



Comune di Padova

Settore Servizi Scolastici

Capitolato speciale per
l'affidamento del servizio di ristorazione
scolastica, preparazione e consegna pasti a
domicilio previo completamento centro di cottura
– Corso Stati Uniti

ALLEGATO E

Piano analisi

Servizio refezione scolastica

INTRODUZIONE.....	3
ARTICOLAZIONE DEL PIANO ANALITICO.....	3
CADENZA E QUANTITA' DELLE ANALISI.....	3
MODALITA' DI PRELIEVO	3
COSTI.....	3
TIPOLOGIA DI ANALISI	4
1. PASTO PRONTO CALDO/FREDDO N°8 AL MESE	4
2. MATERIE PRIME N°4 AL MESE	4
3. TAMPONI SUPERFICIALI PRESSO IL CENTRO COTTURA N°6 AL MESE	4
E AI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE N°6 AL MESE	4
4. RICERCA PARASSITI N°2 AL MESE	4
5. RICERCA FITOFARMACI/PESTICIDI N°2 AL MESE	4
PIANO DI CAMPIONAMENTO.....	5
RISULTATI ANALITICI.....	5
PENALITA'	5
PIANO DI CAMPIONAMENTO.....	6
PASTO PREPARATO CALDO/FREDDO	6
MATERIE PRIME	8
TAMPONI SUPERFICIALI.....	10

INTRODUZIONE

Lo scopo del presente allegato al Capitolato d'appalto è quello di specificare quale tipologia di analisi o ricerca microbiologica deve essere effettuata dalle ditte appaltatrici, nel rispetto delle vigenti leggi in materia.

ARTICOLAZIONE DEL PIANO ANALITICO

Il presente piano di analisi si articola come segue:

Individuazione del campione/prodotto da analizzare:

- ☐ Pasto pronto caldo/freddo
- ☐ Materie prime
- ☐ Tamponi superficiali
- ☐ Ricerca parassiti
- ☐ Ricerca fitofarmaci

CADENZA E QUANTITA' DELLE ANALISI

Le analisi dovranno essere effettuate **ogni mese** secondo lo schema seguente:

Tipologia campione	N° campioni da effettuare ogni mese
Pasto pronto caldo/freddo	8
Materie prime	4
Tamponi centro cottura	6
Tamponi c/o plessi di distribuzione	6
Ricerca parassiti	2
Ricerca fitofarmaci	2

Lo schema potrà essere modificato nella quantità di campioni da effettuare nei mesi di luglio e agosto, concordando una nuova programmazione con l'Ufficio Refezione Scolastica.

MODALITA' DI PRELIEVO

Il prelievo deve essere effettuato nel rispetto del Reg.CE 2073/2005 sue modifiche Reg. CE 1441/2007, linee guida regionali in materia di ristorazione scolastica 2008.

Le aliquote di prelievo dovranno essere conformi a quanto sancisce il regolamento di cui sopra, qualora i batteri da ricercare non fossero citati nel suddetto regolamento le aliquote da prelevare saranno pari a 1.

All'art. 5 paragrafo 3 del reg. 2073/2005 viene stabilita la regolamentazione per derogare dal numero delle aliquote previste.

Nella fattispecie questo piano verrà applicato ad un centro cottura che non è mai stato operativo, pertanto per i primi tre anni di appalto tale possibilità non potrà essere utilizzata.

Sarà compito della Ditta appaltatrice, organizzare il giorno di prelievo e calcolare il n° di porzioni aggiuntive da inviare ai terminali oggetto del campionamento.

COSTI

I costi delle analisi sono a completo carico della ditta appaltatrice.

TIPOLOGIA DI ANALISI

1. PASTO PRONTO CALDO/FREDDO n°8 al mese

Il campione per questa analisi dovrà essere sempre prelevato ai terminali di distribuzione ovvero nelle mense delle scuole dove viene distribuito il pasto, direttamente nel gastronomo posto in self-service, comprendendo tutte le scuole nell'anno scolastico a rotazione.

Per ogni singola tipologia di alimento e/o preparazione sono stabiliti i microrganismi da ricercare.

La ditta dovrà costruire il piano di campionamento tenendo conto che le varie tipologie di piatto non potranno essere prelevate più di 2 volte anno.

2. MATERIE PRIME n°4 al mese

Il campione per questa analisi dovrà essere sempre prelevato al Centro Cottura.

Per ogni singola tipologia di alimento sono stabiliti i microrganismi da ricercare in funzione dell'alimento.

La ditta dovrà costruire il piano di campionamento tenendo conto che le varie tipologie di materia prima non potranno essere prelevate più di 1 volta anno.

3. TAMPONI SUPERFICIALI PRESSO IL CENTRO COTTURA n°6 al mese

E AI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE n°6 al mese

Sono stabiliti i microrganismi da ricercare per ogni tampone eseguito.

La ditta dovrà eseguire a rotazione tutti i tamponi descritti per il centro cottura e organizzare autonomamente il piano dei tamponi da eseguire ai terminali di distribuzione, tenendo presente :

- ☐ le attrezzature sono già definite nel presente piano a pagina 10
- ☐ dovranno essere interessate 2 scuole veicolate al mese
- ☐ in ogni scuola dovranno essere effettuati 2 tamponi
- ☐ nell'arco dell'anno non sarà possibile ripetere i tamponi sulla medesima struttura

4. RICERCA PARASSITI n°2 al mese

Il campione per questa analisi dovrà essere sempre prelevato al Centro Cottura.

La ricerca dovrà essere eseguita sui seguenti alimenti: farine, pasta, riso, legumi secchi.

5. RICERCA FITOFARMACI/PESTICIDI n°2 al mese

Il campione per questa analisi dovrà essere sempre prelevato al Centro Cottura.

Potranno essere sottoposti a tale ricerca i prodotti di origine biologica freschi o secchi.

Si dovrà cercare la presenza dei seguenti gruppi di fitofarmaci/pesticidi:

fungicidi	insetticidi
benzimidazolici	organo clorurati
tioftalmici	organo fosforati
dicarbossimidici	piretroidi
triazolici	acaricidi
pirimidinici	antiriscaldamento
acilalanine	
ditiocarbammati	

PIANO DI CAMPIONAMENTO

Il presente piano, fissa le tipologie di analisi di competenza, per ogni mese:

- ☐ pasto pronto caldo/freddo
- ☐ materie prime,
- ☐ tamponi c/o Centro Cottura
- ☐ ricerca parassiti
- ☐ ricerca fitofarmaci.

Il piano di campionamento, per il pasto pronto caldo/freddo, dovrà essere articolato in campioni a rischio (indicati con la lettera A) e campioni marginali (indicati con la lettera B).

Compito della ditta appaltatrice definire e specificare quali alimenti saranno classificati A e quali B. La distinzione tra i campioni dovrà essere effettuata tenendo presente la matrice, la composizione chimica dell'alimento(% proteica e Aw)., le temperature nei vari mesi dell'anno e la popolazione scolastica di destinazione.

Quanto sopra dovrà essere presentato in sede di gara per la valutazione della commissione.

Per ogni mese dovranno essere prelevati 4 campioni A e 4 campioni B.

Vi sono alcune regole per l'esecuzione corretta del piano:

- 1) Un campione A, non può essere sostituito da un campione B
- 2) La stessa tipologia di piatto non potrà essere prelevata più di 2 volte anno.
- 3) Nel caso in cui gli esiti analitici non fossero conformi, dovranno essere ripetuti il mese successivo, scalando un campione da quelli di pertinenza.

La ditta dovrà inviare preventivamente, ogni mese, all'ufficio refezione scolastica, il piano di campionamento che intende effettuare, con la specifica:

- ☐ degli alimenti/piatti scelti con la specifica degli A e dei B
- ☐ della data di intervento (specificando le giornate di prelievo alimenti o di tamponi di superficie)
- ☐ delle scuole dove effettuerà il prelievo/campione

L'ufficio refezione scolastica potrà chiedere modifiche in base a segnalazioni specifiche delle scuole su alimenti /piatti particolari.

Qualora la ditta non inviasse il piano preventivo di campionamento, essa potrà incorrere in penalità.

RISULTATI ANALITICI

La ditta appaltatrice dovrà consegnare congiuntamente alla relazione mensile i risultati analitici completi di commento e giudizio. Qualora gli esiti non siano conformi l'analisi dovrà essere ripetuta, specificando le azioni correttive intraprese.

La ditta appaltatrice dovrà altresì presentare **entro 15 giorni** dall'avvio del servizio il proprio piano aziendale di autocontrollo completo di piano analitico interno, con i limiti fissati dall'azienda nel rispetto delle norme cogenti.

