

OGGETTO: Elenco e caratteristiche dei prodotti necessari alla preparazione dei pasti.**PANE:**

Semola in confezione igienica e pezzature da gr.80;
Mollica di pane di semola.

RISO:

Dovrà essere quello originario brillato, grani bianchi omogenei, senza punteggiatura ne fori, privo di corpi estranei e di grani rotti. Da scegliersi tra le seguenti marche: Riso scott - Riso gallo blond - Flora.

PASTA:

Deve essere di marca Poiatti - Barilla - Buitoni - Amato - Agnese - "Lasagne Agnese o Barilla" .

UOVA:

Fresche.

LEGUMI:

Lenticchie, ceci e fagioli di prima qualità

ACETO:

L'aceto deve essere di marca Ponti - Cirio e Bonanno.

BASTONCINI di pesci:

Devono essere surgelati e scelti fra le seguenti marche: Findus.

FILETTI di platessa - merluzzo e di Persico:

Devono essere surgelati e scelti fra le seguenti marche: Findus.

OLIO D'OLIVA:

Deve essere olio extravergine di oliva Bertolli, Dante, Pantaleo, Carapelli o S. Giorgio.

OLIO DI SEMI MAIS O GIRASOLE:

Deve essere di marca Bertolli, Lara, Desantis, Ada.

SALSA DI POMODORO - POMODORO PELATI - POLPA DI POMODORO:

Devono essere di marca Cirio, Star, La Doria, Del Monte o Buitoni.

MINISTRONE - FAGIOLINI E SPINACI:

Deve essere di marca Findus - Arena - Oragel.

FUNGHI porcini o misti:

Devono essere surgelati o in lattina e scelti fra le seguenti marche: Findus - Del Monte - Buitoni.

VERDURE:

Carote - Patate - Zucchine - Piselli - Lattuga - Finocchi - Spinaci - Fagiolini.

CARNE:

Deve essere fresca di coscia di vitello, di 1^a qualità, esente 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 dovrà far seguito il raffreddamento in cella frigorifero.

POLLO:

Cosce e petto di pollo devono essere scelti fra le seguenti marche: Aia - Amadori Fileni.

TACCHINO:

Petto di tacchino devono essere scelti fra le seguenti marche: Aia - Amadori Fileni.

CONTORNO:

lattuga -pomodoro - finocchio -patate - carote -radicchio

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**FORMAGGIO:**

Grana - Parmigiano - deve essere di 1^a qualità e pertanto saranno rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore.

PROVOLETTA O FILANTE:

La provoletta deve essere di marca Galbani o Prealpi.

BURRO**LATTE****FARINA****MOZZARELLA:**

Deve essere di marca Valledata - Galbani - Santa Lucia - Zappalà.

PROSCIUTTO COTTO COSCIA NATURALE:

Deve essere di marca Galbani "Qualità: fetta golosa" - Vismara Qualità: "Full".

SALE:

Iodato.

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