



CITTÀ DI MONCALIERI
Settore Cultura e Istruzione
e Servizi Sociali

UFFICIO MENSA SCOLASTICA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

(LOTTIA B e C)

DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO,
VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PASTI
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO
GRADO,
DELLA FORNITURA DI DERRATE CRUDE
E LA GESTIONE
DELLE CUCINE INTERNE DEGLI ASILI NIDO COMUNALI
PERIODO 01/09/2012 – 31/08/2015

INDICE DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO LOTTI A, B e C

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1	Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio
Art. 2	Durata del servizio
Art. 3	Tipologia dell'utenza
Art. 4	Standards minimi di qualità del servizio
Art. 5	Prezzo del pasto
Art. 6	Pagamenti
Art. 7	Revisione dei prezzi
Art. 8	Elenco dei lotti e dimensione presumibile dell'utenza
Art. 9	Inizio della fornitura
Art. 10	Prenotazioni
Art. 11	Modalità di consegna dei pasti

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 12	Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale
Art. 13	Affidamento all'I.A. di strutture, attrezzature e arredi
Art. 14	Inventario
Art. 15	Verifiche in base agli inventari di consegna
Art. 16	Controllo dell'uso delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione e integrazione
Art. 17	Accessi

TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 18	Oneri inerenti al servizio
Art. 19	Recupero eccedenze alimentari
Art. 20	Materiale di consumo
Art. 21	Assicurazioni
Art. 22	Sospensione del servizio

TITOLO IV NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 23	Contenitori
Art. 24	Mezzi di trasporto
Art. 25	Trasporto materie prime in fase di scongelamento
Art. 26	Distribuzione
Art. 27	Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti

TITOLO V
NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL
CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 28	Personale
Art. 29	Responsabile del servizio
Art. 30	Applicazione contrattuale

TITOLO VI
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 31	Norme legislative
Art. 32	Caratteristiche delle derrate alimentari
Art. 33	Etichettatura delle derrate

TITOLO VII
TABELLE DIETETICHE – MENU’ – DIETE SPECIALI

Art. 34	Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche
Art. 35	Quantità delle vivande
Art. 36	Menù
Art. 37	Variazione dei menù
Art. 38	Quantità in volumi e in pesi
Art. 39	Struttura del menù
Art. 40	Cestini freddi
Art. 41	Pasti sostitutivi
Art. 42	Fornitura extra asili-nido
Art. 43	Diete speciali per patologie
Art. 44	Privacy
Art. 45	Diete in bianco
Art. 46	Menù alternativi

TITOLO VIII
IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 47	Igiene del personale
Art. 48	Organizzazione del lavoro per la produzione
Art. 49	Modalità di confezionamento
Art. 50	Conservazione campioni
Art. 51	Livello della qualità igienica
Art. 52	Conservazione delle derrate
Art. 53	Riciclo

TITOLO IX
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 54	Manipolazione e cottura
Art. 55	Preparazione
Art. 56	Operazioni preliminari
Art. 57	Linea refrigerata

- Art. 58 Pentolame per la cottura
Art. 59 Condimenti
-

TITOLO X
LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

- Art. 60 Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione
Art. 61 Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione
Art. 62 Modalità di utilizzo dei detersivi
Art. 63 Divieti
Art. 64 Pulizia e igienizzazione attrezzature
Art. 65 Spogliatoi e servizi igienici
Art. 66 Rifiuti
-

TITOLO XI
CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

- Art. 67 Organismi preposti al controllo
Art. 68 Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale
Art. 69 Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.
Art. 70 Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti
Art. 71 Metodologia del controllo di qualità
-

TITOLO XII
PENALITÀ

- Art. 72 Penalità
-

TITOLO XIII
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

- Art. 73 Ipotesi di risoluzione del contratto
-

TITOLO XIV
FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

- Art. 74 Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria
Art. 75 Morte del gestore
-

TITOLO XV
COMPETENZE AMMINISTRATIVE

- Art. 76 Competenze amministrative
-

TITOLO XVI
NORME FINALI

- Art. 77 Norme finale
-



ALLEGATO N. 1 – ELENCO LOTTI

ALLEGATO N. 2 – MENU'

ALLEGATO N. 3 – TABELLE DIETETICHE

ALLEGATO N. 4 – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

ALLEGATO N. 5 – LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA

ALLEGATO N. 6 – TABELLE MERCEOLOGICHE MATERIALE A PERDERE

LOTTI A, B e C

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI CONFEZIONATI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO, NONCHE' PER LA FORNITURA DI DERRATE CRUDE E LA GESTIONE DELLE CUCINE DEGLI ASILI NIDO COMUNALI PERIODO: 1 SETTEMBRE 2012-31 AGOSTO 2015

IMPORTO TOTALE PRESUNTO

Lotto A 3.855.000,00 Iva esclusa per tre anni con possibilità di rinnovo fino ad un massimo di ulteriori tre anni – Importo massimo in caso di rinnovo 7.710.000,00 Iva esclusa

Lotto B 3.702.000,00 Iva esclusa per tre anni con possibilità di rinnovo fino ad un massimo di ulteriori tre anni – Importo massimo in caso di rinnovo 7.404.000,00 Iva esclusa

Lotto C 711.000,00 Iva esclusa per tre anni con possibilità di rinnovo fino ad un massimo di ulteriori tre anni – Importo massimo in caso di rinnovo 1.422.000,00 Iva esclusa

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio

L'appalto ha per oggetto:

a) Scuole dell'obbligo e dell'infanzia e centri estivi: l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché del lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), delle pulizie e del riassetto dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado. I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame misto in multirazione e, nel caso delle diete speciali, in monorazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

b) Nidi d'infanzia: fornitura delle derrate in legame fresco-crudo e gestione delle cucine interne (di proprietà comunale) degli asili nido comunali: preparazione, porzionamento dei pasti nonché lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenzia (plastica, carta, organico, vetro), riassetto dei refettori, pulizie e riassetto delle cucine e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti. In caso d'inagibilità temporanea delle cucine l'Impresa Aggiudicataria, di seguito denominata I.A., provvederà all'invio di pasti veicolati. Qualora si verifichi l'esigenza di pasti veicolati l'I.A. dovrà attenersi a quanto specificatamente previsto dal presente capitolato per i pasti di cui al precedente comma a).

Art. 2 - Durata del servizio

L'affidamento ha durata triennale e si riferisce agli anni scolastici 2012-13, 2013-14, 2014-15.

Ai sensi dell'art. 57 comma 5 lettera b) del D. Lgs. 163/2006 si potrà procedere al termine dell'appalto all'affidamento per un massimo di tre anni di nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi già affidati agli operatori economici aggiudicatari del contratto iniziale, a condizione che tali servizi siano conformi al progetto di base.

Il servizio è fornito tutti i giorni del calendario scolastico e di funzionamento degli asili nido e durante i periodi di svolgimento di ulteriori attività promosse dal Comune (es. attività estive).
Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico, delle attività estive di cui sopra ed il numero esatto delle strutture scolastiche alle quali dovrà essere garantito il servizio di ristorazione per ogni periodo dell'anno, saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale, di seguito denominata A.C.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di refezione è costituita da bambini degli asili nido, alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, da personale docente e altro personale delle strutture di cui sopra, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.

Art. 4 - Standards minimi di qualità del servizio

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Art. 5 - Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate ed ogni altro onere, espresso e non, dal capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, il prezzo potrà essere adeguato soltanto prendendo in considerazione il codice ISTAT.

Art. 6 – Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato a norma dell'art. 9 dello schema di contratto. Le fatture saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole (coincidenti con il numero dei pasti prenotati giornalmente entro le 9,30) e per quelli ordinati e preparati presso gli asili nido (coincidenti con il numero dei pasti prenotati giornalmente entro le 9,30), previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

Art. 7 - Revisione dei prezzi

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, si potrà procedere, su richiesta dell'I.A., solo ed esclusivamente alla revisione periodica del prezzo sulla base dell'indice ISTAT relativo al costo della vita.

Art. 8- Elenco dei lotti e dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi ove è richiesta la fornitura (asili nido e scuole e attività promosse dal Comune quali ad es. centri estivi) sono suddivise in 3 lotti.

La localizzazione dei lotti ed il numero presumibile di pasti giornalieri sono riportati nell'allegato n. 1.

Il numero dei pasti riportato nell'allegato di cui sopra è da intendersi come meramente indicativo. Si precisa che il numero dei pasti potrebbe diminuire o aumentare per cause varie, comprese quelle legate alla legislazione scolastica, quelle dovute a lavori di adeguamento nelle scuole che comportino lo spostamento dell'utenza presso scuole inserite in altro lotto senza che la ditta possa rivalersi in alcun modo sull'A.C. e quelle dovute ad eventuale diversa gestione di uno o più punti di preparazione/distribuzione.

Inoltre, la fornitura dei pasti nelle scuole e la preparazione dei pasti negli asili nido dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l'I.A. non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

Eventuali progetti di sperimentazione di modalità diverse per la preparazione e fornitura di pasti alle scuole saranno valutati dall'A.C. che ne considererà le caratteristiche tecniche, economiche, qualitative e di opportunità sociale.

Compito dell'A.C. sarà di garantire standard qualitativi omogenei, secondo le indicazioni del presente Capitolato, nonché di valutare se le caratteristiche del progetto (tecniche ed economiche) lo rendano tale da poterne prevedere l'eventuale riproducibilità in altre situazioni e/o l'estensione.

Art. 9 - Inizio della fornitura

L'I.A. deve iniziare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico e per il periodo relativo alle attività promosse dall'A.C., nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'A.C.; nel caso degli asili nido l'A.C. provvederà a comunicare tempestivamente la data di inizio e il termine annuale del servizio.

L'A.C. si riserva di modificare la data di inizio del servizio e del termine annuale, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione o per la chiusura anticipata del servizio.

Art. 10 - Prenotazioni

Il numero effettivo dei pasti da erogare sarà comunicato all'I.A. giornalmente entro le ore 9,30 per via telefonica e/o informatica oppure utilizzando altre applicazioni che l'A.C. deciderà di adottare durante l'appalto; il numero dei pasti freddi per le gite sarà comunicato il giorno precedente. Si precisa che il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati sia per le scuole sia per gli asili nido.

Art. 11- Modalità di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio, presso i centri di refezione, a cura dell'I.A. Le sedi relative al servizio (nidi e scuole) potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'I.A. possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

La consegna dovrà essere tassativamente effettuata presso le sedi di

- Ogni scuola dell'infanzia tra le ore 11.00 e le ore 11.30
- Ogni scuola primaria tra le ore 11.30 e le ore 12.00
- Ogni scuola secondaria di primo grado tra le ore 12.15 e le ore 12,45

La consegna della frutta, pane e stoviglie a perdere, nel caso richieste, dovrà avvenire tra le ore 8.30 e le ore 10.00. Per quanto riguarda la frutta, qualora si rendesse necessario, l'A.C. potrebbe chiederne la consegna il giorno antecedente. Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati tra le ore 7.30 e 8.00.

I prodotti alimentari crudi dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a dispensa, presso le cucine degli asili nido, a cura dell'I.A., giornalmente entro le ore 8.00. Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere ma in nessun caso con frequenze superiori alla settimana. In caso di consegna di un quantitativo di alimenti crudi superiore alle effettive necessità l'I.A. è autorizzata a recuperare le eccedenze, fatta eccezione per i surgelati per i quali l'interruzione della catena del freddo determina la necessità dell'eliminazione del prodotto. La distribuzione dei pasti, presso gli asili nido, dovrà avvenire, indicativamente, secondo gli orari di seguito riportati:

- colazione 9.30
- pranzo:
lattanti I gruppo 11.15

lattanti II gruppo	11.45
divezzi	11.45
• merenda:	
lattanti	15.15
divezzi	15.30

Gli orari di cui sopra potranno subire variazioni preventivamente concordate con gli educatori.

Per ogni terminale l'I.A. emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A.

Il mancato rispetto degli orari sopra indicati comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie ai sensi del presente capitolato speciale d'appalto.

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 12 - Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale fornirà all'I.A.:

1. I locali adibiti al servizio;
2. Tavoli e sedie presenti nei refettori all'inizio del servizio (che l'I.A. dovrà sostituire o integrare secondo necessità come da art. 21 del presente capitolato speciale);
3. Utenze (ad eccezione di quelle telefoniche)

Art. 13 – Affidamento all'I.A. di strutture, attrezzature e arredi.

L'A.C. cede in uso gratuito e consegna all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, i locali destinati alla distribuzione e gli arredi necessari per il servizio di distribuzione nelle scuole dell'obbligo e dell'infanzia ovvero, per ciò che attiene gli asili nido comunali, la cucina, i magazzini, le attrezzature e gli arredi presenti presso i singoli asili, necessari per la preparazione dei pasti.

L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, alle strutture ed agli arredi. L'eventuale ripristino è a carico dell'I.A., fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'I.A.

Art. 14 - Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e da un rappresentante dell'I.A.. Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, quando venga ritenuto necessario dall'A.C., reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna dall'I.A. si intende funzionante ed in buono stato.

Art. 15 - Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C., ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C..

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari sono a totale carico dell'I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitandole le spese.

Art. 16 - Controllo dell'uso delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione

L'I.A. dovrà provvedere ad ogni attrezzatura, compresi gli arredi (armadi dispensa, tavoli, sgabelli, ecc.) necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione (compresa la modalità self service se richiesta) e preparazione dei pasti, come ad esempio linea self-service, banchi termici, carrelli termici, lavastoviglie, forni, frigoriferi, boiler, lavandini, cucine, abbattitori, scolavassoi, bilance, stovigliato, trespolti porta immondizie, ecc., anche se non previsti nell'inventario.

Il piano di manutenzione ordinario programmato con interventi a frequenza annuale, deve prevedere l'attuazione degli interventi entro il primo trimestre di ogni anno scolastico; evidenza degli interventi (registrazione dell'effettuazione ed esito) deve essere presente nel Manuale di autocontrollo e conservata nella scuola a cura del personale dell'I.A. La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici con l'esclusione dei piccoli elettrodomestici a uso casalingo.

Gli interventi di manutenzione presso gli asili nido dovranno essere effettuati in determinati orari da concordare con l'A.C.

La manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature di mensa (utilizzate per lo svolgimento del servizio) sarà a totale carico della I.A., compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. Nel caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzature ad efficienza energetica. La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico dell'I.A. Tutte le eventuali nuove attrezzature (sia sostituite che integrate) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto.

Art. 17 – Accessi

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o ad altri soggetti dalla stessa autorizzati, sia presso le cucine che presso i magazzini e laboratori, ogni qualvolta si renda necessario. L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo dell'A.C. o dell'I.A..

L'A.C. potrà autorizzare i componenti dell'Osservatorio Mensa ad effettuare visite presso i punti di distribuzione e presso i centri di cottura dell'I.A.; in quest'ultimo caso sarà cura dell'A.C. comunicare all'I.A. il nominativo.

Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 18 - Oneri inerenti al servizio

Sono a carico della I.A. tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

a) scuole dell'obbligo: alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, alla rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta

differenziata (plastica, carta, organico, vetro), alla pulizia e al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di ristorazione, ivi compresi i serramenti, i vetri interni ed esterni, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione, (esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale), disinfestazione e derattizzazione.

b) asili nido: alla preparazione dei pasti e delle merende, alla preparazione dei tavoli, alla distribuzione dei pasti, alla rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), al riassetto dei refettori, alla pulizia e riassetto delle cucine e dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri interni ed esterni, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, (esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale) disinfestazione e derattizzazione.

Art. 19 - Recupero eccedenze alimentari

Nel rispetto della legge 155/2003 su richiesta dell'A.C. e compatibilmente con l'organizzazione del servizio potranno essere recuperate le porzioni non distribuite di alimenti che dovranno essere conservate dalla I.A. in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati. A tal fine l'I.A. dovrà in particolare provvedere al recupero ed al trasporto presso i centri di cottura o magazzini delle porzioni non distribuite di alimenti che si possono conservare, in condizioni di sicurezza conformi alla normativa, senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti.

Per quanto concerne le eccedenze deperibili eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione attraverso terzi autorizzati, l'I.A. dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

Art. 20 - Materiali di consumo

Restano altresì a carico dell'I.A. la fornitura dei vassoi e degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intende: detersivi, disinfettanti, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovaglie, tovaglette coprivassoi, stovigliato monouso, carta da forno, di alluminio e pellicola trasparente ecc.).

Negli asili nido è prevista la fornitura di piatti in melammina proveniente dal mercato comunitario, bicchieri in plastica e posate in acciaio inox e nelle scuole dell'infanzia è prevista la fornitura di piatti in ceramica, bicchieri in plastica e posate in acciaio inox; nelle scuole primarie è prevista la fornitura di piatti in ceramica, bicchieri di vetro e posate in acciaio inox.

Lo stovigliato a perdere deve essere conforme a quanto previsto nelle Tabelle Merceologiche alla voce «Tabelle Merceologiche dei materiali a perdere» (allegato n. 6).

Art. 21- Assicurazioni

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'I.A. dovrà contrarre apposita e specifica polizza assicurativa contro i rischi inerenti alla gestione del servizio per un massimale RCT di € 6.000.000,00 per sinistro blocco unico con primaria compagnia assicurativa, avente come unico garantito il Comune di Moncalieri.

Art. 22- Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 3 giorni.

In caso di scioperi dei dipendenti dell'Impresa, l'I.A. stessa s'impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale competente e/o i professionisti incaricati dall'Ente.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'A.C. viene inviata apposita procedura all'inizio del servizio. L'I.A. dovrà accettarla senza nessuna riserva.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità la A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

TITOLO IV NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 23- Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e al D.M. n. 210 del 15.06.2000 e al Reg. (CE) 852/2004. Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola o del nido, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art.40.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui il limitato numero dei pasti dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.

Le gastronomiche di acciaio inox con altezza superiore a cm. 10 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.

Le gastronomiche contenenti vegetali in foglia corti devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Art. 24 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2007 e a tutta la restante normativa vigente e dovranno rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'A.C. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta. Si specifica inoltre che e' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione: “Città di Moncalieri - Refezione Scolastica - Trasporto Pasti”.

Entro il mese di settembre di ogni anno scolastico le I.A. dovranno trasmettere all’A.C. l’elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate o dei pasti, con indicazione della targa e dell’intestatario.

Art. 25 – Trasporto materie prime in fase di scongelamento

Per le derrate surgelate destinate alle cucine degli asili nido, l’I.A. ha la possibilità di trasportare alcune materie prime (pesce e verdure) in fase di scongelamento nel rispetto della vigente prassi consentita dagli organi competenti.

Facendo riferimento al parere emesso dalla Regione Piemonte- Direzione Sanità Pubblica- Settore Igiene e Sanità Pubblica, Prot. N. 19468/27.001 del 6-12-2002, il trasporto dev’essere in tal caso subordinato al rispetto dei seguenti vincoli:

- la temperatura di partenza delle materie prime surgelate deve essere inferiore o pari a -18°C ;
- i prodotti devono essere inseriti in contenitori isotermitici;
- il trasporto non può durare più di due ore;
- il trasporto deve essere effettuato con automezzi coibentati;
- la temperatura delle materie prime surgelate all’arrivo (cucina periferica) non deve essere superiore a -8°C ;
- l’utilizzo delle materie prime deve avvenire obbligatoriamente entro la mattinata; non è consentita la conservazione di materie prime per periodi più lunghi di quelli strettamente necessari alle preparazioni del giorno.

Il piano di autocontrollo aziendale deve specificatamente prendere in considerazione e validare la fase di cui sopra. L’attività di trasporto in oggetto deve essere chiaramente evidenziata sul documento di trasporto.

Art. 26 – Distribuzione

Il personale dell’I.A. addetto alla distribuzione negli asili nido, nelle scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo grado dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti, alunni e adulti, (o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero) e un operatore su 35 per le scuole dell’infanzia e degli asili nido. Il rapporto tra personale e utenti rimane lo stesso anche nelle scuole dove è presente la modalità self service. Negli asili nido la distribuzione deve essere organizzata in modo tale da garantire il tempo adeguato per la fruizione del pasto e pertanto la permanenza dell’utente nel refettorio non deve essere inferiore a 30 minuti.

