

COMUNE DI ALLISTE
Provincia di Lecce

CAPITOLATO D'APPALTO AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DAL 14 FEBBRAIO 2018 AL 31 MAGGIO 2020

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato ha come oggetto l'affidamento del servizio di refezione nei plessi scolastici indicati al successivo art. 3 del Comune di Alliste, per il periodo dal 14 febbraio 2018 (o altra data utile a seguito del completamento delle procedure di gara) al 31 maggio 2020.

L'utenza è costituita dagli alunni, nonché dal personale insegnante in servizio durante la refezione, con compiti di assistenza e vigilanza educativa sugli alunni.

La preparazione dei pasti avverrà in un locale messo a disposizione dall'Impresa aggiudicataria, adeguatamente arredato, attrezzato e munito di tutte le autorizzazioni necessarie, a norma di legge.

Nello specifico il servizio comprende:

- messa a disposizione di personale necessario per la conduzione del servizio e per l'assistenza agli utenti all'interno dei refettori;
- approvvigionamento dei generi alimentari;
- preparazione e cottura dei pasti secondo le tabelle dietetiche approvate dall'ASL di Lecce;
- preparazione di menù differenziati per comprovate situazioni patologiche, richieste e certificate, per motivi religiosi o culturali e di "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata, e contenente tutto il necessario per il pasto, da utilizzare in occasione di visite d'istruzione;
- introduzione degli alimenti negli appositi contenitori e chiusura degli stessi;
- trasporto, mediante utilizzo di veicoli idonei, e consegna dei pasti dal centro di cottura (messo a disposizione dall'appaltatore), ai terminali di consumo, mediante il sistema del legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) in multi porzione;
- preparazione, presso i refettori, dei singoli piatti delle razioni giornaliere dovute per ogni utente;
- consegna del piatto preparato direttamente sul tavolo ove è seduto l'alunno, con piatti, posate, bicchieri e tovaglioli forniti dall'appaltatore;
- ritiro dei contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consegnati, lavaggio e sanificazione delle stoviglie;
- dotazione di attrezzature, arredi e suppellettili necessarie per il regolare svolgimento del servizio;
- riordino e pulizia, disinfezione quotidiana dei refettori e/o dei locali all'uopo adibiti e delle attrezzature utilizzate per l'erogazione del servizio (in tali attività è compresa anche la fornitura del materiale occorrente: detersivi, disincrostanti, disinfettanti, ecc.);
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste;
- Piano autocontrollo preventivo basato sui principi dell'HACCP, secondo le indicazioni previste dalla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a totale spesa e cura dell'impresa aggiudicataria, rientrando nel costo dell'appalto.

Art. 2 – Centro di cottura

La preparazione dei pasti, caldi multi porzione, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso locali di proprietà dell'impresa appaltatrice ovvero a disposizione della stessa, arredati e attrezzati a norma di legge, con canoni e utenze e ogni altro onere gestionale a suo carico.

Nel caso in cui i locali del centro di cottura non siano di sua proprietà, l'Impresa dovrà dimostrare di avere la piena disponibilità alla data di presentazione dell'offerta e per la durata corrispondente all'intero periodo contrattuale.

Il centro di cottura dovrà possedere le autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie, amministrative, ecc., necessarie per l'esercizio dell'attività e il regolare funzionamento del servizio.

L'impresa dovrà, inoltre, indicare l'ubicazione, le caratteristiche organizzative e la capacità produttiva del centro di cottura.

Art. 3 – Sedi interessate dal Servizio

Sedi servite interessate dal servizio:

- ◆ Alliste – Via XXV aprile (sezione primavera e scuola materna);
- ◆ Alliste – Via Montello (scuola materna ed elementare);
- ◆ Felline – Via Palermo (sezione primavera, scuola materna e scuola media);
- ◆ Felline – Via Edificio scolastico (scuola elementare);
- ◆ Alliste – Via I Maggio (scuola media).

La stazione appaltante si riserva di dare attuazione parziale o totale al presente appalto, di togliere oppure di aggregarvi altre sedi non citate, nel caso in cui l'Amministrazione Comunale decida per queste, la soppressione o l'istituzione del servizio mensa.

Art. 4 – Aggiudicazione dell'appalto

Il Comune di Alliste provvederà all'affidamento del servizio di refezione scolastica mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il servizio verrà aggiudicato a favore dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", secondo quanto disposto dall'art. 95, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016.

Il servizio in oggetto, dovrà essere effettuato con mezzi e personale a totale carico dell'Appaltatore.

Art. 5 – Durata dell'appalto

L'appalto che forma oggetto del presente capitolato avrà la durata dal 14 febbraio 2019 al 31 maggio 2020, con decorrenza effettiva dal giorno in cui l'appaltatore avrà dato regolare inizio al servizio.

Si precisa che il numero totale dei pasti da erogare da parte dell'impresa appaltatrice può variare anche considerevolmente durante il periodo di fornitura.

Sono escluse le festività, i periodi di vacanza e i giorni previsti dal calendario scolastico ed i giorni di chiusura delle scuole per consultazioni elettorali e per gravi ragioni di contingibilità e di urgenza.

L'inizio ed il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'Amministrazione Comunale in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali.

Qualora alla scadenza del contratto attualmente in essere, non dovessero risultare completate le formalità della nuova aggiudicazione, l'attuale Appaltatore dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle condizioni del contratto in scadenza e previa proroga temporanea deliberata dal Comune per il tempo necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

Eventuali sospensioni dovute a cause di forza maggiore, per le quali l'Amministrazione comunale o le Istituzioni scolastiche si adopereranno, ove possibile, a dare comunicazione, non costituiscono motivo di risarcimento, danno o mancato guadagno.

ART. 6 - Numero complessivo pasti

Il numero complessivo annuale presunto dei pasti da fornire negli istituti scolastici indicati all'art. 3 è previsto, per l'intera durata dell'appalto, orientativamente in n. 107.000 pasti (bambini ed adulti).

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, non daranno titolo al fornitore di richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che resteranno quelle fissate nel contratto, incluso il prezzo unitario a pasto, da applicarsi al numero di effettivi fruitori, variabile in relazione alla presenza giornaliera degli utenti.

Art. 7 - Costo dell'appalto

L'importo unitario a pasto, posto a base di gara è di € 3,50 escluso IVA come per legge, di cui € 0,03 di oneri per la sicurezza non assoggettabili a ribasso.

Il valore finale dell'appalto sarà calcolato moltiplicando il costo unitario del pasto al netto del ribasso percentuale offerto più l'importo non assoggettato a ribasso (oneri per la sicurezza) per il numero presunto complessivo di pasti, al netto dell'IVA come per legge.

L'impresa concorrente, nella quantificazione del ribasso d'asta dovrà tenere conto di ogni costo ed onere, ivi compresi quelli per l'attuazione della sicurezza a norma delle vigenti disposizioni di legge.

I prezzi di aggiudicazione saranno validi per tutta la durata dell'appalto.

Art. 8 - Criterio di aggiudicazione

L'appalto sarà affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 95, comma 2, del D.Lgs. 50/2016, calcolata su un punteggio massimo di 100 punti di cui 70 per l'offerta tecnica e 30 per l'offerta economica come di seguito riportato:

1) Offerta tecnica-punteggio massimo 70 punti così attribuiti:

b) QUALITÀ DEL SERVIZIO		Massimo punti 70/100	
<i>I punti per la valutazione di qualità saranno assegnati secondo il giudizio insindacabile della Commissione di gara secondo i seguenti criteri</i>			
N.	Criteri e punti massimi	Sotto - criteri	Punti max
b.1	Qualità della proposta progettuale <u>MAX PUNTI 20</u>	1. Piano dei trasporti per la fornitura dei pasti <i>Indicazione, per ciascun auto-mezzo impegnato nel trasporto, del percorso dal centro di cottura ad una o più scuole e dei relativi</i>	6

		<p>tempi di percorrenza. Per i tempi di percorrenza si farà riferimento al sito: www.viamichelin.it. Tempi di percorrenza: Oltre 60 minuti: punti 0; Da 60 a 30 minuti: per ogni mezzo impegnato punti 1; Da 29 a 0 minuti: per ogni mezzo impegnato punti 2</p> <p>2. Misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto caratteristiche dei prodotti a perdere, gestione dei rifiuti di lavorazione, misure rivolte al risparmio energetico, ecc.</p> <p>3. Migliorie/installazione sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti</p> <p>4. Piano per la risoluzione e gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti a mezzi, apparecchiature e impianti e/o mancata consegna derrate e/o assenza del personale</p>	<p>3</p> <p>7</p> <p>4</p>
b.2	<p>Qualità aziendale</p> <p><u>MAX PUNTI 4</u></p>	<p>1. Possesso della certificazione ISO 22005:2008 per le attività oggetto di gara in tal caso allegare copia autenticata della certificazione</p> <p>2. Possesso della certificazione ISO 22000:2005 per le attività oggetto di gara in tal caso allegare copia autenticata della certificazione</p>	<p>2</p> <p>2</p>
b.3	<p>Iniziative a favore dell'utenza</p> <p><u>MAX PUNTI 6</u></p>	<p>1. Progetti di educazione alimentare per l'utenza scolastica con giornate di animazione nei refettori tese a favorire corrette abitudini alimentari e corsi rivolti ai genitori degli alunni non saranno presi in esame programmi generici, ma solo quelli dettagliati quanto a frequenza e modalità di attuazione e durata negli anni relativi al periodo di appalto</p>	<p>4</p>

		<p>2. Progetto relativo alle informazioni da fornire agli utenti sulle prestazioni del servizio <i>caratteristiche delle materie prime utilizzate, eventi, pasti e diete speciali servite, orari, informazioni salutistiche, ecc.</i></p>	2
b.4	<p>Alimenti</p> <p><u>MAX PUNTI 10</u></p>	<p>1. Ampliamento gamma prodotti provenienti da coltivazione biologica, certificati ai sensi delle normative comunitarie e nazionali di riferimento <i>Il punteggio massimo di 4 punti sarà assegnato alla ditta concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti biologici. Alle rimanenti ditte il punteggio sarà attribuito in modo proporzionale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno presi in considerazione esclusivamente le offerte di prodotti rientranti tra quelli previsti nelle tabelle dietetiche predisposte dall'ASL Lecce per la preparazione dei pasti. Non sarà attribuito alcun punteggio ai prodotti non ricompresi nelle tabelle di cui sopra. Verrà attribuito punteggio per l'utilizzo di pesce, anche surgelato, proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile. Specificare il tipo di prodotti biologici che si intendono offrire ed utilizzare.</i></p> <p>2. Utilizzo di uova provenienti da allevamenti all'aperto</p> <p>3. Utilizzo di prodotti a marchio DOP, IGP, STG, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie e nazionali di riferimento <i>Il punteggio massimo di 3 punti sarà assegnato alla ditta concorrente che offrirà il maggior numero di alimenti a marchio DOP, IGP, STG. Alle rimanenti ditte il punteggio sarà attribuito in modo proporzionale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno prese in considerazione esclusivamente le offerte di alimenti previsti nelle tabelle dietetiche predisposte dall'ASL Lecce. Non sarà</i></p>	<p>4</p> <p>1</p> <p>3</p>

		<p>attribuito alcun punteggio ai prodotti non ricompresi nelle tabelle di cui sopra. Specificare il tipo di alimenti a marchio che si intendono offrire ed utilizzare</p> <p>4. Utilizzo di prodotti provenienti da terreni confiscati alla mafia. Punti 1 per ogni prodotto offerto</p>	2
b.5	<p>Pasti gratuiti <u>MAX PUNTI 5</u></p>	<p>Fornitura gratuita di pasti giornalieri da riservare agli alunni appartenenti a nuclei familiari indigenti segnalati dal Servizio Sociale comunale Per ogni 10 pasti offerti punti 1. Il numero dei pasti gratuiti offerti verrà conteggiato mensilmente e verrà decurtato dal conteggio dei pasti erogati, con relativa decurtazione del prezzo</p>	5
b.6	<p>Migliorie al servizio <u>MAX PUNTI 11</u></p>	<p>1. Proposte per il miglioramento funzionale degli spazi adibiti a refettorio nelle varie scuole, che rimarrà in dotazione al Comune alla fine dell'appalto</p> <p>2. Utilizzo di stoviglie biodegradabili (piatti, posate, bicchieri) nei refettori Dichiarazione di impegno all'utilizzo delle stoviglie biodegradabili da allegare alla documentazione a corredo di gara</p>	5 6
b.7	<p>Cibo non somministrato <u>MAX PUNTI 4</u></p>	<p>Destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 e della legge 166/2016 Punti 2 per ogni protocollo sottoscritto tra Appaltatore e Organizzazione per un massimo di 4 punti. Allegare documentazione probatoria</p>	4
b.8	<p>Organizzazione del personale <u>MAX PUNTI 10</u></p>	<p>1. Progetto di organizzazione del servizio indicazione della consistenza numerica, del monte ore settimanali e delle qualifiche del personale previsto; delle fasce orarie di attività in relazione alle azioni speci-</p>	8

		<i>fiche di preparazione pasti, apparecchiatura, sparecchiatura, distribuzione, porzionatura pasti, riordino e pulizia locali</i> 2. Piano dettagliato di formazione ed aggiornamento del personale che si intende promuovere durante la vigenza dell'appalto	2
--	--	---	----------

Si specifica che il soggetto concorrente è tenuto a presentare l'offerta tecnica di cui sopra mediante un elaborato progettuale redatto in formato A4 per un massimo di complessive 30 facciate, comprensive di eventuali allegati, esclusi copertina ed indice (no fronte/retro), scritte con carattere Times New Roman, di dimensione pari a 12 (dodici), interlinea 1.

L'offerta tecnica farà parte integrante delle condizioni di contratto in caso di aggiudicazione in favore dell'impresa offerente.

Qualora un partecipante non raggiunga almeno il 60% del punteggio complessivamente riservato alla stessa offerta tecnica (qualità), quindi complessivi punti 42, non si procederà all'apertura della busta contenente la relativa offerta economica e lo stesso concorrente verrà escluso dal procedimento di aggiudicazione.

2) Offerta economica-punteggio massimo 30 punti

L'offerta economica dovrà indicare la percentuale di ribasso offerta.

All'Impresa che avrà offerto il maggior ribasso verranno attribuiti 30 punti, mentre alle altre ditte punteggi proporzionali utilizzando la seguente formula matematica:

$$Pt = \frac{Po \times 30}{Pi}$$

Dove:

Pt = Punteggio da attribuire;

Pi = maggiore ribasso proposto;

Po = ribasso di ciascuna offerta economica

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

L'Amministrazione procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse, secondo quanto previsto dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016.

L'appalto verrà aggiudicato all'impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio (prezzo offerto + qualità del servizio).

In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà in favore dell'impresa che avrà ottenuto il punteggio più alto nella valutazione dell'offerta economica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida.

Art. 9 – Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana (dal lunedì al venerdì) con esclusione del sabato, nei giorni di effettivo funzionamento della scuola secondo il calendario scolastico, per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia, delle Scuole Primarie e delle Scuole Secondarie di primo

grado e per il personale insegnante avente diritto.

I pasti dovranno essere prodotti nel rispetto delle allegato Tabelle merceologiche – Tabelle dietetiche e menù settimanali (allegati al presente Capitolato), approvati dall'ASL – Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione – Lecce, per l'anno scolastico 2015-16 per gli alunni delle scuole d'infanzia e primaria. Essi ruotano su 5 settimane, distintamente nei periodi INVERNALE ed ESTIVO, per evitare la ripetizione dei pasti.

Il numero dei pasti giornalieri sarà comunicato entro le ore 9,15 all'incaricato della ditta appaltatrice da parte del personale insegnante.

Il numero dei pasti segnalato ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Esso potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in relazione al numero effettivo degli utenti che usufruiscono del servizio, all'istituzione o alla soppressione di plessi scolastici, alla variazione di orario di funzionamento delle Scuole o per qualsiasi altra causa.

La preparazione ed il trasporto dei pasti dovrà avvenire secondo l'orario concordato con il Dirigente scolastico.

Il servizio di erogazione si intende per ogni singolo utente e comprende:

- acquisto e trasporto dei generi alimentari;
- preparazione dei pasti secondo quanto previsto dalle tabelle merceologiche e dalle tabelle dietetiche, predisposte dall'ASL Lecce ed allegato al presente capitolato;
- predisposizione dei tavoli nei locali adibiti alla consumazione dei pasti;
- distribuzione con scodellamento del pasto ai tavoli;
- fornitura di ml 500 di acqua oligominerale ad utente;
- pulizia e riordino dell'ambiente adibito a refettorio con eventuale ripristino dei tavoli qualora il locale medesimo fosse necessario per il proseguo delle attività didattiche;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature per la distribuzione;
- smaltimento dei rifiuti secondo la normativa vigente.

Il percorso tra il centro di cottura dove vengono preparati i pasti e le sedi scolastiche interessate dovrà essere effettuato con automezzi dell'impresa appaltatrice, in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie di rito e a norma di legge. Il numero degli autofurgonati deve risultare sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire.

Tutti i cibi e le pietanze dovranno essere preparati e cotti nella medesima giornata destinata al loro consumo; è vietata ogni forma di riciclaggio dei cibi avanzati.

I primi piatti (pasta, riso, minestre ecc.) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse, nonché dal parmigiano reggiano; il loro abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto.

Art. 10 – Riordino e pulizia refettori

La pulizia dei refettori delle scuole deve essere effettuata prima e al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti.

Le operazioni di pulizia dei locali adibiti a refettorio, dovrà avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparcchiatura, pulizia tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione delle stoviglie e degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc.) capovolgimento delle sedie o panche sui tavoli, sanificazione locali refettorio compreso il lavaggio del pavimento.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro turno, l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli

utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Art. 11 – Riordino e pulizia centro di cottura

Il personale incaricato dall'Impresa aggiudicataria deve provvedere giornalmente al riordino e alla pulizia dei locali del centro di cottura utilizzato dall'impresa, compreso il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per il servizio e il lavaggio e sanificazione del pavimento.

Art.12 – Raccolta dei rifiuti

Tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria, nel rispetto della normativa vigente.

I rifiuti dei locali refettori devono essere raccolti giornalmente in sacchi idonei forniti dall'impresa aggiudicataria.

Nessun rifiuto deve essere lasciato, neppure provvisoriamente, fuori dai locali adibiti a refettorio.

L'impresa ha, inoltre, l'obbligo di provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Art. 13 – Personale

L'aggiudicatario è tenuto obbligatoriamente a impegnarsi ad assumere con contratti di lavoro coerenti con quelli in corso, tutto il personale attualmente in servizio presso la Ditta cessante, ai sensi del C.C.N.L. di categoria vigente, a far data dall'inizio dell'appalto, con passaggio diretto e immediato, senza soluzione di continuità e mantenendo allo stesso il trattamento economico e giuridico previsto, compresa l'anzianità maturata fino a quel momento come previsto dal CCNL di settore. L'elenco del personale è a disposizione degli interessati presso l'Ufficio Pubblica Istruzione di questo Comune.

L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni di processo legate al servizio; inoltre, l'organizzazione del personale deve consentire un rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione e pulizia.

L'Impresa appaltatrice, all'inizio dell'attività, dovrà far pervenire al Servizio Pubblica Istruzione del Comune, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche e l'assegnazione del medesimo al centro di cottura e alle Scuole.

Eventuali variazioni, rispetto all'anzidetta comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate al predetto Servizio.

L'organico, per tutta la durata dell'appalto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni, livello e monte ore, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'impresa aggiudicataria in fase di offerta, salvo l'aumento di personale che dovesse rendersi necessario a seguito di incremento del numero di plessi serviti e di pasti somministrati; in tal caso, nessuna variazione del corrispettivo pattuito potrà essere richiesto dall'impresa aggiudicataria. Il personale in ferie, malattia, permesso o, comunque, non in grado di essere in servizio dovrà essere immediatamente sostituito, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficacia del servizio.

L'impresa aggiudicataria dovrà, altresì, attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti l'osservanza delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ai sensi del

D.Lgs. 81/2008. L'affidatario solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

Il personale in servizio, dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

Il personale in servizio nei refettori dovrà assistere gli alunni durante la fruizione dei pasti e collaborare con il personale scolastico.

L'Impresa aggiudicataria risponde del comportamento dei dipendenti sia per l'esecuzione del contratto che per i rapporti con l'utenza. L'affidatario risponde anche dei danni causati alle persone o alle cose dal proprio personale nell'espletamento del servizio, sollevando il Comune da qualsiasi controversia che al riguardo venisse mossa; l'impresa aggiudicataria, inoltre, è l'unica esclusiva responsabile delle infrazioni e degli inadempimenti accertati dalle competenti Autorità. **A copertura di tutti i rischi di responsabilità civile che dovessero derivare a persone o cose in relazione all'espletamento del servizio affidato, l'impresa affidataria stipula una polizza di assicurazione contenente espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio.**

Copia della polizza dovrà essere esibita al Comune almeno cinque giorni prima della stipula del contratto, pena la decadenza dall'aggiudicazione. L'esistenza di polizze assicurative non libera l'appaltatore delle proprie responsabilità, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Tutto il personale in servizio deve essere munito di apposito cartellino di identificazione riportante il nome e il timbro dell'Impresa e le generalità del dipendente.

In base a quanto previsto dall'art. 37 del D.P.R. 26 marzo 1980, tutto il personale destinato a venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 dello stesso D.P.R. Inoltre, il comma I del Capitolo VIII del D.L. 26 Giugno 1997, n. 155 prevede che ogni persona che lavora in locali per il trattamento dei prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia ed indossare indumenti adeguati, puliti e, se del caso, protettivi (guanti monouso).

Pertanto, in ottemperanza a quanto disposto dalla legge, il personale deve indossare abiti da lavoro sempre puliti ed in ordine, cuffie che raccolgono efficacemente i capelli e deve lavare frequentemente le mani con sapone germicida.

L'uso di anelli, bracciali e pendenti deve essere bandito in quanto causa di contaminazione sia di germi che di parti che staccandosi possono finire direttamente nei cibi. Negli ambienti di produzione pasti deve essere proibito mangiare, bere o fumare e, inoltre, si deve evitare di tossire o starnutire direttamente sui cibi. Le ferite o le infiammazioni della pelle di mani, braccia e viso devono essere curate e protette coprendole con fasce impermeabili. L'uso dei guanti in questo caso è d'obbligo. Inoltre il personale affetto da malattie delle vie respiratorie (faringiti, riniti allergiche, malattie da raffreddamento), deve essere allontanato dagli ambienti dove si preparano gli alimenti.

Le mani devono essere lavate e disinfettate ogni qualvolta si fa uso di servizi igienici, quando si tocca un alimento crudo (carne, pesce, uova, ortaggi, frutta),

quando ci si tocca il naso, le orecchie, la bocca ed il viso, quando si passa da un alimento ad un altro. La contaminazione può avvenire ad opera di mani infette o altre parti del corpo o del vestiario in scarse condizioni di igiene. Gli operatori possono infettarsi toccando le materie prime (ad esempio manipolando il pollame) per poi trasferire la contaminazione sui cibi oppure, come nel caso di soggetti portatori di virus dell'epatite A, trasmettere i microrganismi direttamente sul cibo che manipolano.

D'altra parte il controllo sanitario dello stato di salute degli operatori, non può essere così frequente da prevenire il rischio di contaminazione ed è per questo motivo che vanno osservate delle opportune norme igieniche finalizzate a garantire la sicurezza delle lavorazioni.

Tali norme sono riferite in particolare:

- 1) alla ricezione degli alimenti alla verifica, pulizia, mondatura, tagli, assemblaggio e cottura degli stessi;
- 2) alla pulizia dei locali, delle cucine, delle stoviglie e di quant'altro occorre per la refezione;
- 3) al trasporto dei pasti dal centro di cottura ai refettori con mezzi idonei;
- 4) alla distribuzione dei pasti agli utenti del servizio.

L'Impresa appaltatrice del servizio dovrà osservare tutte le norme previste dal D.Lgs. n. 193/2007.

L'Impresa appaltatrice provvederà a proprie spese all'acquisto di tutti i prodotti necessari alla pulizia dei locali, delle suppellettili, delle stoviglie ecc. quali previsti dal medesimo D.Lgs. 193/2007.

L'Impresa appaltatrice di tale Servizio dovrà garantire l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP, in ottemperanza al D.Lgs. n. 193/2007.

L'Impresa appaltatrice provvederà a proprie spese all'acquisto di tutti i prodotti necessari alla pulizia dei locali, delle suppellettili, delle stoviglie ecc. quali previsti dal medesimo D.Lgs. n. 193/2007.

L'Impresa aggiudicataria, inoltre, nel corso dell'esecuzione del contratto deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione del personale.

Art. 14 – Attrezzature

Le attrezzature esistenti di proprietà dell'Amministrazione Comunale, situate nelle varie scuole, saranno messe a disposizione dell'impresa appaltatrice che ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. È fatto, comunque, obbligo all'Appaltatore, di provvedere a dotarsi di tutte quelle attrezzature (elettrodomestici, stoviglie, pentolame, suppellettili, arredi ecc.) che non essendo fornite dall'Amministrazione, dovessero risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio in tutte le strutture ove esso debba svolgersi, senza che l'Impresa aggiudicataria possa pretendere indennità di alcun genere. Inoltre, l'impresa appaltatrice dovrà curare diligentemente, per tutta la durata del contratto, la buona conservazione delle attrezzature ad essa affidate e ne curerà, a tal fine, la manutenzione ordinaria a proprie spese.

L'Impresa si impegna, inoltre, a provvedere, a proprie spese, alla riparazione di quanto danneggiato ed al reintegro di quanto mancante con altro dello stesso tipo e qualità.

