 del 9/10/1970, dal

D.P.R. 283 del 30/4/1962, dal D.P.R.322 del 18/5/1982 e successive modificazioni ed integrazioni.

30) PASTA ALIMENTARE

Pasta di semola di grano duro, confezionata con sfarinato di “semola di grano duro”, con le caratteristiche di cui all’art.9 della Legge 580 del 4/7/1967.

Le paste speciali dovranno essere prodotte esclusivamente con semola, tali paste devono essere poste in commercio con la denominazione “pasta di semola di grano duro” seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti.

Sulle confezioni devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso e gli estremi del decreto di autorizzazione degli ingredienti stessi.

I prodotti forniti dovranno essere conformi a quanto stabilito dalla Legge 580 del 4/7/1967, dal D.M. del 27/09/1967, dal D.M. n.140 del 24/05/1990, dalla Circolare M.S. n. 32 del 03/08/1985.

31) GNOCCHI DI PATATE SURGELATI

Dovranno essere di prima qualità ed avere le caratteristiche conformi alle seguenti norme: Legge 32 del 27/1/1968, D.M. 15/6/1971 e successive modificazioni ed integrazioni.

32) PRODOTTI ITTICI CONGELATI

La conservazione non deve mai superare i 40/50 giorni.

Il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone per formazione di metamioglobina; i grassi non devono avere subito fenomeni ossidativi; i tessuti superficiali debbono essere esenti da: “bruciature di congelazione” come pure da ammuffimenti e sapori anormali.

Conformi alla Legge 32 del 27/1/1968, D.M. 15/6/1971, D.L.vo n. 531 del 30/12/1992 e successive modificazioni ed integrazioni.

33) RISO FINE RIBE

Riso fine ribe a trattamento “parboiled”, conforme alla Legge 325 del 18/3/1958, della Legge 586 del 5/6/1962, del D.P.R. 283 del 30/4/1962 e successive modificazioni ed integrazioni ed al Decreto inerente la Campagna relativa alla fornitura.

34) UOVA

Uova in gusci di gallina di allevamento, freschissime, di prima qualità, categoria A, a pezzatura 60/65 – 65/70, guscio sano e senza incrinature, pulite e rispondenti alle vigenti norme: legge n. 283 del 30/04/1962, Legge 419 del 3/5/1971, D.M. 19/10/1971, Direttive CEE n. 1907/90 e 1274/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

35) THE E CAMOMILLA

Il the a foglia lunga dovrà corrispondere alla prima qualità, non dovrà avere subito alterazioni di ogni tipo e dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 7045 del 3/8/1980, dalla Legge 283 del 30/4/1962 e successive modificazioni ed integrazioni.

La camomilla, allo stato secco, dovrà essere di prima qualità ed essere conforme alla Legge 1724 del 30/10/1940 ed alla Legge 283 del 30/4/1962 e successive modificazioni ed integrazioni.

36) ZUCCHERO

Il prodotto fornito dovrà essere conforme a quanto previsto dalla Legge 139 del 31/3/1980 e successive modificazioni ed integrazioni e alla vigenti f.u.

37) MARMELLATE

Mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, da zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorza.

Il prodotto fornito dovrà essere di prima qualità conforme alle seguenti norme vigenti: Legge n. 283 del 30/04/1962, D.P.R. 401 del 8/6/1982, e successive modificazioni ed integrazioni.