La valutazione degli esiti analitici viene effettuata dall'ufficio refezione tenendo conto delle norme attuali, dello storico precedente rilevato su tipologia di pietanza, del tipo di carica alterata o non conforme, pertanto si riserva a giudizio insindacabile di far ripetere l'analisi e successivamente di applicare, se recidiva, penalità.

PENALITA'

Le penalità verranno applicate secondo gli articoli 53-54 della parte generale del Vigente Capitolato d'Appalto, salvo modifiche del piano concordate in sede di Comitato Tecnico.

PIANO DI CAMPIONAMENTO

PASTO PREPARATO CALDO/FREDDO

NOTA BENE: IL CAMPIONE ANDRA' SEMPRE PRELEVATO AI TERMINALI = MENSA DELLE SCUOLE DOVE VIENE DISTRIBUITO IL PASTO (COMPRENDO TUTTE LE SCUOLE NELL' ANNO SCOLASTICO, A ROTAZIONE)

Tipologia alimento	Tipologia preparazione	Microrganismo
A base di carne: di bovino di suino di puledro avicuniole	Esempi: ragù spezzatino brasati polpette arrosti ecc.....	CMT Listeria M. Salmonella Escherichia coli Clostridi solfiti riduttori Bacillus cereus Stafilococco aureo
A base di pesce:	Esempi: polpette filetti tranci ecc.....	CMT Listeria M. Salmonella Escherichia coli Clostridi solfiti riduttori Bacillus cereus Stafilococco aureo
A base di uova	Esempi: uova sode frittare omelette ecc.....	CMT Listeria M. Salmonella Escherichia coli Clostridi solfiti riduttori Bacillus cereus Stafilococco aureo
A base di carne affettata (cotta)	prosciutto cotto affettato di tacchino mortadella	Lattobacilli Listeria M. Salmonella Escherichia coli 1570 Stafilococco aureo Clostridi solfito riduttori CMT Coliformi totali
A base di carne affettata o cubettata (cruda)	prosciutto crudo speck bresaola	Listeria M. Salmonella Escherichia coli Stafilococco aureo Clostridi solfito riduttori CMT Coliformi totali
Primi piatti	Esempi: pasticcio pizza pasta riso ravioli ecc.....	CMT Listeria M. Salmonella Escherichia coli Clostridi solfiti riduttori Bacillus cereus Stafilococco aureo
A base di patate o Verdure cotte	Esempi: purè patate verdure cotte in genere piselli ecc.....	CMT Listeria M. Salmonella Escherichia coli Clostridi solfiti riduttori Bacillus cereus Stafilococco aureo

Tipologia alimento	Tipologia preparazione	microrganismo
Ortaggi crudi	Lavorati freschi (Insalata, finocchi, carote, cappuccio, ecc)	Escherichia coli Muffe Salmonella Listeria M. Yersinia enterocolitica Campilobacter CMT
Formaggio	Stagionato da latte crudo: Asiago Montasio Grana Padano Parmigiano Reggiano Caciotta Taleggio Fontina	Listeria M. Salmonella Escherichia coli Stafilococchi a coagulasi p. Muffe Enterotossina*
Formaggio	Stagionato da latte pastorizzato: provolone	Listeria M. Salmonella Escherichia coli Stafilococchi a coagulasi p. Muffe Enterotossina*
Formaggio	Fresco	Listeria M. Escherichia coli Stafilococchi a coagulasi p. Salmonella Muffe Enterotossina*
Formaggio	Ricotta vaccina/ Formaggi a base di siero di latte	Listeria M. Escherichia coli Stafilococchi a coagulasi p. Salmonella Enterotossina*

***Enterotossina: ricerca solo se stafilococchi a coagulasi p. >100.000 ufc/g.**

MATERIE PRIME

NOTA BENE:IL CAMPIONE ANDRA' SEMPRE PRELEVATO AL CENTRO COTTURA, TRANNE DIVERSA SPECIFICA.

Tipologia alimento	Tipologia preparazione	Ricerca
Latte e derivati	Latte pastorizzato (no latte UHT)	Listeria M. Enterobateriacee tenore di germi a 21°C dopo incubazione a 6°C per 5 giorni
	Gelati (solo nei terminali di distribuzione delle sc.elem./medie o centri estivi)	enterobateriacee Listeria M. CMT
	Burro	Listeria M. Salmonella Coliformi tot.
	Yogurt	Coliformi tot. Lact. Bulgaricus Staf. Aureo Salmonella Muffe Listeria M.
Formaggio	Fresco	Listeria M. Escherichia coli Stafilococchi a coagulasi p. Enterotossine stafilococciche Salmonella Muffe
Formaggio	Stagionato: Provolone	Listeria M. Salmonella Escherichia coli Stafilococchi a coagulasi p. Enterotossine stafilococciche Muffe
Formaggio	Stagionato da latte crudo: Asiago Montasio Grana Padano Parmigiano Reggiano Caciotta	Listeria M. Salmonella Escherichia coli Stafilococchi a coagulasi p. Enterotossine stafilococciche Muffe
Pesce Surgelato/Congelato bastoncini e prodotti preparati		CMT Coliformi totali Escherichia Coli Listeria M.
Gamberetti in salamoia		Escherichia Coli
Carne refrigerata	Manzo / vitello Puledro Maiale	CMT Coliformi totali Stafilococchi coag.- positivi Salmonella Listeria M. Clostridi solfito-riduttori
Carne refrigerata	Tacchino Coniglio Pollo	CMT Coliformi totali Stafilococchi coag.- pos. Salmonelle Listeria M. Campilobacter j. Clostridi solfito- ridut.

Tipologia alimento	Tipologia preparazione	Ricerca
Affettati	Prosciutto crudo Speck	Listeria M. Salmonella Escherichia coli Stafilococco aureo Clostridi solfito riduttori CMT Coliformi totali
Affettati	Prosciutto cotto Affettato di tacchino	Lattobacilli Listeria M. Salmonella Escherichia coli Stafilococco aureo Clostridi solfito riduttori CMT Coliformi totali
Uova pastorizzate		Enterobatteriacee CMT Stafilococco aureo
Uova fresche		Enterobatteriacee CMT Stafilococco aureo Salmonella
Prodotti secchi	Pane e panificati Biscotti Cereali Granaglie	Muffe
Prodotti pastificio surgelati	Gnocchi, Pasta per pasticcio, ecc...	CMT Stafilococco aureo Salmonella Escherichia Coli Bacillus cereus
Prodotti pastificio freschi	Pasta fresca, Pasta ripiena	CMT Stafilococco aureo Salmonella Listeria m. Escherichia Coli Clostridi solfito – riduttori Bacillus cereus Lievit Muffe
Acqua (Controllo minimo) Verifica che si esegue solo dopo il primo campionamento ULSS		Escherichia coli Enterococchi Conteggio colonie a 22°C Conteggio colonie a 37°C Pseudomonas aeruginosa

TAMPONI SUPERFICIALI

Attrezzatura	Tipologia di ricerca
Tutte le attrezzature sotto citate a rotazione	CMT Stafilococco aureo E. Coli. Enterobatteriacee Salmonelle Listeria M. Sporigeni clostridi

CentroCottura			
Celle e frigoriferi	Area cottura	Lavorazioni	Confezionamento
Celle semilav.: maniglia, ventole, pareti	Filtri bollitori (retina interna)	Affettatrici	Tavolo diete
Frigoriferi: maniglia, ventole, pareti	Abbattitore pareti	Affettatrici	Armadi caldi: pareti, maniglie, ventole
Celle latticini: maniglia, pareti, ventola	Abbattitore maniglia	Taglieri	
Celle carni bianche: maniglia, pareti, ventola	Abbattitore ventola	Lame coltelli	
Celle verdure/frutta: maniglia, pareti, ventola	Abbattitore ripiani	Ceppo	
Celle carni rosse: maniglia, pareti, ventola	Abbattitore sonda	Hamburgatrice	
Celle mantenimento/ spedizione: pareti e maniglie, ventola		Tritacarne	
Celle scongelamento: pareti e maniglie, ventole			
Frigidi salumi: maniglia, pareti, ventola			
Frigidi formaggi: maniglia, pareti, ventola			

Terminali di distribuzione
Attrezzature
Posate acciaio
Self service
Tavolo
Piatto sanificato
Vassoio
Pinze e mestoli



Comune di Padova

Settore Servizi Scolastici

Capitolato speciale per
l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, preparazione e
consegna pasti a domicilio previo completamento centro di cottura –
Corso Stati Uniti