Tutto il materiale messo a disposizione dall'Impresa aggiudicataria, ad eccezione degli elettrodomestici che dovranno comunque essere in ottime condizioni d'uso, dovrà essere di primo uso e resterà di proprietà esclusiva dell'impresa affidataria che provvederà al ritiro dello stesso al termine dell'appalto.

Art. 15 – Tabelle dietetiche – Pasti – Derrate Alimentari

Nella preparazione dei pasti l'Impresa dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle tabelle dietetiche predisposte dall'ASL Lecce ed allegate al presente capitolato.

Per tutti gli alimenti richiesti nell'allegata tabella dietetica si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

La tabella dietetica potrà subire modifiche in via eccezionale, sia per esigenze inderogabili dell'Ente, sia su espressa richiesta dell'ASL.

Sono consentite variazioni del menù per motivi religiosi e/o culturali, su richiesta dell'Ufficio comunale competente, ovvero per motivi di salute (allergie, intolleranze, ecc.) su presentazione di certificato medico.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione sigillata.

L'Amministrazione Comunale si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, previa approvazione dell'ASL competente, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti sostitutivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico.

I pasti devono essere erogati con l'osservanza delle norme generali di igiene dei prodotti alimentari.

Le derrate alimentari, esclusivamente di provenienza nazionale, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia. Gli alimenti devono essere racchiusi in confezioni trasparenti (cellophane) nelle giuste proporzioni ed avere obbligatoriamente l'etichettatura prevista dalle leggi vigenti in materia. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Qualora l'impresa si sia obbligata in sede di gara ad offrire prodotti biologici, DOP e IGP l'utilizzo degli stessi dovrà essere dimostrato attraverso la presentazione di idonea documentazione, prevista dalla normativa vigente in materia, in mancanza della quale verranno applicate le penali di cui all'art. 32 del presente capitolato.

Gli ambienti, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

Art. 16 – Regimi alimentari particolari

L'impresa appaltatrice si impegna a preparare diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari secondo le certificazioni all'uopo prodotte e controfirmate dal medico curante.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione sigillata.

Per diete di pochi giorni è sufficiente la fornitura di pasti leggeri.

Art. 17 – Struttura del pasto

Porzione di primo piatto

Porzione secondo

Contorno

Pane

Porzione di frutta

Acqua oligominerale da 500 ml.

Art. 18 – Caratteristiche degli alimenti

Per tutti gli alimenti forniti e previsti dalla tabella dietetica e dal menù del mese, si richiede merce di prima qualità in ottimo stato e conservazione, confezionata

secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie. È fatto assoluto divieto di utilizzare cibi precotti.

L'Amministrazione Comunale si avvarrà del servizio di igiene pubblica per i dovuti controlli.

Le caratteristiche igienico sanitarie degli alimenti sono quelle indicate nei Regolamenti C.E. e nell'allegata tabella merceologica predisposta dall'ASL Lecce.

I pesi e le quantità indicati nelle allegate Tabelle – al netto degli scarti di lavorazione – potranno discostarsi in difetto o in eccesso del 10%, senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del pasto.

I prodotti alimentari di provenienza nazionale e regionale, dovranno avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti, con possibilità di individuarne la tracciabilità tramite l'etichetta. Non è consentito l'utilizzo di prodotti alimentari con etichettatura non completa, non conforme alla normativa, non in lingua italiana.

ART. 19 - Monitoraggio e controllo dell'Amministrazione comunale, dell'ASL e della Commissione mensa

L'attività della ASL, nello specifico del SIAN (Servizio igiene, alimenti e nutrizione), si esplica in:

- sorveglianza sulle caratteristiche igienico – nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate;
- attività di vigilanza e controllo della conformità alle normative vigenti;
- controlli (ispezioni, verifiche, audit) sulla base dei criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienico – sanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza dati storici, non conformità pregresse, ecc.);
- educazione alimentare.

Al Comune, in qualità di responsabile del servizio, competono:

- scelta della tipologia del servizio che si intende offrire;
- programmazione di investimenti e risorse;
- elaborazione del capitolato, per ogni tipologia di gestione prevista;
- controllo complessivo sul servizio, soprattutto in caso di committenza del servizio a terzi;
- sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, sia in caso di gestione diretta che di gestione indiretta, con controlli rivolti alla qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito; al rispetto delle porzioni; alla buona organizzazione e conduzione del servizio; all'accettazione del pasto.

Al gestore del servizio competono, in particolare:

- svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali;
- offerta di prodotti – pasto nella logica di un sistema di qualità;
- formazione / aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione.

La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza, può svolgere:

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune e l'ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono all'utenza stessa;
- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio, anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato.

È altresì prevista la possibilità di effettuare dei controlli sul funzionamento del servizio da parte del Comitato Mensa, ove costituito, il quale potrà segnalare eventuali disservizi e/o irregolarità al Comune.

L'Amministrazione comunale sulla base dei rilievi di cui sopra ed in contraddittorio con la Ditta aggiudicataria, attiverà le opportune procedure di verifica, applicando, se del caso, le relative penali.

La Ditta è sempre tenuta a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

Art. 20 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico ai sensi della normativa vigente.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto e recante il bollo DOP;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;
- i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua;
- per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox e non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 ° e 10°C in conformità al D.P.R. n. 327/80;
- devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

Art. 21 – Prestazioni obbligatorie a carico dell'impresa affidataria

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria:

1. la messa a disposizione del locale da adibire a centro di cottura munito di tutte le autorizzazioni necessarie a norma di legge, con a suo carico canoni, utenze e ogni altro onere gestionale e l'assunzione di ogni responsabilità in caso di gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni;
2. l'acquisto e lo stoccaggio dei generi alimentari e di quanto necessario per l'assolvimento del servizio;
3. la rilevazione delle prenotazioni pasti;
4. la predisposizione giornaliera di apposita bolla di consegna indicante data, scuola e numero dei pasti distribuiti (pasti bambini, docenti, non docenti), distinti per tipologia di scuola, controfirmata dal personale scolastico;
5. la preparazione, cottura, confezionamento e porzionatura di pasti ed alimenti vari, nonché la distribuzione ai tavoli mediante appositi vassoi e carrelli portavivande;
6. il trasporto dei pasti dal centro cottura in possesso della stessa alle scuole in automezzi e contenitori, conformi alle norme vigenti in materia, assicurando che la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non scenda mai al di sotto dei 60°/65° C, così come disposto dal D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31);
7. la fornitura del materiale e dei prodotti necessari per la somministrazione dei pasti. In particolare, ogni utente dovrà essere fornito di tovaglioli di carta, di un bicchiere, piatti e posate monouso conformi alla normativa vigente;
8. la sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati;
9. il lavaggio e stivaggio di vassoi, contenitori, stoviglie, posaterie, ecc. ;
10. la raccolta differenziata dei rifiuti da conferire all'impresa concessionaria del servizio;
11. la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali adibiti a refettorio, nonché di quelli adiacenti utilizzati a qualsiasi titolo dall'aggiudicatario;
12. la fornitura di tutto il materiale necessario per le pulizie e la sanificazione di cui ai punti precedenti compreso il sapone liquido, detergente, disinfettante, asciugamani a perdere e quant'altro necessario;
13. la fornitura di attrezzature, arredi e suppellettili che dovessero risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio;
14. l'obbligo di esporre i Menù presso ciascuna Scuola in cui si svolgerà il servizio, affinché tutti gli interessati possano prenderne visione;
15. l'obbligo di nominare un Responsabile del servizio, di esperienza e professionalità adeguate, sempre reperibile, dotato di telefono cellulare, per mantenere i rapporti con gli uffici comunali.

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere, inoltre, prima dell'avvio del servizio mensa:

- a) alla richiesta e all'ottenimento di tutte le autorizzazioni sanitarie ed amministrative necessarie per l'espletamento del servizio;
- b) a garantire il rispetto degli obblighi assicurativi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza, prevenzione incendi, previdenze antinfortunistiche e assicurazione sociale.

Art. 22 – Automezzi e contenitori per il trasporto dei pasti

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Il pasto caldo dovrà arrivare nelle sedi di consumo in condizioni sensoriali

ottimali.

In ogni caso, la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non dovrà mai scendere al di sotto dei 60°/65° C, così come previsto dal D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31).

È fatto obbligo all'impresa di immettere i cibi non appena cucinati negli appositi contenitori in acciaio inox con coperchio ermetico. Le confezioni così prodotte dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi atti a mantenere la temperatura ottimale prevista dall'attuale normativa, fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi secondo gli orari stabiliti dal calendario scolastico.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura non inferiore a 60°/65° C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o, comunque, freddi.

Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, ma in mono porzione per le diete speciali.

Ai fini dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004.

È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate ai sensi dell'art. 32 del presente Capitolato.

Art. 23 – Norme igienico – sanitarie

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta e ciò in relazione a: qualità, conservazione, confezione e somministrazione di cibi ed ingredienti; pulizia dei locali di refettorio e di deposito, dei mezzi di trasporto, delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; ai requisiti del personale da utilizzare.

In sede di offerta l'impresa dovrà relazionare su come intende garantire il contenimento del rischio microbiologico, nonché la pulizia e l'igiene degli ambienti utilizzati per il servizio di refezione.

L'Impresa si impegna al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitaria dettate dal competente servizio dell'ASL.

Art. 24 – Cauzione definitiva

A garanzia del mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, l'impresa affidataria è tenuta a prestare, prima della stipulazione del contratto, una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, salvo la necessità di aumentare tale percentuale ed il relativo importo, ai sensi dell'art.103, comma 1, del D.Lgs. 50/2016.

La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata, ai sensi del D.Lgs. 31.7.2007 n. 113, dagli intermediari finanziari di cui all'art. 75, comma 3, del

suddetto decreto.

La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito.

L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori, risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore o del concessionario, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Tale automatismo si applica anche agli appalti di forniture e servizi. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata.

L'impresa aggiudicataria è tenuta, altresì, a stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole che dovrà prevedere il massimale minimo di € 500.000,00.

Art. 25 – Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore, non darà luogo a responsabilità alcuna da entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Lo sciopero del personale dell'impresa non costituisce causa di forza maggiore. L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione del contratto e di applicazione delle penali previste in tal caso.

Art. 26 – Divieto di cessione e subappalto

Il soggetto affidatario è tenuto ad eseguire in proprio la prestazione prevista nel contratto. Il contratto non può essere ceduto o subappaltato, in tutto o in parte, a terzi a pena di nullità. I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

Art. 27 – Obblighi in materia di sicurezza

L'Appaltatore si fa carico di adottare opportuni accorgimenti tecnici, pratici ed organizzativi volti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi. In particolare assicura la piena osservanza delle norme sancite dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Prima della stipulazione del contratto, l'Appaltatore dovrà presentare la propria valutazione dei rischi con relativo piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s. m. i. nonché a provvedere agli ulteriori adempimenti ivi previsti.

I costi di interferenza per l'espletamento di tale servizio sono pari ad euro 0,03 a pasto in relazione alle modalità operative del servizio. Viene attribuita espressa facoltà all'appaltatore di effettuare apposita verifica su possibili evidenziazioni di ulteriori rischi da interferenze che saranno così valutati in sede di stipula del contratto.

Art. 28 – Obbligo di sopralluogo

Dovrà essere effettuato, a pena di esclusione, un sopralluogo obbligatorio nei locali adibiti a refettorio in cui sarà svolto il servizio di refezione. A tale scopo le ditte concorrenti dovranno contattare l'Amministrazione comunale e, in particolare, l'Ufficio Pubblica Istruzione (0833/902750) per concordare le visite che dovranno aver luogo entro i 15 giorni antecedenti alla data di scadenza della presentazione dell'offerta. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale rappresentante o Direttore Tecnico dell'Impresa o da un loro incaricato dipendente dell'Impresa e munito di formale delega scritta. In caso di RTI o Consorzi Ordinari di concorrenti costituiti o costituendi, il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'Impresa designata o designando capogruppo.

La dichiarazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dall'impresa concorrente e corredata da apposita attestazione rilasciata da un incaricato della stazione appaltante, dovrà essere inserita nel plico dell'offerta, precisamente nella busta dei documenti.

Art. 29 – Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria

L'Impresa in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i..

Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In particolare, l'Impresa dovrà:

- utilizzare per tutte le transazioni relative al presente appalto, comprese le transazioni verso i propri subcontraenti, il/i conto/i corrente/i dedicato/i alle commesse pubbliche;
- inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti, a pena nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata;
- dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede la Stazione Appaltante, qualora avesse notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 legge 136/2010;
- qualora nel corso dell'appalto si dovessero registrare modifiche rispetto ai dati comunicati in sede di stipulazione contrattuale, darne comunicazione alla Stazione appaltante entro 7 giorni;
- riportare il codice CIG assegnato in tutte le comunicazioni e operazioni relative alla gestione contrattuale e, in particolare, nelle fatture elettroniche che verranno emesse.

Art. 30 – Pagamenti

Il corrispettivo giornaliero è dato dal prodotto del prezzo unitario di aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente erogati.

La fatturazione avverrà mensilmente, alla fine di ogni mese di servizio, con IVA a carico dell'Amministrazione Comunale come per legge.

L'impresa aggiudicataria, oltre alla fattura, ha l'obbligo di trasmettere un elenco in cui dovranno essere indicati il numero dei pasti erogati mensilmente così distinti:

- numero totale pasti erogati agli alunni;
- numero totale pasti erogati agli insegnanti;
- numero totale pasti erogati gratuitamente;

La liquidazione del corrispettivo avverrà entro 60 giorni dalla presentazione della fattura, salvo verifica di regolarità contributiva a mezzo DURC.

Art. 31 – Responsabilità dell’Appaltatore

L’impresa appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell’esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza titolo di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

L’Appaltatore è responsabile di qualsiasi danno ed inconveniente causati direttamente all’Amministrazione od a terzi dal personale addetto al servizio e di ogni altro danno ed inconveniente dipendente dalla gestione del servizio stesso.

Art. 32 – Controlli e inadempienze

L’Amministrazione comunale, per mezzo dei suoi incaricati, siano essi dipendenti comunali, rappresentanti dei genitori comunicati dalle direzioni scolastiche, amministratori, sia tramite l’ASL, o altri incaricati, ha diritto ad effettuare in qualsiasi momento dei controlli sull’andamento del servizio. Tutti i controlli potranno essere sia visivi sia analitici e potranno riguardare tutte le fasi dei processi lavorativi, di approvvigionamento, di distribuzione, di cottura, di confezionamento, di trasporto, distribuzione e consumazione.

Nel caso di violazione degli obblighi previsti dal contratto e dal presente capitolato l’Amministrazione Comunale, previa contestazione delle inadempienze relative ad esecuzione di procedure o di erogazione di servizi, applicherà a suo insindacabile giudizio penali di € 1.000,00, € 2.000,00 o € 4.000,00, relativamente alla prima, seconda e terza contestazione. Dette somme saranno detratte dalla fattura del mese successivo alla contestazione medesima. Qualora un’inadempienza grave si ripeta per almeno tre volte il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi delle norme vigenti in materia.

Art. 33 – Risoluzione del contratto

L’Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere, ai sensi dell’art. 1456 del c.c., la risoluzione del contratto, con apposita dichiarazione di volontà in tal senso, nei seguenti casi:

- mancata attivazione del servizio alla data stabilita;
- sospensione, anche parziale, del servizio, esclusi i casi di forza maggiore (debitamente comprovati);
- ripetute inosservanze delle norme di cui al presente capitolato;
- cessione totale o parziale del contratto;
- perdita, durante la durata del contratto, del possesso dei requisiti prescritti dalla vigente normativa;
- inosservanza del CCNL di riferimento e mancato pagamento delle spettanze economiche al personale dipendente;
- mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge n. 136/2010.

In caso di risoluzione il servizio verrà affidato al concorrente che segue nella graduatoria e si procederà all’incameramento della cauzione definitiva prestata, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Art. 34 – Spese contrattuali

Oltre a tutte le spese obbligatorie prescritte dalla vigente normativa ed a quelle specificate dal capitolato, sono a carico dell'impresa appaltatrice tutte le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni e ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto.

Art. 35 – Allegati

Del presente Capitolato fanno parte integrante: Tabelle Merceologiche, Menù, Note esplicative utilizzo tabelle.

Art. 36 – Foro competente

Qualsiasi controversia che dovesse eventualmente insorgere nell'esecuzione del contratto è attribuita in via esclusiva alla giurisdizione del Foro di Lecce.

Art. 37 – Privacy

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

Art. 38 – Rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al bando di gara nonché alle disposizioni normative vigenti che regolano la materia.



ALLEGATO 2

TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA AUTUNNO-INVERNO A.S. 2015-2016

1° settimana

quantità alimentari

L U N E D Ì	RISO E LENTICCHIE O ALTRO LEGUME ----->	Riso gr. 40; Lenticchia secca o altro legume gr. 20; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav.gr. 5.
	FRITTATA/OMELETTE CON CARCIOFI O ALTRA VERDURA ----->	Uovo n.1 (55 gr.) Parmigiano grattugiato gr. 10, verdure di stagione gr. 50
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5.
	PANE ----->	Pane gr 40
	ARANCIA O MELA ----->	Arancia o Mela gr 150
M A R T E D Ì	PASTA AL POMODORO ----->	Pasta gr. 50; Pomodori pelati gr. 50; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano grattugiato gr. 5.
	PETTO DI POLLO AL LIMONE (3)* ----->	<u>Petto pollo gr. 60; Olio extrav. gr. 5; Limone e farina q.b.</u>
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	PERA O KIWI ----->	Pera o Kiwi gr 150
M E R C O L E	MINISTRONE CON PASTA O ALTRO CEREALE ----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano...)gr.80; Pasta o altro cereale gr. 40; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano grattugiato gr. 5
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2)* ----->	<u>Filetto di merluzzo gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano grattugiato. gr. 5; Pane grattugiato gr. 5</u>
	INSALATA MISTA ----->	Misto di insalate gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	BANANA ----->	Banana gr 100
G I O V E D Ì	ORECCHIETTE FRESCHE AL POMODORO ----->	Pasta fresca gr. 70; Pom. pelati gr. 50; Olio extrav.gr. 5; Parmigiano grattugiato gr. 5;
	FETTINA DI VITELLO AI FERRI (3) ----->	<u>Fettina di vitello gr. 50; Olio extrav. gr. 5 Aromi q.b. Per pizzaiola : sugo gr.30, aglio e capperi q.b.</u>
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 100; Olio extrav.gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	MELA O ARANCIA ----->	Mela o Arancia gr 150
V E N E R D Ì	SFORMATO DI PATATE ----->	Patate gr. 180; Pane grattugiato gr. 10; Parmigiano grattugiato gr. 10; Uovo gr. 15; Olio extrav.gr. 5
	PARMIGIANO A SCAGLIE ----->	Parmigiano tagliato a scaglie gr. 40
	POMODORI IN INSALATA ** ----->	Pomodori gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	KIWI O CLEMENTINE ----->	Kiwi o Clementine gr 150

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 50
- **(2) Alternativa:** Schiacciatine o polpettine di pesce:(seppie gr 20, polpo gr 20, calamari gr 40)o(filetti di merluzzo gr40, filetto di platessa o rana pescatrice gr 30), Uovo gr. 5, Pane gratt. gr. 10, erbe aromatiche.
- **(3) Alternative nella stessa quantità di carne:** scaloppina di vitello, arrosto di vitello, fettina di vitello con pangrattato, straccetti di vitello alla pizzaiola
- *N.B. Il 2° piatto del mercoledì può essere **SCAMBIATO** con il 2° piatto del martedì e viceversa
- **N.B. I pomodori possono essere sostituiti da finocchi gr 100



TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA AUTUNNO-INVERNO A.S. 2015-2016

2° settimana

quantità alimentari

L U N E D I	RISO IN BRODO VEGETALE ----->	Riso gr. 50; Verdura per brodo gr. 80; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	STRACCETTI/SPEZZATINO MAGRO DI CAVALLO SUGO----->	Magro di cavallo gr. 50; Pomodori pelati gr. 25; Cipolla gr. 20; Olio extrav. gr. 5; Aromi vegetali q.b.
	INSALATA MISTA ----->	Misto di insalate gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	PERA O ARANCIA ----->	Pera o Arancia gr 150
M A R T E D I	PASTA E RICOTTA (CON O SENZA SUGO)----->	Pasta gr. 50; Ricotta vaccina gr. 30; Parmigiano grattugiato gr. 5; (Pom. pelati gr. 25)
	FILETTO DI MERLUZZO ALLA LIVORNESE (1)----->	Filetto di merluzzo gr. 70; Pomodorini gr 20; Capperi gr 20; Olio extrav. gr. 5; Cipolla q.b.
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote a julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	KIWI ----->	Kiwi gr 150
M E R C O L E D	MINISTRONE CON PASTA -- ----->	Pasta gr.40; Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano...) gr. 80; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr.5
	SOVRACOSCIA DI POLLOARROSTO----->	Sovracoscia di pollo disossata gr. 60; Olio extrav. gr.5; Aromi q.b.
	SPINACI O FINOCCHI O CAVOLFIORI AL PARMIGIANO ----->	Spinaci/Finocchio/Cavolfiore gr. 100; Parmigiano grattugiato gr. 5; Pane grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr.5
	PANE ----->	Pane gr 40
	MELA O CLEMENTINE - ----->	Mela o Clementine gr 150
G I O V E D I	MINCHIAREDDHI FRESCHI AL POMODORO----->	Minchiareddhi gr.70; Pomodori pelati gr. 40; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr.5
	FILETTO DI PLATESSA AGLI AROMI VEGETALI (1)(2)----->	Filetto di platessa gr. 70; Trito di aromi vegetali q.b.; Olio extrav. gr.5
	INSALATA VERDE E POMODORI**----->	Insalata verde gr. 30; Pomodori gr 50 ;Olio extrav. gr.5
	PANE ----->	Pane gr 40
	MELA O ARANCIA ----->	Mela o Arancia gr 150
V E N E R D I	CHIOCCIOLINE o altra pasta IN PURE' DI FAVE O ALTRO LEGUME----->	Pasta gr. 40; Fave secche o altro legume gr. 25; Olio extrav. gr.5
	PROSCIUTTO COTTO S/PFS. O BRESAOLA -- ----->	Prosciutto cotto senza PFS o Bresaola gr.30
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 100; Olio extrav. gr.5
	PANE ----->	Pane gr 40
	BANANA ----->	Banana gr 100

- (1) **Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 50
- (2) **Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce:(seppie gr 20, polpo gr 20, calamari gr 40)o(filetti di merluzzo gr40, filetto di platessa o rana pescatrice gr 30), Uovo gr. 5, Pane gratt. gr. 10, erbe aromatiche.
- ****N.B. I pomodori** possono essere sostituiti da finocchi gr 50



TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA AUTUNNO-INVERNO A.S. 2015-2016

3° settimana

quantità alimentari

L U N E D I'	TUBETTINI IN BRODETTO DI PESCE (4) ----->	Pasta gr. 50 ; Pesce per brodo gr. 15 ; Passata pomodoro gr. 10/50 ; Olio extrav. gr. 5 ; Trito di aromi vegetali q.b.
	FRITTATA/OMELETTE CON VERDURA ----->	Uovo n.1 (55 gr.) Parmigiano grattugiato gr. 10 ; Verdura di stagione (es. spinaci) gr. 50
	PISELLI VERDI ALL'OLIO ----->	Piselli verdi gr. 80 ; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	MELA O ARANCIA ----->	Mela o Arancia gr 150
M A R T E D I'	PASTA AL POMODORO* ----->	Pasta gr. 50 ; Pomodori pelati gr. 50 ; Parmigiano grattugiato gr. 5 ; Olio extrav. gr. 5
	SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE ----->	Fettine vitello gr. 60 ; Olio extrav. gr. 5 ; Farina e Aromi q.b.
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20 ; Radicchio rosso gr. 20 ; Carote gr. 20 ; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	PERA ----->	Pera gr 150
M E R C O L E D	MINISTRONE CON RISO O ALTRO CEREALE* ----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano...) gr. 80 ; Riso o altro cereale gr. 40 ; Parm gratt. gr. 5 ; Olio extrav. gr. 5
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1) ----->	Filetto di merluzzo gr. 70 ; Olio extrav. gr. 5 ; Parmigiano gratt. gr. 5 ; Pane grattugiato gr. 5
	BIETOLA COTTA AL POMODORO ----->	Bietola gr. 100 ; Pomodori pelati gr. 15 ; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	MELA O KIWI ----->	Mela o Kiwi gr 150
G I O V E D I'	PASTA AL FORNO/SARTU ----->	Pasta o riso gr. 40 ; Pom. pelati gr. 30 ; magro di vitellone gr. 30 ; Mozzarella gr. 20 ; Parmig gr. 10 ; Olio extrav. gr. 5
	SCHIACCIATINA DI VERDURE/ORTAGGI AL FORNO ----->	Verdura di stagione gr. 70 ; Pane gratt. gr. 15 ; Parmigiano gratt. gr. 15 ; Uovo gr. 5 ; Olio extrav. gr. 5
	POMODORI MATURI IN INSALATA ** ----->	Pomodori maturi gr. 100 ; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	BANANA ----->	Banana gr 100
V E N E R D I'	PASTA E PATATE ----->	Pasta gr. 40 ; Patate gr. 60 ; Pomodori pelati gr. 30 ; Parmigiano grattugiato gr. 5 ; Olio extrav. gr. 5
	POLPETTE DI VITELLONE MAGRO AL SUGO DI POMODORO ----->	Trito di vitellone magro gr. 40 ; Pomodori pelati gr. 30 ; Parmig Gratt. gr. 10 ; Pane gratt. gr. 10 ; Latte gr. 10 ; Uovo gr. 5 ; Olio evo gr. 5
	MISTO DI VERDURE E/O ORTAGGI GRATINATI ----->	Verdure e/o ortaggi misti gr. 100 ; Pane gratt. gr. 10 ; Parmigiano gratt. gr. 5 ; Olio extrav. gr. 5 ; Aromi q.b.
	PANE ----->	Pane gr 40
	CLEMENTINE O PERA ----->	Clementine o Pera gr 150