Tenendo conto delle condizioni strutturali dell’impianto e dell’organizzazione del servizio di distribuzione il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni che dovranno comunque essere concordate e autorizzate dall’A.C. e la cui formalizzazione sia visionabile nel refettorio/cucina.

Art. 27 - Operazioni da effettuare nell’ambito della distribuzione/preparazione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione prima di distribuire o preparare i pasti deve:

- 1 - togliersi anelli braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing)
- 2 - lavarsi le mani;
- 3 - indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari;
- 4 – riempimento caraffe dal punto di erogazione, posizionamento e sostituzione sui tavoli e ritiro a fine servizio con relativa pulizia e sanificazione giornaliera delle stesse;
- 5 - aprire il contenitore all’arrivo delle derrate alimentari, per effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l’apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel

contenitore isotermico;

6 – qualora a seguito del rilevamento della temperatura il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico;

7 - effettuare un piatto campione per ciascuna portata prevista dal menù, facendo riferimento alla tabella di conversione delle grammature da crudo a cotto predisposta dalla I.A., al fine di consentire una verifica costante delle porzioni somministrate agli utenti.

Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:

1 - distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;

2 - utilizzare utensili adeguati.

Nel caso degli asili nido, per quel che riguarda tutte le fasi coinvolte nell'attività di preparazione pasti, si richiede sia rispettato quanto previsto dal Piano di Autocontrollo aziendale.

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 28 - Personale

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, sia nei centri di cottura sia nei punti di distribuzione sia nelle cucine degli asili nido con l'indicazione delle mansioni, delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S, nonché del numero di posizione I.N.A.I.L..

Per ogni dipendente deve essere indicato l'orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e fine servizio.

Qualsiasi variazione di carattere definitivo (es. cessazione di rapporto di lavoro, nuova assunzione, spostamento da una sede all'altra, variazione oraria) rispetto ai dati trasmessi deve essere immediatamente comunicata per scritto all'A.C. entro cinque giorni.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale.

All'inizio di ogni anno scolastico, l'I.A. deve presentare all'A.C. l'organigramma aziendale.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, la sicurezza e la prevenzione sui luoghi di lavoro in conformità di quanto previsto dalla normativa vigente; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'A.C.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il personale addetto al confezionamento dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'I.A. sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale dell'A.C. e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dall'A.C. e di confronto con il personale degli asili nido al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali, sia educativi.

Il personale dell'I.A. addetto al confezionamento presso i tre centri di cottura comunali dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero dei pasti da confezionare.

Il numero del personale necessario alla preparazione dei pasti negli asili nido è a discrezione dell'I.A., dovrà essere sufficiente a garantire un buon funzionamento della cucina, a garantire un buon livello di pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature e locali e dovrà essere concordato preventivamente con l'A.C. con la possibilità di modifiche in funzione della variazione del numero

di utenti.

Documentazione di quanto concordato con l'A.C. dovrà essere presente presso le cucine.

Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

L'I.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'A.C.

L'I.A. sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, con riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Art. 29 - Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio è figura di riferimento per l'A.C. per la gestione del servizio e soluzione delle criticità.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione scritta all'A.C. di qualsiasi variazione organizzativa. E' inoltre richiesta al responsabile del servizio una relazione mensile da presentare all'A.C. finalizzata ad evidenziare eventuali criticità del servizio, in modo tale da poter intervenire con interventi migliorativi.

In caso di assenza o impedimento prolungato superiore a tre giorni del responsabile, l'I.A. dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 30- Applicazione contrattuale

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonchè rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonchè dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

L'I.A. dovrà inoltre manifestare la propria disponibilità all'eventuale inserimento lavorativo di persone svantaggiate appartenenti alle fasce deboli del lavoro attraverso un progetto che sarà eventualmente predisposto con l'A.C.

TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 31 - Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai reg.

CE 178/2002, 852,853/2004 nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate con obbligo di rispetto da parte dell'I.A.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es.Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, regolamento CEE n. 1437/00, regolamento CEE n. 2020/00, D. Lgs . 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate, con obbligo di rispetto da parte dell'I.A.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati .A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

Art. 32 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche (allegato n. 4) e ai Limiti di contaminazione microbica (allegato n. 5). E' fatto obbligo all'I.A., durante lo staccaggio nei loro magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinati al Comune di Moncalieri devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati al Comune di Moncalieri.

I prodotti alimentari non conformi devono essere identificati come "prodotti non conformi" ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

L'I.A. dovrà comunicare all'A.C. elenco aggiornato dei Fornitori qualificati e le eventuali variazioni.

L'A.C. potrà richiedere la fornitura di derrate provenienti a km zero (es. riso, latte, ortaggi, frutta...) senza che possa essere avanzata alcuna richiesta di adeguamento del prezzo del pasto da parte dell'I.A.

Le carni rosse devono essere di razza Piemontese come indicato nell'allegato "Tabelle Merceologiche".

L'I.A. dovrà attenersi scrupolosamente alla fornitura dei prodotti di derivazione biologica. Sono consentite previa autorizzazione da parte dell'A.C. al massimo quattro variazioni al mese con altri prodotti di provenienza biologica oppure con altri prodotti a lotta integrata o in ultima istanza convenzionali: in questi ultimi due casi la sostituzione potrà avvenire per un massimo di due volte al mese.

In caso di variazioni ulteriori rispetto al numero sopra indicato si procederà all'applicazione di sanzione pecuniaria.

Art. 33- Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 110/92, Reg. CEE 178/2002 e D. Lgs. 114/06; per le derrate di derivazione biologica occorre fare riferimento alla normativa vigente. Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla I.A. devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre, devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestroni, soffritti e

fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto. Ogni fornitura di carne bovina destinata agli asili nido deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante la conformità a quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche (allegato n. 4). I contenitori isotermitici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero delle porzioni.

TITOLO VII TABELLE DIETETICHE - MENU' – DIETE SPECIALI

Art. 34 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegato n. 2) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 3), salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte dell'A.C., modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né l'A.C. né l'I.A. abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'I.A se non previa intesa e autorizzazione dell'A.C.

Art. 35 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 3). Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura secondo procedura dell'I.A. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

Art. 36 - Menù

I menù, per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, sono articolati in quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo; i menù degli asili nido sono articolati in quattro settimane per il periodo sia invernale che estivo.

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo, preferibilmente, dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'A.C., tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (allegato n. 2) o concordati dalle parti.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con l'A.C. con comunicazione scritta e via fax.

Art. 37 - Variazione del menù

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) l'A.C. potrà richiedere alla I.A. un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore, da sottoporre ad approvazione da parte dell'A.C..

Il menù potrà variare di anno in anno ed avrà piatti il cui costo sarà equiparato a quello dei piatti proposti nel menù standard.

L'I.A. potrà proporre eventuali variazioni da concordare con l'A.C. anche tenendo conto dei risultati delle verifiche effettuate dagli organismi di partecipazione.

L'A.C. potrà inoltre richiedere un variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio, l'A.C. potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.).

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dalla A.C.. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della A.C.. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve essere preventivamente autorizzata dall'A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (allegato n. 3). In caso di guasti importanti al centro di cottura l'I.A. deve comunque attrezzarsi per garantire un pasto caldo.

Art. 38 - Quantità in volumi e in pesi

L'I.A. deve predisporre una tabella, che presenterà all'A.C. all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata all'A.C..

Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, la I.A. deve inoltrare all'AC, entro 15 gg dall'avvenuta variazione di cui sopra, la corrispondenza crudo/cotto. In assenza di parere negativo dell'A.C., tale variazione deve intendersi accettata.

La I.A. deve inoltre fornire evidenza del peso inviato presso ogni singola scuola. All'atto del confezionamento, pertanto, l'I.A. deve certificare il peso delle derrate alimentari inviate giornalmente agli asili nido e il peso "a cotto" delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione. E' consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali è richiesta solo la certificazione della quantità consegnata. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura della I.A. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

Art. 39 - Struttura del menù

Asili nido

Colazione

Frutta

Pranzo

Verdura cruda in insalata o pinzimonio

primo piatto

un secondo piatto

un contorno di verdura cotta (indicativamente in assenza di verdura nel primo piatto)

pane

acqua di rete per i divezzi – al di sotto dei 12 mesi acqua minerale cl 25 nel menù invernale, cl 50 nel menù estivo

Oppure

un piatto unico

un contorno

pane

acqua di rete per i divezzi – al di sotto dei 12 mesi acqua minerale cl 25 nel menù invernale, cl 50 nel menù estivo

Merenda

Yogurt o latte o gelato (menù estivo), con cereali o biscotti o torta o fette biscottate

Oppure

Pizza o bruschetta o pane affettato con marmellata o crema di nocciole e simili.

Oppure:

frutta, con cereali o biscotti o fette biscottate

Scuole infanzia, primarie e secondarie di primo grado

Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane

frutta o yogurt o budino o dolce

acqua di rete

oppure

un piatto unico

un contorno

pane

frutta o yogurt o budino o dolce

acqua di rete

Pranzo sperimentale scuole secondarie di primo grado

Verdura cruda e cotta

Pasta al ragù

Frutta e pane

Oppure

Verdura cruda e cotta

Carne/pesce impanato

Pane dolce o frutta

Per incentivare il consumo di verdura l'ordine di distribuzione dei pasti dovrà essere il seguente:
secondo e contorno

primo

Non è consentito servire il bis di primo (ad eccezione dei passati di verdura) e secondo. E' consentito servire il bis di contorni ad eccezione delle patate.

L'acqua che accompagna i pasti verrà erogata con le seguenti modalità alternative:

- 1) fornitura di acqua minerale come da allegata tabella merceologica in bottiglie da 1,5/2 litri;
- 2) erogazione di acqua di rete

Restano a carico dell'I.A.:

- le analisi chimiche e microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente, dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati ed essere effettuate annualmente ed inizialmente entro i tempi stabiliti dall'A.C. al fine di permettere l'inizio dell'erogazione. Dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza all'A.C. L'erogazione dell'acqua di rete è subordinata alla verifica della conformità dell'acqua alla normativa vigente in materia.
- la fornitura di idonee caraffe in materiale plastico e dotate di coperchio. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare i due litri. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita (in linea di massima 1 caraffa/4 utenti)
- il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli
- il lavaggio e la disinfezione giornaliera delle caraffe.

Nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete l'I.A. è comunque obbligata all'erogazione dell'acqua minerale in bottiglia. Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo, l'I.A. dovrà fornire un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione.

Art. 40 - Cestini freddi

L'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monorazione. I panini dovranno essere avvolti separatamente con involucri per alimenti. A seguito di richiesta delle scuole l'I.A. dovrà provvedere a tagliare i panini ed a farcirli con gli alimenti di seguito specificati:

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

1 panino confezionato con 1 porzione di formaggio (Berna e Fontal)

gr. 70 di focaccia bianca con 1 porzione di formaggio (Berna o Fontal)

un panino con marmellata

un succo di frutta

una banana

un pacchetto di biscotti da g. 40

acqua minerale cl. 50.

Per gli asili nido

2 panini morbidi con formaggio

gr. 70 una focaccia bianca

plume cake

marmellata

un succo di frutta

una banana

acqua minerale cl. 50

stoviglie a perdere

Art. 41 - Pasti sostitutivi.

Asili nido

L'I.A. dovrà fornire omogeneizzati di scorta in caso di assoluta necessità, qualora si verificasse l'impossibilità per i lattanti di consumare gli alimenti previsti nel menù.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'I.A. entro 75 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione con pasto veicolato come segue:

- verdura cruda in insalata
- minestra di verdura con legumi e cereali
- pane
- frutta

Scuole infanzia, primaria e secondaria di primo grado

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'I.A. entro 75 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue:

1 Piatto - pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con una merendina confezionata o con cioccolata in tavolette e pane/biscotti;

2 Piatto - Tonno o formaggio o prosciutto;

Contorno - succo di frutta;

Frutta - altro alimento simile, o dessert o merendina confezionata.

Art. 42 - Fornitura extra asili nido

Saranno richiesti all'occorrenza alcuni prodotti non biologici, a 15-30 giorni di vita utile del prodotto, che non saranno utilizzati a scopo alimentare, ma per le attività ludico-didattiche e che indicativamente sono:

- Farina bianca di grano tenero
- Semola
- Farina gialla di mais
- Pasta di vari formati
- Riso
- Legumi secchi

Art. 43 - Diete speciali per patologie

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

L'I.A. è tenuta a garantire tutti i prodotti presenti negli schemi dietetici forniti dall'A.C. anche qualora si tratti di alimenti non presenti nelle tabelle merceologiche allegate (esclusi quelli per i celiaci).

La predisposizione delle diete speciali avviene da parte di una dietista dell'A.C. e deve essere controfirmata da un sanitario competente. Eventualmente, su richiesta dell'A.C., la predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire da parte dell'I.A.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;

- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista che si avvale della medicina convenzionale con validità non superiore all'anno.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di + 4° al cuore del prodotto e conservazione a - 2°C - + 4°C. La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Prima della somministrazione dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (conservati a +60°/65°C).

Per quanto concerne la custodia delle diete speciali presso i punti di distribuzione, l'I.A. dovrà attenersi alla normativa vigente sulla privacy e a quanto specificato nel successivo articolo.

Art. 44 Privacy –

L'I.A. dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'A.C. in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D. Lgs. 196/2003. A tale fine gli addetti al servizio dell'I.A. assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

Art. 45 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, non richieste per gli asili nido, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) oppure pesce al vapore, oppure da una porzione di bresaola o prosciutto crudo affettato finissimo.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Art. 46- Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura e nell'ambito dei prodotti riportati nelle tabelle merceologiche allegate.

Qualora la richiesta di pasti con menù alternativo superi le 5 unità l'I.A. potrà confezionarli con il sistema fresco-caldo.

TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 47 - Igiene del personale

Il personale in servizio nel centro di cottura, compresi anche gli asili nido, addetto alla manipolazione e cottura degli alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'I.A., previsti dalla legislazione vigente: in particolare per la manipolazione degli alimenti o per lo svolgimento di attività "pulite" dovrà indossare camice color chiaro a manica lunga, cuffia, mascherina e guanti monouso,

Nelle aree di preparazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 48 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con

la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di Autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Art. 49 - Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51, Reg. 852/2004 cap. IV e X dal D. Lgs. 109 del 27.1.1992 e successive modificazioni.

Art. 50 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve giornalmente prelevare due aliquote da g. 100 di ogni prodotto somministrato, sia presso il centro di cottura che presso le cucine degli asili nidi, confezionarle in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore. L'A.C. si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 51 - Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica (allegato n. 5). Tali limiti potranno essere revisionati sulla base di aggiornamenti normativi e/o bibliografici.

Art. 52- Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

E' fatto obbligo all'I.A. durante lo stoccaggio nei propri magazzini di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali e a lotta integrata.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

Ogni qual volta è aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima (con indicazione della data di apertura).

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto confezionato.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Per gli asili nido, i prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela.

Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

Art. 53 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso mense scolastiche.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n. 179 del 31/07/2003.

Per quanto concerne le eccedenze deperibili eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione attraverso terzi autorizzati, l'I.A. dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 54 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale delle I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

Art. 55 - Preparazione

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Art. 56 - Operazioni preliminari

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. L'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.
- La fornitura di carne destinata agli asili nido dovrà essere effettuata con tagli già pronti per la cottura, quali fettine, spezzatino, arrosto: l'allestimento di tali preparazioni può essere effettuato il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.
- Per verdure fresche da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo. Non è consentito l'utilizzo di verdure di IV gamma.

- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronorm. Per ciò che attiene salumi, prosciutti ed affini (bresaola, arrosto di tacchino da consumare freddo, manzo stufato) non è quindi consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione all'A.C..
- E', eventualmente, consentita la cottura in friggitrice per il filetto di platessa impanato, per la cotoletta di lonza e per la scaloppina di bovino alla pizzaiola. La degradazione chimica dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di test: fritest; tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato.
- E' assolutamente vietato utilizzare preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.
- Per quanto gli asili nido, la cottura dei cereali dovrà avvenire in brodo vegetale;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

Art. 57 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purchè dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'A.C., in seguito a adeguata giustificazione da parte dell'I.A., potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 58 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.
Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 59 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte e' prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite, al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.

Nei centri di cottura è altresì ammesso, con parsimonia, l'uso di olio monoseme di arachide come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronorm. Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della

Sanità n. 1 dell'11 gennaio 1991.

TITOLO X

LIVELLO DI QUALITÀ DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 60 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura sono a carico dell'I.A. e devono essere oggetto di specifica procedura. L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). L'I.A., inoltre è tenuta a trasmettere all'A.C. la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione.

L'I.A. deve provvedere ad esporre nelle cucine degli asili nido e nei refettori delle scuole dell'obbligo, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

E' fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso le cucine delle scuole degli asili nido o il refettorio (o locali annessi) delle scuole dell'obbligo:

- un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni.
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo ferma restando la possibilità da parte dell'A.C. di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

Art. 61 - Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione

I prodotti detergenti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere ad elevata biodegradabilità e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Più precisamente per quanto riguarda i detergenti devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Art. 62 - Modalità di utilizzo dei detersivi

I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 63 - Divieti

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari nè dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti. Per le attività di pulizia e/o riassetto del refettorio e/o della cucina a fine servizio e/o tra un turno e l'altro il personale dovrà indossare camice e cuffia di colore scuro.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 64 - Pulizia e igienizzazione attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature del centro di cottura dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A..

Art. 65 - Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'I.A. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Art. 66 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

TITOLO XI CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 67 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'A.C. nonché eventuali altri organi e/o consulenti specializzati incaricati dall'A.C..

Art. 68 - Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

L'A.C. si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

L'A.C. farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'A.C..

L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C.. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'I.A. acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dall'A.C. vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (Asl, Nas, ecc.) nonché ai Comuni aderenti al progetto "Multisite".

L'I.A. fornirà, inoltre, a richiesta dell'A.C. i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

L'A. C. addebiterà all'I.A. i costi derivanti dalle verifiche ispettive e dai campionamenti suppletivi che si renderanno necessari a causa delle eventuali irregolarità che emergeranno durante i controlli previsti dal presente Capitolato Speciale d'appalto.

Art. 69 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

Le I.A. devono essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi del Reg. CE 852/2004.

L'I.A. dovrà inoltre trasmettere all'A.C. copia controllata del Piano di Autocontrollo in uso nelle cucine degli asili nido e presso i centri di distribuzione, prima dell'inizio del servizio.

Art. 70 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti

Gli Organismi di partecipazione svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta (es. introduzione nuovi piatti), nei confronti dell'A.C. La composizione e le attribuzioni degli Organismi suddetti sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.

L'I.A. dovrà prevedere, nell'ambito del monitoraggio della gradibilità dei piatti, al fine di migliorare le preparazioni che risultano meno gradite, il coinvolgimento dell'A.C e dei componenti dell'Osservatorio Mensa nella degustazione di nuovi piatti e ricette. I risultati dei predetti interventi saranno discussi durante gli incontri dell'Osservatorio Mensa e costituiranno la base per proporre nuovi piatti o ricette da concordare con l'A.C.

Art. 71 - Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'A.C., per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C..

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A.

TITOLO XII PENALITÀ

Art. 72- Penalità

L'A.C. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme. In conformità all'art. 298 del D.Lgs. n. 207/2010 sarà applicata una penale in misura dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale; più specificatamente per quanto attiene la procedura di applicazione penali si rinvia all'art. 8 dello schema di contratto.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti indicato nel presente capitolato
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancato adempimento degli interventi manutentivi di cui all'art. 21;
- mancata risoluzione di non conformità e riproporsi delle stesse nel tempo;

- sostituzione delle derrate biologiche con prodotti convenzionali e a lotta integrata per più di due volte al mese e con altri prodotti di derivazione biologica per più di quattro volte al mese;
Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

TITOLO XIII RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 73 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 14 dello schema di contratto, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.A. per le attività non subappaltabili;
- d) inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura e delle cucine degli asili nido;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi autorizzati dall'A.C. (vedasi apposito articolo sul subappalto);
- l) applicazione di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato all'anno solare, che corrisponda complessivamente al 10 % dell'importo annuo contrattuale;
- m) è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Per tutte le questioni controverse sarà competente in via esclusiva il Foro di Torino.