ALLEGATO B

Descrizione tecnica veicolati
Servizio refezione scolastica

*Appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica
di preparazione e consegna pasti a domicilio a persone in condizioni di disagio, previo
completamento e allestimento centro di cottura*

**ATTREZZATURE E ALLESTIMENTI
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1°GR ADO
CON PASTO VEICOLATO**

Scuole Primarie	Numero indicativo utenti	Orario inizio refezione	Bancone self service (comunale)	Zona lavaggio (lavaggio a carico ditta)	Tipologia turno	Refettorio e posti a sedere	Tipologia di stoviglie
Arcobaleno	bambini 180 adulti 10	12.00	Bancone 6 vasche	Si con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	4 aule: adibite a mensa 150 posti	posate acciaio, piatti in ceramica, bicchieri vetro
Don Bosco	bambini 110 adulti 5	12.45	Bancone 6 vasche	No	TURNO DOPPIO con pausa intermedia	1 aula mensa 72 posti	posateria, piatti, bicchieri in monouso
Oriani	bambini 117 adulti 5	12.15	Bancone 6 vasche	No	TURNO DOPPIO con pausa intermedia	1 aula mensa 72 posti	piatti, bicchieri in monouso, posate acciaio
Cornaro	bambini 212 adulti 10	12.00	Bancone 6 vasche	Si con lavastoviglie	TURNO UNICO solo le prime classi lasciano posto alle quinte	1 sala grande unica 180 posti	posate acciaio, piatti melamina, bicchieri vetro,
Manin	bambini 221 adulti 10	12.15	Bancone 6 vasche	Si con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	2 sale 175 posti	posate acciaio, piatti melamina, bicchieri vetro e plastica
Santa Rita	bambini 133 adulti 5	12.15	Bancone 6 vasche	Si con lavastoviglie	TURNO UNICO solo una classe cede il posto ad un'altra	3 sale 120 posti	posate acciaio, piatti melamina, bicchieri plastica
Nievo	bambini 115 adulti 5	12.15	Bancone 6 vasche	No	TURNO DOPPIO con pausa intermedia	2 sale 70 posti	posate acciaio, piatti, bicchieri in monouso
Volta	bambini 103 adulti 5	12.15	Bancone 6 vasche	Si con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	2 sale 50 posti	posate acciaio, piatti melamina, bicchieri plastica

Scuole Primarie	Numero indicativo utenti	Orario inizio refezione	Bancone self service (comunale)	Zona lavaggio (lavaggio a carico ditta)	Tipologia turno	Refettorio e Posti a sedere	Tipologia di stoviglie
Ardigò	bambini 205 adulti 10	12.15	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	2 sale 95 posti	posate acciaio, bicchieri plastica, piatti melamina
Forcellini	bambini 57 adulti 5	12.15	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO UNICO	2 sale 90 posti	piatti ceramica, posate acciaio e bicchieri vetro
Luzzatti	bambini 92 adulti 5	12.45	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	1 sala 100 posti	posate acciaio, bicchieri plastica, piatti melamina
Mazzini	bambini 110 adulti 5	12.40	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO UNICO solo le prime classi lasciano posto alle quinte	1 sala 90 posti	posate acciaio, bicchieri vetro, piatti melamina
Gozzi c/o Tartini	bambini 170 adulti 10	12.00	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	3 sale 120 posti	posate acciaio, bicchieri vetro, piatti ceramica
Randi	bambini 139 adulti 5	12.15	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	2 sale 100 posti	posate acciaio, bicchieri vetro, piatti ceramica
Valeri	bambini 130 adulti 5	12.15	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	2 sale 90 posti	posate acciaio, bicchieri vetro e plastica, piatti ceramica
Leopardi	bambini 219 adulti 10	12.00	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	2 sale 100 posti	posate acciaio, bicchieri plastica, piatti ceramica
De Amicis	bambini 100 adulti 5	12.25	Bancone 6 vasche	No	TURNO UNICO	2 sale	posate acciaio, tutto a perdere
Cesarotti Arria	bambini 96 adulti 5	12.00	Bancone 5 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	2 sale	posate acciaio, piatti melamina, bicchieri plastica
Luzzato Dina	bambini 92 adulti 5	12.45	Bancone 6 vasche	No	TURNO UNICO	2 sale 90 posti	posate acciaio, tutto monouso
Reggia Carraresi	bambini 224 adulti 10	12.00	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	3 sale 150 posti	posate acciaio, piatti melamina, bicchieri plastica
Mantegna c/o Donatello	bambini 145 adulti 5	12.30	Bancone 8 vasche	Sì lavastoviglie	TURNO UNICO	1 sala 145 posti	piatti melamina, bicchieri plastica, posate acciaio
Petrarca	bambini 119 adulti 5	12.25	Bancone 6 vasche	No	TURNO DOPPIO a rotazione	1 sala 80 posti a sedere	tutto monouso
Salvo D'Acquisto	bambini 222 adulti 10	12.00	Bancone 6 vasche	No	TURNO DOPPIO a rotazione	3 sale aperte 100 posti	posate in acciaio, piatti e bicchieri in monouso
Quattro martiri	bambini 77 adulti 3	12.45	Carrello 3 vasche	No	DOPPIO TURNO	1 sala 24 posti	tutto monouso
Muratori	bambini 212 adulti 10	12.00	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie (solo per vassoi, caraffe e posate)	TURNO DOPPIO a rotazione	1 sala grande 80 posti	posate in acciaio, tutto monouso

Scuole Primarie	Numero indicativo utenti	Orario inizio refezione	Bancone self service (comunale)	Zona lavaggio (lavaggio a carico ditta)	Tipologia turno	Refettorio e Posti a sedere	Tipologia di stoviglie
Deledda	bambini 71 adulti 5	12.40	Bancone 6 vasche	Sì lavastoviglie	TURNO UNICO	1 sala 120 posti	piatti melamina e ceramica, posate acciaio, bicchieri vetro e plastica
Davila	bambini 72 adulti 3	12.20	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO UNICO	1 sala 120 posti	posate acciaio, piatti melamina, bicchieri plastica
Giovanni XXIII°	bambini 120 adulti 5	12.15	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	2 sale 80 posti a sedere	bicchieri plastica, piatti in ceramica, posate in acciaio
Ferrari c/o Levi Civita	bambini 145 adulti 7	12.00	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	2 sale 100 posti a sedere	piatti melamina e ceramica, posate acciaio, bicchieri vetro e plastica
Morante	bambini 185 adulti 10	12.15	Bancone 6 vasche in sala grande 1 scaldavivande a 3 vasche <u>ditta</u> sala piccola	No	TURNO UNICO	Sala grande (3 aule) Sala piccola (2 aule) 210 posti	posate acciaio, tutto monouso
Tommaseo	bambini 110 adulti 5	12.40	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	3 sale 80 posti	piatti melamina, bicchieri plastica, posate acciaio
Zanibon	bambini 229 adulti 10	12.15	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	3 sale aperte 100 posti	piatti ceramica, bicchieri plastica, posate acciaio
Della Vittoria	bambini 17 adulti 1	13.00	Carrello 3 vasche <u>ditta</u>	No	TURNO UNICO	1 sala 25 posti	tutto monouso
Rosmini	bambini 100 adulti 4	12.00	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO DOPPIO a rotazione	1 sala 75 posti	posate acciaio, piatti melamina, bicchieri plastica
Prati	bambini 53 adulti 3	13.00	Bancone 6 vasche	No	TURNO UNICO	2 sala 54 posti a sedere	tutto monouso

Scuole Secondarie 1° grado	Numero indicativo utenti	Orario inizio refezione	Bancone self service (comunale)	Zona lavaggio (lavaggio a carico ditta)	Tipologia turno	Refettorio e Posti a sedere	Tipologia di stoviglie
Marsiglio c/o Cornaro	bambini 36 adulti 3	13.30	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO UNICO	1 sala grande unica. 220 posti	piatti ceramica, bicchieri vetro e plastica, posate acciaio
Levi Civita	bambini 75 adulti 3	13.05	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO UNICO	2 sale 100 posti	posate acciaio, bicchieri vetro, piatti melamina
Ruzante Via Adria	bambini 62 adulti 2	13.00	Scaldaviv. 3 vasche	No	TURNO UNICO	1 sala 40 posti 2 rientri a sett.	tutto monouso
Galilei	bambini 53 adulti 2	13.05	Bancone 6 vasche	No	TURNO UNICO	1 sala 60 posti	posate acciaio, bicchieri vetro, piatti ceramica
Tartini	bambini 40 adulti 4	13.30	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO UNICO	3 sale 120 posti	posate acciaio, bicchieri vetro e plastica, piatti ceramica
Donatello	bambini 15 adulti 2	13.30	Bancone 8 vasche + banco refrigerante	Sì con lavastoviglie	TURNO UNICO	1 sala 120 posti a sedere 1 volta/settimana	piatti melamina, bicchieri plastica, posate acciaio
Carazzolo c/o Tommaseo	bambini 22 adulti 2	13.30	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO UNICO	3 sale 80 posti	piatti melamina, bicchieri plastica, posate acciaio
Pascoli	bambini 75 adulti 3	13.10	Bancone 6 vasche	No	TURNO DOPPIO a rotazione continua	1 aula 25 posti	tutto monouso
Mameli c/o Ardigò	bambini 48 rientro 72 adulti 3	13.40	Bancone 6 vasche	Sì con lavastoviglie	TURNO UNICO	2 sale 100 posti a sedere	piatti melamina, bicchieri plastica, posate acciaio