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 50
- **(4) Alternative: Pasta al sugo di pesce:** nelle stesse quantità di pesce previste per il brodo (PASTA g50)
- ***N.B.** Il 1° piatto del mercoledì può essere **SCAMBIATO** con il 1° piatto del martedì e viceversa
- ****N.B.** I **pomodori** possono essere sostituiti da carote e finocchi crudi gr 100



TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA AUTUNNO-INVERNO A.S. 2015-2016

4° settimana

quantità alimentari

L U N E D Ì	PASTA ALL'UOVO IN BRODO VEGETALE----->	Pasta all'uovo gr 40; Verdura per brodo q.b.; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	SCHIACCIATINA DI VITELLONE AL FORNO-- ----->	Trito di vitellone magro gr. 40; Uovo gr. 5; Parmig. grattugiato gr. 10; Pane gratt. gr. 10; Latte gr. 10; Olio extrav. gr. 5
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	KIWI ----->	Kiwi gr 150
M A R T E D Ì	PASTA AL POMODORO ----->	Pasta gr. 50; Pomodori pelati gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	FILETTO PLATESSA AGLI AROMI (1)(2)----->	Filetto di platessa gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Aromi q.b.
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	PERA ----->	Pera gr 150
M E R C O L E D Ì	MINISTRONE CON PASTA ----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano...) gr.80; Pasta gr.40; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	PETTO DI TACCHINO AI LIMONE ----->	Petto tacchino gr. 60; Limone, farina, aromi q.b.; Olio extrav. gr. 5
	PATATE AL FORNO ----->	Patate gr. 50; Olio extrav. gr. 5; Aromi q.b.
	PANE ----->	Pane gr 40
	BANANA----->	Banana gr 100
G I O V E D Ì	PASTA FRESCA CON CECI TIPO "CICERI E TRIA" ----->	Pasta fresca gr. 60; Cechi secchi gr. 20; Pomodori pelati gr. 10; Olio extrav. gr. 5
	MOZZARELLA/SCAMORZA/CACIOTTA FRESCA----->	Mozzarella o Scamorza o Caciotta fresca gr. 40
	VERDURE DI STAGIONE ALL'AGRO ----->	Verdura gr. 100; Limone q.b. Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	CLEMENTINE O PERA ----->	Clementine o Pera gr 150
V E N E D Ì	RISOTTO CON CREMA DI CAROTE ----->	Riso gr.40; Carote tritate finemente gr.40; Parmigiano grattugiato gr. 5; Yogurt bianco gr. 15; Olio extrav. gr. 5
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)----->	Filetto di merluzzo gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Pane grattugiato gr. 5
	POMODORI MATURI IN INSALATA**----->	Pomodori maturi gr. 100; Olio extrav. gr. 5;
	PANE ----->	Pane gr 40
	MELA O ARANCIA----->	Mela o Arancia gr 150

- (1) **Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto al forno (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 50
- (2) **Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce:(seppie gr 20, polpo gr 20, calamari gr 40)o(filetti di merluzzo gr40, filetto di platessa o rana pescatrice gr 30), Uovo gr. 5, Pane gratt. gr. 10, erbe aromatiche.
- **N.B. I pomodori possono essere sostituiti da Misto di insalate gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20;



TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA AUTUNNO-INVERNO A.S. 2015-2016

5° settimana

quantità alimentari

L U N E D D i	RISO E PATATE ----->	Riso gr. 40; Patate gr. 60; Olio gr. 5; Pomodori pelati gr. 10; Parmigiano grattugiato gr. 5
	SOVRA COSCIA DI POLLO ARROSTO ----->	Sovra coscia di pollo dissolata gr. 60; Olio extrav. gr. 5; Aromi gr. q.b.
	FINOCCHI E CAROTE A JULIENNE ----->	Finocchio e carote a julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	ARANCIA O MELA ----->	Arancia o Mela gr 150
M A R T E D i	PASTA AL POMODORO ----->	Pasta gr. 50; Pomodori pelati gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	FILETTO DI MERLUZZO AL LIMONE (1)(2) ----->	Filetto merluzzo gr.70; Farina e limone q.b.; Olio extrav. gr. 5
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	PERA ----->	Pera gr 150
M E R C O L E D i	MINISTRONE CON PASTA ----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchine...)gr.80; Pasta gr.40; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	CACIOTTA FRESCA ----->	Caciotta fresca gr. 40
	SPINACI O FINOCCHI O CAVOLFIORE AL PARMIGIANO ----->	Spinaci/Finocchio/Cavolfiore gr. 100; Parmigiano grattugiato gr. 5; Pane grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	KIWI O CLEMENTINE ----->	Kiwi o Clementine gr 150
G I O V E D i	PASTA E FAGIOLI O ALTRO LEGUME SECCO ----->	Pasta gr. 40; Fagioli secchi o altro legume gr. 20; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	FRITTATA/OMELETTE CON VERDURA ----->	Uovo n.1 (55 gr.) Parmigiano grattugiato gr. 10, verdure di stagione gr. 50
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	PERA O ARANCIA ----->	Pera o Arancia gr 150
V E N E R D i	CAVATELLI O "MINCHIAREDDI" FRESCHI AL SUGO ----->	Pasta fresca gr. 70; Pom. pelati gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	POLPETTE DI VITELLONE MAGRO AL SUGO ----->	Trito di vitellone magro gr. 40; Pom pelati gr. 30; Parmig. grattugiato gr. 10; Pane gratt. gr. 10; Latte gr. 10; Uovo gr 5; Olio evo gr. 5
	VERDURE E ORTAGGI GRATINATI ----->	Verdure e ortaggi misti gr. 100; Olio gr. 5; Pane gratt. gr 10; Parmigiano gratt. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	BANANA ----->	Banana gr 10

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinati), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 50
- **(2) Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce:(seppie gr 20, polpo gr 20, calamari gr 40)o(filetti di merluzzo gr40, filetto di platessa o rana pescatrice gr 30), Uovo gr. 5, Pane gratt. gr. 10, erbe aromatiche.



TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

1° settimana

quantità alimentari

L U N E D i	MINESTRONE CON RISO O ALTRO CEREALE----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano...)gr.80; Riso o altro cereale gr.40; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	FRITTATA/OMELETTE CON VERDURE ----->	Uovo n.1 (55 gr.) Parmigiano grattugiato gr. 10; verdura gr. 50
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	MELA O PESCA O UVA ----->	Mela o Pesca gr 150 o Uva gr. 100
M A R T E D i	PASTA AL PESTO / PASTA PRIMAVERA (5)----->	Pasta gr. 50; Basilico gr. 5; Pinoli gr.2; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	COTOLETTA DI VITELLO AI FERRI----->	Fettina di vitello gr.50; Olio extrav. gr. 5; Pangrattato gr 10; Aromi e/o spezie q.b.
	VERDURA o ORTAGGI DI STAGIONE AL POMODORO----->	Verdura o ortaggi di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5; Pomodoro q.b.
	PANE ----->	Pane gr 40
	PERA O FRAGOLE O MELONE----->	Pera o Melone gr 150 o Fragole gr. 200
M E R C O L E D	RISO E PISELLI ----->	Riso gr. 40; Piselli o fagioli freschi gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)----->	Filetto di merluzzo gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Pane grattugiato gr. 5
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	KIWI O CILIEGIE O UVA----->	Kiwi o Ciliegie gr 150 o Uva gr.100
G I O V E D i	ORECCHIETTE FRESCHE AL POMODORO e BASILICO----->	Orecchiette fresche gr. 70; Pom. pelati gr. 50; Olio extrav.gr. 5; Parmigiano grattugiato gr. 5; Basilico q.b.
	PETTO DI POLLO AL LIMONE ----->	Petto di pollo 60 gr; Olio extrav. gr. 5; Limone e farina q.b.
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE ----->	Verdure miste di stagione gr. 100; Pane grattugiato gr. 10; Olio extrav.gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Aromi q.b.
	PANE ----->	Pane gr 40
	BANANA ----->	Banana gr 100
V E N E R D i	FARFALLINE O ALTRA PASTA CAROTE, ZUCCHINE E GAMBERETTI ----->	Pasta gr 40; zucchine gr 40; Carote gr 30; Gamberetti gr. 15; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav.gr. 5
	CAPRESE DI MOZZARELLA CON POMODORI E BASILICO ----->	Mozzarella gr 40; Pomodori gr 100; Olio extrav. gr. 5; Basilico q.b.
	PANE ----->	Pane gr 40
	KIWI O ALBICOCHE O SUSINE----->	Kiwi o Albicocche o Susine gr 150

- (1) **Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinati), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 50;
- (5) **Alternativa pasta primavera :** Pasta gr.50; Pomodori pelati gr. 30; Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmigiano gr. 5; Olio extrav. gr.5



TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

2° settimana

quantità alimentari

L U N E D Ì	RISO ASCIUTTO AL POMODORO FRESCO----->	Riso gr. 50; Pomodoro gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	POLPETTE DI MAGRO DI CAVALLO AL SUGO ----->	Trito magro di cavallo gr. 40; Pom. pelati gr. 25; Parmig. gratt. gr. 10; Pangrat gr. 10; Uovo gr 5; Olio extrav. gr. 5; Aromi vegetali q.b.
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	PERA O PESCA O SUSINE ----->	Pera o Pesca o Susine gr 150
M A R T E D Ì	PASSATO DI VERDURA CON PASTA O ALTRO CEREALE (6) ----->	Pasta o altro cereale gr. 50; Passato di verdure e ortaggi gr 80; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	FILETTO DI PLATESSA ALLA SALENTINA (1)(2)----->	Filetto di platessa gr. 70; Pomodorini gr 20; Capperi, olive e cipolla q.b.; Olio extrav. gr. 5
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	MELA O KIWÌ O CILIEGIA ----->	Mela o Kiwi gr 150 o Ciliegia gr. 200
M E R C O L E D Ì	PASTA PRIMAVERA ----->	Pasta gr.50; Pom. pelati gr. 30; Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmig. gratt. gr. 5; Olio extrav. gr.5
	CACIOTTA FRESCA ----->	Caciotta fresca gr 40
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE ----->	Verdure miste di stagione gr. 100; Pane grattugiato gr. 10; Olio extrav.gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Aromi q.b.
	PANE ----->	Pane gr 40
	KIWI O FRAGOLE O UVA----->	Kiwi o Fragole gr 150 o Uva gr 100
G I O V E D Ì	PASTA ALLA PIZZAIOLA CON O SENZA OLIVE ----->	Pasta gr.50; Pomodori pelati gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Capperi (e Olive) q.b.; Olio extrav. gr.5
	PROSCIUTTO COTTO S/PLF O BRESAOLA *----->	Prosciutto cotto s/PLF o Bresaola gr 30
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	PESCA O MELA ----->	Pesca o Mela gr 150
V E N E D Ì	MINISTRONE CON PASTA O ALTRO CEREALE ----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchine)gr.80; Pasta o altro cereale gr.40; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)*----->	Filetto di merluzzo gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Pane grattugiato gr. 5
	POMODORI MATURI ALL'OLIO ----->	Pomodori maturi gr. 100; Olio extrav. gr.5
	PANE ----->	Pane gr 40
	MELA O FRAGOLA O MELONE ----->	Mela o Melone gr 150 o Fragole gr. 200

- (1) **Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 50;
- (2) **Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 20, polpo gr 20, calamari gr 40) o (filetti di merluzzo gr 40, filetto di platessa o rana pescatrice gr 30), Uovo gr. 5, Pane gratt. gr. 10, erbe aromatiche.
- (6) **Alternativa pasta all'ortolana:** Pasta gr.50; Pomodori pelati gr. 20; Verdure miste per sugo 60gr; Parmigiano gr. 5; Olio EVO.gr.5
- *N. B. il 2° piatto del venerdì può essere *SCAMBIATO* con il 2° piatto del giovedì e viceversa.



TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016
3° settimana **quantità alimentari**

L U N E D Ì	RISOTTO ALLO ZAFFERANO * ----->	Riso gr. 50 ; Zafferano e cipolla q.b. ; Verdure per brodo vegetale q.b. ; Parmigiano grattugiato gr. 5 ; Olio extrav.gr. 5
	FRITTATA/OMELETTE CON ZUCCHINE/ASPARAGI ----->	Uovo n.1 (55 gr.) Parmigiano grattugiato gr. 10 ; Zucchine o asparagi gr. 50
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20 ; Radicchio rosso gr. 20 ; Carote gr. 20 ; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	MELA O PESCA O UVA ----->	Mela o Pesca gr 150 o Uva gr 100
M A R T E D Ì	PASTA AL POMODORO ----->	Pasta gr. 50 ; Pomodori pelati gr. 50 ; Parmigiano grattugiato gr. 5 ; Olio extrav. gr. 5
	POLPETTE DI VITELLONE MAGRO AL POMODORO ----->	Trito magro di vitellone gr. 40 ; Olio extrav. gr. 5 ; Pom. pelati gr. 25 ; Pane grattugiato gr. 10 ; Uovo gr. 5 ; Parmigiano gr. 10
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdure di stagione gr. 100 ; Olio extrav.gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	PERA O SUSINE ----->	Pera o Susine gr 150
M E R C O L E D Ì	PASTA E LENTICCHIE ----->	Pasta gr. 40 ; Lenticchia secca gr. 20 ; Parmigiano grattugiato gr. 5 ; Olio extrav.gr. 5 .
	CROCCHETTE DI MELANZANE (O ALTRA VERDURA) AL FORNO ----->	Melanzane gr 70 ; Olio extrav. gr. 5 ; Parmigiano gratt. gr. 10 ; Pane grattugiato gr. 20 ; Uovo extrav. gr. 5
	POMODORI MATURI IN INSALATA ----->	Pomodori maturi da insalata gr. 100 ; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	BANANA ----->	Banana gr 100
G I O V E D Ì	FUSILLI CAROTE E ZUCCHINE ----->	Pasta gr. 40 ; Carote gr 30 ; Zucchine gr 40 ; Parmig. grattugiato gr. 10 ; Olio extrav. gr. 5
	STRACCETTI DÌ PETTO DI POLLO CON POMODORINI ----->	Petto di pollo gr 60 ; Pomodorini freschi gr 15 ; Olio extrav. gr. 5
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE ----->	Verdure miste di stagione gr. 100 ; Pane grattugiato gr. 10 ; Olio extrav.gr. 5 ; Parmigiano gratt. gr. 5 ; Aromi q.b.
	PANE ----->	Pane gr 40
	KIWI O ALBICOCCHIE O UVA ----->	Kiwi o Albicocche gr 150 o Uva gr 100
V E N E R D Ì	PASSATO DI VERDURA CON PASTA O ALTRO CEREALE* ----->	Pasta o altro cereale gr. 50 ; Passato di verdure e ortaggi gr 80 ; Parmigiano grattugiato gr. 5 ; Olio extrav. gr. 5
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2) ----->	Filetto di merluzzo gr. 70 ; Olio extrav. gr. 5 ; Parmigiano gratt. gr. 5 ; Pane grattugiato gr. 5
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 100 ; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	MELA O MELONE O CILIEGIE ----->	Mela o Melone gr 150 o Ciliegie gr 200 .

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 50
- **(2) Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 20, polpo gr 20, calamari gr 40) o (filetti di merluzzo gr 40, filetto di platessa o rana pescatrice gr 30), Uovo gr. **5**, Pane gratt. gr. 10, erbe aromatiche.
- ***N.B.** Il 1° piatto del lunedì può essere *SCAMBIATO* con il 1° piatto del venerdì e viceversa.



TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

4° settimana

quantità alimentari

L U N E D Ì	RISOTTO CON CREMA DI CAROTE ----->	Riso gr.40; Carote tritate finemente gr.40; Parmigiano grattugiato gr. 5; Yogurt bianco gr. 15; Olio extrav. gr. 5
	SOVRA COSCIA DI POLLO ARROSTO ----->	Sovra coscia di pollo disossata gr. 60; Olio extrav. gr.5; Aromi q.b.
	POMODORI MATURI IN INSALATA ----->	Pomodori maturi da insalata gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	MELA O ALBICOCCHES O UVA ----->	Mela o Albicocche gr 150 o Uva gr 100
M A R T E D Ì	PASTA AL POMODORO CON MELANZANE ----->	Pasta gr. 50; Pom. pelati gr.30/freschi gr 60; Melanzane gr 35; Olive gr 15; Parmig. gratt. gr. 5; Olio extrav. gr. 5; basilico q.b.
	FILETTI DI PLATESSA AGLI AROMI (1) ----->	Filetto di platessa gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Aromi q.b.
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	KIWI O PESCA O SUSINE ----->	Kiwi o Pesca o Susine gr 150
M E R C O L E D Ì	PASTA PRIMAVERA ----->	Pasta gr.50; Pom. pelati gr. 30; Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b. ; Parmig. gratt. gr. 5; Olio extrav. gr.5
	PARMIGIANO A SCAGLIE E BRESAOLA ----->	Parmigiano tagliato a scaglie gr. 20; Bresaola gr 20
	JULIENNE DI CAROTE - ----->	Carote tagliate a julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	PERA O ALBICOCCHES O MELONE ----->	Pera o Albicocche o Melone gr 150
G I O V E D Ì	PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO * ----->	Pasta gr. 50; Pomodori freschi gr. 60; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5; basilico q.b.
	POLPETTONE CON TRITO MAGRO DI VITELLONE AL FORNO --->	Trito di vitellone magro gr. 40; Parmig. grattugiato gr. 10; Pane gratt. gr. 10; Latte gr. 10; Olio extrav. gr. 5; Uovo gr 5
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	BANANA ----->	Banana gr 100
V E N E D Ì	MINISTRONE CON PASTA O ALTRO CEREALE * ----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchine...)gr.80; Pasta o altro cereale gr.40; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extr. gr. 5
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2) ----->	Filetto di merluzzo gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Pane grattugiato gr. 5
	PATATE AL FORNO ----->	Patate gr. 50; Olio extrav. gr. 5
	PANE ----->	Pane gr 40
	PERA O CILIEGIES O UVA ----->	Pera o Ciliegie gr 150 o Uva gr 100

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari).Filetto di salmone gratinato gr 50
- **(2) Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce:(seppie gr 20, polpo gr 20, calamari gr 40)o(filetti di merluzzo gr40, filetto di platessa o rana pescatrice gr 30), Uovo gr. 5, Pane gratt. gr. 10, erbe aromatiche.

*N.B. Il 1° piatto del venerdì può essere *SCAMBIATO* con il 1° piatto del giovedì e viceversa.



TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

5° settimana

quantità alimentari

L U N E D I	RISO ASCIUTTO AL POMODORO FRESCO →	Riso gr. 50; Pomodoro gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	FILETTO DI PLATESSA ALLA SALENTINA (1) →	Filetto di platessa gr. 70; Pomodorini gr 20; Capperi, olive e cipolla q.b.; Olio extrav. gr. 5
	INSALATA MISTA →	Misto di Lattuga gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
	PANE →	Pane gr 40
	PERA O PESCA →	Pera o Pesca gr 150
M A R T E D I	PASTA AL PESTO /PASTA PRIMAVERA(4) →	Pasta gr. 50; Basilico gr. 5; Pinoli gr.2; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	SCAMORZA FRESCA →	Scamorza fresca gr 40
	VERDURA DI STAGIONE AL POMODORO →	Verdura di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5; Pomodoro q.b.
	PANE →	Pane gr 40
MELA O KIWI O CILIEGIE →	Mela o Kiwi gr 150 o Ciliegie gr 200	
M E R C O L E D I	PASTA CON FAGIOLI O ALTRO LEGUME →	Pasta gr. 40; Fagioli borlotti freschi o secchi (solo se non reperibili i freschi) gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	POLPETTE DI MELANZANE (O ALTRA VERDURA) AL FORNO →	Melanzane gr 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 10; Pane grattugiato gr. 20; Uovo gr 5
	POMODORI MATURI IN INSALATA →	Pomodori maturi da insalata gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE →	Pane gr 40
	BANANA →	Banana gr 100
G I O V E D I	ORECCHIETTE O "MINCHIAREDDI" FRESCHI AL POMODORO E	
	BASILICO →	Pasta fresca gr. 70; Pom. pelati gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5; Basilico q. b.
	STRACCETTI DI PETTO DI TACCHINO IN UMIDO →	Petto di tacchino gr-60; Pomodori pelati gr. 30; Aromi vegetali q.b. Olio extrav. gr. 5
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE →	Verdure miste di stagione gr. 100; Pane grattugiato gr. 10; Olio extrav.gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Aromi q.b.
	PANE →	Pane gr 40
MELONE O KIWI O FRAGOLE →	Melone o Kiwi gr 150 o Fragole gr 200	
V E N E R D I	RISO E PATATE →	Riso gr. 40; Patate gr. 60; Olio gr. 5; Pomodori pelati gr. 10; Parmigiano grattugiato gr. 5
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2) →	Filetto di merluzzo gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Pane grattugiato gr. 5
	JULIENNE DI CAROTE →	Carote tagliate a Julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE →	Pane gr 40
	MELA O ALBICOCCA O UVA →	Mela o Albicocca o gr 150 o Uva gr 100

- (1) **Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 50
- (2) **Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 20, polpo gr 20, calamari gr 40) o (filetti di merluzzo gr 40, filetto di platessa o rana pescatrice gr 30), Uovo gr. 5, Pane gratt. gr. 10, erbe aromatiche.
- (4) **Alternativa pasta primavera :** Pasta gr.50; Pomodori pelati gr. 30; Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr.5

APPENDICE I

Le **verdure e gli ortaggi** da utilizzare nella dicitura “**Verdure di stagione**” sono i seguenti:

- **Asparagi** : *bianchi, verdi, violetti o violetti/verdi.*
- **Barbabietole rosse**
- **Bietola**
- **Carciofi**
- **Cavoli, verze, rape, broccoli e cavolfiori**
- **Carote**
- **Cicoria** (*catalogna*);
- **Fagiolini**
- **Finocchi**
- **Insalata verde**: *lattuga cappuccio e romana, indivia riccia, scarola, radicchio verde e rosso, canasta, witloof e iceberg.*
- **Melanzane**
- **Piselli**
- **Pomodori**
- **Spinaci**
- **Zucchine**
- **Zucca** : *zucca barucca di Chioggia, zucca barucca Marina, zucca Violina o Romana, zucca Butternut, zucca Hokkaido.*



ALLEGATO 3

TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) AUTUNNO-INVERNO A.S. 2015-2016

1° settimana

quantità alimentari

L U N E D I'	RISO E LENTICCHIE O ALTRO LEGUME ----->	Riso gr. 60 (80) ; Lenticchia secca o altro legume gr. 30(40) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav.gr. 5(7)
	FRITTATA/OMELETTE CON CARCIOFI O ALTRA VERDURA -->	Uovo n.1 (55 gr.) (1 ½ (80gr)); Parmigiano grattugiato gr. 10(15) ; Carciofi (surgelati) o altra verdura surg. o fresca di stag. gr. 70(70)
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	ARANCIA O MELA ----->	Arancia o Mela gr 150 (150)
M A R T E D I'	PASTA AL POMODORO ----->	Pasta gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10)
	PETTO DI POLLO AL LIMONE (3)* ----->	Petto pollo gr. 80(100) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Limone e farina q.b.
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
PERA O KIWI ----->	Pera o Kiwi gr 150(150)	
M E R C O L E D I'	MINISTRONE CON PASTA O ALTRO CEREALE ----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano...)gr. 80 ; Pasta o altro cereale gr. 60(80) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano gr. 5(10)
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2)* ----->	Filetto di merluzzo gr. 90(120) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano gratt. gr. 5(10) ; Pane grattugiato gr. 15(20)
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25) ; Radicchio rosso gr. 20(25) ; Carote gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
BANANA ----->	Banana gr 100(100)	
G I O V E D I'	ORECCHIETTE FRESCHE AL POMODORO ----->	Pasta fresca gr. 90(110) ; Pom. pelati gr. 50(60) ; Olio extrav.gr. 5(7) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10)
	FETTINA DI VITELLO AI FERRI (3) ----->	Fettina vitello gr. 70(90) ; Olio extrav. gr. 5 (7) ; Aromi q.b. Per pizzaiola: pomodoro gr 30(40), capperi, aglio qb.
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav.gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
MELA O ARANCIA ----->	Mela o Arancia gr 150(150)	
V E N E R D I'	SFORMATO DI PATATE ----->	Patate gr. 250(300) ; Pane grattugiato gr. 20(30) ; Parmigiano grattugiato gr. 10(15) ; Uovo gr. 20(25) ; Olio extrav.gr. 5(7)
	PARMIGIANO A SCAGLIE ----->	Parmigiano tagliato a scaglie gr. 60(80)
	POMODORI IN INSALATA** ----->	Pomodori maturi gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI O CLEMENTINE ----->	Kiwi o Clementine gr 150(150)

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- **(2) Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce:(seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60))o(filetti di merluzzo gr50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr.6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- **(2) Alternative nella stessa quantità di carne:** scaloppina di vitello, arrosto di vitello, fettina di vitello con pangrattato, straccetti di vitello alla pizzaiola.

