

**1-RISO**

Il riso deve essere della migliore qualità, Rosa Marchetti o riso originario cinese, leale, pulito, secco, sano e senza odori. Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto e potrà essere lavorato, integrale, semintegrale o bianco. Non dovrà essere brillato e provenire da raccolto di imperfetta maturazione od essiccazione.

Il riso dovrà essere resistente alla cottura, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14,15%, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (gran opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), gran ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini).

Inoltre esso dovrà possedere tutti i requisiti, le caratteristiche e le tolleranze stabilite dal D.P.R. del 1° novembre 1969.

**2 - PASTA SECCA**

Pasta di qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0 o integrale, di pura semola, con i seguenti requisiti precisati nelle norme di cui alle leggi n. 580 del 4 luglio 1967 (G.U. n.189 del 29 luglio 1967) e n. 440 dell'8 giugno 1971 (G.U. n. 172 del 9 luglio 1971). Essa dovrà possedere inoltre anche i seguenti requisiti:

- umidità massima 12,5%;
- acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- non più dello 0,90% di ceneri e dello 0,45 di cellulosa su 100 parti di sostanza secca;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza;
- di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di Legge;
- non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata ne colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 min. e 20 min. quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non dovrà spezzarsi alla cottura ne disfarsi e diventare collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua.

**3-- VERDURA FRESCA**

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica;
- essere asciutti, privi di residui terrosi e di corpi e prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:
- presentino tracce di appassimento;
- abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale;
- non rispettino la naturale stagionalità.

**Ortaggi a bulbo**

Cipolla, aglio e porro: i bulbi devono essere interi e di forma regolare. Non devono essere germogliati.

**Ortaggi a radice**

Carote, barbabietole, rape, ravanello.

Le carote devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurity, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

Calibrazione: per le carote novelle e le variety piccole: da mm. 10 a mm. 40 di diametro o da gr. 8 a gr. 150 di peso.

Per le carote a grande radice il calibro minimo a di mm. 40 di diametro o gr. 50 di peso. Sono ammesse tolleranze nell'ordine del 10% di radici non corrispondenti alle norme.

### Ortaggi a foglia

Cavolo, spinaci, bietole, lattuga, indivia, insalata in genere.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

insalate con cespi puliti e mondati, esenti da residui non prefioriti, esenti da malattie, spinaci privi di stelo fiorifero.

### Ortaggi a fiore

Cavolfiori e carciofi.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

infiorescenze ben formate, senza inizi di lignificazione per i carciofi. Calibrazione: carciofi diametro minimo cm. 6, cavolfiori cm. 11.

### Ortaggi a frutto

Zucche e zucchine.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

frutti interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo a da sole, di aspetto fresco.

### Ortaggi a fusto

Asparagi.

Per gli asparagi, il diametro minimo a mm. 12 per la categoria extra, e di mm. 10 per le categorie I e 2.

### Ortaggi a seme

Le categorie di quality sono le seguenti

#### Fagiolini filiformi:

categoria Extra: fagiolini turgidi, molto teneri, esenti da difetti, senza semi ne filo. categoria 1: sono ammessi leggeri difetti di colorazione, semi, fili poco sviluppati.

#### Altri fagiolini:

categoria 1: fagiolini tali da poter essere spezzati facilmente a mano, giovani e teneri, senza filo e chiusi, con semi poco sviluppati.

#### Piselli:

categoria 1: baccelli con forma, sviluppo e colorazione tipici della variety, pedunculati, freschi e turgidi, senza alterazioni e con almeno 5 semi.

I semi devono essere ben formati, teneri, succosi e sufficientemente consistenti, non farinosi e con la colorazione tipica della variety; devono aver raggiunto almeno la meta del completo sviluppo, senza averlo terminato.

## **4-- LEGUMI**

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta o, in alternativa, secchi;
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica;
- essere asciutti, privi di residui terrosi e di corpi e prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli stessi. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:
- presentino tracce di appassimento;
- abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale

Fagioli, lenticchie, ceci e cicerchia.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime: interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo a da sole, di aspetto fresco.

Tutti i prodotti sopra indicati seguono i principi della macrobiotica ed in particolare consentono in ogni caso la tracciabilità dell'intera filiera di produzione.

I prodotti somministrati nei cibi oggetto dell'offerta, presentano le seguenti caratteristiche: (come da etichetta no semina opposta, no trattamenti chimici, si stagionalità, si corrispondenza ambiente ecc)

Il piatto unico proposto ha come caratteristica quello di variare in funzione della stagionalità, nello stesso verranno ogni giorno riportati tutti gli ingredienti utilizzati nelle varie mescolanze.

**INDICE DELLE GRAMMATURE MEDIE DEGLI INGREDIENTI  
COMPONENTI LE PIETANZE PRINCIPALI**

**ZUPPA DI VERDURE E CEREALI**

Minestra di verdure con cereali

verdure fresche di stagione	gr. 10
cereali	gr. 05
olio	gr. 0,1
brodo di verdure, cipolla, carota, sedano, sale	q.b.

**PIATTO MACROBIOTICO**

A – Riso con verdure di stagione

riso	gr. 30
verdure fresche di stagione	gr. 10
sale	q.b.
olio	gr. 0,1

B – Pasta o altro cereale (miglio, orzo, avena, mais, cus cus) con verdure di stagione

Pasta o altro cereale	gr. 30
verdure fresche di stagione	gr. 10
sale	q.b.
olio	gr. 0,1

C– Verdure di stagione cotte

verdure fresche di stagione	gr. 60
Sale	q.b.
olio	gr. 0,1

D– Legumi di stagione cotti

legumi freschi di stagione	gr. 20
o in alternativa secchi	gr. 10
Sale	q.b.

E– Insalata verde cruda

Insalata fresca	gr. 25
Sale	q.b.
olio	gr. 0,1
Aceto	gr. 0,05

**BEVANDE**

0,25 lt. di the beicha oppure 0,5 lt. di acqua minerale naturale