TITOLO XIV FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

Art. 74 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria

L'I.A. si obbliga per sè e per i propri eredi ed aventi causa.

Art. 75 – Morte del gestore

Qualora l'aggiudicatario sia un'Impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore, è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XV

COMPETENZE AMMINISTRATIVE PER LA RISCOSSIONE DELLE QUOTE.

Art. 76 – Competenze amministrative.

I partecipanti alla gara presenteranno una relazione relativa alla rilevazione automatica delle presenze che dovrà prevedere:

- la stampa di tabulati giornalieri cartacei riportanti i nominativi degli alunni divisi per scuola e classe: i tabulati dovranno essere tali da consentirne la compilazione a scuola con indicazione degli assenti del giorno e dei pasti in bianco.
- l'invio giornaliero dei tabulati trasformati in un file excel come da specifiche concordate: tassativamente entro le ore 9:30 al Centro cottura e al Comune.
- l'invio mensile di un riepilogo dei pasti per utente;
- l'invio mensile di un file con i pasti fruiti dal personale docente e dai genitori secondo tracciato concordato con il Comune;
- per le scuole secondarie di primo grado, oltre a quanto sopra specificato, si richiede, la proposta di un metodo per verificare la corrispondenza tra gli utenti che hanno prenotato e quelli che effettivamente accedono al refettorio.

Fino a che non verrà stabilito dall'A.C. di applicare il progetto di rilevazione delle presenze presentato dall'I.A. (che potrà avere anche una fase di sperimentazione limitata ad alcuni plessi), l'A.C. potrà chiedere e l'I.A. sarà tenuta a svolgere, per conto del Comune, ma a sue spese, le competenze amministrative per la riscossione delle quote dovute dagli utenti del servizio di mensa ed in particolare:

1. consegna e ritiro nelle scuole dei tabulati predisposti dall'A.C. per la rilevazione delle presenze; la consegna dei tabulati all'A.C. dovrà avvenire entro 3 giorni dalla fine del mese di riferimento;
2. imbustamento (busta chiusa) e consegna nelle scuole dei bollettini predisposti dall'A.C. entro 10 giorni dalla consegna degli stessi.
3. ritiro periodico dei bollettini di c/c postale dei versamenti effettuati, ricevuti dall'A.C. attraverso l'ente Poste Italiane, e registrazione mensile degli stessi;
4. invio dei solleciti di pagamento a fine febbraio, fine giugno e fine contabilità.

Il personale addetto a tale servizio che abbia contatto con il pubblico deve essere gradito all'A.C.; le modalità di dettaglio per l'espletamento di tale servizio saranno concordate con la Ripartizione competente.

A corrispettivo di tali specifiche mansioni spetta all'I.A., in aggiunta al prezzo dei pasti, l'aggio del 3% sull'incassato (conteggiato quadrimestralmente).

L'attività dell'I.A. si intende conclusa al 31 ottobre di ogni anno (con riferimento all'anno scolastico precedente), trascorsa tale data l'I.A. deve consegnare al Comune gli atti contabili, l'elenco delle morosità ancora in atto ed eventuali creditori.

Da tale data gli atti relativi alla riscossione delle quote saranno effettuati dall'Ufficio comunale competente che curerà il recupero delle morosità nelle forme e nei modi stabiliti dalla legislazione vigente.

In caso di applicazione del progetto di rilevazione delle presenze presentato dall'I.A., saranno rideterminate le competenze amministrative e la percentuale di aggio.

L'A.C. potrà decidere nel corso dell'appalto di sollevare o diminuire all'I.A. le competenze amministrative suddette, dandone in ogni caso congruo preavviso, senza che l'I.A. possa in alcun modo vantare pretese risarcitorie nei confronti dell'A.C.

TITOLO XVI

NORME FINALI

Art. 77 – Norme finali

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

L'A.C. si riserva la facoltà di apportare modifiche al presente capitolato, in base alle mutate esigenze del servizio.

L'I.A. dovrà presentare all'A.C. la documentazione necessaria per la richiesta del contributo Cee sul consumo dei prodotti lattiero-caseari.

Ove il presente capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'I.A. di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata all'A.C. entro 20 giorni dalla richiesta.

ALLEGATO N. 1

ELENCO LOTTI

LOTTO A

SCUOLE DELL'INFANZIA

Centro Storico	Vicolo Cotta 2
Bocciadoro	Strada Torino 30
Revigliasco	Via Gauthier 23
La Gabbianella	Str. Revigliasco, 88
C. Chaplin	Via Pannunzio, 17
Pinocchio	Strada Revigliasco 5
Dubiè	Via Asilo Dubiè

n. 430 pasti giornalieri (n. 400 bambini e n. 30 adulti) da lunedì a venerdì.

SCUOLE PRIMARIE

Silvio Pellico	Via San Martino 27
Bocciadoro	Strada Torino 30
D'Azeglio	Via Gauthier 23
G. Pascoli	Strada Vecchia del Moriondo 6
Marconi	Via Boccardo 15
Calvino	Via Pannunzio 11
E.De Amicis	Strada Marsè 43
A. Manzoni	Strada S. Brigida 43 (gg. refezione mar. e giov.)

n. 1270 pasti giornalieri (n. 1200 bambini e n. 70 adulti)

SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO

Canonica	Via Palestro 3 (2 gg di refezione)
Follereau	Via Pannunzio 11 (2 gg di refezione)
Costa	Strada del Bossolo 25 (da 2 a 4 gg di refezione)

n. 495 pasti totali settimanali

Media giornaliera pasti lotto A n. 1546.

LOTTO B

SCUOLE DELL'INFANZIA

Peter Pan	Via Ponchielli 18 bis
Girotondo	Strada Vignotto 25
Colibri	Via Galimberti 5
Borgo Mercato	Viale Stazione Sangone 15
G. Rodari	Via Saluzzo 6
J. Mirò	Borgata Tagliaferro 109

n. 460 pasti giornalieri (n. 435 bambini e n. 25 adulti) da lunedì a venerdì

SCUOLE PRIMARIE

Gabelli	Via Ponchielli 18 bis
Montessori	Strada Vignotto 21
M. Polo	Via Galimberti 5
Barruero	V.le Stazione Sangone 15
Emma Strada	Via Bertero 2
C. Battisti	Borgata Tagliaferro 109

n. 1000 pasti giornalieri (n. 950 bambini e n. 50 adulti)

SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO

Princ. M. Clotilde	Via Bertero 2 (2 gg di refezione)
Pirandello	Via Ponchielli 22 (3 gg di refezione)

n. 400 pasti totali settimanali

Media giornaliera pasti lotto B n. 1436.

Nel lotto B sono compresi anche i CENTRI ESTIVI

LOTTO C

ASILI NIDO

Piccolo Principe	Via Ungaretti 24
Arcobaleno	Via Ponchielli 4
Quadrifoglio	Via Galimberti 11
Aquilone	Strada Mondina 11 bis

Totale complessivo pasti giornalieri n. 240 (n. 200 bambini (posti disponibili) e n. 40 adulti)

**MENU'
ASILI NIDO
SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO**

**CITTA' DI MONCALIERI –ASILI NIDO COMUNALI
MENU' INVERNALE TIPO**

1° SETTIMANA			
L U N E D I	COLAZIONE	LATTANTINI,	FRUTTA DI STAGIONE FRULLATA
		LATTANTI, DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	PASTINA PICCOLA (MICRON, SABBOLINA, 00) ALL'OLIO E SALVIA PETTO DI TACCHINO AL VAPORE E PUREA DI CAROTE E PATATE
		LATTANTI	PUNTINE (40) ALL'OLIO E PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO AL VAPORE E PUREA DI CAROTE, PATATE
		DIVEZZI	INSALATA DI CAROTE E SEDANO RAPA GOBBINI (75) AL POMODORO ARROSTO DI TACCHINO CON PUREA DI VERDURE CAROTE E PATATE);
	MERENDA	LATTANTINI	FRULLATO DI FRUTTA MISTA DI STAGIONE E FARINA DI CEREALI (SENZA GLUTINE)
		LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE E FETTE BISCOTTATE
M A R T E D I	COLAZIONE	LATTANTINI	FRUTTA MISTA DI STAGIONE FRULLATA
		LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA MISTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	PASTINA PICCOLA (MICRON, SABBOLINA, 00) CON OLIO E PARMIGIANO RICOTTA E PUREA DI VERDURA (CAVOLFIORRE, CAROTE E PORRI)
		LATTANTI	DITALINI (31) CON OLIO E PARMIGIANO RICOTTA, PUREA DI VERDURA (CAVOLFIORRE, CAROTE E PORRI)
		DIVEZZI	INSALATA MISTA (CANASTA 3/4 E INSALATA ROSSA 1/4) SEDANINI (61) CON POMODORO E PARMIGIANO MOZZARELLA E CAVOLFIORRE GRATINATO (CON PANGRATTATO E PARMIGIANO)
	MERENDA	LATTANTINI	FRUTTA MISTA DI STAGIONE E FARINA AI CEREALI (SENZA GLUTINE)
		LATTANTI	FRUTTA MISTA DI STAGIONE CON CRACKER ALL'OLIO D'OLIVA
DIVEZZI		FRUTTA MISTA DI STAGIONE CON UVETTA O FICHI DISIDRATATI	
M E R C O L E D I	COLAZIONE	LATTANTINI	FRULLATO DI BANANA
		LATTANTI DIVEZZI	BANANA
	PRANZO	LATTANTINI	MINISTRINA DI VERDURA CON COUS COUS PETTO DI POLLO AL VAPORE, PUREA DI VERDURA (COSTINE, PATATE, ZUCCA)
		LATTANTI	MINISTRINA DI VERDURA CON COUS COUS HALIBUT AL VAPORE, PUREA DI VERDURA (COSTINE, PATATE, ZUCCA)
		DIVEZZI	INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO CON PREZZEMOLO MINISTRINA DI VERDURE CON COUS COUS HALIBUT AL FORNO
	MERENDA	LATTANTINI	YOGURT
		LATTANTI	YOGURT
DIVEZZI		YOGURT	
G I O V E D I	COLAZIONE	LATTANTINI,	FRUTTA MISTA DI STAGIONE FRULLATA
		LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA MISTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	MINISTRINA DI CIPOLLA, SEDANO, CAROTA E LENTICCHIE DECORTICATE CON FARINA DI RISO PUREA DI VERDURA (CAROTE, FINOCCHI E PORRI)
		LATTANTI	MINISTRINA DI VERDURA (CIPOLLA, SEDANO, CAROTA,) E FAGIOLI BORLOTTI PASSATI AL MULINETTO CON STELLINE (38) AL FARRO PUREA DI VERDURA (CAROTE, COSTE, PATATE E PORRI)
		DIVEZZI	INSALATA DI FINOCCHI 4/5 E CARCIOFI 1/5; MINISTRINA DI VERDURA (CIPOLLA, SEDANO, CAROTA, FAGIOLI BORLOTTI PASSATI AL MULINETTO (3/4), E INTERI (1/4) CON STELLINE (38) AL FARRO; COSTE STUFATE CONDITE A CRUDO CON POCO AGLIO E OLIO
	MERENDA	LATTANTINI	YOGURT E FARINA DI CEREALI (SENZA GLUTINE)
		LATTANTI DIVEZZI	YOGURT E RISO SOFFIATO
V E N E R D I	COLAZIONE	LATTANTI	FRUTTA DI STAGIONE FRULLATA
		LATTANTINI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	CREMA DI ZUCCA CON FIOCCHI DI CEREALI VITELLO AL VAPORE E PUREA DI PATATE E PORRI
		LATTANTI	CREMA DI PORRI E ZUCCA CON ANELLINI (46)) NASELLO BOLLITO CON AROMI (SEDANO, CIPOLLA, CAROTA, SALVIA) E PUREA DI PATATE
		DIVEZZI	INSALATA DI CANASTA O LATTUGA ROMANA CREMA DI PORRI (1/4) E ZUCCA (3/4) CON CROSTINI DI PANE NASELLO ALLA LIVORNESE E PATATE AL FORNO
	MERENDA	LATTANTINI LATTANTI	FRUTTA MISTA FRULLATA CON BISCOTTI PRIMA INFANZIA SENZA UOVO E LATTE
		DIVEZZI	TISANA E TORTA DI MELE

**CITTA' DI MONCALIERI –ASILI NIDO COMUNALI
MENU' INVERNALE TIPO
2° SETTIMANA**

L U N E D I	COLAZIONE	LATTANTINI	FRUTTA DI STAGIONE FRULLATA
		LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI LATTANTI	MINISTRINA DI VERDURA CON PASTINA PICCOLA (MICRON, SABBBIOLINA, 00) CARNE DI VITELLO AL VAPORE, PUREA DI PATATE
		DIVEZZI	INSALATA DI FINOCCHI CON PREZZEMOLO TRITATO PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI DI PANE SFORMATO DI CARNE DI BOVINO AL FORNO CON PUREA DI PATATE (A PARTIRE DA MARZO 2012 SPEZZATINO DI VITELLO IN UMIDO CON PATATE)
	MERENDA	LATTANTINI LATTANTI	FRULLATO DI PERA E BANANA E BISCOTTI PRIMA INFANZIA SENZA UOVO E LATTE
		DIVEZZI	PANE CON CREMA DI NOCCIOLE E TISANA CON MIELE
M A R T E D I	COAZIONE	LATTANTINI	FRUTTA DI STAGIONE FRULLATA
		LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	PASTINA PICCOLA (MICRON, SABBBIOLINA, 00) ALL'OLIO E PARMIGIANO RICOTTA E PUREA DI VERDURE (PATATA E CAVOLFIORE)
		LATTANTI	FARAFALLINE (18) ALL'OLIO E PARMIGIANO RICOTTA E PUREA DI VERDURE (PATATA E CAVOLFIORE)
		DIVEZZI	INSALATA DI CANASTA O LATTUGA ROMANA FUSILLI (82) AL POMODORO E PARMIGIANO PRIMO SALE, CAVOLFIORE GRATINATO CON PANGRATTATO E PARMIGIANO
	MERENDA	LATTANTINI	FRUTTA MISTA DI STAGIONE FRULLATA CON FARINA DI RISO
LATTANTI DIVEZZI		FRUTTA MISTA DI STAGIONE CON GALLETTE DI RISO	
M E R C O L E D I	COLAZIONE	LATTANTINI	FRUTTA MISTA DI STAGIONE FRULLATA
		LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA MISTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	MINISTRINA DI VERDURA PASSATA CON COUS COUS POLLO AL VAPORE E PUREA DI VERDURA (CAROTE, ZUCCA, PATATE)
		LATTANTI	MINISTRINA DI VERDURA PASSATA CON COUS COUS PLATESSA AL VAPORE E PUREA DI VERDURA (CAROTE, ZUCCA, PATATE)
		DIVEZZI	CAVOLO CAPPUCCIO CRUDO CON PREZZEMOLO TRITATO MINISTRINA DI VERDURA PASSATA CON COUS COUS PLATESSA IMPANATA
	MERENDA	LATTANTINI	YOGURT
LATTANTI		YOGURT	
DIVEZZI		LATTE CON ORZO E CORN FLAKES	
G I O V E D I	COLAZIONE	LATTANTINI	FRUTTA DI STAGIONE FRULLATA
		LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI LATTANTI	MINISTRINA DI VERDURA PASSATA CON PASTINA PICCOLA (MICRON, SABBBIOLINA, 00) TACCHINO AL VAPORE E PUREA DI VERDURA (CAROTE, COSTINE, PATATE)
		DIVEZZI	CAROTE TRITATE E RUCOLA ZUPPA DI VERDURA A PEZZETTI CON ORZO FLAN DI COSTINE FRESCHE
		MERENDA	LATTANTINI
	MERENDA	LATTANTI	FRUTTA FRULLATA E FETTE BISCOTTATE
DIVEZZI		FRUTTA FRULLATA E FETTE BISCOTTATE	
V E N E R D I		COLAZIONE	LATTANTINI
	LATTANTI DIVEZZI		BANANA
	PRANZO	LATTANTINI	CREMA DI PISELLI E LENTICCHIE DECORTICATE CON FARINA DI RISO PUREA DI CAROTE E PATATE
		LATTANTI	CREMA DI PISELLI E LENTICCHIE DECORTICATE CON STELLINE (38) DI FARRO PUREA DI PUREA DI CAROTE E PATATE
		DIVEZZI	INSALATA A FOGLIA VERDE E TENERA MINESTRA DI VERDURA (SEDANO, CIPOLLA, CAROTE, CIMETTE DI CAVOLFIORE) E LENTICCHIE CON STELLINE (38) AL FARRO PISELLI IN UMIDO
	MERENDA	LATTANTINI	YOGURT E FARINA DI CEREALI (SENZA GLUTINE)
LATTANTI DIVEZZI		YOGURT E RISO SOFFIATO	

3° SETTIMANA			
L U N E D I	COLAZIONE	LATTANTINI	FRUTTA DI STAGIONE FRULLATA
		LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE
		LATTANTINI	MINESTRA DI VERDURA CON PASTINA PICCOLA (MICRON, SABBOLINA, 00) POLLO AL VAPORE PUREA DI VERDURA (ZUCCA, COSTE O COSTINE, CAROTA)
	PRANZO	LATTANTI	MINESTRA DI VERDURA CON PUNTINE (40) POLLO AL VAPORE PUREA DI VERDURA (ZUCCA, COSTE O COSTINE, CAROTA)
		DIVEZZI	INSALATA DI CAROTE PASSATO DI VERDURA CON STELLINE (38) AL FARRO PETTO DI POLLO IMPANATO
		LATTANTINI LATTANTI	FRULLATO DI PERA E BANANA BISCOTTI PRIMA INFANZIA SENZA UOVO E LATTE
	MERENDA	DIVEZZI	PIZZA AL POMODORO, TISANA CON MIELE
	M A R T E D I	COLAZIONE	LATTANTINI
LATTANTI DIVEZZI			FRUTTA DI STAGIONE
LATTANTINI			PASTINA PICCOLA (MICRON, SABBOLINA, 00) ALL'OLIO, PARMIGIANO E RICOTTA PUREA DI VERDURE (CAROTE, BROCCOLI, PORRO, PATATE)
PRANZO		LATTANTI	DITALINI (31) ALL'OLIO CON PARMIGIANO E RICOTTA PUREA DI VERDURE (CAROTE, BROCCOLI, PORRO, PATATE)
		DIVEZZI	INSALATA VERDE A FOGLIA TENERA MEZZE PENNE (54) CON BROCCOLI FILETTI DI HALIBUT AL FORNO
		LATTANTINI	FRULLATO DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE E CREMA DI CEREALI (SENZA GLUTINE)
MERENDA		LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE E GALLETTE DI RISO
M E R C O L E D I		COLAZIONE	LATTANTINI
	LATTANTI DIVEZZI		FRUTTA DI STAGIONE
	LATTANTINI		CREMA DI RISO IN BRODO VEGETALE CON PARMIGIANO RICOTTA E PUREA DI VERDURE (ZUCCA, PATATE, COSTINE)
	PRANZO	LATTANTI	MINESTRA DI PORRI E ZUCCA CON RISO E PARMIGIANO ROBIOLA FRESCA E PUREA DI VERDURE (ZUCCA, PATATE, COSTINE)
		DIVEZZI	INSALATA MISTA VERDE (3/4) E ROSSA (1/4), RISOTTO ALLA ZUCCA CON PARMIGIANO ROBIOLA FRESCA
		LATTANTINI	FRUTTA FRULLATA E FARINA DI CEREALI (SENZA GLUTINE)
	MERENDA	LATTANTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE E FETTE BISCOTTATE
		DIVEZZI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE, UVETTE DISIDRATE E FETTE BISCOTTATE
G I O V E D I	COLAZIONE	LATTANTINI	BANANA FRULLATA
		LATTANTI DIVEZZI	BANANA
		LATTANTINI	CREMA DI LENTICCHIE DECORTICATE E FIOCCHI DI CEREALI PUREA DI CAROTE, PATATE E FINOCCHI
	PRANZO	LATTANTI	LENTICCHIE DECORTICATE E STELLINE (38) AL FARRO PUREA DI CAROTE, PATATE E FINOCCHI
		DIVEZZI	INSALATA MISTA DI FINOCCHI (2/4), CAROTE (1/4) E SEDANO RAPA (1/4) MINISTRINA DI CECI PASSATI (CECI, CAROTE, SEDANO, CIPOLLA) CON STELLINE (38) AL FARRO PATATE AL FORNO
		LATTANTINI	YOGURT E FARINA DI CEREALI
	MERENDA	LATTANTI	YOGURT E RISO SOFFIATO
		DIVEZZI	YOGURT E FETTE BISCOTTATE
V E N E R D I	COLAZIONE	LATTANTINI	FRUTTA DI STAGIONE FRULLATA
		LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE
		LATTANTINI	PASTINA PICCOLA (MICRON, SABBOLINA, 00) ALL'OLIO E SALVIA TACCHINO AL VAPORE E PUREA DI VERDURA (CAROTE, CIPOLLA, PATATE, FINOCCHI)
	PRANZO	LATTANTI	SEDANINI (61) AL POMODORO PLATESSA AL VAPORE E PUREA DI VERDURA (CAROTE, PATATE, FINOCCHI)
		DIVEZZI	INSALATA MISTA: CANASTA O LATTUGA ROMANA (3/4) INSALATA ROSSA (1/4) FUSILLI INTEGRALI (82) CON RAGU' VEGETALE (CIPOLLA, SEDANO E CAROTA A PEZZETTI PICCOLI, POMODORI PELATI E PREZZEMOLO CRUDO TRITATO) PLATESSA IMPANATA
		LATTANTINI	FRULLATO DI FRUTTA CON FARINA DI CEREALI (SENZA GLUTINE)
		LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA E CRACKERS ALL'OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE

4° SETTIMANA			
L U N E D I	COLAZIONE	LATTANTINI	FRUTTA DI STAGIONE FRULLATA
		LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE
		LATTANTINI LATTANTI	POLENTA E PARMIGIANO RICOTTA E PUREA DI CAROTE
	PRANZO	DIVEZZI	INSALATA MISTA (CANASTA, INSALATA ROSSA, CAROTE JULIENNE, RAPANELLI) POLENTA GRATINATA AL FORNO CON FONTINA E PARMIGIANO CAROTE AL FORNO CON PREZZEMOLO
		LATTANTINI LATTANTI	FRULLATO DI FRUTTA CON BISCOTTI PRIMA INFANZIA SENZA UOVO E LATTE
	MERENDA	DIVEZZI	TISANA AL MIELE CON BISCOTTI
M A R T E D I	COLAZIONE	LATTANTINI	FRUTTA DI STAGIONE FRULLATA
		LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE
		LATTANTINI	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE CON PASTINA (MICRON, SABBOLINA, 00) CARNE ROSSA AL VAPOR E PUREA DI VERDURA (PATATE, FINOCCHI, CAROTE)
	PRANZO	LATTANTI	ANELLINI (46) IN BRODO VEGETALE CARNE ROSSA AL VAPORE E PUREA DI VERDURA (PATATE, FINOCCHI, CAROTE)
		DIVEZZI	INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO E PREZZEMOLO TRITATO FUSILLI (82) AL RAGU' DI CARNE (NO PARMIGIANO) FINOCCHI GRATINATI (NO PARMIGIANO)
	MERENDA	LATTANTINI	FRUTTA MISTA FRULLATA E FARINA DI CEREALI (SENZA GLUTINE)
LATTANTI DIVEZZI		FRUTTA MISTA DI STAGIONE CON GRISSINI	
M E R C O L E D I	COLAZIONE	LATTANTINI	BANANA FRULLATA
		LATTANTI DIVEZZI	BANANA
		LATTANTINI	MINISTRINA DI VERDURA PASSATA E CREMA DI CEREALI POLLO AL VAPORE E PUREA DI VERDURA (PORRI, ZUCCA, CAROTE)
	PRANZO	LATTANTI	MINISTRINA DI VERDURA PASSATA CON CON DITALINI (31) PLATESSA AL VAPORE, PUREA DI VERDURA (PORRI, ZUCCA, CAROTE)
		DIVEZZI	INSALATA DI CANASTA O LATTUGA ROMANA MINISTRINA DI VERDURA PASSATA CON DITALINI (31) SFORNATO DI PESCE (PLATESSA E NASELLO)
	MERENDA	LATTANTINI	FRULLATO DI FRUTTA E FIOCCHI DI CEREALI (SENZA GLUTINE)
LATTANTI DIVEZZI		FRUTTA MISTA DI STAGIONE E UVETTA	
G I O V E D I	COLAZIONE	LATTANTINI	FRUTTA DI STAGIONE FRULLATA
		LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE
		LATTANTINI	CREMA DI LENTICCHIE DECORTICATE CON COUS COUS PUREA DI VERDURA (CAROTA, PATATA, CAVOLFIORÉ)
	PRANZO	LATTANTI	CRMA DI LENTICCHIE DECORTICATE E COUS COUS PUREA DI VERDURA (CAROTA, PATATA, CAVOLFIORÉ)
		DIVEZZI	INSALATA A FOGLIA VERDE E TENERA COUS COUS ASCIUTTO CON RATATOUILLE (PATATE, CIPOLLA, SEDANO, ZUCCHINE, CIMETTE DI CAVOLFIORÉ, CARCIOFO, POMODORO, CECI, LENTICCHIE, PISELLI)
	MERENDA	LATTANTINI	YOGURT E RISO SOFFIATO
LATTANTI DIVEZZI		YOGURT E CORN FLAKES	
V E N E R D I	COLAZIONE	LATTANTINI	FRUTTA DI STAGIONE FRULLATA
		LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE
		LATTANTINI	MINISTRINA DI VERDURA CON PASTINA PICCOLA (MICRON, SABBOLINA, 00) RICOTTA E PUREA DI VERDURE (CAROTA, FINOCCHI, COSTE)
	PRANZO	LATTANTI	PASSATO DI VERDURA CON PUNTINE (40) RICOTTA E PUREA DI VERDURE (CAROTA, FINOCCHI, COSTE)
		DIVEZZI	INSALATA DI FINOCCHI CON PREZZEMOLO TRITATO PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI FRITTATA DI PATATE AL FORNO
	MERENDA	LATTANTINI	FRULLATO DI FRUTTA MISTA CON FARINA DI CEREALI (SENZA GLUTINE)
LATTANTI, DIVEZZI		PANE CON MARMELLATA E TISANA CON MIELE	

CITTA' DI MONCALIERI – MENU' ESTIVO ASILO NIDO COMUNALE			
1° SETTIMANA			
L U N E D I	COLAZIONE	LATTANTINI E LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE FRULLATA FRUTTA DI STAGIONEA
	PRANZO	LATTANTINI	MINISTRINA DI VERDURA (CAROTE, COSTINE, PATATE, PORRI, SEDANO, ZUCCHINE) CON COUS COUS PUREA DI VERDURE (CAROTE, COSTINE, PATATE, ZUCCHINE) PETTO DI POLLO AL VAPORE
		LATTANTI E DIVEZZI	INSALATA DI CAROTE E RUGHETTA MINISTRINA DI VERDURA (CAROTE, COSTINE, PATATE, PORRI, SED, ZUCCHINE) CON COUS COUS SCALOPPINE DI POLLO
MERENDA	LATTANTINI E LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE E BISCOTTI NO LATTE E UOVO BISCOTTI E TISANA CON MIELE	
M A R T E D I	COLAZIONE	LATTANTINI LATTANTI E DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE A PEZZETTI O FRULLATA FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	PASTINA FORMATO PICCOLO (MICRON, STELLINE, PUNTINE) CON RICOTTA , PARMIGIANO E BASILICO PUREA DI VERDURE (CAROTE, FAGIOLINI,PATATE)
		LATTANTI E DIVEZZI	INSALATA GRECA (POMODORI, OLIVE SNOCCIOLATE E CETRIOLO) DITALINI AL POMODORO E BASILICO PLATESSA IMPANATA FAGIOLINI AL TEGAME CON AGLIO E PREZZEMOLO
MERENDA	LATTANTINI LATTANTI E DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE A PEZZETTI O FRULLATA E UVETTA DISIDRATATE FRUTTA DI STAGIONE	
M E R C O L E D I	COLAZIONE	LATTANTINI LATTANTI E DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE MISTA A PEZZETTI O FRULLATE FRUTTA DI STAGIONE MISTA
	PRANZO	LATTANTINI	PASTINA FORMATO PICCOLO (MICRON, STELLINE, PUNTINE) ALL'OLIO E PARMIGIANO PUREA DI VERDURE (CAROTE,PATATE,ZUCCHINE) RICOTTA
		LATTANTI	INSALATA MISTA (CANASTA, POMODORI,RAPANELLI,PEPERONI,RUGHETTE) PASTA FORMATO ADEGUATO PER LATTANTI AL POMODORO E BASILICO RICOTTA PUREA DI VERDURE (CAROTE,PATATE,ZUCCHINE)
		DIVEZZI	INSALATA MISTA (CANASTA, POMODORI,RAPANELLI,PEPERONI,RUGHETTE) FUSILLI ALLE MELANZANE POMODOR E PARMIGIANO MOZZARELLA
MERENDA	LATTANTINI E LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE A PEZZETTI O FRULLATA E BISCOTTI NO UOVO E LATTE FRUTTA DI STAGIONE	
G I O V E D I	COLAZIONE	LATTANTINI E LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE MISTA A PEZZETTI O FRULLATE FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	MINISTRA DI VERDURA (CAROTE,PATATE,PORRO,SEDANO,ZUCCHINE) CON COUS COUS PUREA DI VERDURE (CAROTE, ZUCCHINE, PATATE) CARNE ROSSA AL VAPORE
		LATTANTI E DIVEZZI	INSALATA VERDE PASTA ASCIUTTA (FORMATO ADEGUATO AI LATTANTI) AL RAGU' VEGFETALE (carote cipolle zucchine e sedano frullate) RATATOUILLE DI VERDURE (CAROTE,CIPOLLE,PEPERONI,ZUCCHINE,PATATE) MERLUZZO ALLA LIVORNESE CON POMODORO,ORIGANO,CAPPERI E OLIVE SNOCCIOLATE
MERENDA	LATTANTINI E LATTANTI	YOGURT O GELATO ALLA FRUTTA	
	DIVEZZI	GELATO	
V E N E R D I	COLAZIONE	LATTANTINI E LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE A PEZZETTI O FRULLATA FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	CREMA DI PISELLI E LENTICCHIE DECORTICATI IN BRODO VEGETALE (CAROTE, CIPOLLA, SEDANO, ZUCCHINI) CON CREMA DI RISO PUREA DI VERDURE (CAROTE, CAVOLFIORRE, ZUCCHINI)
		LATTANTI E DIVEZZI	INSALATA VERDE RISO CON VERDURA A PEZZETTI (CAROTE, CAVOLFIORRE, CIPOLLA, LENTICCHIE, SEDANO, ZUCCHINI) E ZAFFERANO PISELLI IN UMIDO
MERENDA	LATTANTINI LATTANTI E DIVEZZI	YOGURT E CORN FLAKES	

2° SETTIMANA			
L U N E D I	COLAZIONE	LATTANTINI LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE A PEZZETTI O FRULLATA FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	MINISTRINA DI VERDURA (CAROTA, COSTINE, PATATE, SEDANO, ZUCCHINE) CON PASTINA PICCOLA PUREA DI PATATE ALL'OLIO CARNE ROSSA AL VAPORE
		LATTANTI E DIVEZZI	INSALATA DI CAROTE E RUGHETTA PASSATO DI VERDURE (CAROTE, CIPOLLE, COSTINE, PATATE, SEDANO, ZUCCHINE) CON CROSTINI SPEZZATINO DI VITELLO IN UMIDO CON PATATE/SFORMATO DI CARNE ROSSA CON PATATE
	MERENDA	LATTANTINI E LATTANTI	FRUTTA DI STAGIONE E BISCOTTI NO LATTE E UOVO
DIVEZZI		FETTE DI PANE TOSTATO CON POMODORO FRESCO, ORIGANO, OLIO TISANA CON MIELE	
M A R T E D I	COLAZIONE	LATTANTINI E LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE MISTA A PEZZETTI O FRULLATE FRUTTA DI STAGIONE MISTA
	PRANZO	LATTANTINI	PASTINA FORMATO PICCOLO (MICRON, STELLINE, PUNTINE) ALL'OLIO E PARMIGIANO PUREA DI VERDURE (CAROTE, COSTINE, PATATE) RICOTTA
		LATTANTI	INSALATA MISTA (CANASTA, POMODORI, RAVANELLI, PEPERONI, RUGHETTA) FAGIOLINI AL TEGAME DITALINI AL POMODORO E PARMIGIANO RICOTTA
		DIVEZZI	INSALATA MISTA (CANASTA, POMODORI, RAVANELLI, PEPERONI, RUGHETTA) ZUCCHINI AL FORNO (CON GRATIN DI POCO AGLIO, PREZZEMOLO, PANGRATTATO E PARMIGIANO) FUSILLI AL POMODORO E PARMIGIANO PRIMO SALE
MERENDA	LATTANTINI LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE FRULLATA O A PEZZI E GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE E GRISSINI	
M E R C O L E D I	COLAZIONE	LATTANTINI LATTANTI E DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE MISTA A PEZZETTI O FRULLATE FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	PASTINA FORMATO PICCOLO (MICRON, STELLINE, PUNTINE) CON ZUCCHINE, PINOLI, E BASILICO PUREA DI VERDURE (CAROTE, ZUCCHINE) TACCHINO AL VAPORE
		LATTANTI/DIVEZZI	INSALATA MISTA VERDE SENZA SEMI OLEOSI FARFALLINE CON ZUCCHINE, PINOLI E BASILICO PLATESSA IMPANATA
	MERENDA	LATTANTINI E LATTANTI DIVEZZI	YOGURT GELATO
G I O V E D I	COLAZIONE	LATTANTINI LATTANTI E DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE A PEZZETTI O FRULLATA FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	CREMA DI LENTICCHIE DECORTICATE IN BRODO VEGETALE (CAROTE, CIPOLLA SEDANO) CON PASTINA AL FARRO PUREA DI VERDURA (CAROTE, PATATE)
		LATTANTI E DIVEZZI	INSALATA MISTA (CANASTA, POMODORI, RAVANELLI, PEPERONI E RUGHETTA) CAROTE AL FORNO CON PREZZEMOLO TRITATO ZUPPA DI LEGUMI MISTI NON FRULLATI (CAROTA, CIPOLLA, SEDANO, CECI, FAGIOLI, LENTICCHIE E PISELLI) CON PASTINA AL FARRO PER LATTANTI E ORZO PER DIVEZZI
	MERENDA	LATTANTINI LATTANTI E DIVEZZI	YOGURT E FETTE BISCOTTATE (FRULLATE PER LATTANTINI E LATTANTI)
V E N E R D I	COLAZIONE	LATTANTINI E LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE MISTA A PEZZETTI O FRULLATE FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	MINISTRINA DI VERDURA (CAROTE, CAVOLFIORRE, FAGIOLINI, PATATE, PORRO, SEDANO, ZUCCHINI) CON PASTINA PUREA DI VERDURE (CAROTE, CAVOLFIORRE, FAGIOLINI, ZUCCHINI) PETTO DI POLLO AL VAPORE
		LATTANTI E DIVEZZI	INSALATA DI POMODORI E BASILICO FORMATO PIU' PICCOLO PER LATTANTI E PIPE PER DIVEZZI "ALL'ORTOLANA" (CAROTE, CAVOLFIORRE, CIPOLLA, FAGIOLINI, SEDANO, ZUCCHINI A PEZZETTI CON POMODORO FRESCO E BASILICO) HALIBUT AL FORNO CON SALVIA E LIMONE
	MERENDA	LATTANTINI E LATTANTI DIVEZZI	FRULLATO DI FRUTTA MISTA (MELA, BANANA E PERA) FRUTTA DI STAGIONE MISTA E CRACKERS

CITTA' DI MONCALIERI – MENU' ESTIVO ASILO NIDO COMUNALE

3° SETTIMANA

L U N E D I	COLAZIONE	LATTANTINI E LATTANTI DIVEZZI	FRUTTADI STAGIONE FRULLATA E A PEZZI FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	CREMA DI ZUCCHINE (PATATE, PORRO, SEDANO, ZUCCHINE, PREZZEMOLO TRITATO) CON PASTINA PETTO DI TACCHINO AL VAPORE E PUREA DI PATATE ALL'OLIO
		LATTANTI E DIVEZZI	INSALATA VERDE CREMA DI ZUCCHINE (PATATE, PORRO, SEDANO, ZUCCHINE, PREZZEMOLO TRITATO) CON CROSTINI ARROSTO DI TACCHINO AGLI AROMI (ALLORO, ROSMARINO, SALVIA) CON PATATE AL FORNO/PREZZEMOLATE CALDE
	MERENDA	LATTANTINI E LATTANTI DIVEZZI	FRULLATO DI FRUTTA E BISCOTTI NO LATTE E UOVO PIZZA CON PASTA LIEVITATA AL POMODORO, TISANA CON MIELE ????
M A R T E D I	COLAZIONE	LATTANTINI LATTANTI E DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE MISTA A PEZZETTI O FRULLATE FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI E LATTANTI	STELLINE ALL'OLIO CON PARMIGIANO E BASILICO PUREA DI VERDURE (CAROTE, FAGIOLINI E ZUCCHINE) RICOTTA
		DIVEZZI	INSALATA MISTA (CANASTA, POMODORI, RAPANELLI, PEPERONI, RUGHETTA) FAGIOLINI AL TEGAME CON AGLIO E PREZZEMOLO MEZZE PENNE AL PESTO CON PARMIGIANO MOZZARELLA
	MERENDA	LATTANTINI E LATTANTI/DIV	FRUTTA DI STAGIONE A PEZZI O FRULLATA E UVETTA FRUTTA DI STAGIONE E FICHI DISIDRATATI
M E R C O L E D I	COLAZIONE	LATTANTINI E LATTANTI/DIV	FRUTTA DI STAGIONE MISTA A PEZZI O FRULLATA FRUTTA DI STAGIONE MISTA
	PRANZO	LATTANTINI	MINISTRINA DI VERDURA (CAROTE, COSTINE, FAGIOLINI, PATATE, SEDANO, ZUCCHINI) CON RISO PUREA DI VERDURE (CAROTE, COSTINE, PATATE, ZUCCHINI) CARNE ROSSA AL VAPORE
		LATTANTI E DIVEZZI	INSALATA GRECA (POMODORO, CETRIOLO E OLIVE SNOCCIOLATE) RISO IN BIANCO O CON VERDURA "RATATOUILLE" (CAROTE, CIPOLLE, MELANZANE, PATATE, PEPERONI, POMODORO PASSATO, SEDANO, ZUCCHINE) PLATESSA IMPANATA
	MERENDA	LATTANTINI E LATTANTI/DIV	YOGURT O GELATO ALLA FRUTTA GELATO
G I O V E D I	COLAZIONE	LATTANTINI LATTANTI E DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE A PEZZETTI O FRULLATA FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	CREMA DI CECI PASSATI AL SETACCIO, IN BRODO VEGETALE (CAROTE, CIPOLLE, SEDANO) CON PASTINA PICCOLA (MICRON, STELLINE, PUNTINE) PUREA DI VERDURE (CAROTE, PATATE, COSTINE, ZUCCHINE)
		LATTANTI E DIVEZZI	INSALATA DI POMODORI E BASILICO CREMA DI CECI IN BRODO VEGETALE (CAROTE, CIPOLLE, SEDANO) CON ABBONDANTE PREZZEMOLO TRITATO E PASTINA AL FARRO PATATE AL FORNO
	MERENDA	LATTANTINI LATTANTI E DIVEZZI	YOGURT ALLA FRUTTA E CRACKERS
V E N E R D I	COLAZIONE	LATTANTINI LATTANTI E DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE MISTA A PEZZETTI O FRULLATE FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	PASTINA FORMATO PICCOLO (MICRON, STELLINE, PUNTINE) CON VERDURE TRITATE (CAROTE, CIPOLLE, SEDANO TRITATI E CON BASILICO CRUDO SMINUZZATO) PUREA DI VERDURE (CAROTE, PATATE, ZUCCHINI) POLLO AL VAPORE
		LATTANTI	INSALATA MISTA (CANASTA, POMODORI, RAPANELLI, PEPERONI, RUGHETTA) FARFALLINE AL SUGO DI POMODORO PASSATO CON FONDO DI CAROTE, CIPOLLE, SEDANO TRITATI E CON BASILICO CRUDO SMINUZZATO FLAN DI ZUCCHINE
		DIVEZZI	INSALATA MISTA (CANASTA POMODORI, RAVANELLI, PEPERONI E RUGHETTA) FARFALLE AL SUGO DI POMODORO PASSATO CON FONDO DI CAROTE, CIPOLLE, SEDANO TRITATI E BASILICO CRUDO SMINUZZATO FLAN DI ZUCCHINE
	MERENDA	LATTANTINI LATTANTI E DIVEZZI	FRULLATO DI FRUTTA DI STAGIONE E CRACKERS??? FRUTTA DI STAGIONE E CRACKERS