*N.B. Il 2° piatto del mercoledì può essere **SCAMBIATO** con il 2° piatto del martedì e viceversa

** N.B. I **pomodori** possono essere sostituiti da finocchio crudo gr 120 (150)



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI GRADO) AUTUNNO-INVERNO A.S. 2015-2016
2° settimana quantità alimentari

L U N E D I'	RISO IN BRODO VEGETALE ----->	Riso gr. 70(90) ; Verdura per brodo gr. 80(100) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	STRACCETTI/SPEZZATINO MAGRO DI CAVALLO SUGO ----->	Magro di cavallo gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 25(40) ; Cipolla gr. 25(30) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Aromi vegetali q.b.
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25) ; Radicchio rosso gr. 20(25) ; Carote gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA O ARANCIA ----->	Pera o Arancia gr 150(150)
M A R T E D I'	PASTA E RICOTTA (CON O SENZA SUGO) ----->	Pasta gr. 70(90) ; Ricotta vaccina gr. 30(40) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) .; (Pom. pelati gr. 20(30))
	FILETTO DI MERLUZZO ALLA LIVORNESE (1) ----->	Filetto di merluzzo gr. 90(120) ; Pomodorini gr 20(30) ; Capperi gr 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Cipolla q.b.
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI ----->	Kiwi gr 150(150)
M E R C O L E D	MINISTRONE CON PASTA ----->	Pasta gr. 60(80) ; Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano. ...) gr. 80(100) ; Parmigiano gr. 5(10) ; Olio extrav.gr. 5(7)
	SOVRA COSCIA DI POLLO ARROSTO ----->	Sovra coscia di pollo disossata gr. 80(100) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Aromi q.b.
	SPINACI O FINOCCHI O CAVOLFIORI AL PARMIGIANO ----->	Spinaci/Finocchio/Cavolfiore gr. 120(150) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Pane grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O CLEMENTINE - ----->	Mela o Clementine gr 150(150)
G I O V E D I'	MINCHIAREDDHI FRESCHI AL POMODORO ----->	Minchiareddhi gr. 90(110) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	PLATESSA AGLI AROMI VEGETALI (1)(2) ----->	Filetto di platessa gr. 90(120) ; Trito di aromi vegetali q.b. ; Olio extrav. gr. 5(7)
	INSALATA VERDE E POMODORI** ----->	Insalata verde gr. 30(40) ; Pomodori maturi gr 70 (90) ;Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O ARANCIA ----->	Mela o Arancia gr 150(150)
V E N E R D I'	CHIOCCIOLINE o altra pasta IN PURE' DI FAVE O ALTRO LEGUME ----->	Pasta gr. 60(80) ; Fave secche o altro legume gr. 30(40) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	PROSCIUTTO COTTO S/PFS. O BRESAOLA -- ----->	Prosciutto cotto senza PFS o Bresaola gr. 50(70)
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	BANANA ----->	Banana gr 100(100)

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- **(2) Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60) o filetti di merluzzo gr 50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr.6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- **** N.B. I pomodori** possono essere sostituiti da finocchio crudo gr 70 (90)



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) AUTUNNO-INVERNO A.S. 2015-2016

3° settimana

quantità alimentari

L U N E D I'	TUBETTINI IN BRODETTO DI PESCE (4)----->	Pasta gr. 70(90); Pesce per brodo gr.15; Passata pomodoro gr.10(20); Olio extrav.gr. 5(7); Trito di aromi vegetali q.b.
	FRITTATA/OMELETTE CON VERDURA----->	Uovo n.1 (55 gr.) (1 ½ (80gr); Parmigiano grattugiato gr. 10(15); Verdura di stagione (es. spinaci) gr.70(70)
	PISELLI VERDI ALL'OLIO----->	Piselli verdi gr. 100(120); Pomodori pelati gr. 20(30); Olio extrav gr. 5(8); Aromi vegetali q.b.
	PANE----->	Pane gr 50(70)
	MELA O ARANCIA----->	Mela o Arancia gr 150(150)
M A R T E D I'	PASTA AL POMODORO*----->	Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr. 50(60); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
	SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE----->	Fettine vitello gr. 70(90); Olio extrav. gr. 5(7); Farina e Aromi q.b.
	INSALATA MISTA----->	Misto di Lattuga gr. 20(25); Radicchio rosso gr. 20(25); Carote gr. 20(30); Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE----->	Pane gr 50(70)
	PERA----->	Pera gr 150(150)
M E R C O L E D I'	MINISTRONE CON RISO O ALTRO CEREALE*----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano.) gr. 80(100); Riso o altro cereale gr. 60(80); Parmig. gratt. gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)----->	Filetto di merluzzo gr. 90(120); Olio extrav. gr. 5(7); Parmigiano gratt. gr. 5(10); Pane grattugiato gr.10(15)
	BIETOLA COTTA AL POMODORO----->	Bietola gr. 120(150); Pomodori pelati gr. 15(20); Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE----->	Pane gr 50(70)
	MELA O KIWI----->	Mela o Kiwi gr 150(150)
G I O V E D I'	PASTA AL FORNO/SARTU----->	Pasta o riso gr. 60(80); Pom. pelati gr. 40(50); Trito magro di vitellone gr. 40(50); Mozzarella gr. 30(40); Parmig. gratt. gr. 10(15); Olio extrav. gr. 5(7)
	SCHIACCIATINA DI VERDURE/ORTAGGI AL FORNO----->	Verdura di stagione gr. 100(120); Pane gratt. gr 20(30); Parmigiano gratt. gr. 10(15); Uovo gr. 6(7); Olio extrav. gr. 5(7)
	POMODORI MATURI IN INSALATA**----->	Pomodori maturi gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE----->	Pane gr 50(70)
	BANANA----->	Banana gr 100(100)
V E N E R D I'	PASTA E PATATE----->	Pasta gr. 60(80); Patate gr. 80(100); Pomodori pelati gr. 40(50); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
	POLPETTE DI VITELLONE MAGRO AL SUGO DI POMODORO----->	Trito di vitellone magro gr. 50(70); Pom. pelati gr. 30(40); Parmig. gratt gr. 10(15); Pane gratt. gr. 10(20); Latte gr. 10(20); Uovo gr. 6(7); Olio extrav. gr. 5(7)
	MISTO DI VERDURE E/O ORTAGGI GRATINATI----->	Verdure e/o ortaggi misti gr. 120(150); Pane gratt. gr 10(20); Parmigiano gratt. gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(8); Aromi q.b.
	PANE----->	Pane gr 50(70)
	CLEMENTINE O PERA----->	Clementine o Pera gr 150(150)

- (1) **Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- (4) **Alternativa: Pasta al sugo di pesce** nelle stesse quantità di pesce previste per il brodo (PASTA g70(90)).
*N.B. Il 1° piatto del mercoledì può essere **SCAMBIATO** con il 1° piatto del martedì e viceversa
** N.B. I **pomodori** possono essere sostituiti da julienne di carote gr 120 (150)



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) AUTUNNO-INVERNO A.S. 2015-2016
4° settimana quantità alimentari

L U N E D D I'	PASTA ALL'UOVO IN BRODO VEGETALE →	Pasta all'uovo gr. 60(80) ; Verdura per brodo gr.80(100) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	SCHIACCIATINA DI VITELLONE AL FORNO →	Trito di vitellone magro gr. 50(70) ; Uovo gr. 6(7) ; Parmigiano gr. 10(15) ; Pane gratt. gr. 10(20) ; Latte gr. 10(20) ;
	JULIENNE DI CAROTE →	Carote tagliate a iulienne gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE →	Pane gr 50(70)
	KIWI →	Kiwi gr 150(150)
M A R T E D I'	PASTA AL POMODORO →	Pasta gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	PLATESSA AGLI AROMI (1)(2) →	Filetto di platessa gr. 90(120) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Aromi q.b.
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO →	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE →	Pane gr 50(70)
	PERA →	Pera gr 150(150)
M E R C O L E D	MINISTRONE CON PASTA →	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano...) gr. 80(100) ; Pasta gr 60(80) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7) .
	PETTO DI TACCHINO AI LIMONE →	Petto tacchino gr. 80(100) ; Limone, farina, aromi q.b. ; Olio extrav. gr. 5(7)
	PATATE AL FORNO →	Patate gr. 50 ; Olio extrav. gr. 5(8) ; Aromi q.b.
	PANE →	Pane gr 50(70)
	BANANA →	Banana gr 100(100)
G I O V E D I'	PASTA FRESCA CON CECI TIPO "CICERI E TRIA" →	Pasta fresca gr. 90(110) ; Cechi secchi gr. 30(40) ; Pomodori pelati gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	MOZZARELLA/SCAMORZA/CACIOTTA FRESCA →	Mozzarella o Scamorza o Caciotta fresca gr. 60(80) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	VERDURE DI STAGIONE ALL'AGRO →	Verdura gr. 120(150) ; Limone q.b. Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE →	Pane gr 50(70)
	CLEMENTINE O PERA →	Clementine o Pera gr 150(150)
V E N E R D I'	RISOTTO CON CREMA DI CAROTE →	Riso gr. 60(80) ; Carote tritate finemente gr. 60(80) ; Parmig. gratt. gr. 5(10) ; Yogurt bianco gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(7) .
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1) →	Filetto di merluzzo gr. 90(120) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Pane grattugiato gr. 5(10)
	POMODORI MATURI IN INSALATA** →	Pomodori maturi gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE →	Pane gr 50(70)
	MELA O ARANCIA →	Mela o Arancio gr 150(150)

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto al forno (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- **(2) Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60)) o (filetti di merluzzo gr 50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr. 6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- **** N.B.** I **pomodori** possono essere sostituiti da Misto di Lattuga gr. 20(25); Radicchio rosso gr. 20(25); Carote gr. 20(30)



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI GRADO) AUTUNNO-INVERNO A.S. 2015-2016
5° settimana quantità alimentari

L U N E D I'	RISO E PATATE ----->	Riso gr. 60(80) ; Patate gr. 60 ; Olio gr. 5(7) ; Pomodori pelati gr. 20(30) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10)
	SOVRA COSCIA DI POLLO ARROSTO ----->	Sovra coscia pollo disossata gr. 80(100) ; Olio extrav. gr. 5 (7) ; Aromi gr. q.b.
	FINOCCHI E CAROTE A JULIENNE ----->	Finocchi e carote a julienne gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	ARANCIA O MELA ----->	Arancia o Mela gr 150(150)
M A R T E D I'	PASTA AL POMODORO ----->	Pasta gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI MERLUZZO AL LIMONE (1)(2)----->	Filetto merluzzo gr. 90(120) ; Farina e limone q.b. ; Olio extrav. gr. 5(7)
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA ----->	Pera gr 150(150)
M E R C O L E D I	MINISTRONE CON PASTA ----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano...) gr. 80(100) ; Pasta gr. 60(80) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	CACIOTTA FRESCA ----->	Caciotta fresca gr. 60(80)
	SPINACI O FINOCCHI O CAVOLFIORE AL PARMIGIANO ----->	Spinaci/Finocchio/Cavolfiore gr. 120(150) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Pane grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI O CLEMENTINE ----->	Kiwi o Clementine gr 150(150)
G I O V E D I'	PASTA E FAGIOLI O ALTRO LEGUME SECCO ----->	Pasta gr. 60(80) ; Fagioli secchi o altro legume gr. 30(40) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	FRITTATA/OMELETTE CON VERDURA ----->	Uovo n.1 (55 gr.) (1 ½ (80gr)); Parmigiano grattugiato gr. 10(15) ; Verdura di stagione (es. spinaci) gr. 70(70)
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25) ; Radicchio rosso gr. 20(25) ; Carote gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA O ARANCIA ----->	Pera o Arancia gr 150(150)
V E N E R D I'	CAVATELLI O "MINCHIAREDDI" FRESCHI AL SUGO ----->	Pasta fresca gr. 90(110) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	POLPETTE DI VITELLONE MAGRO AL SUGO ----->	Trito di vitellone magro gr. 50(70) ; Pomodori pelati gr. 30(40) ; Parmig. grattugiato gr. 10(15) ; Pane gratt. gr. 10(20) Latte gr. 10(20) ; Uovo gr 6 (7); Olio extrav. gr. 5(7)
	VERDURE E ORTAGGI GRATINATI ----->	Verdure e ortaggi misti gr. 120(150) ; Olio gr. 5(8) ; Pane gratt. gr 10(20) ; Parmigiano gratt. gr. 5(10)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	BANANA ----->	Banana gr 100(100)

- (1) **Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- (2) **Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60)) o (filetti di merluzzo gr 50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr. 6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

1° settimana

quantità alimentari

L U N E D I	MINISTRONE CON RISO O ALTRO CEREALE----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchine...)gr.80(100); Riso o altro cereale gr. 60(80); Parmig. gratt. gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
	FRITTATA/OMELETTE CON VERDURE ----->	Uovo n.1 (55 gr.) (1 ½ (80gr); Parmigiano grattugiato gr. 10(15); Verdura gr. 70(70)
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O PESCA O UVA ----->	Mela o pesca gr 150(150); o Uva gr. 100(100)
M A R T E D I	PASTA AL PESTO / PASTA PRIMAVERA(5)----->	Pasta gr. 70(90); Basilico gr. 5(10); Pinoli gr.4(6); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 7(7)
	COTOLETTA DI VITELLO AI FERRI----->	Cotoletta di vitello gr. 70(90); Olio extrav. gr. 5(7); Pangrattato gr 15(20); Aromi e/o spezie q.b.
	VERDURA o ORTAGGI DI STAGIONE AL POMODORO----->	Verdura o ortaggi di stagione gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8); Pomodoro q.b.
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA O FRAGOLE O MELONE----->	Pera o Melone gr 150(150) o Fragole gr. 200(200)
M E R C O L E D I	RISO E PISELLI ----->	Riso gr. 60(80); Piselli gr. 50(70); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)----->	Filetto di merluzzo gr. 90(120); Olio extrav. gr. 5(7); Parmigiano gratt. gr. 5(10); Pane grattugiato gr.15(20)
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25); Radicchio rosso gr. 20(25); Carote gr. 20(30); Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI O CILIEGIE O UVA----->	Kiwi o Ciliegie gr 150 (150) o Uva gr.100(100)
G I O V E D I	ORECCHIETTE FRESCHE AL POMODORO e BASILICO----->	Orecchiette fresche gr. 90(110); Pom. pelati gr. 50(60); Olio extrav.gr. 5(7); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Basilico q.b.
	PETTO DI POLLO AL LIMONE ----->	Petto di pollo gr. 80(100); Olio extrav. gr. 5(7); Limone e farina q.b.
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE ----->	Verdure miste di stagione gr. 120(150); Pane grattugiato gr. 10(20); Olio extrav.gr. 5(8); Parmigiano gr. 5(10); Aromi q.b.
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	BANANA ----->	Banana gr 100(100)
V E N E D I	FARFALLINE O ALTRA PASTA CON CAROTE, ZUCCHINE E GAMBERETTI ----->	Pasta gr 60(80); zucchine gr 50(60); Carote gr 40(50); Gamberetti gr. 25(30); Parmigiano gratt.gr. 5(10); Olio extrav.gr. 5(7)
	CAPRESE DI MOZZARELLA CON POMODORI E BASILICO ----->	Mozzarella gr 60(80); Pomodori gr 120(150); Olio extrav. gr. 5(8); Basilico q.b.
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI O ALBICOCHE O SUSINE----->	Kiwi o Albicocche o Susine gr 150(150)

- (1)Alternative nella stessa quantità di pesce: filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari).Con diversa quantità:Filetto di salmone gratinato gr 70
- (5) Alternativa pasta primavera : Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr. 50(60); Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr.5(7)



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016
2° settimana **quantità alimentari**

L U N E D I'	RISO ASCIUTTO AL POMODORO FRESCO----->	Riso gr. 70(90) ; Pomodoro gr. 50(60) Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	POLPETTE DI MAGRO DI CAVALLO AL SUGO ----->	Trito magro di cavallo gr. 50(70) ; Pomodori pelati gr. 30(40) ; Parmigiano grattugiato gr. 10(15) ; Pane grattugiato gr. 10(20) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Uovo gr 6 (7); Aromi vegetali q.b.
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25) ; Radicchio rosso gr. 20(25) ; Carote gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(8) .
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA O PESCA O SUSINE ----->	Pera o Pesca o Susine gr 150(150)
M A R T E D I'	PASSATO DI VERDURA CON PASTA O ALTRO CEREALE (6)----->	Pasta o altro cereale gr. 70(90) ; Passato di verdure e ortaggi gr 80(100) ; Parmigiano gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI PLATESSA ALLA SALENTINA (1)(2)----->	Filetto di platessa gr. 90(120) ; Pomodorini gr 20(30) ; Capperi, olive e cipolla q.b. ; Olio extrav. gr. 5(7) ;
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O KIWI O CILIEGIA ----->	Mela o Kiwi gr 150(150) o Ciliegia gr. 200(200)
M E R C O L E D I	PASTA PRIMAVERA ----->	Pasta gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b. ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	CACIOTTA FRESCA ----->	Caciotta fresca gr 60(80)
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE ----->	Verdure miste di stagione gr. 120(150) ; Pane grattugiato gr. 10(20) ; Olio extrav. gr. 5(8) ; Parmigiano gr. 10(15) ; Aromi q.b.
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI O FRAGOLE O UVA----->	Kiwi gr 150(150) o Fragole 200 (200) o Uva gr 100(100)
G I O V E D I'	PASTA ALLA PIZZAIOLA CON O SENZA OLIVE ----->	Pasta gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Capperi (e Olive) q.b. ; Olio extrav. gr. 5(7)
	PROSCIUTTO COTTO S/PLF O BRESAOLA *----->	Prosciutto cotto s/PLF o Bresaola gr 50(70)
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PESCA O MELA ----->	Pesca o Mela gr 150(150)
V E N E R D I'	MINISTRONE CON PASTA O ALTRO CEREALE ----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchine...) gr. 80(100) ; Pasta o altro cereale gr. 60(80) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO(1)*----->	Filetto di merluzzo gr. 90(120) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano gratt. gr. 5(10) ; Pane grattugiato gr. 10(15)
	POMODORI MATURI ALL'OLIO ----->	Pomodori maturi gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O FRAGOLA O MELONE ----->	Mela o Melone gr 150(150) o Fragole gr. 200(200)

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- **(2) Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60)) o (filetti di merluzzo gr 50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr. 6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- **(6) Alternativa pasta all'ortolana:** Pasta gr. 50; Pomodori pelati gr. 20; Verdure miste per sugo 60gr; Parmigiano gr. 5; Olio EVO. gr. 5
- *N. B. il 2° piatto del venerdì può essere **SCAMBIATO** con il 2° piatto del giovedì e viceversa.



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016
3° settimana quantità alimentari

L U N E D I'	RISOTTO ALLO ZAFFERANO * ----->	Riso gr. 70(90) ; Zafferano e cipolla q.b.; Verdure per brodo vegetale q.b.; Parmigiano gr. 5(10) Olio extrav.gr. 5(7)
	FRITTATA/OMELETTE CON ZUCCHINE/ASPARAGI ----->	Uovo n.1 (55 gr.)(1 ½ (80gr); Parmigiano grattugiato gr. 10(15) ; Zucchine o asparagi gr. 70(70)
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25) ; Radicchio rosso gr. 20(25) ; Carote gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O PESCA O UVA ----->	Mela o Pesca gr 150 (150) o Uva gr 100(100)
M A R T E D I'	PASTA AL POMODORO ----->	Pasta gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	POLPETTE DI VITELLONE MAGRO AL POMODORO ----->	Trito magro di vitellone gr. 50(70) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Pangrattato gr 15(20) ; Parmigiano gr 10(10) ; Uovo gr 6(7)
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdure miste di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav.gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA O SUSINE ----->	Pera o Susine gr 150(150)
M E R C O L E D	PASTA E LENTICCHIE ----->	Pasta gr. 60(80) ; Lenticchia secca gr. 30(40) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav.gr. 5(7)
	CROCHETTE DI MELANZANE (O ALTRA VERDURA) AL FORNO ----->	Melanzane gr 70 ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano gratt. gr. 10(10) ; Pane grattugiato gr. 20 ; Uovo gr. 6(7) ;
	POMODORI MATURI IN INSALATA ----->	Pomodori maturi da insalata gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	BANANA ----->	Banana gr 100(100)
G I O V E D I'	FUSILLI CAROTE E ZUCCHINE ----->	Pasta gr. 60(80) ; Carote gr 40(50) ; Zucchine gr 50(60) ; Parmig. grattugiato gr. 10(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	STRACCETTI DI PETTO DI POLLO con POMODORINI ----->	Petto di pollo gr 80(100) ; Pomodorini freschi gr 20(25) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE ----->	Verdure miste di stagione gr. 120(150) ; Pane grattugiato gr. 10(20) ; Olio extrav.gr. 5(8) ; Parmigiano gr. 5(10) ; Aromi q.b.
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI O ALBICOCHE O UVA ----->	Kiwi o Albicocche gr 150(150) o Uva gr 100(100)
V E N E R D I'	PASSATO DI VERDURA CON PASTA O ALTRO CEREALE* ----->	Pasta o altro cereale gr. 70(90) ; Passato di verdure e ortaggi gr 80(100) ; Parmigiano gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2) ----->	Filetto di merluzzo gr. 90(120) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano gratt. gr. 5(10) ; Pane grattugiato gr. 10(15)
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O MELONE O CILIEGIE ----->	Mela o Melone gr 150(150) o Ciliegie gr 200

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- **(2) Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60))o(filetti di merluzzo gr50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr.6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- ***N.B.** Il 1° piatto del lunedì può essere *SCAMBIATO* con il 1° piatto del venerdì e viceversa.



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016
4° settimana quantità alimentari

L U N E D I'	RISOTTO CON CREMA DI CAROTE ----->	Riso gr. 60(80) ; Carote tritate finemente gr. 60(80) ; Parmigiano gr. 5(10) ; Yogurt bianco gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	SOVRACOSCIA DI POLLO ARROSTO ----->	Sovra coscia di pollo disossata gr. 80(100) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Aromi q.b.
	POMODORI MATURI IN INSALATA ----->	Pomodori maturi da insalata gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O ALBICOCHE O UVA ----->	Mela o Albicocche gr 150 (150) o Uva gr 100(100)
M A R T E D I'	PASTA AL POMODORO CON MELANZANE ----->	Pasta gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 30(40) /freschi gr 60(70) ; Melanzane gr 70(90) ; Olive gr 20(30) ; Parmig gratt gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Basilico q.b.
	FILETTI DI PLATESSA AGLI AROMI (1) ----->	<u>Filetto di platessa gr. 90(120); Olio extrav. gr. 5(7); Aromi q.b.</u>
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI O PESCA O SUSINE ----->	Kiwi o Pesca o Susine gr 150(150)
M E R C O L E D I	PASTA PRIMAVERA ----->	<u>Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr. 50(60); Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr.5(7).</u>
	PARMIGIANO A SCAGLIE E BRESAOLA ----->	<u>Parmigiano tagliato a scaglie gr. 25(30); Bresaola gr 30(40)</u>
	JULIENNE DI CAROTE - ----->	<u>Carote tagliate a julienne gr.: 120(150) Olio extrav. gr. 5(8).</u>
	PANE ----->	<u>Pane gr 50(70)</u>
	PERA O ALBICOCHE O MELONE ----->	<u>Pera o Albicocche o Melone gr 150(150)</u>
G I O V E D I'	PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO * ----->	<u>Pasta gr. 70(90); Pomodori freschi gr. 60(70); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7); basilico q.b.</u>
	POLPETTONE CON TRITO MAGRO DI VITELLONE AL FORNO --->	Trito di vitellone magro gr. 50(70) ; Parm. gr. 10(15) ; Pane gratt. gr. 10(20) ; Latte gr. 10(20) ; Olio extrav. gr. 5(7) ;Uovo gr 6(7)
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25) ; Radicchio rosso gr. 20(25) ; Carote gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(8) .
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	BANANA ----->	Banana gr 100(100)
V E N E R D I'	MINISTRONE CON PASTA O ALTRO CEREALE * ----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchine...)gr. 80(100) ; Pasta o altro cereale gr. 60(80) ; Parmig. grattugiato. gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2) ----->	Filetto di merluzzo gr. 90(120) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano gratt. gr. 5(10) ; Pane grattugiato gr. 10(15)
	PATATE AL FORNO ----->	Patate gr. 60(80) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA O CILIEGIE O UVA ----->	Pera o Ciliegie gr 150(150) o Uva gr 100(100)

- (1) **Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- (2) **Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60))o(filetti di merluzzo gr50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr.6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.

*N.B. Il 1° piatto del venerdì può essere *SCAMBIATO* con il 1° piatto del giovedì e viceversa.