Nidi e Sc. infanzia	Numero indicativo utenti	Orario inizio refezione	Bancone self service (comunale)	Zona lavaggio (lavaggio a carico ditta)	Tipologia turno	Refettorio e Posti a sedere	Tipologia di stoviglie
Sc. mat Madonna di L. 1° pl.	bambini 50 adulti 2	11.45	1 scaldavivande a 3 vasche	Si con lavastoviglie	TURNO UNICO in classe	Servizio in classe	Piatti melamina Posate acciaio Bicchieri melamina
Sc. mat Madonna di L. 2° pl.	Bambini 75 Adulti 3	11.45	1 scaldavivande a 3 vasche	Si con lavastoviglie (lavaggio a <u>carico comune</u>)	TURNO UNICO Refettorio	Refettorio 75 posti	Piatti melamina Posate acciaio Bicchieri melamina
Sc. mat Girotondo	bambini 75 adulti 3	11.20	1 scaldavivande a 3 vasche	Si con lavastoviglie	TURNO UNICO in classe	servizio in classe	piatti melamina, posate acciaio, bicchieri melamina
Sc. Mat. Quadrifoglio	bambini 56 adulti 3	12.00	Scaldavivande a 3 vasche	Si con lavastoviglie	TURNO UNICO in classe	servizio in classe	piatti melamina, posate acciaio, bicchieri melamina
As. nido Girotondo	bambini 18 adulti 3	11.20	1 scaldavivande a 3 vasche	Si con lavastoviglie	TURNO UNICO in classe	servizio in classe	piatti melamina, posate acciaio, bicchieri melamina



Comune di Padova

Settore Servizi Scolastici

Capitolato speciale per
l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica,
preparazione e consegna pasti a domicilio previo
completamento centro di cottura – Corso Stati Uniti

ALLEGATO C

Caratteristiche merceologiche

Servizio refezione scolastica

INDICE

INTRODUZIONE	7
1.1 SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI	7
1.2 OGM FREE.....	8
1.3 SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.....	8
1.3.1 Tabella prodotti biologici richiesti per asili nido e scuole dell'infanzia veicolate e con cucina	9
1.3.2 Tabella prodotti biologici richiesti per scuole primarie e secondarie veicolate e sc. primaria Lambruschini	9
1.4 PRODOTTI DOP E IGP	9
1.5 PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE	9
1.6 VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLA DERRATE ALIMENTARI.....	10
2 CEREALI E DERIVATI.....	10
2.1 Pasta secca (di semola di grano duro).....	10
2.2 Pasta all'uovo fresca in atmosfera protettiva.....	10
2.3 Bigoli all'uovo – fettuccine – pappardelle – tagliatelle	11
2.4 Paste speciali con ripieno	11
2.4.1 Tortellini	11
2.4.2 Ravioli di magro	11
2.5 Riso	12
2.6 Farina bianca	12
2.6.1 Farina di grano tenero.....	12
2.6.2 Farina di grano tenero Tipo 00.....	12
2.6.3 Farina di grano tenero Tipo 0.....	13
2.6.4 Farina di grano tenero Tipo 1	13
2.6.5 Farina di grano tenero Tipo 2.....	13
2.6.6. Farina di grano tenero integrale.....	13
2.7 Semolino e semola di grano duro	13
2.8 Farina di mais e fioretto di mais	14
2.9 Farina di farro integrale.....	14
2.10 Farina di castagne	14
2.11 Farro e spezzato di farro.....	14
2.12 Miglio decorticato e avena	15
2.13 Orzo perlato	15
2.14 Orzo solubile.....	15
2.15 Mais in chicchi	15
2.16 Mais per pop corn	16
2.17 Grano saraceno	16
2.18 Cous-cous precotto.....	16
2.19 Fecola di patate, tapioca, mais e amido di frumento	16
2.20 Quinoa	17
2.21 Amaranto	17
2.17 Cereali Corn Flakes	17
3 PANE E DERIVATI	17
3.1 Pane fresco	17
3.2 Pane integrale o semi integrale	18

3.3 Pane speciale (panini all'olio o panini al latte)	18
3.4 Pane grattugiato.....	18
3.5 Pizza	18
3.6 Lievito di birra.....	19
3.7 Lievito per dolci	19
3.8 Lievito vanigliato e vanillina.....	19
3.9 Grissini senza sale in superficie	19
3.10 Cracker non salati in superficie	20
3.11 Crostini, gioppini e schiacciatine	20
3.12 Fette biscottate comuni e integrali.....	20
4 PRODOTTI FRESCHI O SURGELATI DEL PASTIFICIO	20
4.1. Gnocchi di patate o di patate con spinaci o con zucca freschi o surgelati.....	20
4.2. Pasta surgelata per lasagne e cannelloni	21
4.3 Pasta sfoglia surgelata.....	21
5 PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO - TORTE E BISCOTTI FRESCHI.....	21
5.1 Panettoni, pandori e colombe pasquali	21
5.2 Frittelle e crostoli o galani	22
5.3 Biscotti confezionati, frollini e biscotti mono-porzione	22
5.4 Biscotti Amaretti	23
6. FORMAGGI	23
6.1 Parmigiano Reggiano (DOP).....	24
6.2 Grana Padano da tavola (DOP)	24
6.3 Pecorino Romano (DOP)	24
6.4 Asiago (DOP).....	24
6.5 Taleggio (DOP)	25
6.6 Montasio (DOP)	25
6.7 Provolone della Valpadana (DOP)	25
6.8 Stracchino	25
6.9 Fontina (DOP).....	25
6.10 Crescenza e Casatella	26
6.11 Ricotta da latte vaccino	26
6.12 Mozzarella fior di latte	26
6.13 Quattroformaggio lombardo (DOP)	26
6.14 Robiola.....	27
6.15 Monte Veronese (DOP).....	27
6.15.1 Monte Veronese da latte intero	27
6.15.2 Monte Veronese "d'allevato"	27
6.16 Caciotta fresca	27
6.17 Caciotta dell'Altopiano di Asiago	28
7 LATTE E DERIVATI	28
7.1 Latte fresco pastorizzato alta qualità.....	28
7.2 Latte UHT a lunga conservazione	28
7.3 Latte e cacao UHT in tetrabrik	28
7.4 Yogurt intero, alla frutta e magro.....	29
7.5 Burro di centrifuga.....	29
7.6 Burro tradizionale.....	29

7.7 Panna da crema di latte UHT.....	29
7.8 Budini UHT	30
7.9 Preparati per budini	30
7.10 Gelati in vaschetta monouso, in coppette o biscotto monoporzione.....	30
8. INSACCATI E AFFETTATI	30
8.1 Prosciutto crudo DOP	30
8.1.1 Prosciutto crudo San Daniele del Friuli (DOP) note specifiche	31
8.1.2 Prosciutto crudo di Parma (DOP) note specifiche.....	32
8.1.3 Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo (DOP) note specifiche	32
8.2 Prosciutto cotto senza polifosfati di alta qualità	32
8.3 Bresaola della Valtellina (IGP)	32
8.4 Mortadella Bologna IGP.....	33
8.5 Speck Alto Adige IGP	33
8.6 Affettato di tacchino	33
9. OLIO E ACETO	33
9.1 Olio extra vergine di oliva: prodotto con olive italiane	33
9.2 Olio di semi (mono seme): olio di arachide, di girasole o di mais.....	34
9.3 Aceto	34
9.4 Aceto di mele	35
9.5 Aceto balsamico	35
10. CARNI REFRIGERATE (bovine – suine – avicunicole – equine)	35
10.1 – Carne di bovino adulto, refrigerato e confezionato sottovuoto	35
10.2 Carni di suino fresche refrigerate.....	37
10.3 Carni di puledro fresche refrigerate.....	38
10.4 Carni avicunicole fresche e refrigerate.....	38
11. UOVA	40
11.1 Uova fresche.....	40
11.2 Uova pastorizzate	40
11.3 Tuorlo d'uovo pastorizzato.....	41
12. PRODOTTI ITTICI SURGELATI	41
12.2 SEMILAVORATI DI PESCE.....	44
12.2.1 Salamella di trota iridea salmonata	44
12.2.2 Hamburger di filetto di trota iridea salmonata.....	44
13. ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA	44
13.1 Pomodori pelati biologici	44
13.2 Passata di pomodoro biologica.....	45
13.3 Tonno all'olio d'oliva e al naturale	45
14. ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1°.....	45
14.1 Ortaggi a radice	47
14.2 Ortaggi a bulbo	47
14.3 Ortaggi a frutto.....	47
14.4 Ortaggi a seme	48
14.5 Ortaggi a fiore	48
14.6 Ortaggi a fusto	48
14.7. Ortaggi a foglia	48
14.8 Patate	49