CITTA' DI MONCALIERI – MENU' ESTIVO ASILO NIDO COMUNALE			
4° SETTIMANA			
L U N E D I	COLAZIONE	LATTANTINI E LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE A PEZZI O FRULLATA FRUTTA DIS TAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	MINESTRA DI VERDURA (CAROTE, COSTINE, FAGIOLINI, PORRO, PATATE, SEDANO, ZUCCHINE) CON PASTINA AL FARRO PUREA DI VERDURE (CAROTE, COSTINE, FAGIOLINI, PATATE, ZUCCHINE) CARNE ROSSA AL VAPORE AL VAPORE
		LATTANTI E DIVEZZI	INSALATA DI POMODORI E BASILICO PASTA AL RAGU' COSTINE AL TEGAME
	MERENDA	LATTANTINI	FRUTTA DI STAGIONE E GRISSINI ??
LATTANTI E DIVEZZI		FOCACCIA?? AL ROSMARINO CON PASTA LIEVITATA E TISANA CON MIELE	
M A R T E D I	COLAZIONE	LATTANTINI E LATTANTI/DIV	FRUTTA DI STAGIONE A PEZZETTI O FRULLATA FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	PASTINA FORMATO PICCOLO (MICRON, STELLINE, PUNTINE) ALL'OLIO E PARMIGIANO RICOTTA PUREA DI VERDURE (CAROTE, FAGIOLINI, PATATE)
		LATTANTI	INSALATA MISTA (VERDE E CAROTE) ZUCCHINI AL FORNO (CON GRATIN DI POCO AGLIO, PREZZEMOLO, PANGRATTATO E PARMIGIANO) PASTINA PICCOLA (DITALINI AL POMODORO E PARMIGIANO E RICOTTA)
		DIVEZZI	INSALATA MISTA (VERDE E CAROTE) ZUCCHINI AL FORNO (CON GRATIN DI POCO AGLIO, PREZZEMOLO, PANGRATTATO E PARMIGIANO) MEZZE PENNE INTEGRALI CON POM PARMIGIANO E BASILICO ROBIOLA
	MERENDA	LATTANTINI E LATTANTI DIVEZZI	FRULLATO DI FRUTTA MISTA (BANANA, MELA, PERA) E FETTE BISCOTTATE SMINUZZATE FRUTTA DI STAGIONE E UVETTA DISIDRATATA
M E R C O L E D I	COLAZIONE	LATTANTINI E LATTANTI/DIV	FRULLATO DI FRUTTA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE
		LATTANTINI	MINISTRINA DI VERDURA (CAROTE, COSTINE, PATATE, SEDANO, ZUCCHINI) CON PASTINA PUREA DI VERDURE (CAROTE, PATATE, COSTINE, ZUCCHINE) CARNE ROSSA AL VAPORE
		LATTANTI E DIVEZZI	INSALATA VERDE (4/5) CON RUCOLA (1/5) PASSATO DI VERDURA (CAROTE, CIPOLLE, COSTINE, PATATE, POMODORO, SEDANO, ZUCCHINE) CON PASTINA AL FARRO CROCCHETTE DI PESCE (PLATESSA E NASELLO)
	MERENDA	LATTANTINI E LATTANTI DIVEZZI	FRULLATO DI FRUTTA DI STAGIONE CON CORN FLAKES GELATO
G I O V E D I	COLAZIONE	LATTANTINI E LATTANTI/DIV	FRUTTA DI STAGIONE MISTA A PEZZETTI O FRULLATE FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	PUREA DI ZUCCHINE E CAROTE RISO IN CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI FRESCHI PASSATI AL SETACCIO IN BRODO VEGETALE (CAROTE, CIPOLLE, SEDANO) PUREA DI PATATE ALL'OLIO
		LATTANTI E DIVEZZI	INSALATA GRECA <i>MINISTRONE CLASSICO ITALIANO CON RISO PER LATTANTI E DITALI PER DIVEZZI E BASILICO PATATE AL FORNO</i>
	MERENDA	LATTANTINI LATT	YOGURT ALLA FRUTTA CON CORN FLAKES
V E N E R D I	COLAZIONE	LATTANTINI E LATTANTI DIVEZZI	FRUTTA DI STAGIONE MISTA A PEZZETTI O FRULLATE FRUTTA DI STAGIONE
	PRANZO	LATTANTINI	PASTINA FORMATO PICCOLO (MICRON, STELLINE, PUNTINE) ALL'OLIO AROMATIZZATO E PARMIGIANO PUREA DI VERDURE (CAROTE, PATATE, COSTINE, ZUCCHINI) RICOTTA
		LATTANTI E DIVEZZI	INSALATA MISTA (CANASTA, RAPANELLI, PEPPERONI, RUGHETTA) SENZA SEMI OLEOSI ASPARAGI O GIARDINIERA (PASTA DI FORMATO PICCOLO PER LATTANTI E FUSILLI PER DIVEZZI CON PESTO ALLA SICILIANA (POMODORO, MANDORLE E ABBONDANTE BASILICO TRITATO) HALIBUT AL FORNO

CITTA' DI MONCALIERI - SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE MENU' TIPO INVERNALE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1a S E T T I M A N A	Mezze penne al sugo di cavolfiori Mozzarella per infanzia Parmigiano per primarie Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Riso al ragù vegetale Coscia di pollo al forno Insalata di carote e finocchi Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio e salvia per infanzia Spaghetti aglio olio e peperoncino Hamburger di bovino al pomodoro Costine all'olio aromatizzato Pane Frutta di stagione	Tortellini in brodo vegetale Polpettone di verdure Insalata mista (verde e carote) Pane Banana	Minestra di riso e patate Platessa impanata/bastoncini di merluzzo al forno Insalata di verza Pane Budino alla vaniglia
2a S E T T I M A N A	Farfalle al ragù vegetale Crocchette di ricotta al forno x infanzia Bresaola olio e limone x primarie Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Passato di zucca con riso Arrosto di lonza tirolese/Cotoletta di lonza Fagiolini e patate all'olio Pane Banana	Mezze maniche al pomodoro e broccoli Fiore di nasello gratinato Insalata di verza e carote Pane Frutta di stagione	Vellutata di verdure con orzo/pasta Hamburger di bovino e spinaci Purea di patate Pane Crostatina con marmellata	Riso allo zafferano Formaggio/Sformato di verdure Piselli all'olio Pane Frutta di stagione
3a S E T T I M A N A	Pastina in brodo vegetale Spezzatino di bovino in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione	Minestra lenticchie con ditalini Robiola Broccoli gratinati Pane Yogurt alla frutta/budino al cioccolato	Riso agli spinaci Prosciutto cotto Macedonia di verdure (con fagiolini) Pane Frutta di stagione	Sedanini al ragù vegetale Filetto di platessa dorato Insalata di verza/verza e carote Pane Banana	Passato di patate e broccoli con riso Rollatine di pollo Piselli all'olio Pane Frutta di stagione
4a S E T T I M A N A	Caserecci al pomodoro e ricotta Crescenza Zucca e patate al gratin Pane Frutta di stagione	Passato di porri con pasta Arrosto di bovino Macedonia di verdure (piselli) Pane Frutta di stagione	Mezze maniche al ragù vegetale Halibut dorato Insalata di carote olio e limone Grissini Mousse di frutta	Passato di ceci con riso Tortino di erbe Insalata verde e rossa Pane Frutta di stagione	Fusilli all'olio e salvia Spezzatino di tacchino in umido Fagiolini e patate all'olio Pane Banana

CITTA' DI MONCALIERI - SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE MENU' TIPO ESTIVO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a S E T T I M A N	Fusilli con crema di zucchine e pesto Stracchino Fagiolini e patate all'olio aromatizzato Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro e piselli Halibut dorato Insalata verde con pomodori Grissini Frutta di stagione	Vellutata di zucchine con pasta Medaglione di bovino al pomodoro Patate al forno Pane Melone	Pasta al ragù vegetale Scaloppine di pollo alla salvia x inf. Insalata di carote Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro e ricotta Prosciutto cotto Costine olio e parmigiano Pane Yogurt alla frutta
2a S E T T I M	Rigatoni pomodoro e basilico Tonno Insalata verde con pomodori Pane Mousse di frutta	Conchiglie in bianco Petto di pollo dorato Zucchine e patate al forno Pane Frutta di stagione	Vellutata di zucchine con orzo Arrosto di bovino Fagiolini agli aromi Pane Frutta di stagione	Mezzi tortiglietti alle melanzane/pizza al pomodoro Mozzarella Insalata verde e pomodori Pane Banana	Riso al pomodoro e origano Polpette di legumi Carote al forno prezzemolate Pane Frutta di stagione
3a S E T T I M A	Chifferi con crema di melanzane Manzo stufato olio e limone Insalata verde con pomodori Pane Mousse di frutta	Mezze maniche al ragù veg Arrosto di tacchino Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Filetto di merluzzo dorato Insalata mista verde e carote Pane Banana	Riso allo zafferano Polpettone di verdure Fagiolini all'olio aromatizzato Pane Frutta di stagione	Fusilli al pesto con patate e fagiolini Prosciutto cotto <i>x infanzia</i> Prosciutto crudo <i>primaria e secondaria</i> Insalata di cavolo estivo Pane Melone o anguria
4a S E T T I M	Casarecci con crema di zucchine Tortino con peperoni e patate Insalata mista (carote e verde) Pane Budino vaniglia/cioccolato	Vellutata di verdure con riso Cotoletta di lonza alla milanese Zucchine e patate al forno Pane Frutta di stagione/anguria	Fusilli alle melanzane Robiola <i>x infanzia</i> Asiago <i>x primaria</i> Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Ravioli di magro al pomodoro Tonno Insalata di carote Pane Frutta stagione	Spaghetti al pesto Hamburger di bovino e spinaci Insalata di pomodori e origano Pane Frutta di stagione

CITTA' DI MONCALIERI - SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO MENU' TIPO INVERNALE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	
1a S E T T I M A N A	Crespelle di ricotta e spinaci Prosciutto crudo Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Pipe al ragu' Coscia di pollo al forno Insalata di carote e finocchi Pane Budino al cioccolato	Spaghetti aglio olio e peperoncino Hamburger di bovino ai ferri/pane/formaggio/ketchup Insalata verde Frutta di stagione	Tortellini in brodo vegetale Polpettone di verdure Insalata mista (verde e carote) Pane Banana	
2a S E T T I M A N A	Farfalle in bianco Polpette in umido Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Prosciutto cotto Purea di patate Pane Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro Mozzarella Insalata di verza e carote Pane Frutta di stagione	Riso con salsiccia Hamburger di bovino e spinaci Insalata verde Pane Frutta di stagione	
3a S E T T I M A N A	Ravioli di magro al pomodoro Robiola Insalata di finocchi Pane Budino alla vaniglia/cioccolato	Riso ai funghi Robiola Broccoli gratinati Pane Frutta di stagione	Riso agli spinaci Arrostito di bovino all'aceto balsamico Macedonia di verdure Pane Yogurt alla frutta	Eliche panna e prosciutto Tacchino freddo olio e limone Costine olio e parmigiano Pane Frutta di stagione	
4a S E T T I M A N A	Spaghetti "carbonari" Bresaola olio e limone Zucca e patate al gratin Pane Frutta di stagione	Spaghetti aglio olio e peperoncino Arrostito di bovino Macedonia di verdure (piselli) Pane Frutta di stagione	Mezze maniche al ragù vegetale Halibut dorato/Tonno Insalata di carote olio e limone Pane Frutta di stagione	Passato di ceci con riso Tortino di erbette Insalata verde e rossa Pane Crostatina con marmellata	

ALLEGATO N. 3

**TABELLE DIETETICHE
ASILI NIDO,
SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO**

ASILI NIDO COMUNALI

TABELLE DIETETICHE ASILI NIDO COMUNALI ANNI 2012/13 2013/14 2014/15

PRIMI PIATTI

Primi piatti

	Bambini	Adulti
Riso asciutto	40	80
Pasta asciutta nei vari formati	40	80
Riso nei vari passati	25	40
Pasta nei vari passati	25	40
Pastina in brodo	30	50
Orzo perlato	25	40
Farro	25	40
Miglio	20	35
Quinoa	20	35
Cous-cous	20	35
Farina di cereali	25	
Tortellini asciutti freschi	80	150
Crostini	20	30

Minestra di verdura passata o a pezzetti con cereali (riso/pasta/cous-cous/miglio/orzo/quinoa) o farina di cereali

Verdura fresca di stagione	Gr 70 totale	gr 120 totale
Patata	30	45
Zucca o zucchine o fagiolini o coste o biette	20	30
Porro	5	10
Carota	20	30
Sedano	5	5
Olio d'oliva extravergine	3	5
Sale	q.b.	q.b.

Passato di verdura

Verdura fresca di stagione	Gr 70 tot.	gr 120 tot.
Zucca o zucchine o fagiolini o coste ecc	30	40
Patate	20	30
Carota	10	20
Sedano	5	5
Porri	5	5
Olio d'oliva extravergine	3	5
Sale	q.b.	q.b.

Minestra di legumi con cereali (riso/pasta/cuos cous/miglio/orzo/quinoa) o farina di cereali

Legumi secchi (ceci, lenticchie,soia, fagioli,piselli)	30	50
Oppure		
Legumi freschi (piselli, fagioli)	50	70
Patata	10	20
Porro/cipolla	5	10
Carota	5	10

Sedano	5	10
Olio d'oliva extravergine	3	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Sugo al pomodoro		
Pomodoro passato	40	75
Parmigiano grattugiato	5/10*	10/15*
Olio d'oliva extravergine	3	5
Prezzemolo/basilico	q.b.	q.b.
Sedano/carota	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
<i>Pasta e ricotta</i>		
Pasta	40	80
Ricotta	55	100
Parmigiano grattugiato	10	15
Olio d'oliva extravergine	3	5
Prezzemolo/basilico	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
<i>Ragù di carne</i>		
Bovino adulto	40	60
Pomodoro passato	60	70
Piante aromatiche (carota, sedano, cipolla)	q.b.	q.b.
Olio d'oliva extravergine	3	5
Sale	q.b.	q.b.
<i>Salsa di porri e noci</i>		
Porro lessato e passato	20	40
Noci tritate e pinoli	10	15
Parmigiano grattugiato	5/10*	10/15*
Olio d'oliva extravergine	5	7
Prezzemolo tritato	q.b.	q.b.
Lievito di birra	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
<i>Pasta con verdura</i>		
Pasta	40	80
Verdura fresca di stagione (broccoli o fagiolini o altro)	40	60
Pane grattugiato	5	10
Pinoli	5	10
Parmigiano grattugiato (se c'è formaggio nella composizione del menù)	5/10*	10/15*
Olio d'oliva extravergine	3	5
Sale	q.b.	q.b.

Pesto fresco

Basilico	10	20
Pinoli	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	5
Aglione	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5
<i>Sugo al pesto con fagiolini</i>		
Fagiolini	40	60
Parmigiano grattugiato(solo se c'è formaggio nella composizione del menu del giorno)	5/10*	12/15*
Pesto	20	40
Olio d'oliva extravergine	3	5
Sale	q.b.	q.b.
<i>Sugo alle verdure</i>		
Verdure fresche di stagione (zucca, asparagi, carciofi, radicchio rosso, zucchini, eccc)	40	60
Parmigiano grattugiato(solo se c'è formaggio nella composizione del menu del giorno)	5/10*	10/15*
Olio d'oliva extravergine	3	5
Porro/cipolla	5	10
Prezzemolo/basilico	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
<i>Sugo con zucchini e zafferano</i>		
Zucchini	40	60
Parmigiano grattugiato(solo se c'è formaggio nella composizione del menu del giorno)	5/10*	10/15*
Porro/cipolla	5	10
Olio d'oliva extravergine	3	5
Zafferano	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
<i>Polenta</i>		
Farina di mais	40	80
Olio d'oliva extravergine	3	5
Sale	q.b.	q.b.
<i>Polenta con formaggio</i>		
Farina di mais	40	80
Formaggio fondente	45	90
Parmigiano grattugiato	5	10
Olio d'oliva extravergine	3	5
Sale	q.b.	q.b.
<i>Ratatouille con cous cous asciutto</i>		
Zucchine	25	40
Melanzana	25	40
Patata	20	40

Sedano	5	10
Carota	25	30
Cipolla	5	5
Peperone	10	20
Pomodoro passato	10	10
Olio d'oliva extravergine	3	5
Sale	q.b.	q.b.
Cous cous	25	40

- La grammatura del parmigiano è gr 10 per i bambini gr 15 per gli adulti quando nella composizione del menù c'è la ricotta; inoltre, il parmigiano con la pasta viene servito soltanto quando è presente il formaggio come secondo piatto o come piatto unico nella composizione del menù

SECONDI PIATTI

Pesce al vapore o al forno

Pesce (filetti sogliola/nasello/merluzzo/platessa/ecc)	di 50/60	120
Se Halibut	70	120
Carota	5	5
Sedano	5	5
Olio d'oliva extravergine	3	5
Prezzemolo/salvia/maggiorana/altri aromi	q.b.	q.b.
Limone	q.b.	q.b.

Pesce impanato al forno

Pesce (filetti sogliola/nasello/merluzzo/platessa/ecc)	di 50/60	120
Se Halibut	70	130
Pane grattugiato/farina	5	10
Olio d'oliva extravergine	3	5
Prezzemolo/salvia/maggiorana/altri aromi	q.b.	q.b.
Limone	q.b.	q.b.

Pesce al pomodoro tipo livornese

Nasello/merluzzo	50/60	120
Pomodoro passato o a pezzi	20	40
Cipolla	5	5
Olive nere snocciolate	5	10
Olio d'oliva extravergine	3	5
Capperi/origano	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.

Sformato/crocchette di pesce

Nasello/merluzzo/platessa	50/60	120
Mollica di pane	20	40
Patate	15	20
Uovo	5 gr.	10 gr.
Piante aromatiche	q.b.	q.b.
Olio d'oliva extravergine	3	5

Pane grattugiato per gratinare	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
<i>Polpettone/polpette</i>		
Carne tritata	50	100
Mollica pane	20	40
Patata	15	20
Uovo	5 gr.	10 gr.
Piante aromatiche	q.b.	q.b.
Olio d'oliva extravergine	3	5
Pane grattugiato per gratinare	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
<i>Carne al tegame</i>		
Carne (petto/fesa/sovracoscia di tacchino/coscia/petto di pollo/scaloppine di vitello)	di 50	100
Cipolla	5	5
Carota	5	5
Sedano	5	5
Olio d'oliva extravergine	3	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Rosmarino/alloro	q.b.	q.b.
<i>Carne in umido</i>		
Carne (petto/fesa/sovracoscia di tacchino/coscia/petto di pollo/scaloppine/spezzatino di vitello)	di 50	100
Pomodoro passato o a pezzi	20	40
Cipolla	5	5
Carota	5	5
Sedano	5	5
Olio d'oliva extravergine	3	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Rosmarino/alloro	q.b.	q.b.
<i>Carne impanata</i>		
Petto di pollo/fesa di tacchino	50	100
Pane grattugiato/farina	5	10
Olio d'oliva extravergine	3	5
Prezzemolo/salvia/maggiorana/altri aromi	q.b.	q.b.
Limone	q.b.	q.b.
<i>Frittata o flan di verdura al forno</i>		
Uova	Uno	Uno
Verdure fresche di stagione(costine, carciofi, zucchini, spinaci, biette, asparagi)	40	60
Olio d'oliva extravergine	3	5
Prezzemolo/salvia/maggiorana/altri aromi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Secondi piatti freddi:

Formaggi (a titolo indicativo):

crescenza, robiola, mozzarella, primosale	40/50gr	80 gr.
ricotta	55	100 gr.