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

5° settimana

quantità alimentari

L U N E D I'	RISO ASCIUTTO AL POMODORO FRESCO ----->	Riso gr. 70(90) ; Pomodoro gr. 60(70) Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI PLATESSA ALLA SALENTINA (1) ----->	Filetto di platessa gr. 90(120) ; Pomodorini gr 20(30) ; Capperi, olive e cipolla q.b. ; Olio extrav. gr. 5(7)
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25) ; Radicchio rosso gr. 20(25) ; Carote gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA O PESCA ----->	Pera o Pesca gr 150(150)
M A R T E D I'	PASTA AL PESTO / PASTA PRIMAVERA (5) ----->	Pasta gr. 70(90) ; Basilico gr. 5(10) ; Pinoli gr. 4(6) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 7(7)
	SCAMORZA FRESCA ----->	Scamorza fresca gr 60(80)
	VERDURA DI STAGIONE AL POMODORO ----->	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8) ; Pomodoro q.b.
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O KIWI O CILIEGIE ----->	Mela o Kiwi gr 150 (150) o Ciliegie gr 200(200)
M E R C O L E D I	PASTA CON FAGIOLI O ALTRO LEGUME ----->	Pasta gr. 60(80) ; Fagioli o altro legume freschi o secchi (solo se non reperibili i freschi) gr. 50(70) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7) .
	POLPETTE DI MELANZANE (O ALTRA VERDURA) AL FORNO ----->	Melanzane gr 100(120) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano gr. 10(15) ; Pane grattugiato gr. 20(30) ; Uovo gr 6(7) ; Aromi q.b.
	POMODORI MATURI IN INSALATA ----->	Pomodori maturi da insalata gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8) .
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	BANANA ----->	Banana gr 100(100)
G I O V E D I'	ORECCHIETTE O "MINCHIAREDDI" FRESCHI AL POMODORO E BASILICO ----->	Pasta fresca gr. 90(110) ; Pom. pelati gr. 50(60) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Basilico q. b.
	STRACCETTI DI PETTO DI TACCHINO IN UMIDO ----->	Petto di tacchino gr 80(100) ; Pomodori pelati gr. 30(50) ; Aromi vegetali q.b. Olio extrav. gr. 5(7) ;
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE ----->	Verdure miste di stagione gr. 120(150) ; Pane grattugiato gr. 10(20) ; Olio extrav.gr. 5(8) ; Parmigiano gr. 5(10) ; Aromi q.b.
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELONE O KIWI O FRAGOLE ----->	Melone o Kiwi gr 150 (150) o Fragole gr 200(200)
V E N E R D I'	RISO E PATATE ----->	Riso gr. 60(80) ; Patate gr. 80(100) ; Olio gr. 5(7) ; Pomodori pelati gr. 20(30) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10)
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2) ----->	Filetto di merluzzo gr. 90(120) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano gratt. gr. 5(10) ; Pane grattugiato gr. 10(15)
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O ALBICOCCA O UVA ----->	Mela o Albicocca o gr 150(150) o Uva gr 100(100)

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- **(2) Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60))o(filetti di merluzzo gr50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr.6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- **(5) Alternativa pasta primavera:** Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr. 50(60); Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr.5(7)

APPENDICE I

Le **verdure e gli ortaggi** da utilizzare nella dicitura "**verdure di stagione**" sono i seguenti:

- **Asparagi** : *bianchi, verdi, violetti* o *violetti/verdi*.
- **Barbabietole rosse**
- **Bietola**
- **Carciofi**
- **Cavoli, verze, rape, broccoli e cavolfiori**
- **Cicoria** (*catalogna*);
- **Fagiolini**
- **Finocchi**
- **Insalata verde**: *lattuga cappuccio* e *romana, indivia riccia, scarola, radicchio verde* e *rosso, canasta, witloof* e *iceberg*.
- **Melanzane**
- **Piselli**
- **Pomodori**
- **Spinaci**
- **Zucchine**
- **Zucca** : *zucca barucca di Chioggia, zucca barucca Marina, zucca Violina o Romana, zucca Butternut, zucca Hokkaido*.



PREMESSE

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal Capitolato d'Appalto, devono essere conformi alle Normative Nazionali e Comunitarie in tema di igiene e sicurezza alimentare.

Le derrate devono rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni.

Le derrate biologiche devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale, di conseguenza sono assolutamente vietati consegna ed utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti nonché consegnate tal quali per il consumo dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle prescrizioni vigenti per ciascun prodotto.

Per quanto riguarda il servizio offerto, questo dovrà prevedere standard di qualità minimi conformi a quelli previsti nel Capitolato e suoi allegati, nonché alle disposizioni normative nazionali e comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica.

L'aggiudicatario della fornitura sarà pertanto tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le norme vigenti al momento della stessa fornitura, indipendentemente dalle disposizioni del presente documento.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte del fornitore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti per consuetudine venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni esaurienti e conformi alle norme in materia di qualità, etichettatura e tracciabilità degli alimenti;
- confezionamento ed imballaggio idonei per ciascun prodotto alimentare nella loro integrità;
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- trasporto tramite mezzi sottoposti a specifica registrazione, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione che assicurino le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto per ciascun alimento;
- preferibilmente, ove richiesto, provenire da produzioni agricole regionali e regionali limitrofe e comunque nazionali/comunitarie.
- provenire da stabilimenti riconosciuti CE o se previsto registrati e comunque posti sotto il controllo dell'Autorità Competente.
- Shelf life alla consegna, se previsto, almeno del 70% o superiore.



SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO

Qualora l'Amministrazione appaltante la fornitura intenda indirizzarsi verso il consumo di derrate alimentari biologiche, queste dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, Reg. CE 2092/1991, Reg. CE 899/2008, Reg. CE .1235/2008).

Si intende come "alimento biologico" un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate conformemente al Reg. CE n.834/2007 ed al Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni, che forniscono le norme tecniche ed i criteri di controllo, per l'agricoltura, l'allevamento e le preparazioni alimentari.

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali ed delle biodiversità, proteggendo allo stesso tempo la salute del consumatore e del produttore. Adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione, concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici e di sintesi e Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc) e Organismi Geneticamente Modificati (OGM), nel rispetto del Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche e integrazioni;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni da parte di uno degli enti autorizzati.

Non sono ammessi prodotti di provenienza extracomunitaria se non specificatamente prodotti del commercio equo e solidale.

Se in etichetta è utilizzato il termine "*biologico*" o relative abbreviazioni/derivazioni, deve essere riportato il nome del produttore, o diverso operatore ed il luogo di trasformazione o di confezionamento; il numero di codice dell'organismo di controllo e deve essere riportata l'indicazione del luogo dove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto:

Agricoltura UE(se coltivata in UE)

Agricoltura non UE se in un Paese Terzo,

Agricoltura UE/non UE quando parte della materia prima è stata coltivata in UE e/o in un Paese Terzo;

- numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge.
- la dicitura "agricoltura biologica" o "in conversione all'agricoltura biologica" o il riferimento "biologico"

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834/2007 ed i successivi regolamenti che regolano la produzione biologica, l'etichettatura e l'importazione dei prodotti biologici

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. CE n. 834/2007 e succ. modificazioni ed integrazioni non potranno essere accettati.

Per le ditte di ristorazione è prescritto che il centro di cottura o la cucina da cui provengono i pasti sia sottoposto a verifica e controllo ai sensi del Reg. CE n. 834/2007 e successive modifiche ed



integrazioni. È prescritto che la ditta provveda a notificare al Comune l'avvio della produzione dei pasti con ingredienti prodotti con metodo biologico e contestualmente richieda l'ispezione a uno degli organismi nazionali di controllo autorizzati. E' inoltre prescritto che la ditta metta in atto un sistema di autocontrollo del processo di trasformazione delle derrate in pasti che permetta, in ogni momento e fase, l'identificabilità del prodotto ottenuto con il metodo di produzione biologico. Tali ditte devono assicurarsi che i prodotti agricoli acquistati, siano essi vegetali o animali (eccezioni escluse), freschi e trasformati, siano certificati secondo il Reg. CE n. 834/2007 e succ. modificazioni ed integrazioni. Durante tutto il processo di trasformazione deve essere permesso, al personale del Comune appaltante, e all'Autorità competente, di valutare il processo produttivo specifico. Sia le materie prime sia il processo di trasformazione di queste, deve garantire la netta separazione dai prodotti e dai processi che utilizzano derrate alimentari ottenute con altri metodi colturali. In ogni caso deve essere permesso il controllo dei documenti amministrativi e contabili inerenti il prodotto certificato ai sensi del Reg. CE n. 834/2007 e succ. modificazioni ed integrazioni.

TABELLE MERCEOLOGICHE

Caratteristiche di alcuni Alimenti di origine vegetale ai fini di pubbliche forniture per la ristorazione della popolazione scolastica.

PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

PANE BIANCO

Prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

Non deve essere utilizzata alcuna altra sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come, ad esempio, strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere, ecc.

Caratteristiche organolettiche:

- Il pane deve possedere crosta dorata, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.
- Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.
- Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale del 13%.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Il pane dovrà essere fresco, ben lievitato, ben cotto.
- La percentuale di umidità massima non dev'essere superiore al 29% per la pezzatura sino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 kg., oltre il kg il 40% come previsto dalla legge.
- Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
- Provenire da stabilimenti registrati.



Confezionamento: conformi ai requisiti specifici previsti dalla legge.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre le quattro/sei ore prima della consegna e completamente raffreddato al momento della consegna.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco. Valgono tutte le prescrizioni previste per la precedente voce "pane".

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PASTE ALIMENTARI

PASTA DI SEMOLA di grano duro

Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola ricavato dalla macinazione di grano duro ed acqua;

Caratteristiche organolettiche:

1. Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
2. Essiccata, non triturata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate.
3. Non dovrà presentarsi fratturata, con crepe, alterata, avariata o colorata artificialmente, con bottature o venature, punti bianchi o punti neri.
4. Se rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.
5. Deve presentare le seguenti caratteristiche:
 - umidità massima: 12,50%
 - ceneri su sostanza secca: minimo 0,70%, massimo 0,85%
 - cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20%, massimo 0,45%
 - sostanze azotate: minimo 10,50%
 - acidità massima: 4 gradi su 100 parti di sostanza secca.

Caratteristiche merceologiche:

6. La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione e dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione.
7. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea.
8. Il grado di spappolamento deve essere basso.
9. Avere un'elevata tenuta di cottura.
10. Avere un'elevata resa di cottura(a100° il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 0,4).
11. Avere un elevato assorbimento dei condimenti.
12. Avere un basso grado di disfacimento dopo la sosta.
13. E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'adeguata alternanza.



14. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

1. tempo di cottura
2. resa (aumento di peso con la cottura)
 - Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti e non devono presentare difetti o rotture .

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

NOTA: Il tipo di pasta deve garantire l'adeguatezza al servizio per il quale deve venire utilizzato, in modo che sia ridotto al minimo il disfacimento residuo per effetto della sosta e il prodotto conservi una buona consistenza.

RISO BIANCO

Cariosside prodotta dalla specie *Oryza Sativa L.* della famiglia delle Graminacee.

Caratteristiche organolettiche:

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologici quali - quantitativamente vietati da norme.

Deve essere di fresca lavorazione, sano, secco.

Deve essere in grani interi, uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso c.d. di prima qualità e non deve avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa né altri odori sgradevoli.

È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici, così come l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea.

Strofinato tra le mani, non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.

Il riso non deve avere un grado di umidità superiore al 14,50%.

Caratteristiche merceologiche:

- Deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione della forma.
- Il riso deve essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture.
- Si richiedono confezioni da kg.1, 5 kg, 25kg.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture .

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

NOTA: Il tipo di riso deve garantire l'adeguatezza al servizio per il quale deve venire utilizzato, in modo che sia ridotto al minimo il disfacimento residuo per effetto della sosta e il prodotto conservi una buona consistenza. E' bene prevedere la fornitura di più qualità anche in relazione alle diverse preparazioni gastronomiche (es: minestre, risotti, insalate di riso):

- α) fino con trattamento parboiled nella varietà Ribe;
- β) superfino nelle varietà Arborio o Baldo o Roma o Carnaroli



FARINA DI FRUMENTO

Prodotto della macinazione di un cereale. Le farine derivano da partite di *Triticum vulgare* o *Triticum aestivum*.

Caratteristiche organolettiche

α) Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

β) Non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

γ) Le farine di frumento *tipo OO* devono avere le seguenti caratteristiche:

- umidità max *14,50%*
- Ceneri min s.s. *0,50%*
- Cellulosa max s.s. *0,00*
- glutine secco *min 7%*
- conservanti *assenti*
- Frammenti di insetti *assenti*
- Peli di roditori *assenti*
- Frammenti metallici *assenti*

Caratteristiche merceologiche:

- Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge.
- Si richiedono confezioni da kg.1, Kg 2,5 , Kg 5, Kg 10.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

FARRO DECORTICATO, FARRO PERLATO

Il *farro* o *spelta* (*Triticum dicoccum* o *triticum spelta*) è un cereale appartenente alla famiglia delle Graminacee. Può essere usato in alternativa al riso ed alla pasta minuta sia il tipo decorticato che il tipo perlato.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- I grani devono risultare uniformi, integri e puliti;

Caratteristiche merceologiche:

- Devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore



ORZO PERLATO, ORZO MONDO

Cereale ottenuto dalla cariosside della specie *Hordeum Vulgare L.* della famiglia delle Graminacee. Possono essere usati in alternativa al riso ed alla pasta minuta sia il tipo perlato che mondo.

Caratteristiche organolettiche:

- I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino, devono risultare uniformi, integri e puliti.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Tempo di cottura.
- Resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.
- Devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LEGUMI: FAGIOLI SECCHI, PISELLI, CECI, LENTICCHIE, FAVE, MISCELE DI LEGUMI SECCHI

Semi commestibili delle piante appartenenti alla famiglia delle leguminose.

Caratteristiche organolettiche

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.), infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio.
- Di pezzatura il più possibile omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma.
- Puliti e sani.
- Uniformemente essiccati, l'umidità della granella non deve superare il 13%.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti registrati.
- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Prodotto ottenuto dalla prima spremitura di olive attraverso processi meccanici, quindi senza ricorso a processi o sostanze chimiche, in condizioni che non causino alterazioni dell'olio e la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non risulti superiore all'1 %.

Le olive non devono aver subito trattamenti diversi da: lavaggio, separazione dalle foglie, centrifugazione e filtrazione.



Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Caratteristiche organolettiche Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine:

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Il gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti.
- L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,0% in peso
- Deve essere ottenuto dall'olive dell'ultima annata.
- All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

1. acidità (%) 1
2. numero di perossidi (meq/O₂/kg) 20
3. colesterolo (%) 0,5
4. trilinoleina 0,35
5. composizione acidica
6. composizione sterolica
7. transisomeri degli acidi grassi
8. spettrofotometria di cui:
 - K232 2,4
 - K270 0,2

Caratteristiche merceologiche

- Il prodotto richiesto deve essere di origine nazionale dichiarato "*prodotto italiano*".
- Il confezionamento deve essere in bottiglie di vetro scure a partire da 1 lt o, se superiori ai 5 litri, in contenitori metallici ammessi.
- Gli eventuali contenitori metallici non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione od altro. L'eventuale banda stagnata impiegata deve rispondere ai requisiti previsti per legge.
- L'olio deve essere stato immagazzinato con le seguenti precauzioni: la conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco; se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia, o della lattina, sempre perfettamente chiusa.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: in vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri cinque anche acciaio. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

NOTA: Una quota di olio extra vergine d'oliva per l'utilizzo a crudo come condimento deve essere fornito alle scuole che usufruiscono del pasto trasportato e reintegrato secondo le necessità.

POMODORI PELATI

Caratteristiche organolettiche :

- il prodotto deve essere ricavato direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di



condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura o la depezzatura.

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, né parti verdi, giallastre o ammalate, né frammenti di buccia;
- Non deve contenere nella massa organismi animali né essere intaccato da organismi vegetali, devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.
- Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti .

Caratteristiche merceologiche

- Il prodotto richiesto deve essere di origine nazionale dichiarato "*prodotto italiano*".
- Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.
- Si richiedono conserve in contenitori di vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak. e simili).
- I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti.
- IL peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%,
- Provenire da stabilimenti registrati.
- Si richiedono confezioni a partire da 450 gr .

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PASSATA di POMODORO CONSERVATO

Caratteristiche organolettiche.

- La passata deve essere preparata utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti. Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.
- Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche

- Il prodotto richiesto deve essere di origine nazionale dichiarato "*prodotto italiano*".
- Si richiedono confezioni a partire da 250 gr.
- Si richiedono conserve in contenitori di vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak e simili).
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore



PRODOTTI VEGETALI IN SALAMOIA: OLIVE VERDI IN SALAMOIA, OLIVE NERE IN SALAMOIA, CAPPERI IN SALAMOIA

Olive verdi o nere e capperi provenienti dall'ultima raccolta, conservati in soluzione acquosa salina. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa.

Caratteristiche organolettiche:

- I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali.
- Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda.
- Alla masticazione deve prevalere il gusto proprio.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche: Provenire da stabilimenti registrati

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PESTO ALLA GENOVESE

Prodotto con basilico, olio extra vergine di oliva, pinoli, grana/parmigiano.

Caratteristiche organolettiche

- Non deve contenere grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche

- Si richiedono confezioni a partire da 80 gr.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, rispondente alle norme per la tutela della denominazione del prodotto "zafferano".

Caratteristiche organolettiche

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PINOLI

Semi prodotti da specie *Pinus pinea* o pino domestico.

**Caratteristiche organolettiche :**

- Costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm.,
- Color giallognolo oleoso di sapore aromatico, mai rancido, ricoperte da una fine pellicola,
- Contenuto in olio uguale o > 50%.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

AROMI VEGETALI SECCHI : origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, salvia, rosmarino, basilico, erba cipollina, timo, menta.**Caratteristiche organolettiche :**

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
 - Devono essere in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.
 - Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.
 - È tollerata la presenza di parti di stelo.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

SALE MARINO GROSSO / FINO IODATO

Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un tenore di iodio di 30 mg/Kg.

Caratteristiche organolettiche :

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Standard analitici richiesti (valori medi):
 - cloruro sodico NaCl: 96,00%
 - cloruro di magnesio MgCl₂: 0,11%
 - solfato di magnesio MgSO₄: 0,01%
 - cloruro di potassio KCl: 0,01%

Caratteristiche merceologiche :

- Ai sensi della Legge 55 del 21/03/2005, deve essere fornito alle scuole e reintegrato secondo necessità, "sale iodato " per l'utilizzo come condimento.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.



Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

ACETO DI MELE

Prodotto ottenuto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso un processo di acidificazione (acidità 4.5-5.0%).

Caratteristiche organolettiche

- Devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti .

Caratteristiche merceologiche

- Per tutti gli altri parametri si fa esplicito riferimento alla legislazione esistente relativa al prodotto "aceto di mele" che qui si intende tutta richiamata.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.


ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Proveniente da sorgenti naturali o perforate nazionali con caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute, confezionata così come scaturisce dalla sorgente.

Dovranno rispondere a tutte le norme previste relative:

- alla loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile;
- alle indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
- recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
- alla valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque naturali.

Caratteristiche organolettiche: L'acqua minerale naturale erogata quale bevanda deve essere :

- Inodore, insapore, incolore.
 - Non deve presentare aggiunta di minerali, anidride carbonica, nitriti, nitrati, pesticidi, idrocarburi, cianuri ed oli minerali, né presentare tracce di cloruri di polivinile ceduti inopportuna mente dal contenitore.
- Requisiti microbiologici:
 -  Microrganismi aerobi: inferiore a 10/ml (37°C) o 102/ml (22°C)
 - *Coliformi fecali* assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)
 - *Streptococcus faecalis* assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)
 - Spore di *Clostridium* solfitoreducitori assente in 50 ml (semina unica da 250 ml)
 - *Staphylococcus aureus* assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)
 - *Pseudomonas aeruginosa* assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)
 - L'acqua da tavola è preferibile sia del tipo oligominerale..
 - Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Caratteristiche merceologiche

- Provenire da stabilimenti registrati.
 1. Tipologie di fornitura richiesta:



- bottiglie in PET da 1,5 litro o da 2 litri .
- bottiglie in PET da cl. 50 (cestini freddi)

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

Le confezioni non devono essere tenute in depositi esposti al sole.

NOTA RELATIVA ALL'ACQUA DI PROVENIENZA DALLA RETE PUBBLICA AQP:

In riferimento all'utilizzo dell'acqua di provenienza AQP si rammenta che questo deve essere subordinato alla adeguata manutenzione delle reti idriche e delle eventuali vasche di raccolta oltre che del prescritto monitoraggio analitico ai parametri chimici e batteriologici.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Caratteristiche richieste:

- L'aspetto delle verdure e degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.
- Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, né unità fessurate più o meno profondamente, né unità parzialmente spezzate, né rotte, né eccessivamente molli, né unità o parte di esse decolorate o macchiate, né avvizzite.
- Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità tali da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.
- L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo, né altri difetti dovuti al trattamento subito.

I PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI richiesti sono:

CUORI DI CARCIOFO SURGELATI

Capolini di carciofo (*Cynara cardunculus L. subsp. scolymus Hegi*) sottoposti a tornitura manuale o meccanica, blanching e surgelazione.

Caratteristiche organolettiche:

- Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.
- Di colore verde - giallo chiaro.
- Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni.
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti.
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla



superficie.

- L'odore e il sapore il colore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.
- La consistenza soda e non fibrosa né il prodotto deve apparire spappolato.

Caratteristiche merceologiche

- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.
- Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli.

Caratteristiche organolettiche:

- Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi.
- Sono considerati difetti: fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- Presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Caratteristiche merceologiche

- Si richiedono fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto.
- Con "elevato grado di interezza" cioè almeno l'85% in peso del prodotto dev'essere costituito da unità sostanzialmente intere
- "poco fibrosi", cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.
- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PISELLI E PISELLINI FINI SURGELATI

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi.

Caratteristiche organolettiche

Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti: frammenti di piselli e pelli; piselli macchiati; piselli gialli.

Caratteristiche merceologiche

- Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi", i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto.
- Sono considerati e richiesti "ad elevato grado di interezza" i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.



- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

SPINACI, BIETOLE, CICORIA SURGELATI

Caratteristiche organolettiche

α) Il prodotto deve essere totalmente pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, di insetti e di loro frammenti.

- Il prodotto deve essere inoltre privo di difetti quali: macchie di colore contrastante col colore normale; porzioni scolorate; corpi estranei; taglio imperfetto; insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Caratteristiche merceologiche

- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PREPARATO PER MINISTRONE SURGELATO

Caratteristiche organolettiche

- Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, di insetti e di loro frammenti.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Caratteristiche merceologiche

- La composizione del minestrone deve riportare la percentuale di zucchine pari all' 11% quella di carote pari al 19%, tutti i tipi di legumi e le patate devono essere assenti.
- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Al fine di rispondere alle esigenze nutrizionali particolari dovranno essere forniti alimenti dietetici necessari per soddisfare le esigenze nutrizionali dei soggetti allergici, intolleranti (es. affetti da celiachia) così come definiti dal D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche ed integrazioni. Detti prodotti devono provenire da stabilimenti nazionali di produzione e/o di confezionamento preventivamente autorizzati dal Ministero della Salute ai sensi del Decreto Legislativo 27 gennaio



1992, n.111, che ha recepito la Direttiva 89/398/CEE sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare,.

ALIMENTI PRIVI DI GLUTINE

PASTA in formati diversi (spaghetti, fusilli, penne rigate, pipe, tubettini, pastina, ecc) in confezioni da 250/500 g, pane, pan grattato e farine senza glutine per impanare, ecc.

A garanzia dell'assenza di glutine o di contenuto inferiore a 20 ppm deve essere visibile sulla confezione di ogni prodotto, nel campo visivo della denominazione, il logo del Ministero della Salute di "prodotto senza glutine" o il marchio "spiga sbarrata" di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia, i prodotti, inoltre, devono essere pubblicati nel Registro Nazionale degli Alimenti del Ministero della Salute e/o nel Prontuario degli Alimenti redatto con cadenza annuale dall'Associazione Italiana Celiachia.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

Ortofrutta

La scelta del prodotto deve essere effettuata esclusivamente tra le verdure di stagione e di provenienza in ordine di scelta prioritaria : locale provinciale o regionale o regionale limitrofa, nazionale o comunitaria con l'eccezione delle banane. I prodotti devono:

- essere di stagione (fuori stagione è consentito l'uso di piselli, fagiolini, cuori di carciofo, spinaci, bietole e legumi surgelati);
- appartenere alla **categoria I^A** o **categoria extra**;
- essere interi e sani, senza lesioni e attacchi parassitari;
- essere puliti, ovvero privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori o sapori anomali.
- essere correttamente etichettati, riportando la categoria, il calibro (se previsto), l'origine e i trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto all' AGEA con i relativi registri e dichiarazione di spedizione.

E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Gli imballaggi devono essere: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo.

Le **verdure e gli ortaggi** da utilizzare sono i seguenti:

- **Aglio** Deve essere intero, ma sono ammesse leggere lacerazioni sulla parte esterna.

Non deve essere stato trattato con radiazioni ionizzanti. Varietà richieste: *Aglio bianco* o *Aglio rosa*.

- **Asparagi** Nelle varietà: **bianchi, verdi, violetti** o **violetti/verdi**.
- **Barbabietole rosse** Devono essere di qualità eccellente, sane, intere, senza tracce di appassimento, lesioni o alterazioni provocate da attacchi di parassiti o insetti; possono presentare dei minimi residui di terra alla consegna. Si richiede morfologia uniforme.
- **Basilico** Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee. Non deve presentare tracce di appassimento ed di attacchi parassitari. Aroma intenso e caratteristico.
- **Bietola** Devono presentare le seguenti caratteristiche: foglie sane ed intere; il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti od



altri animali; prive d'umidità esterna anormale; prive di odori e sapori anormali; sono ammesse tracce di terra alla consegna.

- **Carciofi** Devono presentare frutti sani ed interi, infiorescenze ben formate, resistenti, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione. Possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.
- **Carote** Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni né alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, né spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto, senza tagliare le radici. Sono ammesse una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe, una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche. Sono richieste carote lavate. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto, che deve tuttavia essere privo di odori e sapori anomali.
- **Cavoli, verze, rape, broccoli e cavolfiori** I cavoli e le verze devono presentarsi ben serrati; le infiorescenze dei cavolfiori devono essere ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.
- **Cicoria** Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Non devono presentare tracce, visibili o non, di fertilizzanti, né di antiparassitari (**catalogna**);
- **Cipolle** Devono essere intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili, devono essere prive di odori e sapori anomali. Sono consentite leggere lesioni superficiali purché non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti; varietà richieste: la dorata, la bianca, la rossa.
- **Fagiolini** I frutti devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri parassiti, devono essere privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce, visibili o non, di fertilizzanti né di antiparassitari.