14.9 Patate americane (o patate dolci)	49
15. FUNGHI	49
15.1 Funghi freschi	49
16. LEGUMI SECCHI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.....	49
17 ERBE AROMATICHE SECCATE E FRESCHE	50
18 VERDURE SURGELATE	50
18.1 Fagiolini finissimi	50
18.2 Piselli	51
18.3 Spinaci, bieta e coste.....	51
18.4 Verdure miste per Minestrone.....	51
18.5 Fagioli borlotti.....	51
18.6 Carote “a rondelle”	52
18.7 Zucchine e zucca	52
19. FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA 1°.....	52
19.1 Mele	53
19.2 Pere	53
19.3 Agrumi	53
19.4 Pesche e Pesche- Noci (o Nettarine)	53
19.5 Banane	53
19.6 Kiwi (actinidia).....	54
19.7 Uva	54
19.8 Albicocche e Susine.....	54
19.9 Ciliegie	54
19.10 Fragole.....	54
19.11 Anguria	54
19.12 Melone	54
19.14 Ananas.....	54
19.15 Macedonia di frutta fresca.....	54
20. FRUTTA SECCA.....	54
21. SPEZIE E CONDIMENTI	55
21.1 Sale.....	55
21.2 Pepe e spezie	55
21.3 Zafferano	55
21.4 Capperi sotto sale	55
21.5 Origano	55
21.6 Olive verdi e nere in salamoia denocciolate	55
21.7 Sottaceti e sott'olio.....	56
21.8 Preparato per brodo vegetale.....	56
22. BEVANDE.....	56
22.1 Acqua minerale	56
22.2 Vino.....	56
22.3 The e the in tetrabrik	57
22.4 Camomilla.....	57
22.5 Infusi (rosa canina, melissa, menta, the verde, alla frutta)	57
22.6 Succhi di frutta	57
22.7 Nettare di frutta monoporzione.....	57

23. ALTRI PRODOTTI	58
23.1 Zucchero.....	58
23.2 Zucchero integrale di canna.....	58
23.3 Zucchero a velo	58
23.4 Cacao in polvere e Cacao solubile.....	58
23.5 Cioccolato in barretta	58
23.6 Malto.....	59
23.7 Miele uniflorale.....	59
23.8 Confettura di frutta	59
23.9 Purea di frutta	60
23.10 Maionese e maionese monodose	60
23.11 Aromi per dolci.....	60
24. PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA	60
24.1. Farine dietetiche e creme di cereali (con e senza glutine)	61
24.2. Biscotti primi mesi “indicati a partire dall’età di quattro mesi” interi e granulati.....	61
24.3 Biscotti prima infanzia interi e granulati.....	61
24.4 Liofilizzati	61
24.5 Omogeneizzati.....	61
24.6 Latte di proseguimento	61
24.7 Latti adattati, idrolisati, speciali	61
25. ALIMENTI DIETETICI PER PARTICOLARI PATOLOGIE.....	62
26. TABELLA DELLA STAGIONALITA’ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI NAZIONALI CONVENZIONALI	63
27. TABELLA DELLA STAGIONALITA’ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI NAZIONALI BIOLOGICI	66

INTRODUZIONE

Lo scopo del presente allegato al Capitolato d'appalto è quello di indicare le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari da fornire, nel rispetto delle vigenti leggi in materia e della qualità dei prodotti di seguito indicata.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) conformemente a quanto previsto dai regolamenti CE 49/2000 e 50/2000 dell'11/1/2000 (G.U. CE 10/1/2000) regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 - e Legge Reg. Veneto n. 6 dell'1/3/2002 e succ. mod.; devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente, D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Le ditte devono assicurare rintracciabilità delle derrate in entrata ed in uscita nel rispetto del Reg. CE 178/2002 e dal provvedimento della Regione Veneto n. 6342 del 19/11/2004, nell'ambito dell'applicazione della Legge Regionale n. 6 del 01/03/2002.

Deve essere inoltre garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per il trasporto che per la conservazione.

La ditta è tenuta a controllare la conformità dei prodotti al vigente Capitolato e deve tenere a disposizione dell'Amministrazione Comunale, presso il Centro Cottura, le schede tecniche e le etichette di tutti i prodotti impiegati, per verifiche e controlli.

1.1 SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime sono:

- fornitura regolare e peso netto
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lvo n. 181/2003 e successive modifiche ed integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica, oltre a richieste specifiche previste nel presente allegato
- etichettatura dei prodotti allergenici: il D. Lgs. 114 del 08/02/2006 e s.m., che recepisce le direttive n. 89/2003/CE n. 77/2004/CE e n. 63/2005/CE , Reg. CE 143/2006 che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente:

1. integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
2. caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
3. mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Per i prodotti alimentari destinati all'alimentazione dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia devono rispettare quanto previsto dal D.P.R. 7 aprile 1999 n. 128 "Regolamento per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e ai bambini della prima infanzia" (età compresa tra 0 e 3 anni) dalla Direttiva CE 13/2003 che modifica la direttiva 96/5/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, e successive modifiche.

Di tutte le derrate previste nel presente allegato deve essere garantita la fornitura, salva documentata irreperibilità sul mercato: in tal caso la ditta deve richiedere l'avvallo del prodotto proposto in sostituzione all'Amministrazione.

Qualora l'Amministrazione Comunale accertasse una scarsa gradibilità o qualità del prodotto, la Ditta è tenuta ad effettuare ricerche di mercato ed eventuali prove di cottura per fornire prodotti alternativi, in accordo con l'Ufficio Refezione Scolastica.

Inoltre, qualora durante il decorso dell'appalto si manifestasse l'esigenza di inserire un prodotto non contemplato nel presente allegato, l'Amministrazione Comunale, valuterà la scheda tecnica del prodotto proposto ed esprimerà parere positivo o meno.

1.2 OGM FREE

Si indica come OGM un organismo (pianta, animale o microrganismo) il cui materiale genetico è stato integrato per conferirgli caratteristiche particolari.

In riferimento ai Regolamenti CE 49/2000 e 50/2000 dell'11/1/2000 (G.U. CE 10/1/2000) - ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 - alla Legge Reg. Veneto n. 6 dell'1/3/2002, e successive modifiche ed integrazioni, non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione <contiene Ogm>.

1.3 SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate. Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari (reg. CEE 834/2007 del 28/06/2007, reg. (CE) 1235 del 8/12/2008, reg. (CE)889/2008 del 05/09/2008, reg (CE) n. 605/2008 del 20/06/2008, reg. (CE) 967/2008, successive modifiche ed integrazioni).

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.) nel rispetto delle norme succitate.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni ed ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati. Tutti i prodotti di provenienza extra comunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità della normativa comunitaria sulla produzione biologica, e attenersi a quanto stabilito dalla normativa vigente. Per tutti questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CE.

Sulle confezioni dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, etc., dovranno essere esposti:

- denominazione del prodotto biologico
- indicazione di origine, riportata utilizzando le seguenti diciture:
 1. "Agricoltura UE" se il prodotto e/o i suoi ingredienti hanno origine comunitaria
 2. "Agricoltura non UE" se il prodotto e/o i suoi ingredienti provengono da un paese terzo
 3. "Agricoltura UE/non UE" se il prodotto e/o i suoi ingredienti provengono in parte dal territorio comunitario e in parte da un paese terzo
- lotto o partita del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possano rintracciare i produttori delle materie prime
- logo comunitario il codice identificativo rilasciato dall'Organismo di controllo
- i riferimenti all'autorizzazione ministeriale rilasciata all'Organismo di controllo, riportati nel seguente modo: " Organismo di controllo autorizzato con D.M. Mi.P.A.A:F. n. XXX del XX/XX/XX in applicazione al Reg. CE n. 834/2007".
- indicazione del suo peso netto o del suo volume;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere preferibilmente di materiale riciclabile.