VERDURA CRUDA E COTTA

	Bambini	Adulti
<i>Insalata verde</i>		
Insalata verde a foglia tenera	40	60
Semi oleosi	5	0
Olio d'oliva extravergine	5	7
Limone o aceto di mele	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
<i>Insalata mista verde e rossa</i>		
Insalata verde a foglia tenera	30	40
Insalata rossa	10	20
Semi oleosi	5	0
Olio d'oliva extravergine	5	7
Limone o aceto di mele	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
<i>Insalata di carote crude</i>		
Carote joulienne	50	100
Semi oleosi	5	0
Olio d'oliva extravergine	5	7
Limone o aceto di mele	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
<i>Insalata di finocchi crudi</i>		
Finocchi	50	100
Semi oleosi	5	0
Olio d'oliva extravergine	5	7
Limone o aceto di mele	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
<i>Insalata mista di carote e finocchi crudi</i>		
Carote joulienne	25	50
Finocchi tagliati sottili	25	50
Olio d'oliva extravergine	5	7
Semi oleosi	5	0
Limone o aceto di mele	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Insalata mista di carote e sedano rapa

	35	50
Carote joulienne		
Sedano rapa	15	50
Olio d'oliva extravergine	5	7
Semi oleosi	5	0
Limone o aceto di mele	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Insalata di cavolo cappuccio

Cavolo cappuccio	40	60
Semi oleosi	5	0
Olio	5	7
Limone o aceto di mele	q.b.	q.b.
Prezzemolo tritato	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Insalata mista di cavolo cappuccio e sedano rapa

Cavolo cappuccio	35	65
Sedano rapa	15	35
Semi oleosi	5	0
Olio	5	7
Limone o aceto di mele	q.b.	q.b.
Prezzemolo tritato	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Insalata mista estiva

Insalata di foglie verdi tenere	20	30
Pomodori	30	50
Ravanelli	5	10
Peperone	5	10
Rughetta	q.b.	q.b.
Semi oleosi	5	10
Olio	5	7
Limone o aceto di mele	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Insalata di pomodoro

	100	150
Pomodori maturi		
Semi oleosi	5	0
Olio d'oliva extravergine	5	7
Ruchetta/origano/basilico	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Verdura bollita

Verdure fresche di stagione	100	180
Olio d'oliva extravergine	3	5

Limone	q.b.	q.b.
Aglio/cipolla	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Verdura in umido

Verdure fresche di stagione	100	180
Olio d'oliva extravergine	3	5
Pomodoro passato o a pezzi	10	10
Aglio/cipolla	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Verdura al forno

Verdure fresche di stagione	100	180
Olio d'oliva extravergine	3	5
Aglio/cipolla	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Verdura gratinata

Verdure fresche di stagione	100	180
Olio d'oliva extravergine	3	5
Aglio/cipolla	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Pangrattato	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Ratatouille

Zucchine	25	40
Melanzana	25	40
Patata	20	40
Sedano	5	10
Carota	25	30
Cipolla	5	5
Peperone	10	20
Pomodoro passato	10	10
Olio d'oliva extravergine	3	5
Sale	q.b.	q.b.

Giardiniera

Zucchine	20	35
Cimette di cavolfiore	20	35
Cipolline	10	20
Sedano	10	20
Carota	20	35
Pomodoro fresco	20	35
Olio d'oliva extravergine	3	5
Sale	q.b.	q.b.

Purea di verdure

Verdure fresche di stagione	100	180
Olio d'oliva extravergine	3	5
Sale	q.b.	q.b.

FRUTTA (COLAZIONE/MERENDA)

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE A PEZZI O FRULLATA O AGRUMI SPREMITI

Grammatura bambini (solo a colazione)	gr 150
Grammatura adulti	gr 150

Se la frutta è prevista anche a merenda la grammatura dei bambini sarà 200 gr.

MERENDA

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE A PEZZI O FRULLATA O AGRUMI SPREMITI

MACEDONIA DI FRUTTA

Ingredienti	Grammatura bambini
Frutta mista di stagione	gr 100
Succo di agrumi	gr 20
Frutta disidratata	gr 30

CROSTATA DI FRUTTA CON TISANA O LATTE DI MANDORLA

Ingredienti	Grammatura bambini
Farina	gr 30
Uova	uno pro 4 bambini
Zucchero	gr 10
Frutta (mele/pere/ Kiwi/albicocche ecc.)	gr 100
Lievito	q.b.

TORTA DI MELE CON TISANA O LATTE DI MANDORLA

Ingredienti	Grammatura bambini
Farina	gr 30
Uova	uno pro 4 bambini
Latte	q.b.
Zucchero	gr 10
Mele	gr 50
Lievito	q.b.

PANE E MIELE (O COMPOSTA DI FRUTTA O CREMA DI NOCCIOLE) CON TISANA O LATTE DI MANDORLA

Ingredienti	Grammatura bambini
Pane	gr 40
Miele/composta di frutta/ crema di nocciole	gr 30

BRUSCHETTA DI PANE E POMODORO CON TISANA O LATTE DI MANDORLA

Ingredienti	Grammatura bambini
Pane	gr 40
Pomodoro passato o a pezzi	gr 20

Olio	gr 5
Sale	s.q.
Origano	q.b

FOCACCIA AL ROSMARINO (O ORIGANO) CON TISANA O LATTE DI MANDORLA

Ingredienti	Grammatura bambini
Pasta lievitata	gr 50
Olio	gr 6
Sale	s.q.
Rosmarino/Origano	q.b

PIZZA AL POMODORO DA PORZIONE CON TISANA O LATTE DI MANDORLA

Ingredienti	Grammatura bambini
Pasta lievitata	gr 50
Pomodoro passato o a pezzi	gr 20
Olio	gr 5
Sale	s.q.
Origano	q.b

LATTE CON FETTE BISCOTTATE O BISCOTTI O CORN FLAKES O FARINE DI CEREALI

Ingredienti	Grammatura bambini
Latte	gr 150
Miele	gr 15
Orzo	gr 5
Fette/biscottate/Biscotti	gr. 20
corn flakes	gr. 15
Crema di riso, 5 cereali ecc.	gr. 15

GELATO CON FETTE BISCOTTATE O CORN FLAKES

Ingredienti	Grammatura bambini
Gelato	gr. 80
Fette biscottate	gr. 20
Corn flakes	gr. 15

YOGURT CON CEREALI

Ingredienti	Grammatura bambini
Yogurt	gr 120
Cereali estrusi	gr 15

**TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'OBBLIGO
ANNO SCOLASTICO 2012/13 2013/14 2014/15**

PERIODO INVERNALE

DESCRIZIONE PIATTI

Primi piatti

	Elementari	Medie/adulti
Riso asciutto	60	70
Pasta asciutta nei vari formati	60	70
Riso nei vari passati	30	30
Pasta nei vari passati	30	30
Pastina in brodo	30	30
Orzo perlato	30	30
Farro	30	30
Miglio	30	30
Gnocchetti sardi	70	90
Pasta ripioena/Tortellini asciutti	110	150
Crostini	25	30

Sugo al pomodoro

Pomodori pelati	70	80
Olio extravergine d'oliva	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Sugo al pomodoro e ricotta

Pomodori pelati	70	80
Olio extravergine di oliva	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Ricotta	8	15
Sale	q.b.	q.b.

Sugo di pomodoro e olive denocciolate

Pomodori pelati	70	80
Olio extravergine d'oliva	2	3
Olive denocciolate verdi	n. 4	n. 6
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Sugo di pomodoro e pesto

Pomodori pelati	70	80
Olio extravergine d'oliva	2	3
Pesto confezionato	15	15
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5

Sale	q.b.	q.b.
Sugo all'amatriciana		
Pomodori pelati	70	80
Pancetta	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Ricotta	8	15
Sale	q.b.	q.b.

Sugo con salsiccia

Pomodori pelati	70	80
Salsiccia	15	20
Olio extravergine di oliva	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Sugo all'ortolana

Carote	20	25
Patate	35	40
Zucchine	8	10
Pisellini	15	25
Olio extravergine d'oliva	5	7
Parmigiano reggiano	5	7
Sale	q.b.	q.b.

Sugo di spinaci

Spinaci	50	75
Burro	5	7
Latte intero pastorizzato	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	7
Sale q.b.	q.b.	q.b.

Sugo di broccoli

Broccoli	35	40
Pomodori pelati	70	80
Olio d'oliva extravergine	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Sugo alla boscaiola

Pomodori pelati	70	80
Olio extravergine d'oliva	2	3
Funghi Champignons	15	20
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Sugo panna e prosciutto

Panna uht	0	15
Prosciutto cotto	0	15

Sugo di cavolfiori

Pomodori pelati	70	80
Cavolfiori	40	50
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano grattugiato	5	7
Aromi: aglio rosmarino, alloro	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Sugo "carbonaro"

Besciamella	0	60
Pancetta	0	15
Zafferano	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.

Ragù

Pomodori pelati	70	80
carne di bovino adulto 1° cottura	70	90
Olio extravergine d'oliva	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Ragù vegetale

Pomodori pelati	70	80
Verdure miste (carote,zucchine,fagiolini,piselli,sedano,cipol)	60	70
Olio extravergine d'oliva	2	3
Piante aromatiche	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Sugo di tonno

Pomodori pelati	70	80
Tonno sott'olio sgocciolato	25	30
Olio extravergine d'oliva	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Sugo alla campagnola

Pomodori pelati	70	80
Verdure miste: zucca o zucchini, piselli, sedano, carota	40	50
Olio extravergine d'oliva	2	3
Parmigiano	5	5

Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Sugo alla sorrentina

Pomodori pelati	70	80
Olive a rondelle verdi	5	7
Olio extravergine d'oliva	2	3
Parmigiano	5	5
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Sugo di carciofi

Pomodori pelati	70	80
Olio extravergine d'oliva	2	3
Carciofi surgelati	30	30
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Sugo agli aromi

Aromi: rosmarino, salvia	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	7
Parmigiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Sugo allo zafferano

Besciamella	50	60
Zafferano	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Passato di zucca

Zucca gialla	80	90
Patate	40	50
Olio extravergine d'oliva	2	3
Parmigiano	5	5
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Passato di spinaci

Spinaci surgelati	30	40
Patate	150	180
Porri	3	5
Olio extravergine d'oliva	2	3
Parmigiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Pasta/Riso in bianco

Olio/burro	5/2	5/2
Parmigiano	5	5

Sale	q.b.	q.b.
------	------	------

Pasta/Riso olio e salvia

Olio extravergine d'oliva	7	7
Parmigiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Pastina in brodo vegetale

Brodo vegetale: patate, carote, sedano, cipolla	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	2	3
Parmigiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Si richiede che le verdure impiegate per la preparazione del brodo di verdura vengano passate ed inserite nel brodo stesso.

Quando la stagionalità lo consente, alle sopracitate verdure si aggiunge lo zucchini.

Passato di patate e porri o carote

Patate	40	60
Porri/carote	80	90
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	2	3
Parmigiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Passato di verdura con pasta/riso/orzo/miglio/farro

Verdure miste: carote, zucca o zucchini, costine o coste, verza, porro, cipolla	80	90
Patata	40	50
Olio extravergine d'oliva	2	3
Parmigiano	5	5
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Passato di legumi

Legumi: cannellini, piselli, ceci	40	60
Patata	40	60
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5
Olio extravergine d'oliva	2	3
Sale	q.b.	q.b.

Minestra di lenticchie (non passata)

Lenticchie	40	60
Patate	40	60
Pomodori pelati	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	5
Piante aromatiche, sale	q.b.	q.b.

Parmigiano reggiano

5

5

Passato di erbette

Erbette	30	40
Patate	150	180
Olio extravergine d'oliva	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Passato di broccoli

Broccoli	80	90
Patate	50	70
Olio extravergine d'oliva	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Pasta pasticciata

Pasta di semola	60	80
Besciamella	80	100
Farina	6	8
Burro/olio	6	8
Ragù		
Carne di bovino adulto	40	50
Piante aromatiche	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	50	60
Parmigiano	5	5

Polenta

Acqua	q.b.	q.b.
Farina gialla	60	80
Olio extravergine d'oliva	1	1
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5

Lasagne al forno surgelate

Per la sfoglia:

Semola	60	70
Acqua	q.b.	q.b.
Tuorlo d'uovo pastorizzato	5	6

Per la bolognese:

Bovino adulto	40	50
Polpa di pomodoro	35	40
Acqua	q.b.	q.b.
Cipolla, carote, sedano	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	1,5	2
Sale fine	q.b.	q.b.

Per la besciamella:

Latte intero UHT	30	40
Acqua	q.b.	q.b.

Farina	q.b.	q.b.
Sale fine	q.b.	q.b.
Noce moscata	q.b.	q.b.
Pepe bianco	q.b.	q.b.
Burro	4	5
Per la farcitura:		
Parmigiano grattugiato	15	20
Mozzarella	20	25
Parmigiano grattugiato	15	20
Mozzarella	20	25
Lasagne al pesto		
Semola di grano duro	60	70
Uova pastorizzate	15	20
Spinaci liofilizzati	5	10
Sale	q.b.	q.b.
Pesto	q.b.	q.b.
Pelati	50	55
Olio extravergine d'oliva	2	2
Piante aromatiche	q.b.	q.b.
Parmigiano	10	10

Il parmigiano reggiano dovrà essere inviato giornalmente dalle I.A ai punti di refezione per i primi piatti sia asciutti che in brodo secondo le grammature totali previste dalle tabelle dietetiche in vigore.

Fanno eccezione a quanto sopra citato le seguenti preparazioni: lasagne al forno, pasta al tonno.

Secondi piatti

Cotoletta di lonza

Lonza	80	100
Pane grattugiato	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	7
Uova pastorizzate	12	12
Sale	q.b.	q.b.
Limone	1 x 4	1 x 4

Cotoletta di tacchino/pollo al forno

Fesa di tacchino/pollo	80	100
Pane grattugiato	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	7
Uova pastorizzate	12	12
Sale	q.b.	q.b.
Limone	1 x 4	1 x 4

Polpette di bovino al sugo al forno

Carne di bovino adulto 1° cottura	60	80
Pomodori pelati	30	35
Olio extravergine d'oliva	2	3
Uova pastorizzate	15	15
Parmigiano	5	7
Latte	15	20

Mollica di pane	10	15
Farina	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Polpette di bovino e spinaci

Carne di bovino adulto 1° cottura	60	80
Spinaci surgelati	20	20
Olio extravergine d'oliva	3	3
Uova pastorizzate	15	15
Parmigiano	5	7
Latte	15	15
Mollica di pane	10	15
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Spezzatino in umido

Carne di bovino adulto	100	120
Pomodori pelati	60	70
Olio extravergine d'oliva	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Bocconcini di tacchino alla contadina

Bocconcini di tacchino	80	100
Pomodori pelati	65	70
Olio d'oliva extravergine	2	3
Olive denocciolate verdi	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Vino bianco	q.b.	q.b.

Coscia/Sovracoscia di pollo al forno

Coscia/fuso/sovracoscia	180	200
Olio extravergine d'oliva	4	6
Piante aromatiche/sale	q.b.	q.b.

Coscia/Sovracoscia di pollo alla cacciatora

Coscia/fuso/sovracoscia	180	200
Pomodori pelati	30	35
Olio extravergine d'oliva	4	6
Piante aromatiche	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Arrosto di bovino/arrosto di lonza

Carne di bovino adulto (coscia)/lonza	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Arrosto di bovino all'aceto balsamico

Carne di bovino adulto	100
Olio extravergine d'oliva	7
Piante aromatiche, farina, sale, aceto balsamico	q.b.

Hamburger di bovino ai ferri/pane/formaggio/ketchup

Carne di bovino adulto	80
Uovo pastorizzato	15
Latte uht	20
Parmigiano	5
Mollica di pane	15
Olio d'oliva extravergine	3
Sale	q.b.
Panino per hamburger	50
Formaggio (Emmenthal, edamer, fontina)	10
Insalata verde	20
Salsa ketchup (monodose)	6-8

Note: il formaggio deve essere disposto sopra l'hamburger alla distribuzione, il resto dovrà essere servito separatamente. Il pane deve essere tagliato a scuola dal personale dell'I.A.; si richiede di fornire scheda tecnica.

Arrosto di lonza alla tirolese

Lonza	80	100
Cipolle	q.b.	q.b.
Olio d'oliva extravergine	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Vino bianco per la salsa	q.b.	q.b.
Piante aromatiche	q.b.	q.b.
Cipolle	q.b.	q.b.
Mele	30	45

Scaloppina di bovino alla pizzaiola

Bovino	80	100
Pomodori pelati	30	40
Olio extravergine d'oliva	2	3
Farina	7	7
Origano	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Fettina di lonza alla pizzaiola al forno

Lonza	80	100
Pomodori pelati	30	40
Olio extravergine d'oliva	2	3
Farina	7	7
Origano	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.

Sale	q.b.	q.b.
------	------	------

Hamburger di bovino al sugo di pomodoro

Carne di bovino adulto 1° cottura	60	80
Uova pastorizzate	15	15
Parmigiano	5	7
Latte	15	20
Mollica di pane	10	15
Farina	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	30	35
Olio extravergine d'oliva	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Medaglione arcobaleno

Coscia di tacchino	60	80
Uova pastorizzate	15	15
Parmigiano reggiano	5	7
Piselli	7	10
Carote	5	5
Pan grattato	15	20
Olio extravergine d'oliva	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Fesa di tacchino alla toscana

Fesa di tacchino	80	100
Olio extravergine d'oliva	3	5
Carote	4	5
Cipolle	4	5
Sedano	4	5
Aglione, rosmarino, salvia	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	15	20
Sale	q.b.	q.b.

Salsiccia di tacchino

Salsiccia di tacchino	80	100
-----------------------	----	-----

Spiedini di tacchino e pollo

Tacchino	40	50
Pollo	40	50
Peperone	5	5
Olio d'oliva extravergine	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.

Filetto di platessa impanato

Filetto di platessa	100	120
Uova pastorizzate	12	12
Olio extravergine d'oliva	5	7
Limone	1 x 4	1 x 4

Pan grattato	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Crocchette di pesce (merluzzo, nasello, platessa)

Pesce (surgelato)	60	80
Patate	35	50
Uova pastorizzate	12	12
Latte	12	14
Olio extravergine d'oliva	5	7
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Pan grattato	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Seppie con piselli

	Bambini	Adulti
Seppie	120	130
Piselli	80	100
Pomodori	30	35
Olio d'oliva extravergine	5	7
Piante aromatiche	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Pesce con pomodoro e olive (palombetto, cuori di merluzzo, halibut ecc.)

Pesce	100	120
Pomodoro pelato	30	35
Olio extravergine d'oliva	5	7
Piante aromatiche	q.b.	q.b.
Olive	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Pesce prezzemolato (palombetto, cuori di merluzzo, halibut, nasello ecc.)

Pesce	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	7
Ortaggi (carote e sedano)	q.b.	q.b.
prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

N.B. La grammatura del pesce è da intendersi al netto dello scongelamento.

Polpette di legumi

Patate	30	45
Ceci	25	30
Lenticchie	15	25
Fagioli borlotti	15	25
Uovo	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	7
Sale	q.b.	q.b.

Tortino con erbe/zucchine

Uova pastorizzate	60	60
-------------------	----	----

Erbette/zucchine saltate nell'olio	30	40
Patate	15	20
Parmigiano	8	10
Sale	q.b.	q.b.
Ortaggi: aglio	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	7

Tortino alle erbe fini

Uova pastorizzate	60	60
Erbe fini (basilico, maggiorana, rosmarino, erba cipollina)	q.b.	q.b.
Patate	15	20
Parmigiano	8	10
Sale	q.b.	q.b.