Si richiedono fagiolini poco difettosi, cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, a elevato grado di interezza cioè almeno l'85% in peso del prodotto dev'essere costituito da unità sostanzialmente intere e poco fibrosi, cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

- **Finocchi** I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

- **Insalata verde.** Devono essere scelte le qualità più dolci quali la ***lattuga cappuccio e romana, indivia riccia, scarola, radicchio verde e rosso, canasta, witloof e iceberg***. L'insalata deve avere un solo grumolo ben formato. È ammesso, nelle varietà verdi, un difetto di colorazione tendente al rosso.



- **Melanzane** Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate, senza sviluppo eccessivo di semi e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite di calice e peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni solo se cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, purchè tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

- **Piselli** Forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà; peduncolati freschi e turgidi, senza lacerazioni di sorta e con almeno 5 semi; questi devono aver raggiunto almeno la metà del completo sviluppo. Nella scelta delle varietà coltivate, sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale come il **pisello nano di Zollino** o regionale, regionale limitrofa, nazionale.

- **Pomodori** Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, privi di odori e di sapori anomali, devono avere un aspetto fresco e gradevole. I pomodori di cat. "Extra" e I[^] devono essere omogenei per quanto riguarda maturità e colorazione, inoltre per i pomodori oblungi la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.

E' vietata l'apposizione di timbrature o etichette sui pomodori.

È tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

L'osservanza della scala di calibrazione è obbligatoria per i pomodori delle categorie "Extra" e I[^].

- **Prezzemolo** Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee. Non deve presentare tracce di appassimento e di attacchi parassitari. Essere esente da malattie su foglie e nervature principali.
- **Sedano** Forma regolare; esenti da malattie su foglie e nervature principali; nervature principali interne, non sfilacciate o schiacciate. Richiesto "sedano da coste" nella varietà **bianco**.
- **Spinaci** Devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10.

Nella scelta delle varietà coltivate, sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale o regionale o regionale limitrofa o nazionale.

- **Zucchine** Devono avere frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm.

È tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

- **Zucca** Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3÷4 cm dalla zona di attaccamento nelle sole zucche Violina ed Hokkaido.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto d'appoggio sul suolo, purchè sia una zona unica ed uniforme.

Sono richieste **varietà di selezione** tradizionale locale o regionale o regionale limitrofa o nazionale come :

la zucca barucca di Chioggia, verde scuro all'esterno, polpa arancione

la zucca barucca Marina, grigio verde all'esterno, polpa arancione

la zucca Violina o Romana, *la zucca Butternut*, *la zucca Hokkaido*.

- **Patate** Tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri animali, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate; non devono avere tracce visibili d'appassimento, né danni od alterazioni dovute al



gelo; devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica, che rende il prodotto adatto al pronto consumo; tuberi turgidi, privi d'umidità esterna anormale; possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo. Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via d'evoluzione, né con tracce di verde epicarpale (solanina), né con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, né abrasioni, né maculosità bruna della polpa. Le patate devono essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale. Non devono essere trattate con sostanze antigermogliative né con radiazioni. Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale come la **patata Siglinde di Galatina** o regionale o regionale limitrofa, nazionale o comunitaria : **patata rossa, bianca, gialla**. La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Confezionamento. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate.

FRUTTA

La frutta deve essere conforme alle vigenti disposizioni legislative in materia di residui chimici; non deve essere impoverita da tecniche di conservazione e trasformazione forzate. Su specifica richiesta dell'A.C. sarà possibile l'inserimento di frutta proveniente da coltivazioni in cui ci si avvale di tecniche di lotta integrata e/o agricoltura biologica e tale requisito dovrà essere opportunamente certificato.

Tutta la frutta deve avere un minimo contenuto di zuccheri, in particolare le mele devono raggiungere almeno 12° brix al rifrattometro e i kiwi 9,5° brix al rifrattometro. Tali valori saranno oggetto di controllo da parte dell'A.C. qualora pervengano reclami numericamente significativi e reiterati sul grado di maturazione della frutta.

Gli imballaggi devono essere: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo.

Nota: la frutta dovrà essere sbucciata e quindi fruibile a fine pasto come le altre pietanze e deve essere mantenuta una certa varietà nella scelta con almeno 3 tipi diversi di frutta nella settimana.

La **frutta** da utilizzare è la seguente:

- **Albicocche** Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.
- **Arance** Devono essere esenti da colorazione anormale e da inizio d'essiccamento; non devono essere molli né avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Cultivar richiesto: **tarocco, moro, sanguinello, ovale, thomson, washington navel**.

Contenuto minimo in succo

a. per varietà tipo **thomson** e **tarocco**: **30%**

b. per varietà tipo **washington navel**: **33%**

c. **altre varietà**: **35%**

- **Banane** I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore



giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

- **Ciliegie** Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale. Devono essere provviste di peduncolo.
- **Clementine** Senza semi.

Contenuto minimo in succo minimo: **33%**

- **Fragole** Sono vietate quelle transgeniche. I frutti devono essere interi, provvisti dei calice e del peduncolo, verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.
- **Kiwi** I frutti devono presentare buccia integra e punto d'inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. E' opportuno che il prodotto immesso in commercio abbia un grado rifrattometrico superiore a 9,5 gradi Brix.
- **Limoni** Sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo.

Contenuto minimo in succo:

a. limoni verdelli e primofiore: **20%**

b. altri limoni: **25%**

- **Mandarini** Acidità per mandarini, superiore a 5 g/litro, misurato in acido citrico.

Contenuto minimo in succo minimo: **33%**

- **Mele** Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Cultivar richiesto per le mele : **gala, golden delicious, red delicious, starking delicious, pink lady.**

- **Melone** I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.
- **Pere** Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Non devono essere grumose. Cultivar richiesto: **butirra, william, abate Fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio.**
- **Pesche** Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata, non devono superare un cm di lunghezza e 0,25 cm.² di superficie. Cultivar richieste: **royal glory, cardinal, springcrest.**
- **Prugne** Devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà.
- **Susine** Devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Cultivar richieste: **goccia d'oro, premier, santa rosa.**

- **Uva da tavola** I grappoli devono essere esenti da tracce, visibili o non, di muffe, fertilizzanti e antiparassitari e devono essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole). Nella scelta delle varietà, sono da preferire quelle di selezione Red globe, Regina o Uva Italia. Sono vietate le varietà transgeniche.

Caratteristiche di alcuni Alimenti di origine animale ai fini di pubbliche forniture per la ristorazione della popolazione scolastica.



PASTA SECCA ALL'UOVO

Caratteristiche Organolettiche La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione, non deve presentare corpi estranei, difetti come presenza di macchie bianche o nere, spezzatura o tagli, bollatura o bolle d'aria, indenni da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Rapporto uova/semola di grano duro 1 a 5.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

RAVIOLI/TORTELLINI SECCHI

Tipologia varia di pasta all'uovo con ripieno di verdure, ricotta, carne.

Caratteristiche Organolettiche

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge e comunque privi di additivi.; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

- La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 25% \pm 3%.
- L'umidità non deve essere superiore a 7% per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6% per gli altri.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

NOTE: l'utilizzo del presente alimento va valutato con la dovuta attenzione

RAVIOLI / TORTELLINI FRESCHI

Tipologia varia di pasta all'uovo con ripieno di verdure, ricotta, carne.

Caratteristiche Organolettiche

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione e comunque privo di additivi.

- La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 25% \pm 3%.
- L'acidità (carne) deve essere Acidità gradi SH <7% \pm 3%.
- L'acidità (altri ripieni) deve essere Acidità gradi SH <6% \pm 3%.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.



Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

BURRO

Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta.

Caratteristiche organolettiche

- Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Il prodotto deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.
- Il prodotto deve corrispondere alla seguente composizione:
-umidità non superiore al 16%,
-non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso a un 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.
- Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Caratteristiche merceologiche:

Monoporzioni da 8/10 gr.

Pani 250-500-1000 gr.

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

PANNA DA CUCINA UHT

Prodotto ottenuto da latte di vacca.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi di colore bianco leggermente giallo, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.
- Superficie o in sezione priva di agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Il prodotto deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.

Caratteristiche merceologiche:

- Tenore in grasso 20-25% \pm 3%.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.



Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO

Prodotto ottenuto da latte di vacca fresco.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Grasso > 3,2% ± 3%, pH <6% ± 3%; Acidità gradi SH <7% ± 3%

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO PASTORIZZATO

Prodotto ottenuto da latte di vacca fresco.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Grasso compreso fra 1,5 e 1,8%, pH <6% ± 3%; Acidità gradi SH <7% ± 3%.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE INTERO UHT

Prodotto ottenuto da latte di vacca sottoposto a processo UHT.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare odore, colore o sapore anomali e sedimenti.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Grasso > 3,2% ± 3%, pH <6 – 6,8 ± 3% Acidità gradi SH <7% ± 3%.
- Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.



- Provenire da stabilimenti riconosciuti.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT

Prodotto ottenuto da latte di vacca sottoposto a processo UHT.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Grasso compreso fra 1,5 e 1,8% \pm 3%, pH <6 – 6,8 \pm 3% Acidità gradi SH <7% \pm 3%
- Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

DESSERT

Creme pronte, crème caramel, mousse di frutta, budino (al cacao, alla vaniglia allo zabaione, etc.)

Caratteristiche organolettiche:

- Consistenza omogenea compatta, privo di grumi, formazione di liquido ed occhiature, non deve presentare odore, sapore o colori anomali e/o sgradevoli.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme e privo di additivi.
- Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, non devono contenere ingredienti non consentiti dalla legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti o registrati.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

YOGURT



Latte di vacca coagulato per effetto di uno speciale fermento caratteristico, anche zuccherato ed aromatizzato con frutta, cioccolato e simili.

Caratteristiche organolettiche:

- Consistenza liquida, cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato.
- Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole.
- pH da 3,5 a 4,2.
- Presenza di flora microbica prevista per il prodotto specifico.
- La consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione.
- Grasso deve essere superiore al 3,2% sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non maggiore all'1,5 per lo yogurt magro.
- La frutta deve essere di buona qualità, priva di difetti, odori e sapori anomali e può essere presentata in pezzi, o in alternativa sottoforma di purea nel tipo "vellutato".
- Il prodotto non deve presentare rigonfiamenti e protuberanze derivanti dalla presenza di gas.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni in appositi contenitori a perdere e devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

MOZZARELLA / FIORDILATTE

Formaggio fresco a pasta filata prodotto a partire da latte vaccino crudo o pastorizzato.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare odore, sapore o colori anomali dovuti ad inacidimento o altro e/o sgradevoli.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- La superficie deve essere liscia e lucente, ma anche leggermente rugosa, non deve mai essere mai viscida di colore bianco porcellanato.
- I singoli pezzi devono essere interi e compatti.
- Grasso minimo deve essere il 20% sulla S.S.; umidità inferiore a 60% \pm 3%.
- Assenza di conservanti.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.



Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

SCAMORZA

Formaggio fresco a pasta filata, semicruda, prodotto a partire da latte vaccino crudo o pastorizzato.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare odore, sapore o colori anomali dovuti ad inacidimento o altro e/o sgradevoli.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- La superficie rugosa, non deve mai essere mai viscida, di colore bianco porcellanato.
- I singoli pezzi devono essere interi e compatti.
- Grasso minimo deve essere il 25% sulla S.S.; umidità 45% \pm 3%.
- Assenza di conservanti.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: se in confezioni originali, queste devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

CRESCENZA

Formaggio a consistenza morbida, prodotto a partire da latte vaccino crudo.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupulare sulla superficie di taglio, quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.
- Grasso minimo non deve essere $> 50\% \pm 3\%$, umidità $< 59\% \pm 3\%$.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

CACIOTTA

Formaggio tenero in forma schiacciata e rotondeggiante, prodotto da latte vaccino e/o ovino.



Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- La consistenza deve essere sostenuta, resistente alla pressione; al taglio deve presentarsi asciutta e di colore bianco, e mantenere, dopo il taglio la forma speculare.
- La crosta, di spessore $\leq 1\text{mm}$, dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto.
- Grasso $>44\%_{\pm 3\%}$, l'umidità deve essere se di latte misto $<41\%_{\pm 3\%}$, se di latte vaccino $<43\%_{\pm 3\%}$, se di latte di pecora $<33\%_{\pm 3\%}$.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: il prodotto può essere fornito in confezione originale intatta e sigillata.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA O SPALMABILI

Formaggio di latte di vacca intero con caglio e fermenti lattici, con maturazione da pochi giorni ad 1 mese.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti ad inacidimento o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Grasso $>50\%_{\pm 3\%}$.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

FORMAGGINI

Formaggio molle di latte di vacca intero, spalmabile, con maturazione da pochi giorni ad 1 mese.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti ad inacidimento o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- A contatto con liquidi caldi devono fondere fino a sciogliersi completamente.
- Grasso secco $>50\%_{\pm 3\%}$.
- Coloranti artificiali assenti; polifosfati assenti.



Caratteristiche merceologiche:

- Grado rifrattometrico a 35° compreso fra 44 e 48%.
- reazione *Villavecchia*: negativa.
- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali da 20-25 gr devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

NOTE: l'utilizzo del presente alimento va valutato con la dovuta attenzione

FONTINA

Denominazione *Fontina* riservata al prodotto come da normativa specifica.

Formaggio grasso, a pasta semicotta, ottenuto utilizzando il latte di vacca intero, di una sola mungitura. Presenta un'acidità naturale di fermentazione.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Forma cilindrica a scalzo basso, leggermente concavo con facce piane o semipiane.
- La crosta deve essere compatta, sottile, dello spessore di circa 2mm.
- La pasta deve essere elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino, fondente in bocca, sapore dolce caratteristico.
- Grasso >50%_{±3%} in rapporto alla sostanza secca.
- Il periodo di maturazione medio deve essere di 3 mesi.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali da 8-18 Kg devono pervenire intatte.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

GIUNCATA

Prodotto alimentare ottenuto da latte di vacca o ovi-caprino, lavorato a 32/38°C.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Forma cilindrica o fusiforme, colore bianco.
- Privo di crosta, di consistenza compatta.



- Formaggio non salato.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

RICOTTA

Prodotto alimentare ottenuto dalla ricottura del siero di latte di pecora o di vacca, residuo dalla produzione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido o altro acidificante.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare colore, odore, sapore anomali.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Umidità < 72 \pm 3%.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

GRANA PADANO

Formaggio a Denominazione d'Origine.

La tecnologia di produzione del *Grana Padano* DOP prevede l'impiego di colture lattiche (siero innesto) per la produzione e maturazione del formaggio e **lisozima** (proteina d'uovo per taluni versi limitante ai fini nutrizionali) per il contenimento di difetti microbici e soprattutto del gonfiore tardivo.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause, difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro, difetti esterni tipo marcescenze o altro
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Grasso minimo > 32 \pm 3% sulla sostanza secca; umidità 30 \pm 5%.
- Non deve contenere formaldeide residua.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Deve avere stagionatura almeno di un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.



- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: eventuale imballaggio per forma intera o confezioni sottovuoto originali da ½ forma o da ¼ di forma, o frazione ulteriore.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

NOTE: il formaggio va grattugiato al momento dell'uso

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Caratteristiche organolettiche:

- Non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Deve avere umidità < 31 ±3%

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Deve avere stagionatura almeno di 24 mesi in ragione alla ridotta presenza di lattosio.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: : eventuale imballaggio per forma intera o confezioni sottovuoto originali da ½ forma o da ¼ di forma, o frazione ulteriore.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

NOTE: il formaggio grattugiato al momento dell'uso

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Prodotto ricavato dalla coscia di suino

Caratteristiche organolettiche:

- Non deve essere un prodotto "ricostruito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili e riconoscibili i fasci muscolari.
- All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.
- La fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e/o grasso interstiziale.
- La superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole.
- Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso.
- Può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta.
- La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.
- L'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo.
- Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchettatura, alveolatura o altri difetti.
- Deve avere lipidi totali: pari al 15 %±3%; umidità pari al 62-66%.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:



- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato sia intero che in tranci.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

PROSCIUTTO CRUDO

Prodotto ottenuto usando coscia di suino nazionale di ottima qualità con una stagionatura minima di 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

- Deve avere masse muscolari di colore rosso - rosato o rosso al taglio, inframmezzate (in scarsa misura) dal bianco puro delle parti grasse.
- La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.
- Deve essere esente da difetti e alterazioni dovuti ad una scorretta maturazione.
- Deve avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici.
- E' ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina.
- La componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve avere colore giallo e odore e/o sapore di rancido.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore a 12 mesi, con un peso compreso tra 7-9 kg. Tali parametri possono essere differenti se previsti da disciplinari specifici.
- Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalle leggi di tutela della denominazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: involucro, se previsto, può essere plastico o di carta alluminata.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

BRESAOLA

Prodotto ottenuto utilizzando da carne di bovino (fesa, punta d'anca, sottofesa, megatello e sott'osso), di ottima qualità, con una stagionatura minima compresa fra 4 e 8 settimane.

Caratteristiche organolettiche:

- Consistenza soda ed elastica.
- Aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure.
- Colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa-
- Profumo delicato e leggermente aromatico-
- Gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido.
- Umidità sul t. q. $\leq 65\%$.



- Grasso \leq 5%.
- Ceneri \geq 4%.
- Cloruro di sodio \leq 5%.
- Proteine \geq 30%.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Forma vagamente cilindrica o per esigenze specifiche, a forma di mattonella per pressatura.
- Per la bresaola della Valtellina è previsto un peso in Kg. compreso tra 0,800 e 3,500 in relazione al taglio di carne utilizzato.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: involucro plastico o carta alluminata.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

PESCE INTERO EVISCERATO CONGELATO / SURGELATO:

Terminologia:

Pesce congelato: prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione che consente il raggiungimento di una temperatura minima di almeno -18°C a cuore del prodotto, previa stabilizzazione termica.

Pesce surgelato: prodotti della pesca sottoposti ad un processo speciale di congelazione che permettere di superare con la rapidità necessaria la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C e commercializzati come tali.

Glassatura: strato di ghiaccio applicato su pesci congelati o surgelati tramite nebulizzazione o immersione in acqua. Lo scopo è di proteggere i pesci durante le fasi di stoccaggio e di vendita, per evitare i danni da urti, disidratazione e imbrunimento del colore, oppure contaminazioni accidentali; deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Detto strato di ghiaccio, tuttavia, **augmenta il peso del pesce fino al 40 per cento**, ma viene considerato «tara». Non esiste al momento una norma che indichi la percentuale massima ammessa di glassatura, che quindi può variare in funzione delle esigenze tecnologiche e delle caratteristiche del prodotto. Pertanto deve essere oggetto di esplicitazione da parte del committente al momento del bando.

Requisiti qualitativi:

- Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
- La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.
- La forma deve essere quella tipica della specie.
- L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di $15/20^{\circ}\text{C}$.
- La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.



- I pesci eviscerati non devono presentare: bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane e/o pareti addominali, attacchi parassitari.
- Non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.
- Non deve contenere altri ingredienti.
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'ideale protezione del prodotto

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

FILETTI DI PESCE SURGELATO / CONGELATO:

Terminologia:

Pesce congelato: prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione che consente il raggiungimento di una temperatura minima di almeno -18°C a cuore del prodotto, previa stabilizzazione termica.

Pesce surgelato: prodotti della pesca sottoposti ad un processo speciale di congelazione che permettere di superare con la rapidità necessaria la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C e commercializzati come tali.

Glassatura: strato di ghiaccio applicato su pesci congelati o surgelati tramite nebulizzazione o immersione in acqua. Lo scopo è di proteggere i pesci durante le fasi di stoccaggio e di vendita, per evitare i danni da urti, disidratazione e imbrunimento del colore, oppure contaminazioni accidentali, deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Detto strato di ghiaccio, tuttavia, aumenta il peso del pesce fino al 40 per cento, ma viene considerato «tara». Non esiste al momento una norma che indichi la percentuale massima ammessa di glassatura, che quindi può variare in funzione delle esigenze tecnologiche e delle caratteristiche del prodotto. Pertanto deve essere oggetto di esplicitazione da parte del committente al momento del bando.

Requisiti qualitativi:

- I filetti di pesce devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
- La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
- La forma, ove possibile, deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.



- I filetti non devono presentare: bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne; pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane e/o pareti addominali, attacchi parassitari, non devono presentare spine.
- Non devono essere presenti odore, sapore o colori anomali e/o sgradevoli.
- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'ideale protezione del prodotto

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

TRINCI DI PESCE SURGELATO / CONGELATO:

Terminologia: come sopra per **FILETTI**

Requisiti qualitativi: come sopra per **FILETTI**

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'ideale protezione del prodotto

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PESCE FRESCO

Prodotti ittici diversi da quelli sottoposti a processo di congelamento o surgelazione e conservati alla temperatura del ghiaccio fondente.

Requisiti qualitativi e caratteristiche differenziali

	PESCE FRESCO	PESCE AVARIATO
ODORE	Tenue, gradito. Nei pesci di mare ricorda l'alga marina; in alcuni pesci di acqua dolce il fango o le erbe acquatiche	Sgradevole, acre, acido, ammoniacale, putrido



ASPETTO GENERALE	Brillante con splendore metallico e riflessi iridescenti	Smorto, senza splendore né riflessi
CORPO	Rigido, arcuato	Flaccido, molle
CONSISTENZA	Soda e nel contempo elastica	Molle; alla pressione si lasciano impronte
SECREZIONI	Mancano	Presenti e viscide
SQUAME	Fortemente aderenti	Sollevate, si staccano facilmente
PELLE	Unita, tesa, ben colorata	Grinzosa, lacerabile, scoloita
OCCHIO	Chiaro, vivace, lucente, brillante, convesso, trasparente, privo di macchie nell'iride	Smorto, vitreo, opalino, opaco, concavo, infossato nell'orbita, con macchie nell'iride
OPERCOLO (SE PRESENTE)	Aderente, privo di macchie	Leggermente sollevato, con macchie rosso-brune specialmente sulla faccia interna
BRANCHE	Umide, rosee o rosso sangue	Secche, grigiastre o plumbee
ADDOME	Forma normale, senza macchie	Flaccido, deformato, spesso gonfio, con macchie o strisce turchine, verdastre o nerastre
ANO	Ermeticamente chiuso	Beante, spesso prominente
VISCERI	Lisci, puliti, brillanti, madreperlacei; peritoneo aderente	Rammolliti, macerati o gonfi, di colore rosso; peritoneo fragile
COSTOLE E COLONNA VERTEBRALE	Aderenti e facenti corpo con la parete toracica e i muscoli dorsali	Sollevate, facilmente distaccabili, senza asportazione di lembi muscolari
CARNI	Solide, bianche o rosse con riflessi madreperlacei	Friabili; muscolo con orlo giallastro o azzurrognolo

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Imballaggio: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: con requisiti qualitativi relativi al pesce fresco come sopra esplicitati.

ELENCO DI SPECIE ITTICHE USUALMENTE UTILIZZATE NELLA REFEZIONE SCOLASTICA:



2. **NASELLO O MERLUZZO**
3. **ALTRE SPECIE DI MERLUZZO**
4. **SOGLIOLA**
5. **PLATESSA**
6. **CODA DI ROSPO**
7. **PALOMBO**
8. **ZORBA**
9. **ROMBO**
10. **CERNIA**
11. **TONNO FRESCO**
12. **SALMONE FRESCO**
13. **PASSERA DI MARE**
14. **PESCE SPADA**
15. **CEFALOPODI (SEPIA CALAMARI TOTANI POLPO)**

1 MERLUZZO O NASELLO: *Merluccius merluccius*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Merlucciidae

Diffusione: Mediterraneo- Atlantico orientale

Carni pregiate, bianche, tenere e magre.

100 gr. di sostanza edibile contengono. 18 gr di proteine

2,2 gr di grassi

92 Kcal.

Note: molto raro il reperimento sul mercato!

2. Altre specie di MERLUZZO

a) MERLUZZO ATLANTICO: *Merluccius hubbsj*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Merlucciidae

Diffusione: Atlantico occidentale

Carni bianche, di qualità inferiore a quelle delle specie congeneri;

100 gr di sostanza edibile contengono: 18,2 di proteine

0,72 gr di grassi

b) MERLUZZO AUSTRALE: *Merluccius australis o polylepis*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Merlucciidae

Diffusione: Atlantico occidentale e Pacifico orientale.