Tutti i prodotti di origine biologica, che sono richiesti nel presente allegato o che verranno offerti in sede di gara, dovranno rispondere ai requisiti specificati per i prodotti convenzionali.

1.3.1 Tabella prodotti biologici richiesti per asili nido e scuole dell'infanzia veicolate e con cucina

RISO IN TUTTE LE SUE VARIETA'	ORZO PERLATO	FARRO DECORTICATO E/O SPEZZATO	MAIS (IN CHICCHI E MAIS PER POP CORN)			
AMARANTO	QUINOA	AVENA	MIGLIO	GRANO SARACENO		
FARINA DI GRANO DURO	SEMOLA E SEMOLINO	FARINA DI FARRO	FARINA DI GRANO TENERO (Integrale, 2, 1, 0, 00)	FARINA DI MAIS E FIORETTO	FARINA DI CASTAGNE	FECOLA DI PATATE, TAPIOCA, MAIZENA, FRUMINA
PANE FRESCO COMUNE	PANE AL LATTE O ALL'OLIO	PANE INTEGRALE O SEMI INTEGRALE	PANE GRATTUGIATO			
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO	PASTA SURGELATA PER LASAGNE	PASTA SFOGLIA SURGELATA	BASE PER PIZZA FRESCA	COUS COUS PRECOTTO		
BISCOTTI SECCHI (2 TIPOLOGIE)	BISCOTTI FROLLINI (2 TIPOLOGIE)	FETTE BISCOTTATE COMUNI E INTEGRALI	CRACKERS NON SALATI IN SUPERFICIE	CEREALI CORN FLAKES		
GIOPPINI	SCHIACCIATINE	GRISSINI	CROSTINI			
ORZO SOLUBILE						
PASSATA DI POMODORO	POMODORO PELATI					
LEGUMI SECCHI						

1.3.2 Tabella prodotti biologici richiesti per scuole primarie e secondarie veicolate e sc. primaria Lambruschini

PASSATA DI POMODORO	POMODORO PELATI
LEGUMI SECCHI	

Ulteriori prodotti biologici e a Km zero/filiera corta sono previsti nell'Allegato B (progetto qualità) e potranno rientrare nella fornitura in base agli esiti di gara.

1.4 PRODOTTI DOP E IGP

(**DOP** Denominazione Origine Protetta e **IGP** Indicazione Geografica protetta)

Il marchio DOP è stato introdotto con le nuove normative europee e in tema di tutela dei prodotti tipici. I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.

Normativa: Reg. CE 2081/92, sostituito dal reg. CE n. 510/2006, Reg. CE 1263/96 e succ. mod., Reg. 2400/96 e succ. mod.

Disposizioni nazionali: DM 18/12/1997, DM 21/7/1998, DM 27/5/1998, DM 29/5/1998, L. 526/1999.

I prodotti con marchio DOP si trovano in quasi tutte le categorie di alimenti, l'elenco dei prodotti richiesti verrà specificato nelle caratteristiche merceologiche di seguito riportate.

1.5 PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Devono essere somministrati con le seguenti modalità:

banana biologica: una volta alla settimana.

1.6 VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLA DERRATE ALIMENTARI

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi, l'Amministrazione comunale provvederà ad ordinare alla Ditta l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni e/o intossicazioni, ecc.) risulti causato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso.

2 CEREALI E DERIVATI

2.1 Pasta secca (di semola di grano duro)

Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro di qualità superiore coltivato in Italia e acqua (art. 6 DPR 9/2/2001 n. 187) con i requisiti merceologici ed igienici precisati nelle norme di cui alla Legge n. 580 del 4.7.1967 (G.U. n. 189 del 29 luglio 1967) e successive modifiche, dal Reg. CE n. 852/2004 e succ. modifiche.

Dovranno essere forniti almeno cinque formati diversi per ciascuna tipologia di pasta: piccola – media – grande.

Proprietà:

- umidità massima: 12,5%;
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,90;
- prot. minimo 10,50% su s.s.
- di perfetta essiccazione e conservazione ;
- non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

Riguardo la **cottura**: una pasta di buona qualità dovrebbe incrementare il proprio peso di una o due volte, dato che la capacità di assorbire acqua è proporzionale al tenore di proteine.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti: a) il peso netto b) il tipo di pasta c) la ditta produttrice d) il luogo di produzione (come da D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 con attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3 CE, e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n.114), e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109, D.Lvo n. 181/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. Ce n. 1953/2004, sue modifiche ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.2 Pasta all'uovo fresca in atmosfera protettiva

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola. Il prodotto deve essere esente da additivi.

La pasta dovrà essere prodotta e commercializzata ai sensi dell'art.31 della Legge 04.07.1967 n.580 e succ. modifiche, della Legge 08.06.1971 n. 440, della circolare ministeriale 32/1985, DPR 187 del 09/02/01.

Devono essere conservati a +4°C e trasportati in idonei contenitori che mantengano la temperatura di conservazione.

La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità non inferiore 24 %
- acidità massima gradi 7 su 100 parti di sostanza secca
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,85 e massimo 1,10
- proteine non inferiori a 12,5% su s.s.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

2.3 Bigoli all'uovo – fettuccine – pappardelle – tagliatelle

Devono rispettare i requisiti definiti per la “pasta all'uovo fresca”, di colore giallo, privi di odori e colori anomali, uniforme nella trafilatura.

Devono essere conservati a +4°C e trasportati in idonei contenitori che mantengano la temperatura di conservazione.

L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato D.Lgs n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

2.4 Paste speciali con ripieno

Devono avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia (Circ. Min. 32/1985, DM 264/98 e succ. mod.) e prive di glutammato monosodico, è consentito solo il sale come esaltatore di sapidità. La pasta deve essere composta da semola di grano duro ed almeno 4 uova intere di gallina (per un peso complessivo non inferiore a gr 200 di uova per ogni chilogrammo di semola) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente, equilibrato e con assenza di retrogusti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato D.Lgs n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

La fornitura di tale derrata deve rispettare la cadenza definita nell'allegato D “Tabelle dietetiche e menù”.

Di seguito vengono riportate alcune di queste: a) Tortellini; b) Ravioli.

2.4.1 Tortellini

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 30% del totale.

Il ripieno deve essere così composto:

Per i tortellini **di** carne: carne bovina e suina min. 50% sul ripieno.

Per i tortellini **al** prosciutto: prosciutto crudo minimo 11% sul ripieno.

Potranno essere presenti nel ripieno formaggio grana o parmigiano reggiano e pangrattato o altri ingredienti a scelta dell'Amministrazione. Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dall'art.5 D.Lgs. n. 537 del 30/12/1992, integrato dal D.Lgs. 19/3/1996 n. 251, dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato D.Lgs. 537 e successive modificazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato D.Lgs n. 109/92, D. Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

2.4.2 Ravioli di magro

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 40% rispetto alla pasta.

Gli ingredienti principali del ripieno devono essere: ricotta vaccina minimo 45% sul ripieno, pangrattato e grana o parmigiano reggiano.