Tortino al formaggio

Uova pastorizzate	50	50
Patate	15	20
Parmigiano	15	15
Sale	q.b.	q.b.
Ortaggi: aglio	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	7

Tortino al latte e grana

Uova pastorizzate	50	50
Patate	15	20
Grana	15	15
Latte	15	15
Sale	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.

Tortino ricotta e spinaci

Uova pastorizzate	50	50
Patate	15	20
Spinaci	15	15
Parmigiano reggiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.

Tortino con carciofi e patate/patate e peperoni/patate e asparagi

Uova pastorizzate	50	50
Patate	25	30
*Peperoni/carciofi/asparagi	15	20
Parmigiano	8	10
Olio extra vergine	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.

* Gli ortaggi dovranno essere freschi o surgelati e rispondere alla normativa italiana comunitaria vigente come previsto dal CSA ed in particolare nell'art. 76 allegato 4

Crocchette di magro

Ricotta	55	65
Spinaci	15	15
Uova pastorizzate	12gr.	13gr.
Parmigiano	5	7
Pangrattato	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Sformato di ricotta tricolore

Ricotta	45	70
Patate	10	20
Carote	10	10
Spinaci	10	10
Parmigiano	5	5
Uova pastorizzate	10	10
Pangrattato sale	q.b.	q.b.

Sformato di verdure cotto al forno

Uova pastorizzate	50	50
Verdure (erbette)	30	40
Patate	30	40
Latte uht intero	15	20
Parmigiano	10	10
Olio extravergine d'oliva	5	5
Pangrattato, aromi, sale	q.b.	q.b.

Polpettone di verdure

Patate	30	40
Latte uht intero	2	2.5
Spinaci	8	10
Zucchini	15	20
Carote	15	20
Uova pastorizzate	12	12
Parmigiano reggiano	2	3
Pangrattato	20	25
Sale	q.b.	q.b.

Gateau di patate e fontal

Patate	60	100
Fontal	20	30
Parmigiano reggiano	5	8
Uovp pastorizzato	10	12
Parmigiano	5	5
Pan grattato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine	3	5
Sale	q.b.	q.b.

Secondi piatti freddi

Formaggi: crescenza, robiola, mozzarella,	60	80
--	----	----

Annabella, linea		
Formaggi stagionati: parmigiano reggiano, grana padano, sbrinz, provolone	50	60
Affettati (prosciutto cotto, crudo, bresaola)	40	60
Tonno: sott'olio ben sgocciolato	70	80
Limone	1 x 4	1 x 4
<u>Contorni</u>		
Insalata verde		
Insalata verde	50	60
Olio extravergine d'oliva	5	7
Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Insalata mista verde e rossa		
Insalata verde a foglia tenera	30	40
Insalata rossa	20	20
Olio extravergine d'oliva	5	7
Limone o aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Insalata verde e carote		
Insalata verde	20	30
Carote	40	50
Olio extravergine d'oliva	5	7
Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Insalata di carote		
Carote	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	7
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.
Insalata di carote e finocchi		
Carote	40	50
Finocchi	40	50
Olio extravergine di oliva	5	7
Limone	1x4	1x4
Sale	q.b.	q.b.
Insalata di verza		
Verza	50	60
Olio extravergine d'oliva	5	7
Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Insalata di finocchi crudi		
Finocchi	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	7
Limone	1 x 6	1 x 6
Sale	q.b.	q.b.

Cavolfiori/finocchi gratinati

Cavolfiori o Finocchi	150	180
Besciamella	50	50
Sale	q.b.	q.b.

Purea di patate

Patate	120	L. 3 per 100	150
Latte			porzioni
Burro	5		7
Parmigiano	5		5
Sale	q.b.		q.b.

Spinaci saltati

Spinaci	150	200
Olio extravergine d'oliva	5	7
Parmigiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Piselli brasati

Piselli	90	120
Cipolla	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	7
Sale	q.b.	q.b.

Pisellini in umido

Pisellini	90	120
Pomodori pelati	15	20
Olio extravergine d'oliva	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.

Carote al forno

Carote	150	200
Olio extravergine d'oliva	5	7
Aromi: aglio, alloro	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Fagiolini saltati all'olio aromatizzato

Fagiolini	150	200
Olio aromatizzato con aglio e rosmarino	5	7
Sale	q.b.	q.b.

Fagiolini e patate

Fagiolini	100	150
Patate	50	50
Olio extravergine di oliva	5	7
Sale q.b.	q.b.	q.b.

Fagiolini al pomodoro

Fagiolini	150	200
Pomodori pelati	15	20
Olio extravergine di oliva	5	7
Sale q.b.	q.b.	q.b.

Patate lesse calde

Patate	150	200
Olio extravergine d'oliva	5	7
Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Patate al forno

Patate	150	200
Olio extravergine d'oliva	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Aromi: rosmarino,aglio	q.b.	q.b.

Patate e peperoni al forno

Patate	100	100
Peperoni	50	70
Olio extravergine di oliva	5	7
Aromi: rosmarino,aglio	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Finocchi al forno

Finocchi	200	250
Olio extravergine d'oliva	3	5
Burro	2	4
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano	10	15
Pangrattato	q.b.	q.b.

Cavolfiori gratinati

Cavolfiori	150	180
Olio extravergine d'oliva	5	7
Piante aromatiche	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano	10	15
Pangrattato	q.b.	q.b.

Broccoli gratinati, spinaci gratinati

Broccoli, spinaci	150	180
Olio extravergine d'oliva	5	7
Parmigiano reggiano	5	7
Piante aromatiche, sale, pangrattato	q.b.	q.b.

Zucca e patate al gratin

Zucca	75	80
Patate	75	80
Olio extravergine d'oliva	5	7
Parmigiano reggiano	5	7
Piante aromatiche, sale, pangrattato	q.b.	q.b.

Misto di verdure

Patate	65	80
Carote	55	60
Fagiolini o piselli	35	40
Olio extravergine d'oliva	5	7
Sale	q.b.	q.b.

Pane

Grissini	40	70
----------	----	----

	35	45
--	----	----

Frutta fresca

	150	200
--	-----	-----

Yogurt alla frutta

	n. 1 vasetto gr. 125	n. 1 vasetto gr. 125
--	----------------------	----------------------

Mousse di frutta

Gusti: pesca, albicocca, mela	100 (n. 1 confezione)	100 (n. 1 confezione)
-------------------------------	-----------------------	-----------------------

Budino al cioccolato

	porzione 1	porzione 1
--	------------	------------

Succo di frutta

	Porzione Brik ml 200	Porzione Brik ml 200
--	----------------------	----------------------

Macedonia di frutta sciroppata

	gr. 150	gr. 200
--	---------	---------

Frutta sciroppata (Albicocche, pesche, ananas)

	150	200
--	-----	-----

PERIODO ESTIVO

Sugo al pomodoro e basilico

Pomodori pelati	70	80
Olio extravergine d'oliva	2	3
Parmigiano	5	5
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Passato estivo

Carote, zucchini, costine o coste cipolla, pomodori	80	90
Patate	40	50
Olio extravergine d'oliva	2	3
Parmigiano	5	5
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Sugo con zucchini

Pomodori pelati	70	80
Zucchini	40	50

Olio extravergine d'oliva	2	3
Parmigiano	5	5
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Pesto

Basilico	15	20
Patate	5	5
Olio extravergine d'oliva	5	7
Pinoli - Aglio	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.

Pesto confezionato

Pesto	25	30
Olio extravergine d'oliva	5	7
Sale	q.b.	q.b.

Sugo zucchine e pesto

Pomodori pelati	70	75
Zucchine	40	50
Pesto	10	10
Parmigiano reggiano	5	8

Sugo alle melanzane

Pomodori pelati	70	80
Melanzane	40	50
Olio extravergine d'oliva	2	3
Parmigiano	5	5
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Insalata di pasta/riso

Pasta/riso	60	80
Formaggio	15	15
Piselli	10	10
Olive	5	5
Tonno	10	10
Giardiniera	5	5
Pomodoro a cubetti	10	10
Olio d'oliva extravergine	5	7
Piante aromatiche	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Limone	q.b.	q.b.

Ragù vegetale

Pomodori pelati	70	80
Verdure miste: carote, zucchine, fagiolini, piselli, sedano e cipolla	60	60
Olio extravergine d'oliva	2	3
Parmigiano	5	5
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Arrosto di tacchino

Fesa di tacchino	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Bresaola con olio e limone

Bresaola	40	50
Olio extravergine d'oliva	2	3
Limone	1x4	1x4

Insalata di pomodori

Pomodori	120	150
Olio extravergine d'oliva	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.

Zucchini trifolati

Zucchini	150	200
Olio extravergine d'oliva	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Zucchine rapè

Zucchini	150	200
Olio extravergine di oliva	5	7
Succo di limone	1x4	1x4
Sale	q.b.	q.b.

Insalata verde e pomodori

Insalata verde	30	40
Pomodori	70	100
Olio extravergine d'oliva	5	7
Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Caponata

Patate	50	70
Melanzane	30	50
Peperoni	30	50
Zucchine	30	50
Pomodori	30	40

Piante aromatiche	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Frutta fresca	Gr. 150	
Ananas fresco	Gr. 100 parte edibile	
Yogurt alla frutta		
Yogurt	n. 1 vasetto gr. 125	n. 1 vasetto gr. 125
Mousse di frutta		
Gusti: pesca, albicocca, mela	100 (n. 1 confezione)	100 (n. 1 confezione)
Budino al cioccolato	porzione 1	porzione 1
Succo di frutta	Porzione Brik ml 200	Porzione Brik ml 200
Macedonia di frutta sciropata	gr. 150	gr. 200
Dolce	60	60
Crostatina con marmellata		40 gr
Gelato alla frutta	100 gr.	120 gr.

GITE SCOLASTICHE

Pane	n. 2 panini da gr. 40	n. 2 panini da gr. 40
Focaccia	n.2 pezzi da gr. 40	n.2 pezzi da gr. 40
Formaggio Berna	gr. 40	gr. 70
Formaggio Fontal	gr. 40	gr. 70
Marmellata	gr. 50	gr. 50
Wafer farciti al cioccolato	gr. 40	gr. 40
Succo di frutta	cc.200	cc.200
Banane	gr. 150	gr. 150
Acqua minerale	cl. 500	cl. 500
Stoviglie: bicchieri tovagliati a perdere		

DIETA IN BIANCO

Pasta o riso all'olio		
Pasta o riso	60	80
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano Reggiano	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Carne o pesce al vapore		
Bovino/pollo/tacchino/pesce	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Svizzerina		
Bovino/pollo/tacchino di prima cottura	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Bresaola con olio e limone		
Bresaola	40	50
Olio extravergine d'oliva	5	5
Limone	1x4	1x4
Prosciutto crudo	40	50

Verdura lessa

Patate/carote/fagiolini/zucchine	150	200
Olio extravergine d'oliva	5	7
Sale	q.b.	q.b.

Frutta

1 mela

NOTA BENE: per le scuole materne si ritengono utilizzabili le grammature riportate per le scuole elementari con una riduzione del 20%.

MERENDA ESTATE RAGAZZI**Yogurt alla frutta**

Yogurt	n. 1 vasetto gr. 125	n. 1 vasetto gr. 125
--------	----------------------	----------------------

Mousse di frutta

Gusti: pesca, albicocca, mela	100 (n. 1 confezione)	100 (n. 1 confezione)
-------------------------------	-----------------------	-----------------------

Budino al cioccolato

porzione 1	porzione 1
------------	------------

Succo di frutta

Porzione Brik ml 200	Porzione Brik ml 200
----------------------	----------------------

Macedonia di frutta sciroppata

gr. 150	gr. 200
---------	---------

Dolce

60	60
----	----

Crostatina con marmellata

40gr.	40 gr
-------	-------

**TABELLE MERCEOLOGICHE
DERRATE ALIMENTARI**

TABELLE MERCEOLOGICHE DI DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti richiesti dal Capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente, in particolare devono essere OGM free, conformi alla legge n. 204/2004, al Reg. CE n. 178/2002 e s.m.i., in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità. Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari devono essere conformi ai Reg. CE n. 852 e s.m.i. e 853/2004 e s.m.i. e per gli allergeni alimentari al Dlgs n. 114/06 e s.m.i.. I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007, al Regolamento CE 1804/99 e s.m.i., al Regolamento CE n. 2491/2001 s.m.i. I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i..

Qualora gli alimenti di seguito descritti siano da somministrarsi ad utenti di età compresa fra i 3 e i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19 gennaio 1998, n° 131 che regola le norme di attuazione del D. Lgs 27 gennaio 1992, n° 111 e s.m.i. e al Regolamento CE n. 2491/2001 e s.m.i.. In merito agli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e alimenti di proseguimento, essi devono essere conformi al DPR 07/04/99 n° 128, al DPR 11/04/2000 n° 132 e al DM 14/03/2005

Tutti i prodotti elencati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari recanti l'asterisco ♦, devono provenire da coltivazione biologica ed essere utilizzati per la fornitura degli asili nido.

I prodotti biologici destinati alla fornitura delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, dovranno essere:

- pane
- crostatine
- succhi di frutta
- yogurt
- ortofrutta
- vegetali surgelati escluse le verdure per il minestrone, gli spinaci, le costine e le erbe
- legumi secchi

I prodotti biologici richiesti dal Capitolato d'Appalto devono essere conformi a quanto previsto dal presente Capitolato.

♦1 Pane biologico

Il pane deve essere fresco, ben lievitato ben cotto, prodotto con farine di grano tenero tipo "0", provenienti da coltivazioni biologiche certificate, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida.

Composizione: farina "0" biologica, acqua, sale marino, lievito naturale o pasta acida, per l'eventuale spalmatura è possibile utilizzare olio extra vergine di oliva biologico. Caratteristiche organolettiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida, alla rottura con le mani o al taglio il pane biologico 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 o altro.

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato col freddo o altre tecniche. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

Pezatura gr. 40

◆2 Pane integrale biologico

Si intende il prodotto confezionato con farina integrale biologica certificata, macinata in mulini a pietra, pasta acida e lievito di birra, sale marino e acqua.

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato col freddo o altre tecniche. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione. Pezzatura gr. 40.

3 Pane grattugiato

Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580e s.m.i.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e s.m.i.

Il prodotto non deve contenere grassi di tipo animale, deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti o altri agenti infestanti.

◆3 bis Pane grattugiato biologico

Deve essere ottenuto esclusivamente dalla macinazione di pane secco biologico.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109. e s.m.i

Il prodotto non deve contenere grassi di tipo animale, deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti o altri agenti infestanti.

◆4 Farina bianca tipo 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dal DPR n. 187/2001).

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109. e s.m.i

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, o altri agenti infestanti.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza

◆5 Farina di mais

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa né aggiunto di altre sostanze.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal DL 109/92 e successive modificazioni.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza

◆6 Prodotti da forno, fette biscottate, crackers e simili

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67 e D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e s.m.i e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto, o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

◆7 Crostini

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 580/67 e D.P.R. 283/93.

Non devono essere aggiunti grassi di alcun genere, né aromi. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i .

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore e sapore sgradevole.

◆8 Biscotti, torte e dolci

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 580/67 e D.P.R. 283/93.

Le confezioni devono essere chiuse, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

9 Grissini

Prodotti in conformità al D.P.R. n. 502 del 30 novembre 1998 devono essere preparati con farina di grano tenero 00 o 0.I grassi impiegati possono essere solo oli o grassi alimentari d'origine vegetale.

Non devono essere presenti coloranti artificiali. I prodotti devono essere preconfezionati in piccole quantità.

Le confezioni, chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109 del 27 gennaio 1992 e s.m.i.

10 Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nel DPR n. 187/2001 e nella legge 580/1967 e s.m.i.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

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

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 . e s.m.i.

Pasta tricolore: deve essere conforme al DPR 187/2001 e al D.Lgs.109/92 e s.m.i.. e avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza

◆10bis Pasta biologica

Deve essere di pura semola di grano duro garantita biologica. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);

Ogni confezione deve indicare: il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, data di scadenza, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza

11 Paste secche all'uovo/ripiene

La pasta all'uovo deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e dall'Art 8 del D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001, prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, per un peso netto complessivo non inferiore a 200g di uovo per ogni Kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dalla legislazione vigente in materia.

Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 s.m.i.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

◆11 bis Paste fresche all'uovo/ripiene

Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 187/2001 e s.m.i. e DM 264 del 27 aprile 98. Il ripieno dev'essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, Parmigiano Reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi. Tutti gli ingredienti devono rispettare le caratteristiche indicate dalle tabelle merceologiche per ogni singolo alimento. Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti di cui al comma 5, Art. 9 D.P.R. 187/2001. Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 s.m.i.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre l'80% del periodo di conservazione, cioè del l'intervallo fra la data di confezionamento e quella di scadenza.

◆12 Pasta dietetica prima infanzia senza glutine

Dovrà essere fornita nei vari formati richiesti. Le confezioni integre dovranno rispondere ai requisiti richiesti dal D.Lgs. 109 . e s.m.i.

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità, ed è soggetto alla D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111.

13 Pastina dietetica prima infanzia glutinata biologica

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e s.m.i. e al D.P.R. 128/99 e s.m.i..

Sulla confezione deve essere riportata la dicitura "contiene glutine"

Le confezioni devono essere intatte e sigillate e rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92.

Il prodotto deve essere di farina di frumento garantita biologica.

14 Semolino biologico

Prodotto con semola di grano duro biologica. Come alimento dietetico è soggetto al D.Lgs. 111/92 e s.m.i., al D.P.R. 128/99 e s.m.i., e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate.

15 Crema di riso biologica

Prodotta con farina di riso garantita biologica, eventualmente addizionata con vitamine, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

Come prodotto dietetico e soggetto al D.Lgs. 111/92 e s.m.i., al D.P.R. 128/99 e s.m.i., e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

16 Crema di tapioca biologica

Prodotta con farina di tapioca eventualmente addizionata con vitamine, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

Come prodotto dietetico è soggetto al D.Lgs. 111/92 e s.m.i., al D.P.R.128/99 e s.m.i., e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

17 Crema di mais biologica

Prodotta con farina di mais eventualmente addizionata con vitamine, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

Come prodotto dietetico è soggetto al D.Lgs. 111/92 e s.m.i., al D.P.R.128/99 e s.m.i., e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate

◆18 Riso Arborio

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

◆19 Riso Roma

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti,

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

◆20 Riso Integrale

Il cereale, coltivato con metodi naturali, è sottoposto alle sole operazioni di pulitura e sbramatura, quindi appare di colore più scuro di un normale riso lavorato, mantenendo, però, maggiori qualità nutritive. Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

21 Riso Parboiled

Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958, art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

◆22 Orzo perlato, Farro decorticato e miglio

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalle L. 580/67 Titolo I°.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e s.m.i.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza.

◆23 Olio di oliva extra vergine

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 aprile 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509.

Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa

al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8g ogni 100 g., in conformità all'allegato del Regolamento CE n. 1513/2001.

Deve essere confezionato in conformità all'art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L. 313/1998 e al DM 9/10/2007 relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

24 Olio monoseme (da utilizzarsi solo per i pasti veicolati come ausilio tecnologico)

Sono permessi solo olio di girasole e di mais. Il loro utilizzo è limitato ad ausilio tecnologico oppure alla cottura in friggitrice nei casi previsti dal Capitolato d'Appalto vigente. Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n° 2033 del 15 ottobre 1925 e s.m.i. e R D L 1361/26 e s.m.i.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984 e s.m.i.. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione. Eventuali giunzioni laterali devono essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante Stagno o Piombo.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. n. 35/68 e s.m.i. e art. 26 D. Lgs.109/92 e s.m.i..

25 Burro di centrifuga/burro monoporzione

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n.1526 del 23 dicembre 1956 e s.m.i, L. 283/62 e s.m.i, L. 202 del 13 maggio 1983, D.L.19/2/92 n. 142 e s.m.i e D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

In particolare il burro 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, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, nè presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica).

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art.47 e 48 D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra + 1° e + 6° C, art.51 D.P.R. n.327/80 allegato C, aggiornato dal D.M. 1 aprile 1988.

◆26 Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 1975, Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991 e art. 27 D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e s.m.i., e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984 e s.m.i.,.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e s.m.i., e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i. ..

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92 e s.m.i. .