Carni bianche, di qualità inferiore a quelle del *Merluccius Merluccius*

100 gr di sostanza edibile contengono: 18,2 di proteine

0,72 gr di grassi.



c) MERLUZZO DEL PACIFICO: *Merluzzo gayi*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Merlucciidae

Diffusione: Pacifico orientale

Carni bianche, alquanto molli di qualità inferiore a quelle del *Merluccius merluccius*

100 gr di sostanza edibile contengono: 16,6gr di proteine

1,6 gr di grassi

81 Kcal

d) MERLUZZO ATLANTICO: *Merluccius polli*

ORDINE Gadiformi

FAMIGLIA Merlucciidae

Diffusione: Atlantico orientale

Carni bianche, più molli e di qualità molto inferiore rispetto a quelle del *Merluccius merluccius*.

e) MERLUZZO SUDAFRICANO: *Merluccius capensis*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Merlucciidae

Diffusione: Atlantico Orientale, Oceano Indiano

Carni bianche, tenere e magre, di buon pregio, ma facilmente deperibili

100 gr di sostanza edibile contengono: 18,3gr di proteine

1,2 gr di grassi

84 Kcal

f) MERLUZZO NORDICO: *Gadus Morhua morhua*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Gadidae

Diffusione: Atlantico Settentrionale

Carni bianche, tenere molto apprezzate, pregiate

100 gr di sostanza edibile contengono: 18,3 gr di proteine

0,7 gr di grassi

80 Kcal

g) MERLUZZO NORDICO: *Gadus macrocephalus*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Gadidae

Diffusione: Pacifico Orientale

Carni alquanto simili al *Gadus morhua*

100 gr di sostanza edibile contengono: 17,9gr di proteine

0,6 gr di grassi

77 Kcal

Note: si esclude il Merluzzo d'Alaska o Pollack d'Alaska per la scarsa consistenza delle carni, utilizzato prevalentemente dall'industria per la preparazione dei surimi



3. SOGLIOLA:

a) Sogliola mediterranea: *Solea vulgaris*

ORDINE Pleuronectiformes

FAMIGLIA Soleidae

Diffusione: Mediterraneo

Carni bianco- rosate squisite e delicate; tra le più pregiate:

100 gr di sostanza edibile contengono: 18 gr di proteine

1,8 gr di grassi

89 Kcal

b) Sogliola atlantica: *Solea senegalensis*

ORDINE Pleuronectiformes

FAMIGLIA Soleidae

Diffusione: Mediterraneo

Carni bianche, ottime, qualitativamente quasi sovrapponibili alla precedente

4. PLATESSA: *Pleuronectes platessa*

ORDINE Pleuronectiformes

FAMIGLIA Pleuronectidae

Diffusione: Mediterraneo

Carni di colore bianco, lattiginoso, delicate, molto apprezzate, ma comunque qualitativamente molto inferiori a quella di Solea Vulgaris

100 gr di sostanza edibile contengono: 16,7 gr di proteine

1,4 gr di grassi

79 Kcal

5. RANA PESCATRICE: *Lophius budegassa e Lophius piscatorius*

ORDINE Lophiiformes

FAMIGLIA Lophiidae

Diffusione: Mediterraneo

Carni pregiatissime bianche, prive di spine con lieve gusto di carne di crostaceo

100 gr di sostanza edibile contengono: 15,7 gr di proteine

0,4 gr di grassi

66 Kca

6. PALOMBO:

Tra le varie specie: ***Mustelus musteulus***

ORDINE Squaliformes

FAMIGLIA Triakidae

Diffusione: Mediterraneo , Atlantico orientale

Carni buone, gustose

100 gr di sostanza edibile contengono: 24 gr di proteine

0,3 gr di grassi

99 Kca



Note: l'utilizzo degli Squaliformes, specie carnivore, è da valutare con attenzione in quanto è possibile riscontrare elevati contenuti di mercurio (Metilmercurio) in conseguenza del fenomeno dell'accumulo.

7. ZORBA: Phycis phycis

ORDINE Gadiformes

FAMIGLIA Gadide

Diffusione: Mediterraneo e Atlantico Orientale

Carni poco pregiate piuttosto molli ed insipide, di scarso valore commerciale

8. ROMBO Psetta maxima – Scophtalmus rhombus

ORDINE Pleuronectiformes

FAMIGLIA Scophtalmidae

Diffusione: Mediterraneo , Atlantico orientale

Carni bianche, sode, pregiate (principalmente la psetta)

100 gr di sostanza edibile contengono: 17 gr di proteine

2,7 gr di grassi

95 Kcal

9. CERNIA

ORDINE Perciformes

FAMIGLIA Serrani

tra quelle di maggiore valore commerciale:

GUAZA: Epinephelus marginatus

DOTTO: Polyprion america

Epinephelus caninus

Epinephelus marginatus

Diffusione: Mediterraneo

Carni di gran pregio bianche, gustose

100 gr di sostanza edibile contengono: 18,4 gr di proteine

0,5 gr di grassi

78 Kcal

Note : sul mercato sono reperibili altre specie di cernia, di varia provenienza, ma di solito meno pregiate

10. TONNO fresco : Thunnus thynnus (tonno rosso)

ORDINE Perciformes

FAMIGLIA Scombridae

Diffusione: Mediterraneo

Carni di colore rosso bruno **ricche di grasso**

100 gr di sostanza edibile contengono: 23,3 gr di proteine

4,9 gr di grassi

137 Kcal



Note:

Sul mercato sono reperibili altre specie di tonno, di varia provenienza ma di solito meno pregiate.

In talune specie è possibile riscontrare, in conseguenza del fenomeno dell'accumulo, elevati contenuti di mercurio.

11. SALMONE: *Oncorhynchus gorbuscha* (salmone rosa)

ORDINE Clupeiformes

FAMIGLIA Salmonidae

Tra le varie specie:

Salmone rosa

Carni di colore rosa, di ottima qualità meno gustose di quelle degli altri

100 gr di sostanza edibile contengono: 19,9 gr di proteine

3,5 gr di grassi

111 Kcal

Note: sul mercato sono reperibili svariate altre specie di salmone, di varia provenienza, di pregio anche superiore.

12. PASSERA: *Plathichthys fleus fleus*

ORDINE Pleuronectiformes

FAMIGLIA Pleuronectidae

Diffusione: Mediterraneo

Carni di delicate, di buona qualità meno gustose di quelle della platessa

100 gr di sostanza edibile contengono: 16,4 gr di proteine

1,8 gr di grassi

82 Kcal

13. PESCE SPADA: *Xiphias gladius*

ORDINE Perciformes

FAMIGLIA Xiphiidae

Diffusione: Mediterraneo

Carni di colore bianco rosee, magre, delicate, molto apprezzare

100 gr di sostanza edibile contengono: 18 gr di proteine

4 gr di grassi

109 Kcal

Note: specie carnivora è possibile riscontrare, in conseguenza del fenomeno dell'accumulo, elevati contenuti di mercurio.

14. CEFALOPODI

Requisiti qualitativi:

Il prodotto ittico deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto relative allo stato di buona freschezza.

I cefalopodi puliti congelati o surgelati devono avere le seguenti caratteristiche:

- La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.



- La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- La carne deve presentare a temperatura ambiente odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda.
- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Non deve presentare odore, sapore o colori anomali e/o sgradevoli.
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna per i cefalopodi puliti congelati o surgelati: 70% o superiore.

a) **SEPIE**

specie presenti nei nostri mercati

ai) Seppietta: *Sepia elegans*:

ORDINE Sepioidea

FAMIGLIA Sepiidae

Diffusione: specie comune Mediterraneo-

Carni apprezzate

aii) Seppia: *Sepia officinalis*:

ORDINE Sepioidea

FAMIGLIA Sepiidae

Diffusione: specie comune nel Mediterraneo-

Carni tenere, molto apprezzate, di più le carni dei soggetti più piccoli

aiii) Seppia pizzuta: *Sepia orbignyana*.

ORDINE Sepioidea

FAMIGLIA Sepiidae

Diffusione: specie comune nel Mediterraneo

Carni tenere, apprezzate

b) CALAMARI

bi) *Logigo forbesi*

ORDINE Teuthoidea

FAMIGLIA Loliginidae



Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale
Carni buone assai apprezzate

bii) *Loligo vulgaris*

ORDINE teuthoidea

FAMIGLIA Histioteuthidae

Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale

Carni di ottima qualità assai apprezzate

biii) *Loligo gahi*

ORDINE teuthoidea

FAMIGLIA Histioteuthidae

Diffusione: Pacifico orientale e Atlantico occidentale

Carni di buona qualità assai apprezzate

c) TOTANI:

ci) *Illex coindetti*

ORDINE teuthoidea

FAMIGLIA Ommastrephidae

Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale-

Carni buone, meno apprezzate di quelle dei calamari

cii) *Todarodex sagittatus*

ORDINE teuthoidea

FAMIGLIA Ommastrephidae

Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale

Carni buone, meno apprezzate di quelle dei calamari

ciii) *Todaropsis eblanae* (totano volatore)

ORDINE teuthoidea

FAMIGLIA Ommastrephidae

Diffusione: Mediterraneo,

Carni buone, apprezzate

d) POLPO

***Octopus vulgaris* (polpo)**

ORDINE Octopoda

FAMIGLIA Octopodidae

Diffusione: Cosmopolita, specie comune nel Mediterraneo

Carni buone, molto apprezzate specie quelle dei soggetti di piccola taglia

BASTONCINI DI PESCE O SIMILARI

Preparati a base di pesce con una percentuale più alta di carboidrati e di grassi rispetto al pesce fresco, in quanto, prodotto industriale, che viene prima impanato con pangrattato, farina di



grano o fecola di patate e aromi, e poi fritto con oli vegetali, spesso neppure specificamente indicati fra gli ingredienti.

Il caratteristico colore brillante della panatura è dovuto alla presenza di aromi come la paprica e la curcuma, mentre la sua alta appetibilità è data, oltre che all'olio usato per friggere, anche dall'alto contenuto di sale che viene sì riportato nella lista degli ingredienti, ma spesso non adeguatamente evidenziato nella tabella nutrizionale della confezione. Analogamente, si indica solo "*filetto di merluzzo*" senza specificarne la specie.

Rarissimo il reperimento del merluzzo della pregiata specie *Merluccius Merluccius* del Mar Mediterraneo, ma quasi sempre un tipo di merluzzo proveniente dal Pacifico o dall'Atlantico, il meno pregiato, come sopra detto, *Merluzzo d'Alaska* o *Pollack d'Alaska*.

I bastoncini di pesce quindi risultano più ricchi di carboidrati che di proteine; troppo ricchi di grassi anche quando vengano cotti al forno, perché sono comunque pre - fritti; troppo calorici rispetto a un filetto di pesce fresco o surgelato, troppo ricchi di sale, poveri di acidi grassi Omega 3, per esempio, rispetto al salmone.

TONNO IN OLIO D'OLIVA E AL NATURALE

Caratteristiche organolettiche:

- Tonno di prima scelta, poco salato, gusto delicato, consistenza soda, ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, colore omogeneo, esente da ossidazioni o decolorazioni e rosa nel suo interno, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (spine, pelle, squame e grumi di sangue) e di acqua.
- l'olio di governo deve essere olio di oliva o di semi monocoltura, limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità.
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione. Confezioni originali in scatole di banda stagnata o barattoli di vetro di peso variabile in relazione all'uso.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

Note: *specie carnivora è possibile riscontrare, in conseguenza del fenomeno dell'accumulo, elevati contenuti di mercurio*

UOVA FRESCHE

Caratteristiche organolettiche:

- guscio e cuticola: normali, intatti, privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci.
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- tuorlo: visibile alla speratura come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione dello stesso, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- germe : sviluppo impercettibile.
- esente da odori anomali.



- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine qualsiasi natura.
- Altezza camera d'aria Cat. Extra mm $<4\pm 3$; Cat. A mm $<6\pm 3$.
- pH albume 9 -9,7.
- pH tuorlo 5.8 – 6.2.

Caratteristiche merceologiche:

- Uova di produzione nazionale.
- Appartenenti alla categoria "Extra" o "A".
- Peso da 53 a 63 g (M – Medie) o altro peso * in relazione alle esigenze specifiche.
- Uova da galline allevate *in gabbia* o in alternativa allevate *a terra*.
- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento:

confezionamento in imballaggi specificamente previsti per le uova, piccoli o grandi in relazione al quantitativo di uova necessario all'uso, in cartone o materiale plastico.

L'imballaggio recherà l'etichetta leggibile ed in particolare:

1. Nome ragione sociale ed indirizzo e numero distintivo del centro imballaggio ed ogni altra indicazione utile all'identificazione del medesimo.
2. Categoria di qualità e di peso *.
3. Data imballaggio.
4. Modalità di conservazione.

Ciascun uovo deve riportare la stampigliatura prevista per legge.

Shelf life alla consegna: la data del confezionamento non dovrà essere antecedente agli otto giorni rispetto alla data di consegna.

*In base alla nuova classificazione Europea avremo:

XL Grandissime : Uova da 73 g e oltre.

L Grandi : Uova da 63 g a 73 g.

M Medie : Uova da 53 g a 63 g.

S Piccole : Uova di peso inferiore a 53 g.

UOVA INTERE PASTORIZZATE

Uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate

Caratteristiche organolettiche:

- devono essere esenti da impurità, da residui di guscio o membrane interne, o da corpi estranei.
- il prodotto non deve presentare odore colore o sapore anomali, ma odore e sapore tipici delle uova fresche.
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi, o separazione tra albume e tuorlo, non eccessivamente schiumoso.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- pH $> 7\pm 3$.

Caratteristiche merceologiche:

- Le uova non devono essere state pulite con procedimento né umido, né con un procedimento a secco.



- il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti, essere preparato conformemente alle prescrizioni di legge.
- il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti dalle norme in materia.
- deve essere garantita l'assenza di salmonella
- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: confezioni originali in tetrabrik o equivalenti da conservare ad una temperatura di +4 °C.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

MIELE

Caratteristiche organolettiche:

- Miele di fiori o miele di nettare prodotto dalle api dal nettare delle piante, può essere di produzione nazionale o comunitaria.
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- non deve contenere muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia, o materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione.
- esente da processi di fermentazione o effervescenze.
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivati.
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente.
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che ne rendano impossibile la determinazione dell'origine.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche merceologiche:

- Denominato in relazione alla provenienza. Se sottoposto miscelazione deve essere commercializzato con la denominazione di " miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria.
- Identificato con indicazioni riferite all'origine floreale o vegetale, o in carenza come *millefiori*.

Confezionamento: confezioni mono o multi porzione devono garantire un'idonea protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

CARNI

CARNI REFRIGERATE

CARNE BOVINA

Condizioni generali: devono provenire da animali delle specie previste macellati presso stabilimenti riconosciuti, di produzione nazionale o comunitaria ed essere ottenute da soggetti in ottime



condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione, e appartenenti, indipendentemente dal sesso, alle seguenti categorie:

- β) **vitello**: animali macellati intorno, ma non oltre, gli otto mesi i età, in etichetta delle referenze per tracciabilità di legge con sigla **"V"**;
- χ) **vitellone** animali macellati in età compresa fra gli otto ed i dodici mesi, in etichetta delle referenze per tracciabilità di legge con sigla **"Z"**;
- δ) **bovino adulto** animali macellati in età superiore ai dodici, in etichetta delle referenze per tracciabilità di legge, con sigla **"Adulto"**. A tutela del giovane consumatore, per evitare l'indiscriminato utilizzo di carni di animali a fine carriera, nel Capitolato d'Appalto è preferibile che l'età dell'animale sia compresa fra dodici e diciotto mesi sia per il maschio che per la femmina e che in questo caso la stessa non abbia partorito e che non sia gravida (*c.d. Scottona*).

In ogni caso è necessario per evitare contenziosi che nel Capitolato d'Appalto si esplicitino anche i parametri d'età prescelti.

Caratteristiche organolettiche generali:

- tagli porzionati, **non macinati**, con taglio formalmente definito (girello, fesa, noce, sottofesa).
- odore tipico del prodotto fresco; assenza di odori o sapori strani, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli.
- se sottovuoto, il liquido presente nelle confezioni non deve superare il 2% del peso netto del prodotto. Se in sottovuoto, il colore virerà a quello *sui generis* della categoria entro 30 – 60 minuti dall'apertura della confezione.
- Caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

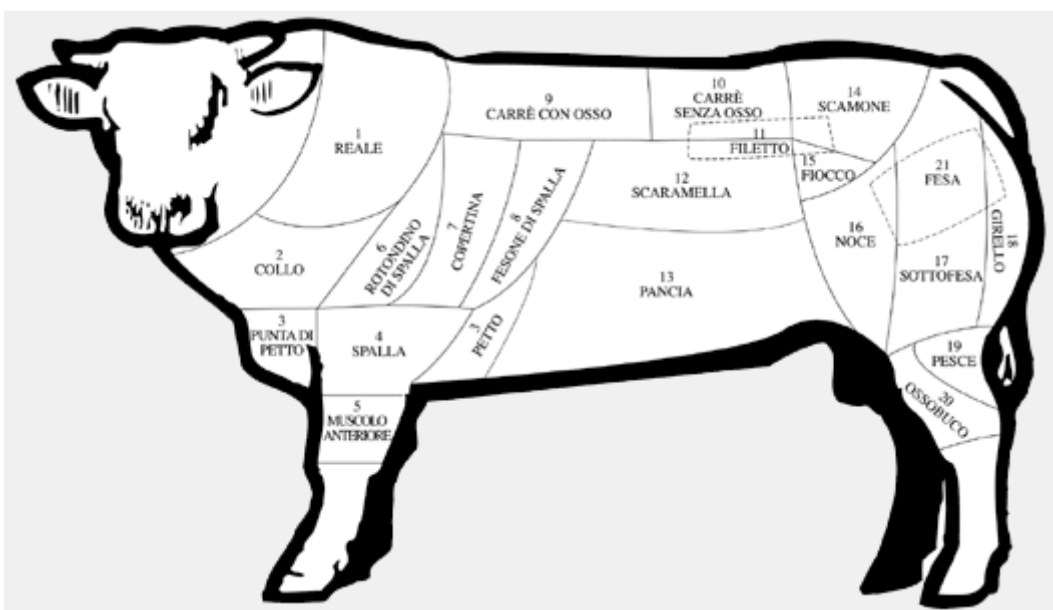
Caratteristiche merceologiche:

- I tagli devono provenire da stabilimenti riconosciuti.

Confezionamento: esposto, imballaggio primario sottovuoto o atmosfera condizionata.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.



Caratteristiche organolettiche di categoria:



VITELLO

- Il vitello e' allevato con latte, naturale o artificiale .
- proviene da animali che non superano i 300 Kg. di peso e che siano stati macellati intorno, ma non oltre, gli otto mesi i età.
- La carne è di colore bianco – rosata, tenera, a grano fine con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.
- Ha maggiore contenuto in acqua e minore in grassi rispetto al vitellone.

VITELLONE

- Il vitellone viene macellato ad una età compresa tra gli 8 e i 12 mesi.
- Le carni sono tenere e con un ottimo valore nutritivo. Sono considerate carni pregiate per l'ottimo rapporto tenerezza - qualità nutrizionale - gusto.
- La carne si presenta di colore rosso brillante (contiene meno acqua), è poco grassa ed ha una digeribilità maggiore di quella del vitello.

BOVINO ADULTO

- Il bovino adulto viene abbattuto dopo i 12 mesi di età, ha una carne rossa, pregiata, saporita e più ricca in proteine rispetto a quella del vitello e del vitellone.
- Il miglior rapporto gusto - qualità – tenerezza viene offerto dalle carni provenienti dagli animali macellati fino al 18° mese di vita, età che consente l'esclusione degli animali a fine carriera (vacca, tori, etc). Esse presentano grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta seppur tenera e palatabile.
- Tra le sottocategorie del bovino adulto ritroviamo la **scottona**, giovane femmina di bovino che non è mai stata gravida e di età non superiore a 15 - 16 mesi. Due caratteristiche essenziali per garantire uno sviluppo muscolare ideale e una tenerezza eccellente. La carne della **scottona** si riconosce dalle piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare, chiamate in gergo mazzature. Durante la cottura, le mazzature si sciolgono e conferiscono alla carne un gusto delizioso e la proverbiale morbidezza.

In ogni caso nel Capitolato d'Appalto occorre si esplicitino i parametri dell'età prescelti.

La scelta delle carni da somministrare deve tener conto della composizione nutrizionale e della tenerezza.

Pertanto sono da prediligere i tagli del quarto posteriore tra cui:

INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile

VITELLO

Fesa

Acqua(g) 76,9; Proteine (g) 20,7; lipidi(g) 2,7; energia (kcal) 107; energia (kj) 443; sodio (mg) 57; potassio (mg) 396; Ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48, fosforo (mg) 195

Girello

Acqua(g) 76,9; Proteine (g) 20,7; lipidi(g) 2,7; energia (kcal) 107; energia (kj) 443; sodio (mg) 57; potassio (mg) 396; Ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48, fosforo (mg) 195



Noce

Acqua (g) 77; proteine (g) 20.4 ; lipidi (g) 2,1; energia (kcal)100; energia (kJ)420; sodio (mg) 57; potassio (mg)396 ; ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48 ; fosforo (mg)195

Filetto

Acqua(g) 76,9; proteine (g) 20.7; lipidi(g) 2,7; colesterolo (mg) 71;energia (kcal) 107; energia (KJ) 448; sodio (mg) 89; potassio (mg) 360; Ferro (mg) 1,2; calcio (mg) 14, fosforo (mg) 214

Scamone

Acqua(g) 76,9; Proteine (g) 20,7; lipidi(g) 2,7; energia (kcal) 107; energia (kj) 443; sodio (mg) 57; potassio (mg) 396; Ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48, fosforo (mg) 195

BOVINO ADULTO / VITELLONE

Fesa

Acqua(g) 72%; Proteine (g) 21,8; lipidi(g) 1,8; energia (kcal) 103; energia (kj) 433; sodio (mg) 41; potassio (mg) 342; Ferro (mg) 1,8; calcio (mg) 4, fosforo (mg) 214

Girello

Acqua (g) 74,9 ; proteine (g) 21,3 ; lipidi (g) 2,8; energia (kcal)110; energia (kJ)462; sodio (mg) 42; potassio (mg)344 ; ferro (mg) 1,4; calcio (mg) 4 ; fosforo (mg)175

Noce

Acqua (g) 75,4; proteine (g) 21,3 ; lipidi (g) 2,3; energia (kcal)106; energia (kJ)433; sodio (mg) 40; potassio (mg)337 ; ferro (mg) 1,3; calcio (mg) 4 ; fosforo (mg)200

Filetto

Acqua(g) 72,7; Proteine (g) 20,5; lipidi(g) 5; energia (kcal) 127; energia (kj) 531; sodio (mg) 41; potassio (mg) 330; Ferro (mg) 1,9; calcio (mg) 4, fosforo (mg) 200

Scamone

Acqua(g) 73,8; Proteine (g) 21,4; lipidi(g) 3,7; energia (kcal) 119; energia (kj) 497; sodio (mg) 40; potassio (mg) 337; Ferro (mg) 1,3; calcio (mg) 4, fosforo (mg) 180

CARNE FRESCA MACINATA DI VITELLONE O DI BOVINO ADULTO

- carne macinata fresca, ottenuta dai tagli di cui sopra, sgrassati dalla parte visibile del grasso, non additivata, con aggiunta del solo 1% di sale (Reg Ce 853/2004), con percentuale in grasso preferibilmente non superiore al 12% e rapporto tessuto connettivo / proteine non superiore al 15%. In ogni caso è necessario che nel Capitolato d'Appalto si esplicitino i parametri in grasso e rapporto connettivo / proteine prescelti.

CARNE SUINA

Condizioni generali: Deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE, essere ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, e da carcasse appartenenti a :

- Categoria di peso **L** (light, leggero)



- Classe di carnosità **U**.

Caratteristiche organolettiche

Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.

- Il grasso presente deve avere colorito bianco e consistenza soda.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche merceologiche:

- I tagli devono presentare una percentuale di parte magra non inferiore al 70%.
- Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti riconosciuti.

Confezionamento: esposto, imballaggio primario sottovuoto o atmosfera condizionata.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

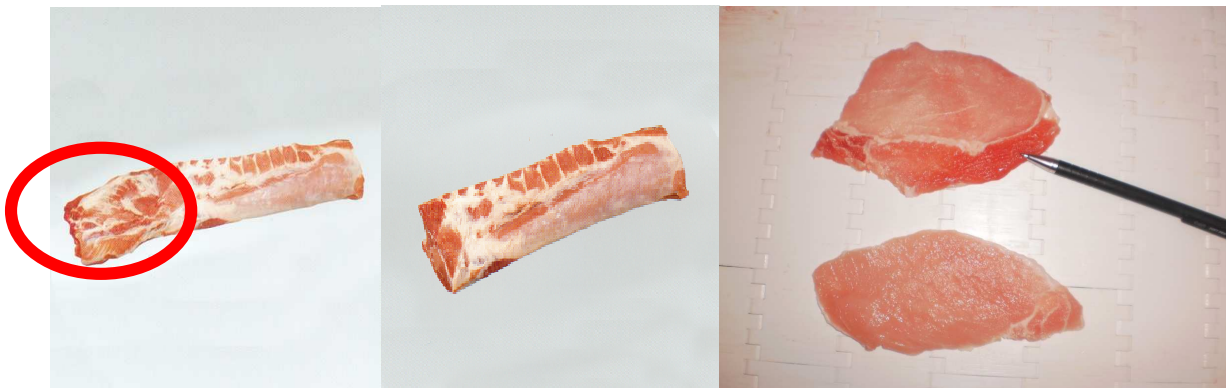
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile

Lombo – Arista – Filone - Carré.

Acqua(g) 70,7; proteine (g) 20,7; lipidi(g) 7; colesterolo (mg) 61; energia (kcal) 146; energia (kj) 610; sodio (mg) 73 potassio (mg) 220; Ferro (mg) 1,3; calcio (mg) 7, fosforo (mg) 150.

Note: Le carni devono essere ottenute dal lombo privato dalla coppa, a tenore grasso piu' alto (Carré corto).



Lombo con coppa

Lombo senza coppa

Taglio in sezione

CARNE AVICOLA

Caratteristiche organolettiche generali

- I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivanti devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi privati o ricoperti dalla propria pelle.
- La cute avrà colorito rosa chiaro, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione.
- La pelle dovrà essere priva di qualsiasi residuo riferito a penne o piume.
- I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosa, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori.



- I muscoli avranno consistenza sodo - pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, se sottoposti alla prova di cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.
- Le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche merceologiche:

- Le carcasse devono provenire da animali appartenenti alla **classe A**
- Le carni devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: imballaggio primario o confezionamento sottovuoto o atmosfera condizionata.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

Caratteristiche organolettiche dei singoli tagli:**Cosce, sovra cosce e fusi di pollo:**

- Devono essere ben conformati, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata.
- Le zampe devono essere prive di zampe sezionate a pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica.
- Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico senza grumi di sangue, le ossa non devono presentare fratture.
- Pelle di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi.
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, ben aderenti all'osso senza essudazioni, né trasudato, prive di ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli, lacerazioni.

Petti di pollo freschi

- Devono essere ben conformati, presentare una muscolatura sviluppata con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle.
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, senza essudati, né trasudati, prive di ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli o lacerazioni.