Gli impianti di produzione e di confezionamento “a ciclo chiuso ed automatizzato” devono garantire la minore manipolazione possibile dei prodotti. Le singole confezioni vanno sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità dei prodotti ed assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative. Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dall'art. 5 D.Lgs. n. 537 del 30/12/1992, integrato dal D.Lgs. 19/3/1996 n. 251.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato n. D.Lgs n. 109/92 integrato con D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

2.5 Riso

Il riso deve essere della varietà specificate:

- **semifino:** “**Vialone nano**”
- **fino:** “**Ribe**”
- **super fino:** “**Baldo**”, “**Carnaroli**”, “**Arborio**”
- **parboiled:** permesso delle tipologie succitate, è previsto per la preparazione di pasti trasportati con possibilità di fornirli alle cucine interne che lo richiedano per poter preparare l'insalata di riso. E' un riso che ha subito un trattamento atto a conservare le sue proprietà originarie e migliorarne la resistenza alla cottura.
- **semi integrale e riso integrale**

A norma della Legge n. 325 del 18/3/1958 e succ. modifiche ed integrazioni (L. n. 586 del 5/6/1962, D.Lgs. 27/1/1992) è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale. Esso dovrà essere ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore alla percentuale prevista per legge, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani violati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini); che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti. Percentuale di rottura non superiore al 12%.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato nel D. Lgs n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

2.6 Farina bianca

2.6.1 Farina di grano tenero

La farina di grano tenero avrà le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580/67 e succ. modifiche, nonché DPR 9/2/01, n. 187. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dal D.M. 209/96 sue mod. ed integrazioni, e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 27/1/1992 n. 109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

2.6.2 Farina di grano tenero Tipo 00

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 14,5% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 1 comma 7).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0.55 su s.s.;
- proteine: minimo 9%.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

2.6.3 Farina di grano tenero Tipo 0

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 14,5% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 1 comma 7).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,65 su s.s.;
- proteine: su 100 parti di sostanza secca minimo 11

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.6.4 Farina di grano tenero Tipo 1

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 14,5% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 1 comma 7).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,80;
- proteine: su 100 parti di sostanza secca minimo 12

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.6.5 Farina di grano tenero Tipo 2

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 14,5% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 1 comma 7).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,95
- proteine: su 100 parti di sostanza secca minimo 12

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.6.6. Farina di grano tenero integrale

Prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, come previsto dal DPR 187/2001.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 14,5% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 1 comma 7).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 1,30 massimo 1,70
- proteine: su 100 parti di sostanza secca minimo 12

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.6.7 Farina di grano duro

Per farina di grano duro si intende il prodotto non granulare ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, come previsto da D.P.R. n. 187/2001.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 14,5% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 2 comma 8).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 1.36 massimo 1,70;
- proteine: su 100 parti di sostanza secca minimo 11.50.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.7 Semolino e semola di grano duro

E' denominato – semola di grano duro - o semplicemente – semola - il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Per il prodotto sono richieste le seguenti caratteristiche (L. 580/1967):

- umidità massima 14,50% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figurì la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 2 comma 8).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,7 - massimo 0,85
- sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 27/1/1992 n. 109 e succ. mod. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato D.Lgs n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.8 Farina di mais e fioretto di mais

La farina di mais deve essere di buona qualità, di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri; deve essere priva di additivi di qualsiasi genere.

Umidità max: come da normativa vigente.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato n. D.Lgs n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche e integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.9 Farina di farro integrale

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.10 Farina di castagne

La farina di castagne, detta anche farina dolce, è il prodotto dell'essiccatura e della successiva macinatura della castagne. Si presenta con un colore nocciola ed un sapore dolce.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.11 Farro e spezzato di farro

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.12 Miglio decorticato e avena

I prodotti, che possono essere sia in chicco che in fiocchi, devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.13 Orzo perlato

Da usare in alternativa al riso e alla pasta. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, deve essere inoltre privo di corpi estranei generici e semi infestanti.

E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale (Legge 18/3/58 n. 325, sue modifiche e integrazioni).

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. Le confezioni non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture.

L'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.14 Orzo solubile

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo senza aggiunta di altre sostanze di qualsiasi genere.

Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.15 Mais in chicchi

Si intende il prodotto derivato da pannocchie sgranate, privo di impurità derivanti dalla lavorazione della pannocchia stessa.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- macchie di colore contrastante col normale colore;

- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- odori e sapori diversi dai tipici.

L'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. 27 gennaio 1992 n.109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.16 Mais per pop corn

Deve essere della tipologia "perlino", non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Il prodotto va consegnato in caso di feste nelle scuole dell'infanzia e negli asili nido.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.17 Grano saraceno

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc..., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.18 Cous-cous precotto

Prodotti con farine di grano duro, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi del D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.19 Fecola di patate, tapioca, mais e amido di frumento

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce; nel caso della tapioca dalla manioca, nel caso della maizena dal mais.

Le confezioni saranno da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod.

ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.20 Quinoa

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc..., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.21 Amaranto

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc..., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.17 Cereali Corn Flakes

Prodotto ottenuto dalla cottura al vapore del chicco di mais. Sono permessi i seguenti ingredienti: solo fiocchi di Mais, *oppure* Farina di mais, sciroppo di mais o malto di mais o sciroppo di riso, sale marino, *oppure* fiocchi 5 cereali (avena, frumento, segala, orzo, mais). Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei ed alterazioni di tipo microbiologico. La confezione non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. 27 gennaio 1992 n.109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

3 PANE E DERIVATI

3.1 Pane fresco

Ai sensi della Legge n. 580 del 4 luglio 1967 e successive modificazioni (L. n. 146 del 22/2/94, DPR n. 502 del 30/11/98 e successive modifiche), è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con le farine di grano di tipo "0" e/o tipo 1, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) e fornito in pezzature di 25 - 30 g e di 40-50-80 g. Il formato da fornire sarà quello richiesto dall'Amministrazione, secondo la gradibilità verificata. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (L. n. 580/67 e D.M. 6 aprile 1998 n. 172) per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modifiche.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera, ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa. Inoltre: “alla rottura con le mani – o al taglio – deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica), gusto e aroma: non devono presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole con il pranzo, su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della Legge 580/67 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento". Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 21 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. del 21 marzo 1973 e successive integrazioni.

Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

3.2 Pane integrale o semi integrale

Il pane integrale o semi integrale deve essere prodotto con farina integrale o semi integrale di grano tenero, pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua.

Le farine devono presentare le seguenti caratteristiche (Legge 580/67 art. 7/9 e DPR 30/11/1998 n.502):

- umidità massima 14,5% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 1 comma 7).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 1,30 massimo 1,70
- proteine: su 100 parti di sostanza secca minimo 12

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione dalle crusche. Le farine non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

3.3 Pane speciale (panini all'olio o panini al latte)

Nella produzione di pane speciale (panini all'olio o al latte) deve essere dichiarato il tipo di ingrediente utilizzato che deve rientrare tra quelli citati all'art. 20 - L. 580/67 e dai D.M. 5/2/70 e D.M. 2/2/76.

Il pane dovrà comunque contenere non meno del 3% di sostanza grassa totalmente riferita a sostanza secca.

Per il pane all'olio sarà consentito l'impiego di olio di oliva, in tutti i tipi ammessi dalla legge, escluso l'olio di sansa rettificato (art. 10 lettera A - DPR 30 novembre 1998, n. 502).

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

3.4 Pane grattugiato

Il prodotto deve essere assoggettato alla disciplina della Legge n. 580 del 4/7/1967 e succ. mod. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

3.5 Pizza

Prodotta con farina di tipo "0", o integrale, a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie gastronomiche in acciaio inox.

Ingredienti per la base: farina "0", olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale marino, acqua.

Ingredienti per guarnitura: mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta (o altri ingredienti su richiesta dell'Amministrazione comunale).

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine nel rispetto del Decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n. 250 del 30/4/98).

Condizioni generali per i pasti veicolati:

- per la preparazione presso il centro di cottura potrà essere utilizzata una base semilavorata per pizza con espresso divieto di utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione. Se di provenienza artigianale deve essere accompagnata da opportuna documentazione relativa al produttore.
- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfiture;
- nella fase di servizio alle scuole veicolate la pizza dovrà essere porzionata nelle grammature previste, collocata nei gastronomi o in contenitori idonei al trasporto degli alimenti, in mono strato o separata da carta oleata al fine di evitare l'adesione del formaggio alla porzione sovrastante.
- l'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Condizioni generali per le cucine interne:

- nelle scuole con cucina interna la produzione della pizza dovrà essere realizzata completamente all'interno della cucina stessa.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

3.6 Lievito di birra

Tipologie richieste:

- Lievito di birra secco naturale composto da *saccharomyces cerevisiae* attivi
- Lievito di birra fresco in panetto

Si richiedono in confezioni da gr. 25. Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla Legge n. 580 del 4.7.67, art. 37 e 38. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

3.7 Lievito per dolci

Composto da cremortartaro, bicarbonato di sodio, amido.

Si richiedono bustine monodose. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

3.8 Lievito vanigliato e vanillina

Il lievito vanigliato sarà composto da: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi.

Si richiedono bustine monodose.

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 31.3.65 e successive modificazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

3.9 Grissini senza sale in superficie

I grissini possono essere prodotti con farina tipo 0 e tipo 00 e devono essere conformi alle disposizioni di legge ed in particolare alla L. 4/7/1967 n. 580, art. 22 e DM 5/2/1970, da fornire in confezioni sigillate e in monoporzione da 15 gr. Cad., nel rispetto D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

3.10 Cracker non salati in superficie

Prodotti in conformità al DPR 23/06/93 n. 283, ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti, anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua, zuccheri, oli (preferibilmente olio extra vergine di oliva) e grassi vegetali non idrogenati, malto, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti (Decreto n. 209/96, Decreto n. 250/98 e succ. mod).