27 Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Il contenuto in ogni scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, nè spaccato nè spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92 e s.m.i. ..

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973 e s.m.i., dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e s.m.i., e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984 e s.m.i.,.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e s.m.i., e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i. ..

28 Capperi, carciofini e funghi champignon

I contenitori devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR 327 del 30.6.1980 art. 64 e e del D.L. 109/92 e s.m.i. .:

- denominazione e tipo di prodotto:
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti in ordine decrescente
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e s.m.i., e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984 e s.m.i.,.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

◆31 Pesto confezionato

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore.

Deve presentare buone caratteristiche microbiologiche

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27/01/92 n. 109 e s.m.i.

32 Fagioli in scatola

Fagioli di Spagna: il contenuto in ogni scatola deve essere conforme a quanto riportato in etichetta. Il prodotto non deve presentare alterazioni di sapore, colore, odore o altro.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato non superiore all' 1% come all'art. 67 del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980. La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio monoseme".

33 Tonno all'olio di oliva

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva e' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e s.m.i. e Reg. (CE) 852 e 853)

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973 e s.m.i., dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e s.m.i. e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984 e s.m.i..

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92 art. 4.

34 Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc.

I prodotti interi o macinati devono avere i requisiti previsti dal R.D. 3 agosto 1890 n. 7045 e s.m.i.; e L. 283/62 e s.m.i.;; gli aromi devono essere conformi al D.Lgs. 107/92 e s.m.i.;. Le confezioni intatte devono essere conformi al D.Lgs. 27.1.92 n. 109 e s.m.i .

35 Zafferano

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al RDL 2217 del 12.11.1936 e L. 283/62 e s.m.i.;

36 Omogeneizzati

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111/92 e s.m.i.;, al D.P.R. 128/99 e s.m.i.;

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e conservati sotto vuoto.

Potranno essere richiesti omogeneizzati di carne, di pesce e di frutta.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine e proteine del latte.

Le confezioni devono essere da 80 g e presentarsi intatte e sigillate.

◆37 Pinoli

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm. color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola, il contenuto in olio è del 50%.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al DL 27.1.92 n. 109 . e s.m.i

◆38 Succhi di frutta, mousse o purea di frutta

Il prodotto e' quello definito dal D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 151.

Per gli zuccheri impiegati si demanda al D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 51.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione come da D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 151.

Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato dal D. Lgs 109/92 e s.m.i

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

◆39 Marmellate e confetture

Devono possedere i requisiti previsti D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta e gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi, l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nel D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973 e s.m.i., dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e s.m.i., e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984 e s.m.i.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e s.m.i., e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

40 Cioccolato (al latte/fondente)

Deve essere conforme al D. Lgs. 12 giugno 2003, n. 178.

Deve contenere almeno il 30% di cacao sulla sostanza secca totale, nonché il 18% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5% di grasso butirrico. Non più del 50% di saccarosio.

Le confezioni devono rispondere ai requisiti del D.L.vo 27/1/92 n. 109 e s.m.i.

Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte.

◆41 Tisane, camomilla

Caratteristiche:

- non devono essere zuccherati;
- non devono presentare muffe, insetti, sostanze estranee;
- non devono presentare odore o sapore sgradevoli;

devono essere preconfezionati in filtri e le confezioni devono essere integre e riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

42 Prodotti surgelati - caratteristiche

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e s.m.i. e dal D.L. 27/1/92 n. 110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda;

Qualora richiesto dall'A.C., l'I.A. dovrà provvedere a fornire lasagne surgelate confezionate all'origine, in vaschette in alluminio graffato, o in gastronorm, riattivate nel centro di cottura e consegnate in legame caldo nei refettori.

43 Prodotti congelati - caratteristiche

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a -18°C , secondo quanto prescritto dal D.P.R. 327/80, art. 51 aggiornato dal D.M. 1/04/1988 n.178 e D. Lgs. 110/92 e successive modifiche.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, D.P.R. 327/80 (art.44) e successive modificazioni ed essere opportunamente coibentate per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.L. 27 Gennaio 92 n. 109 e s.m.i .

I prodotti congelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidita' deve risultare negativo.

44 Pesce congelato/surgelato - caratteristiche

Il pesce congelato/surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata, non può superare i -18°C .

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C . La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. 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.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue / pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale / attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

pH $< 6.2-7$

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100g.

TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al Reg. (CE) n° 1881/06

Parametri fisici:

calo peso: 10 - 30% a seconda della specie.

Glassatura 5 - 20% a seconda della specie

Deve essere conforme alla normativa vigente. Il prodotto deve essere etichettato ai sensi del Regolamento CEE 104/2000 del 17.12.99.

Si richiede che sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi dei Reg. (CE) n° 852 e 853)

45 Vegetali surgelati

Fagiolini, zucchine, piselli, carote, cuori di carciofo, punte di asparagi, cavolfiori, spinaci e costine. Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- 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 devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

In particolare i fagiolini devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;

46 Carni fresche refrigerate di bovino adulto

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere:

- ottenute da bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi. Poiché la stragrande maggioranza dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina (descritta nella pubblicazione scientifica di Kambadur et al. - Genome Research – 1997 – 7 – pagg. 910-916), che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca costituirà oggetto dei controlli disposti dall'A.C.. Qualora le analisi rilevino la presenza della mutazione, il bovino risulterà inequivocabilmente appartenente alla razza piemontese; qualora la mutazione non venga rilevata, verranno disposte ulteriori verifiche allo scopo di accertare il possesso, da parte del capo esaminato, dei requisiti che ne attestino inequivocabilmente l'appartenenza alla razza piemontese.
- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere.
- ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione).
- etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni:
 - estremi identificativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio;
 - paese di nascita del capo bovino (Italia);
 - razza (Piemontese);
 - data di nascita;
 - nominativo, indirizzo azienda di nascita;
 - paese o azienda (nominativo e indirizzo) di allevamento;
 - paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
 - nominativo, indirizzo del punto vendita;
 - data di macellazione;
 - numero identificativo del soggetto (marca auricolare), accompagnato dal sesso;
 - estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste nell'etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$, come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche.

La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

47 Carni sottovuoto

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne;
- etichetta conforme al D.L. 109/92 e s.m.i.;
- i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto, devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i., aggiornato dal D.M. 22 luglio 1998, n° 338.

48 Carni avicole refrigerate:

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e s.m.i., D.P.R. 967 del 10 Agosto 1972 e s.m.i., D.P.R. n. 503 dell' 8 giugno 1982, Regolamento (CE) n. 1234/2007), D.Lgs 51/92, Reg. (CE) n° 852 e 853)
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327, 26 marzo 1980 e s.m.i. con temperature durante il trasporto comprese tra -2°C e $+4^{\circ}\text{C}$;
- devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento (CE) n. 1234/2007)
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni ne' piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura ne' trasudata;
- le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal DLgs 4 agosto 1999, n. 336

POLLO:

Deve avere un'età inferiore alle 10 settimane di ambo i sessi; devono:

- essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetali;
- avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile;
- devono provenire da allevamenti nazionali.

TACCHINO

- tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi; allevato a terra e alimentato con mangimi di origine vegetale;
- devono provenire da allevamenti nazionali.

49 Suino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 26/94;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30.4.1962 e s.m.i. del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e s.m.i. e Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193., con temperature durante il trasporto tra - 1 e + 7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche
- deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

50 Latte U.H.T. intero e fresco pastorizzato

L'alimento deve:

- essere conforme alle caratteristiche previste dal Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.) e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997.
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno tre giorni per il latte fresco pastorizzato e di almeno settantacinque giorni per quello UHT.
- L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i. Il latte UHT deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

51 Latte di soja

Il prodotto deve essere di ottima qualità e non deve presentare sapore e odore sgradevole.

Le confezioni devono essere integre, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

E' vietato l'uso di latte di soja contenente organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

◆ 52 Yogurt alla frutta/intero

L'alimento:

- deve rispondere ai requisiti previsti dai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. e alla circolare n. 16 del 1.12.1997;
- non deve contenere additivi alimentari;
- deve essere confezionato in monoporzioni;
- deve contenere fermenti lattici vivi in quantità non inferiori a 10^8 , al momento della consegna, per ciò che riguarda lo streptococco thermophilus e il lactobacillus bulgaricus.

53 Budino

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs 109/92 e s.m.i..

◆54 Merendine biologiche confezionate

Devono essere prodotti con materie prime conformi al Reg. (C.E) 2092/91 e successive modifiche:

La tipologia prevista è quella della crostatina con marmellata.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs 109/92 e s.m.i..

55 Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n.1269 del 30/10/1955, e deve rispondere ai requisiti previsti dai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997.
 - il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca
 - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ";
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

56 Parmigiano Reggiano grattugiato

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991/R, e deve rispondere ai requisiti previsti dai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. e dalla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 18% ;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;

57 Tutti i formaggi qui di seguito riportati devono essere prodotti partendo da materie prime conformi ai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. e alla Circolare n. 16 dell'01/12/1997. Tutte le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D.Lgs. 109/92.

Formaggi freschi: tipo Fior di certosa - tipo Annabella

Caratteristiche:

prodotti da puro latte vaccino fresco; caglio e sale; grasso minimo su sostanza secca 50%. Non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro. Devono essere forniti in confezioni chiuse e devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Mozzarella

Caratteristiche:

prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato, il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca. Deve presentare buone caratteristiche microbiche e non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro. I singoli pezzi devono essere interi e compatti;

Crescenza

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

Robiola

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause e deve essere venduta in confezioni come dal D.Lgs. 27.1.92 n. 109 e s.m.i.. Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Ricotta

Caratteristiche:

non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.3.73 e successive modifiche. Le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre.

Taleggio

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino intero fresco, il grasso minimo deve essere il 48% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta di colore da bianco a paglierino e sapore leggermente aromatico. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. La denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel Regolamento CE 1107/96 del 12 Giugno 1996 s.m.i.

Italic

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Fontina

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta ma elastica con scarsa occhiatura, fondente in bocca di colore leggermente paglierino e sapore dolce caratteristico. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. La denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel DPR 1269 del 30.10.55 e s.m.i.

Fontal

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

Emmenthal, Sbrinz, Gruyere

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. L'Emmenthal deve presentare interamente la classica occhiatura delle dimensioni di una ciliegia, distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna. La pasta deve essere compatta, morbida, colore giallo intenso.

Lo Sbrinz deve avere una pasta compatta e friabile, il sapore finemente aromatico; Deve essere dichiarato il tipo di prodotto e il luogo di produzione: la denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri.

Provolone:

Caratteristiche:

prodotto con latte vaccino intero, il grasso minimo contenuto deve essere del 45% sulla sostanza secca. La pasta deve essere compatta, priva di occhi, di colore bianco tendente a paglierino; non deve presentare difetti di sapore e di aspetto dovute a fermentazioni anomale o altre cause. La stagionatura deve variare da sei a dodici mesi.

58. Gelati

Devono essere conformi al R.D. 3/08/1890 n. 7045, alla L. n°. 283/62, al DM n° 209 del 27/02/96 e ai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i., confezionati secondo il D.P.R. n. 391 del 26/05/80 e s.m.i. e al D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

Al fine di garantire la rintracciabilità, l'I.A. dovrà provvedere alla conservazione della confezione riportante la data di scadenza, non indicata sulla singola confezione monodose.

59 Prosciutto crudo Parma

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.2.1990, n. 26 e s.m.i. e dal D.M. 15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine ed essere conforme ai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.,

In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate dall'art. 3, e cioè:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale;
- peso non inferiore ai Kg 7;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60 %.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere:

- disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la Legge n. 283 del 30.4.62 e s.m.i., il DPR 777 del 23.8.82 e aggiornamenti e il D.L. 109 del 27.1.92. e s.m.i.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

60 Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere ottenuto con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti" ed essere conforme ai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole,
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20)
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, o altri difetti;
- non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96 n.209 e s.m.i.; non deve contenere amidi e derivati.
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%;
- Non deve contenere lattosio.

La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e per l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

61 Bresaola

Prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente ai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i.e 853- e s.m.i. per i requisiti specifici in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini aponeurosi e grasso. Non deve essere prodotta con utilizzo di budello di bovino. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

62 Fesa di tacchino arrosto

Deve essere conforme ai requisiti dei Reg. (CE) n° 852 e 853-per i requisiti specifici), al D. Lgs 109/92 e s.m.i. e al DLgs 4 agosto 1999, n. 336. La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327 e s.m.i.

63 Manzo affumicato

Deve essere conforme ai requisiti dei Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.per i requisiti specifici) Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato e privo di grasso, senza odori e sapori sgradevoli o anomali. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 327/80 e s.m.i.

64 Salsiccia di tacchino/puro suino:

Gli insaccati con caratteristiche organolettiche ottimali devono aver odore gradevole e colore idoneo alla composizione; il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi ai rispettivi D.D.M.M.: 10 agosto 1938 per la polvere di latte; 22 ottobre 1987, n° 463, per lo zucchero, 13 luglio 1989, n° 270, per i caseinati e la soia. Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra -1°C e +4°C.

65. Uova

Uova categoria A extra fresche

Devono essere conformi al Reg. CE n. 589/2008 che stabilisce le modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1234/2007.

Le uova di categoria A extra fresche devono appartenere alla categoria 1°, conformemente al regolamento CE n. 2295/2003). Le stesse devono essere vendute in imballaggi o confezioni, recanti le prescritte fascette e dispositivi di etichettatura con obbligatorietà' delle seguenti dichiarazioni:

- ditta produttrice;
- categoria di qualità;
- peso e numero
- numero del centro di imballaggio e data di imballaggio;

secondo quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 s.m.i.

Le uova devono provenire da galline allevate con mangimi di origine vegetale.

◆66 Uova pastorizzate

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità.

Devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti; devono essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di 4°C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

◆67 Fagioli secchi, soia, ceci e lenticchie e miscela di legumi secchi biologici

Devono essere conformi al Regolamento (CE) n. 834/2007.

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura il più omogenea possibile omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;

- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
 - privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
 - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

68 Acqua oligominerale naturale

Le acque oligominerali devono attenersi alle seguenti norme:

D.L. 25 gennaio 1992, n° 105, art. 11 e s.m.i. per le etichettature D.M 12 novembre 1992, n° 542 e s.m.i. art. 3,4,5,6 per i criteri di valutazione delle caratteristiche chimiche e chimico fisiche delle acque minerali naturali; microbiologiche e di composizione delle acque minerali naturali; D.M. 17 febbraio 1981 per le acque oligominerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile D.Lgs. 27/2002 e D. Lgs. 31/2002

Il tenore di sali minerali calcolato come residuo fisso non deve essere superiore a 500 mg/l per le acque oligominerali e minerali naturali, poiché si tratta di utenza di età inferiore o uguale ai 14 anni, si richiede un residuo fisso non superiore a 250 mg/l.

69 Sale

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997, n° 106. E' permessa la vendita di sale iodurato secondo il D.M. 562/95 e s.m.i.. I prodotti non devono contenere impurità e corpi estranei. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i. e al D.M. 31 gennaio 1997, art.5.

70 Zucchero semolato

Il prodotto deve essere al D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 51.

Le confezioni devono riportare, legge 31 marzo 1980 n. 139, art 7 che riprende il D. Lgs 109/92 e s.m.i..

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtration - Test).

71 Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i. .

◆ 72 Miele

Deve essere di nettare di fiori d'acacia, di produzione nazionale, idoneamente confezionato ed etichettato a norma di legge. L'approvvigionamento del prodotto dovrà essere limitato al quantitativo necessario all'effettivo consumo, utilizzando confezioni di limitata capacità. Il termine di conservazione del prodotto non dovrà essere inferiore a due mesi dalla scadenza.

73 Aceto rosso/bianco

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dalla legge 20 febbraio 2006, n. 82), modificato con L. 9 ottobre 1970 n. 739, L. 6 giugno 1986 n. 258 sulla produzione e commercializzazione degli agri.

◆74 Aceto di mele biologico

Quale materia prima è consentito esclusivamente l'utilizzo di mele provenienti da coltivazioni biologiche. Il prodotto deve essere idoneamente confezionato ed etichettato a norma di Legge.

75 Piante aromatiche ed ortaggi

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

◆76 Ortofrutta

I prodotti ortofrutticoli devono essere conformi al D.L. 25 giugno 2008, n. 112

I prodotti devono:

- essere di stagione (è consentito l'uso fuori stagione di piselli, fagiolini, cuori di carciofo, punte di asparagi, spinaci costine e legumi secchi);
- 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.

I prodotti da utilizzare sono i seguenti:

- cipolle
- aglio
- porri
- carote: devono essere scelte le più piccole e tenere per il consumo come contorno, mentre per le preparazioni alimentari in genere possono essere utilizzate quelle a radice più grande
- cavoli, verze, broccoli e cavolfiori;
- peperoni;
- carciofi;
- asparagi;
- finocchi;
- insalata verde. Devono essere scelte le qualità più dolci come la lattuga, il pan di zucchero;
- sedano;
- pomodori;
- zucchine;
- zucca marina;
- patate: non devono presentare segni di germogliazione incipienti né germogli filanti. 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;
- mele;
- pere;
- pesche;
- albicocche;
- susine;
- prugne;
- ciliegie,
- arance;
- limoni: sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo;
- mandarini e clementine;
- uva da tavola;
- kiwi;
- cachi;
- anguria;
- melone (anche invernale).

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 tale requisito deve 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° 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.

Tutti i prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal NIPAF.

77 Frutta sciroppata/ macedonia di frutta

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La frutta sciroppata deve presentare le seguenti caratteristiche:

- consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto. L'ananas sciroppato deve inoltre essere:
- completamente decorticato;
- privo del nucleo centrale.

La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio monoseme".

78 Banana

Sono ammesse leggere variazioni di forma e peso che deve corrispondere a circa 80 gr. al netto della buccia.

La polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.

79 Prodotti IV gamma patate

Fare riferimento all'allegato "Limiti di contaminazione microbiologica".

Le confezioni oltre ad essere conformi al D.L. 27/1/92 n. 109 e s.m.i , devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

Tra i requisiti alle aziende di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP che specifica le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei prodotti dalla materia prima al prodotto finale.

Shelf life: carote, finocchi e zucchine da consumarsi crudi e in insalata devono essere utilizzati entro 3 giorni a dalla data di scadenza.

Oltre ai prodotti sopra descritti potranno essere richiesti per gli asili nido comunali i seguenti prodotti di origine biologica:

- **Quinoa;**
- **Miglio;**
- **Farro;**
- **Amaranto;**
- **Cous Cous;**
- **Pasta semintegrale**
- **pasta al farro.**
- **biscotti**
- **cereali estrusi e in fiocchi**
- **pasta lievitata**
- **aceto di mele**

- lievito per dolci e per preparazioni salate
- composta di frutta
- crema di nocciola
- gelato

80 Prodotti per lattanti

Omogeneizzati biologici

Devono rispettare il decreto 03/05/2007 (attuazione DIR 2006/34/CE)

Crema di riso e crema mais e tapioca

Devono essere senza proteine del latte, senza glutine ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Crema multicereali

A base esclusivamente di farina di grano, di riso, di orzo ed avena, deve essere senza proteine del latte, ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Biscotto granulato

Deve essere senza glutine e senza uovo ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Latte di proseguimento e adattato.

Deve soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

La I.A. deve prevedere una scelta di almeno 3 tipi di latte adattato per garantire una diversificazione tale da soddisfare le esigenze dell'utenza.

Biscotti primi mesi

Devono essere senza uovo, conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti

Liofilizzati

Devono essere privi di glutine e proteine del latte ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

**LIMITI DI CONTAMINAZIONE
MICROBIOLOGICA**

**TABELLE MERCEOLOGICHE
MATERIALE A PERDERE**

PIATTI E BICCHIERI

Dovranno essere composti di materiale compostabile che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego. Le ditte dovranno fornire piatti adattabili ai vassoi impiegati e prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.

TOVAGLIOLI DI CARTA

Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico.

Dimensioni 33x33 cm.

Peso medio 3,2 gr.

La fornitura deve essere costituita da due tovaglioli per ogni utente.

POSATE DI PLASTICA

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/3/73 e s.m.i..

Realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.