Cosce, sovra cosce di tacchino:

- Devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata.
- Le zampe sezionate a pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica.
- Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico senza grumi di sangue, le ossa non devono presentare fratture.
- Pelle di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi.
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, prive, colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, tagli, lacerazioni.

Fesa di tacchino:

- Petto intero o mezzo petto disossati e privati di forcilla, sterno, costole, cartilagini e pelle.



- La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, prive, colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli, lacerazioni.
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile

Fuso di pollo senza pelle

Acqua(g) 77; proteine (g) 18,5; lipidi(g) 3,7; colesterolo (mg) 88;energia (kcal) 107; energia (kj) 449; sodio (mg) 86; potassio (mg) 355; Ferro (mg) 1; calcio (mg) 13.

Sovra cosce senza pelle di pollo

Acqua(g) 74,1; proteine (g) 18,7; lipidi(g) 6,3; colesterolo (mg) 73;energia (kcal) 132; energia (kj) 550; sodio (mg) 63; potassio (mg) 323; Ferro (mg) 0,8; calcio (mg) 8.

Petto di pollo

Acqua(g) 74,9; proteine (g) 23,3; lipidi(g) 0,8; colesterolo (mg) 60;energia (kcal) 100; energia (kj) 420; sodio (mg) 33; potassio (mg) 370; Ferro (mg) 0,4; calcio (mg) 4.

Fuso di tacchino senza pelle

Acqua(g) 76; proteine (g) 18; lipidi(g) 4,6; colesterolo (mg) 67;energia (kcal) 113; energia (kj) 474; sodio (mg) 94; potassio (mg) 295; Ferro (mg) 0,9; calcio (mg) 11.

Sovra cosce senza pelle di tacchino

Acqua(g) 74,8; proteine (g) 18,5; lipidi(g) 5,1; colesterolo (mg) 71;energia (kcal) 120; energia (kj) 502; sodio (mg) 75; potassio (mg) 320; Ferro (mg)1; calcio (mg) 6.

Fesa di tacchino

Acqua(g) 73,9; proteine (g) 24; lipidi(g) 1,2; colesterolo (mg) 50;energia (kcal) 107; energia (kj) 447; sodio (mg) 52; potassio (mg) 382; Ferro (mg)0,8; calcio (mg) 8.

CARNE EQUINA

Condizioni generali: caratteristiche tipiche delle carni equine sono il colore rosso scuro, dovuto alla quantità di mioglobina e dunque di ferro e la relativa dolcezza derivante dalla maggiore quantità, rispetto alle altre carni, di zuccheri muscolari (glicogeno, glucosio).

Un fattore importante che influisce sulla qualità della carne equina è la struttura del muscolo, costituito da fibre molto piccole che rende la carne particolarmente tenera e digeribile, adatta anche all'alimentazione dei bambini.

Le carni equine devono provenire da animali DPA, macellati presso stabilimenti riconosciuti, di produzione nazionale o comunitaria ed essere ottenute da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione.

Caratteristiche organolettiche generali:



- tagli porzionati, **non macinati**, con taglio formalmente definito (fesa, scamone e noce).
- odore tipico del prodotto fresco; assenza di odori o sapori strani, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli.
- colore rosso, più grassa rispetto a vitello, vitellone o bovino adulto.
- sapore dolciastro, *sui generis*.
- Caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Sono da prediligere le carni provenienti dalla macellazione di animali giovani con grasso di colore chiaro.

Confezionamento: esposto, imballaggio primario sottovuoto o atmosfera condizionata.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile

Acqua(g) 74,9; proteine (g) 19,8; lipidi(g) 6,8; colesterolo (mg) 61; energia (kcal) 143; energia (kJ) 597; sodio (mg) 74; potassio (mg) 331; Ferro (mg) 3,9; calcio (mg) 4.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore – Dott. Giovanni De Filippis
DIREZIONE – viale Don Minzoni, 8
73100 Lecce – tel e fax 0832.215318 - e-mail: dipprev@ausl.le.it

Al Responsabile servizio ristorazione

OGGETTO: Note esplicative per la corretta applicazione delle tabelle dietetiche ed il giusto utilizzo delle Tabelle Merceologiche. Anno scolastico 2015/2016.

I Servizi della ASL Lecce di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione in collaborazione con i Servizi Area “B” di Igiene degli Alimenti di Origine Animale, propongono, per l’anno scolastico un menù sviluppato per cinque giorni su cinque settimane che tenga conto sia della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli, sia della tipicità locale dei piatti, che del gusto dei bambini, nel rispetto di quanto raccomandato nelle **“Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana” (rev.2003)** e

nelle **“Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica”** del *Ministero della Salute* (G.U. n. 134 del 11-6-2010), nella considerazione che una corretta alternanza delle pietanze garantisca un apporto complessivo giornaliero, corretto e bilanciato, di nutrienti: proteine sia di origine animale che vegetale, lipidi, carboidrati, sali minerali, vitamine e un’adeguata quantità di fibre.

Inoltre per garantire una maggiore variabilità e permettere ai giovani consumatori di poter beneficiare delle proprietà nutritive e protettive dei prodotti freschi presenti in ogni stagione, si propone un menù per l’AUTUNNO - INVERNO ed un menù per la PRIMAVERA – ESTATE.

Per l’avvio delle tabelle dietetiche in allegato si deve considerare la settimana (1°, 2°, 3°, 4°, 5°) in cui ha inizio il servizio di ristorazione. Nei mesi in cui le settimane siano più di quattro, si utilizzerà il menù della quinta settimana, per poi riprendere il menù dal primo giorno utile del mese successivo.

Il modello alimentare di riferimento è quello “mediterraneo”, caratterizzato dall’elevata presenza di alimenti di origine vegetale (cereali, verdure, legumi), scarsa presenza di grassi di origine animale e utilizzo dell’olio extravergine di oliva come condimento per tutte le pietanze.

Nell’elaborazione dei menù, si è fatto riferimento anche a Piani Nazionali, quali “GUADAGNARE SALUTE”, che ha tra gli obiettivi specifici il consolidamento di una cultura alimentare fondata sui principi del vivere sano, del rispetto dell’ambiente, della qualità della vita, della scoperta della propria identità individuale e collettiva.

Inoltre, al fine di ottenere un apporto equilibrato di nutrienti ed una corretta alternanza delle pietanze sono state rispettate le indicazioni contenute nell’ultima edizione dei **Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana** (LARN) per fasce di età, mediante fissazione di standard calorici e di nutrienti, nonché le recentissime indicazioni dei **“Valori dietetici di riferimento per l’assunzione di nutrienti”** da parte del gruppo di esperti scientifici (NDA) della Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).

PARAMETRI NUTRIZIONALI

Nel rispetto dei parametri del modello alimentare di tipo mediterraneo i nutrienti sono così ripartiti:

- Proteine: 10-15% dell’energia totale (ET)
- Grassi: < 30 % dell’ET:
- Carboidrati: 55 - 60% dell’ET
- Adeguato apporto di fibre alimentari

- Apporti contenuti di sodio (sale), elevati di potassio ed altri minerali (ferro e calcio)

QUOTA ENERGETICA

E' prevista per il pranzo una quota calorica pari al 40% delle calorie totali della giornata

Scuole Infanzia (3-5 anni)

Calorie giornaliere : Kcal 1400 ÷ 1600

Calorie del pasto Scolastico (media fra i 2 sessi): Kcal 610

Scuola Elementare (6-10 anni)

Calorie giornaliere : Kcal 1670 ÷ 1930

Calorie del pasto Scolastico (media fra i 2 sessi): Kcal 720 -pranzo

Scuola Secondaria di I grado (11-13 anni) – Adulti

Calorie giornaliere : Kcal 1930 ÷ 2250

Calorie del pasto Scolastico (media fra i 2 sessi): Kcal 840 –pranzo

I livelli di assunzione di riferimento giornalieri di nutrienti ed energia (LARN) sono diversificati per sesso, età e livelli di attività fisica. I valori minimi e massimi per ciascuna fascia scolastica sono calcolati sulla base degli apporti energetici raccomandati inferiori e superiori di ogni gruppo e tengono conto principalmente dell'età.

Tabella 1. Frequenza di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica.

Alimento/ Gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta ed una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais, ..)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associato a cereali)	1 - 2 volte a settimana
Patate	0 - 1 volta a settimana
Carni	1 - 2 volte a settimana
Pesce	1 - 2 volte a settimana
Uova	1 volta a settimana
Salumi o Formaggi	0 - 1 volta a settimana
Piatto unico (lasagne, sartù, ...)	1 volta a settimana

Al fine di assicurare alla dieta un apporto equilibrato dei nutrienti è obbligatorio il rispetto delle grammature alimentari, nonché l'alternanza delle preparazioni e delle produzioni alimentari, così come riportato nelle tabelle dietetiche e senza nessuna eccezione che non sia motivata e preventivamente concordata dall'Amministrazione Comunale in modo formale con il SIAN della Macroarea territoriale di riferimento (ex LE/1 ed ex LE/2).

Si raccomanda, pertanto, agli operatori dei Servizi di Ristorazione, di assumere un comportamento scrupoloso nel preparare e somministrare correttamente i quantitativi prescritti, ribadendo il loro ruolo fondamentale nel produrre pasti dieteticamente sani e corretti, al contempo appetibili, con gli essenziali

ingredienti riportati dalle presenti tabelle e meglio esplicitati nelle allegate Tabelle Merceologiche degli alimenti, prevedendo un limitato utilizzo di grassi, di condimento, di sale.

Va inoltre scoraggiata la somministrazione di una seconda porzione, sia del primo piatto che del secondo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità.

In effetti l'attenzione alle porzioni in educazione alimentare sta acquisendo un'importanza crescente. E' perciò rilevante che gli addetti alla distribuzione siano adeguatamente formati sulla porzionatura e distribuiscano gli alimenti con appropriati utensili (mestoli, palette o schiumarole che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa) o in un numero prestabilito di pezzi già porzionati.

Qualora fossero presenti, in uno stesso punto di ristorazione, bambini e/o ragazzi appartenenti a fasce di età, o scolastiche, diverse occorre disporre, per uno stesso utensile, varie misure per fornire la porzione idonea. Ciascun utensile deve essere contrassegnato con un segno distintivo, in modo che la distribuzione possa procedere con set di strumenti distinti sulla base del target di utenza.

È, infine, opportuno prevedere, con l'eventuale supporto della Commissione mensa, una sistematica valutazione della qualità e della corretta fruibilità del servizio.

RISPETTO DELLE NORME DI IGIENE ALIMENTARE

Per il corretto svolgimento dell'attività di ristorazione scolastica deve essere garantito quanto previsto dalle vigenti norme comunitarie che regolano la materia, ivi comprese le relative disposizioni attuative regionali. Pertanto, al fine di garantire l'igienicità delle operazioni e la sicurezza del prodotto alimentare, l'intero ciclo produttivo, dall'approvvigionamento delle materie prime alla somministrazione e/o distribuzione dei pasti, deve avvenire nel pieno rispetto dei requisiti igienico-sanitari, organizzativi e documentali previsti dalle medesime disposizioni.

In relazione all'importanza rappresentata dal cosiddetto **Pasto campione**, altrimenti detto **Pasto testimone**, occorre formulare alcune precisazioni per evitare difformità interpretative e /o applicative.

Un apposito paragrafo da inserire nel Piano di autocontrollo redatto dall'O.S.A. responsabile del servizio di ristorazione dovrà riguardare il *Pasto campione*.

Oltre che per le procedure di verifica interna, per eventuali contestazioni, o in caso di controllo ufficiale, in special modo al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'O.S.A. responsabile del servizio di ristorazione è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, cosiddetto **Pasto campione**, presso il centro di cottura in cui è avvenuta la preparazione del pasto stesso.

Tali campioni prelevati in modo igienico, vanno posti singolarmente, in idonei contenitori e/o sacchetti sterili, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del responsabile della preparazione, o suo delegato, e conservati nel congelatore a temperatura non superiore a -18° C per 72 ore.

Tanto si rende necessario in quanto i pasti campione potrebbero essere analizzati addirittura oltre le 72 ore dal momento del campionamento, perciò, per i principi base della crescita microbiologica, e come ribadito anche dalla norma ISO 7218:2007, la temperatura di congelamento è la più idonea per la conservazione, in quanto non consentirebbe una seppur lenta crescita dei livelli batterici e quindi il discostamento dallo status microbiologico presente nel campione al momento del prelievo.

Relativamente alla stesura dei capitolati di appalto occorre si faccia esplicito richiamo alle tabelle merceologiche allegate, o in alternativa si descrivano, fermi restando i requisiti di Legge, in maniera dettagliata le caratteristiche merceologiche degli alimenti.

Per garantire soggetti affetti da celiachia e assicurare loro l'accesso equo e sicuro alla ristorazione scolastica, si dovrà porre particolare attenzione al rispetto della Legge 123/05, della DGR n.890 del 09 maggio 2012 su *"Indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano*

e/o vendono alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale” pubblicata sul B.U.R.P. n. 81 del 05/06/2012 ed ottemperare, oltre alla formazione generica prevista per gli alimentaristi, all’obbligo di formazione specifica sulla celiachia e relative problematiche alimentari, così come definito dalla D.G.R. n. 2272 del 13/11/2012.

Analoghe procedure, requisiti organizzativi e strutturali dovranno essere assicurati in caso di preparazione di pasti per soggetti affetti da allergie alimentari.

SUGGERIMENTI ED ACCORGIMENTI PER ASSICURARE LA QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA :

- La dieta deve assicurare al nostro organismo, oltre all’energia apportata da proteine, grassi, e carboidrati, anche altri nutrienti indispensabili, quali l’acqua, le vitamine ed i minerali. È bene ricordare però che non esiste, né come prodotto naturale né come prodotto trasformato, un alimento "completo" o "perfetto" che contenga sia tutte le sostanze necessarie sia la loro giusta quantità e che sia quindi in grado di soddisfare da solo le nostre esigenze nutritive.

Di conseguenza, il modo più semplice e sicuro per garantire l'apporto di tutti i nutrienti indispensabili in misura adeguata, è quello di variare il più possibile le scelte combinando i diversi alimenti nel modo più opportuno. E’ così possibile non solo evitare il pericolo di squilibri nutrizionali e metabolici, ma anche soddisfare maggiormente il gusto e combattere la monotonia dei sapori.

I bambini al di sotto dei 12 anni sono generalmente quelli più a rischio di malnutrizione per difetto, perché il loro bisogno in energia e in nutrienti, se confrontato a quello degli adulti, è più elevato in rapporto al peso. Una giusta alimentazione in questa fase della vita è essenziale per una normale crescita, per lo sviluppo e per lo svolgimento delle varie attività.

- La struttura del menù per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo
- un secondo
- un contorno (offerto in non meno di tre diversi tipi nella medesima settimana)
- pane
- frutta di stagione (offerta in non meno di tre diversi tipi nella medesima settimana).
- Acqua minerale naturale.

- I piatti proposti giornalmente e le matrici alimentari utilizzate per la loro preparazione dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nel menù.

- Qualora i pasti provengano da un centro cottura esterno, è preferibile utilizzare il riso denominato "Parboiled", in quanto conserva più a lungo nel tempo le caratteristiche organolettiche.

- Per favorire il consumo di alimenti protettivi ad elevato contenuto in vitamine, fibre e sali minerali e per indurre corrette abitudini alimentari sin dall’infanzia, ove necessario, **è opportuno somministrare la frutta già sbucciata.**

- Le indicazioni relative alla verdura e alla frutta del giorno devono essere rispettate per garantire la rotazione anche per chi consuma il pasto un solo giorno a settimana;

- In caso di mancanza delle verdure indicate nel menù, le stesse saranno sostituite con altre di stagione;

- Per garantire in media 150 g. netti di frutta, parte edibile pro-capite, è necessario fornire frutti di circa 180-200 g. compresi gli scarti;

- **E’ PREVISTO** l’uso esclusivo di olio extra vergine d’oliva per tutte le preparazioni, succo fresco di limone, aromi e spezie per insaporire secondo ricetta;

- **E’ preferibile** l’uso del Parmigiano in tutti i primi piatti comprese le pietanze con legumi.

- Per tutte le carni, comprese le bovine, occorre fare esplicito riferimento alle allegate Tabelle Merceologiche;

- Nel caso sia necessario l’utilizzo di carne macinata fresca, questa va tritata al momento e mai fornita già sotto forma di carne trita, anche per questa occorre fare esplicito riferimento alle allegate Tabelle Merceologiche;

- **E' PREVISTO** l'uso esclusivo di frutta fresca anche nella preparazione della macedonia che non deve contenere zucchero aggiunto (saccarosio, fruttosio, glucosio)

-**NON È PREVISTO** l'uso di “prodotti ittici composti” quali bastoncini, quadratini, polpette ... e prodotti della pesca preparati, non è previsto l'uso del pesce che abbia subito tritatura la quale, se il menù lo prevede dovrà essere “tritato al momento” partendo da filetti integri.

-**NON È PREVISTO:** strutto, panna, lardo, margarina, olio di semi, maionese, formaggi fusi (es. sottilette e formaggini), pepe o peperoncino;

- Nelle preparazioni di dolci, a seconda della ricetta, è preferibile l'uso di olio extravergine d'oliva oppure di burro come seconda scelta;

- **E' PRESCRITTO** l'uso di **SALE IODATO** ma, per prevenire patologie nell'età adulta legate ad un uso eccessivo di **SALE** da cucina, è necessario controllarne il dosaggio ed escludere l'uso di preparati per brodo (es. dadi) o qualunque preparazione contenente glutammato;

- **PESCE:** può essere allo stato di fresco, congelato o surgelato, in ogni caso privo di spine. Lo scongelamento deve consentire all'acqua di rientrare nei tessuti dell'alimento, evitando la perdita di liquidi interstiziali, a tal fine deve avvenire in modo lento, a temperatura di refrigerazione, intorno ai 4°C, utilizzando griglie forate da posizionare sotto le placche contenenti il pesce per evitare il contatto con il liquido derivante dallo scongelamento stesso. Inoltre si consiglia il risciacquo veloce del prodotto con acqua corrente prima della preparazione desiderata per allontanare il più possibile le ammine responsabili dell'odore caratteristico . (Le ammine, poco solubili in acqua, in presenza di acidi diventano facilmente solubili e perdono volatilità, di conseguenza diminuisce l'odore tipico del pesce non sempre gradito ai bambini. Pertanto è necessario che alcune specie di pesce vengano cotte brevemente in un liquido acquoso aromatico chiamato in francese *court bouillon*, in cui è presente un componente acido, che può essere l'aceto di mele, il succo di mele, il succo di limone o altro agrume.

- **PESCE:** in costante riferimento alle specie dei prodotti ittici occorre evidenziare la necessità di fare specifico riferimento a tutte le specie di Merluzzo elencate nelle Tabelle Merceologiche allegate, con esclusione Merluzzo d'Alaska o Pollack d'Alaska perché qualitativamente inadeguato. Occorre inoltre tenere presente che l'esclusivo riferimento al **Merluzzo o Nasello (*Merluccius merluccius*)** esporrebbe la ditta appaltante a rischio di contestazioni, anche di natura penale, per l'estrema difficoltà di reperimento di tale prodotto ittico sul mercato.

- **LATTICINI:** per i prodotti a pasta filata (mozzarelle e fior di latte) e per la ricotta occorre specificare nelle norme contrattuali che la fornitura deve essere stata prodotta nella giornata di consegna;

- **UOVA:** nelle comunità infantili, per prevenire possibili tossinfezioni alimentari, è necessario che le uova provengano da allevamenti sottoposti a profilassi per la prevenzione delle Salmonellosi, è vietata la somministrazione o l'utilizzo di uova crude o comunque non completamente cotte;

- **ERBE AROMATICHE:** per assicurare la tracciabilità del prodotto devono provenire da coltivazioni autorizzate ed essere confezionate. Devono presentarsi pulite e senza corpi estranei, insetti e crittogame né germogli;

- **ERBE AROMATICHE FRESCHE:** basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, aglio, cipolla, ecc.

- **ERBE AROMATICHE SECCHHE:** origano, alloro, noce moscata, ecc.

Entrambe devono presentarsi in ottimo stato di conservazione senza essere eccessivamente sbriciolate se non richiesto espressamente. È tollerata la presenza di parti di stelo;

-- **I PESI** degli alimenti indicati sono sempre riferiti all'alimento fresco, crudo e al netto di ogni tipo di scarto (grasso, osso, buccia, ecc.): vanno esclusi anche i possibili scarti da alimento cotto (briciole da affettatura, porzioni non presentabili, porzioni bruciate o poco cotte).

ACQUA: è importante che il bambino/ragazzo abbia in tutta la giornata scolastica disponibilità di acqua.

In relazione all'utilizzo dell'acqua proveniente dalla rete pubblica (AQP), dovranno essere rispettate le seguenti indicazioni igienico-sanitarie per l'utilizzo di acqua potabile nel servizio di ristorazione scolastica:

- Individuazione di uno o più rubinetti destinati al riempimento delle caraffe/brocche che corrisponderà a quello utilizzato dalla Ditta per il campionamento periodico dell'acqua (controlli interni) e rimozione (preventiva e definitiva) dell'eventuale rompigetto, il quale può aumentare il rischio di formazione di biofilm batterici;
- Pochi minuti prima dell'inizio della distribuzione, gli addetti dovranno provvedere al riempimento delle brocche o caraffe, dopo aver lasciato scorrere l'acqua almeno per un minuto a rubinetto completamente aperto;
- Le brocche o caraffe devono essere munite di coperchio; prevedendo una quantità in maniera indicativa di un litro ogni quattro bambini e si precisa che dopo il riempimento le brocche o le caraffe dovranno essere riposte sopra i tavoli;
- Al termine della consumazione dei pasti le brocche/caraffe dovranno essere ritirate dagli addetti, sanificate giornalmente presso il terminale di somministrazione, se provvisto di apposito dispositivo per il lavaggio, o, in alternativa, presso il centro di cottura e consegnate giornalmente ai singoli plessi;
- Due volte al mese dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria delle brocche o caraffe con prodotti che permettano l'eliminazione di eventuali tracce di calcare depositato;
- Nel Capitolato d'Appalto deve essere specificato che la Ditta aggiudicatrice deve utilizzare acqua di rubinetto impegnandosi a dare comunicazione al SIAN prima dell'inizio del Servizio;
- In caso di inadeguatezza della fornitura idrica AQP per qualsiasi motivazione si dovrà provvedere con la consegna di acqua oligominerale;
- Dopo periodi prolungati di chiusura dell'edificio scolastico (interruzione estiva, festività natalizie, etc.) flussare abbondantemente acqua da tutte le utenze per allontanare l'acqua stagnante e rimuovere i residui accumulatisi all'interno delle pareti interne delle tubazioni;
- La Ditta è tenuta a presentare il PSA (Piano di Sicurezza dell' Acqua).

Nel manuale HACCP:

- deve essere riportato che si utilizza l'acqua del rubinetto;
- devono essere allegati i rapporti di prova (che confermino la potabilità), relativi al contatore e al rubinetto da cui si attinge l'acqua;
- deve essere indicata la Ditta che provvederà alla manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto idrico interno;
- deve esserci dichiarazione che i contenitori utilizzati per distribuire acqua da bere (brocche/caraffe) sono conformi alle leggi sui MOCA.

CESTINI DA VIAGGIO

I cestini da viaggio freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati al massimo il giorno precedente e correttamente conservati. I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici e conterranno:

- n.1 panino gr 30, gr 50, gr 60 con formaggio gr 30, gr 40, gr 50.
- n.1 panino gr 30, gr 50, gr 60 con prosciutto cotto o crudo gr 20, gr 30, gr 50.
- biscotti (pacchetto monoporzione) gr. 30, gr 60, gr 60
- frutta: una banana e un frutto di stagione gr 300
- acqua minerale naturale ml. 500, ml 1000, ml 1500.
- tovaglioli a perdere n. 2
- bicchieri monouso n. 2

PASTO D'URGENZA

In caso di eventi imprevedibili è necessario un pasto d'urgenza da conservare presso i punti mensa e da ritirare/somministrare a fine anno scolastico: friselle, cracker, grissini con olio extravergine d'oliva, fagioli in scatola, frutta sciroppata. Tali alimenti, idoneamente conservati, debbono essere periodicamente rinnovati.

FESTE

Per eventuali festeggiamenti è **sconsigliato l'utilizzo** di bevande dolci, gassate e di dolci con liquore; è **consentito** l'utilizzo di succhi di frutta al 100% non zuccherati (non a base reidratata), di alimenti dolci e salati semplici, cotti in forno dal personale di cucina o da laboratori esterni autorizzati e non provenienti da preparazioni domestiche. E' consigliabile, comunque, evitare cibi con farciture di crema o panna, in quanto facilmente deperibili.

I gelati, alimenti da considerarsi a rischio, possono essere acquistati da laboratori esterni autorizzati solo dal personale di cucina della scuola, e nel caso di veicolazione, essere trasportati dalla Ditta alla scuola con il mantenimento della catena del freddo secondo le norme vigenti.

DIETE SPECIALI

Tutte le diete fornite devono essere simili al menù in uso. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Dieta speciale: necessita di certificazione medica ed è riservata a bambini o adulti (insegnanti) che hanno bisogno di un'alimentazione mirata a prevenire e/o curare particolari patologie (malattia celiaca, intolleranze, allergie ecc.) .

Dieta etico - religiosa: può essere richiesta, per iscritto dalla famiglia interessata.

Dieta vegetariana o dettata da altri motivi filosofici: è necessario un colloquio con il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL al fine di valutarne la congruità per non incorrere in carenze nutrizionali.

Si rimane a disposizione e si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
Dott. Giovanni DE FILIPPIS

*La fonte ufficiale è il Paragrafo 7 delle Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione Scolastica del Ministero della Salute edite nell'anno 2010.