Il tenore in umidità non deve essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.

Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

3.11 Crostini, gioppini e schiacciatine

Prodotti in conformità al DPR 23/06/93, n. 283, ottenuti dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali e con eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.

Il tenore in umidità non deve essere superiore al 10% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

3.12 Fette biscottate comuni e integrali

Le fette biscottate devono rispettare le caratteristiche di cui al DPR 283/93 e devono essere fragranti e non presentare odore, sapore o colore anomalo e/o sgradevole, non devono essere presenti coloranti artificiali.

Il tenore di umidità delle fette biscottate non può essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Ingredienti consigliati: farina di grano tenero integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato (preferibilmente olio extra vergine di oliva), destrosio, sale, estratto di malto. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

Possono essere fornite in confezioni pluriporzione o monoporzione (per i veicolati).

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

4 PRODOTTI FRESCHI O SURGELATI DEL PASTIFICIO

4.1. Gnocchi di patate o di patate con spinaci o con zucca freschi o surgelati

Il prodotto deve essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo "a ciclo chiuso ed automatizzato", al fine di garantire la minor manipolazione possibile ed ottenere prodotti privi di inquinamento e quindi con caratteristiche batteriologiche ottimali. Il prodotto deve essere confezionato con patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua. **Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati (per i pasti veicolati, per gli asili nido integrati, per le scuole dell'infanzia con 6 sezioni e per la scuola primaria "Lambruschini")**. La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cottura, il mantenimento della forma originale, di non disfarsi né diventare collosi. Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.

La confezione deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed

integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Gli gnocchi non devono essere forniti alle cucine interne se non nei casi sopracitati.

4.2. Pasta surgelata per lasagne e cannelloni

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova fresche pastorizzate, acqua e sale. La scheda tecnica del prodotto scelto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione, nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

4.3 Pasta sfoglia surgelata

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", burro o margarina, acqua, sale, eventualmente emulsionanti. La scheda tecnica del prodotto scelto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione, nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni con D. Lgs. N. 181/2003.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

5 PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO - TORTE E BISCOTTI FRESCHI

I prodotti dolciari dovranno essere realizzati in modo artigianale presso forno e/o pasticcerie, non saranno accettati prodotti preconfezionati, tranne particolari situazioni documentate previa autorizzazione dell'ufficio refezione scolastica.

Dovranno essere prodotti entro le 24 ore antecedenti la somministrazione, preparati con l'impiego di ingredienti previsti dal presente capitolato, offerti alle scuole nel rispetto della ciclicità e nelle seguenti tipologie:

plumcake, crostate (di marmellata o mandorle), pane con l'uvetta, torta margherita, torta di carote, torta di ricotta, torta al limone, torta allo yogurt, torta di riso, torta di mele, torta al cioccolato, sfogliatine alla marmellata o al cioccolato, panino con gocce di cioccolato, stelline, biscotti al cioccolato o alla marmellata, muffins, ecc..

Per i prodotti non realizzati nel centro di cottura la ditta dovrà sempre presentare la scheda di composizione dei prodotti offerti sia all'Ufficio refezione scolastica che al plesso di destinazione. Dovranno essere impiegati solo burro o margarina, come grassi, e solo zucchero (saccarosio) e/o miele come dolcificanti.

Il pane con l'uvetta deve essere prodotto con pezzatura massima di 50 g.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

5.1 Panettoni, pandori e colombe pasquali

I prodotti dolciari dovranno essere realizzati secondo quanto definito nel Dec. Ministero delle Attività Produttive del 22/07/2005:

Panettone: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" e/o tuorlo (in quantità non inferiore al 4%), burro almeno il 16%, uvetta e scorze di agrumi canditi in quantità non inferiore al 20% (possono anche non esserci, purchè sia indicato nella denominazione di vendita), lievito naturale, sale.

Sono consentiti: sciroppo di glucosio – fruttosio, correttore di acidità: acido citrico, emulsionanti (mono e di digliceridi degli acidi grassi), albume d'uovo, latte scremato in polvere, farina di riso, conservante: acido sorbico, aromi.

Pandoro: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" e/o tuorlo (in quantità non inferiore al 4%), burro almeno il 20%, lievito naturale, aromi di vaniglia o vanillina, sale.

Sono consentiti: latte scremato in polvere, emulsionanti (mono e di digliceridi degli acidi grassi), aromi. Per la bustina di zucchero impalpabile: zucchero, amido di frumento, aromi.

Colomba: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" e/o tuorlo (in quantità non inferiore al 4% di tuorlo), burro almeno il 16%, scorze di agrumi canditi in quantità non inferiore al 15%, lievito naturale, sale.

Sono consentiti: granella di zucchero, mandorle, albume, emulsionanti mono e digliceridi degli acidi grassi, amido di riso, latte scremato in polvere, aromi.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Per i prodotti non realizzati nel centro di cottura la ditta dovrà sempre presentare la scheda di composizione dei prodotti offerti sia all'Ufficio refezione scolastica che al plesso di destinazione.

Di tale prodotti è obbligo provvedere alla consegna almeno una volta in tutte le scuole nel periodo di festa Natalizia o Pasquale, tranne che per le cucine interne.

5.2 Frittelle e crostoli o galani

Da fornire esclusivamente nel periodo di carnevale, dovranno essere realizzati in modo artigianale presso forno e/o pasticcerie.

Entrambe le preparazioni saranno fritte in olio di arachide e/o girasole, gli ingredienti previsti sono:

Frittelle: latte intero UHT, zucchero, burro e margarina, semolino o fecola di patate, farina "00", ricotta, uova fresche o pastorizzate, lievito in polvere, aromi arancio e vaniglia.

Crostoli o galani: farina "00", zucchero, uova fresche o pastorizzate, burro e margarina, lievito, vino bianco o marsala.

Per i prodotti non realizzati nel centro di cottura la ditta dovrà sempre presentare la scheda di composizione dei prodotti offerti sia all'Ufficio refezione scolastica che al plesso di destinazione.

Di tale prodotti è obbligo provvedere alla consegna almeno una volta in tutte le scuole nel periodo di carnevale, tranne che per le cucine interne.

5.3 Biscotti confezionati, frollini e biscotti mono-porzione

La composizione principale deve essere la seguente:

farina, zucchero, sostanze grasse (burro, oli vegetali non idrogenati), uova, latte, polvere lievitante e aromi naturali.

Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. Emulsionanti, additivi e antiossidanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n. 250/98). I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari, (il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni) potranno essere forniti alle scuole in confezioni mono-dose da 25-30 gr. circa. I biscotti in monoporzione devono essere reperibili sia come frollini che come biscotti secchi.

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione e il lotto di produzione, nel rispetto del D.Lgs. 27/1/92 n. 109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Nelle cucine interne dovrà essere prevista la fornitura di:

- 2 tipologie di biscotto secco
- 2 tipologie di biscotto frollino

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

5.4 Biscotti Amaretti

La composizione principale deve essere la seguente, secondo quanto definito nel Dec. Ministero delle Attività Produttive del 22/07/2005: zucchero, armelline o mandorle di albicocche, albume d'uovo, semola di grano duro, mandorle. Sono inoltre ammessi: lattosio, proteine del latte, agenti lievitanti, aromi naturali. Non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. Emulsionanti, additivi e antiossidanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n. 250/98).

Gli amaretti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio.

Gli amaretti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari, (DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni).

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione e il lotto di produzione, nel rispetto del D.Lgs. 27/1/92 n. 109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

6. FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal D.L. 2033/25, dal DPR n°54 del 14/01/1997 e succ. mod., rispettando la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'Ordinanza Ministeriale 18.7.1990.

L'etichettatura dev'essere conforme al D. Lvo n. 109/92 ed al D. Lvo n. 181/2003 e succ. modifiche. I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

tipo di formaggio; nome del produttore; luogo di produzione; nome del venditore; eventuali additivi consentiti aggiunti (D.M. 209/1996, D. n°250/98 e DM 4/3/2008); peso di ogni forma e confezione.

Si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento dell'acquisto, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

I formaggi:

- devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino.
- non devono essere eccessivamente maturi o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno; non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore ed il sapore dei formaggi maturi.
- anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi.

Devono comunque corrispondere a tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

I formaggi ed i derivati del latte devono provenire da stabilimenti riconosciuti ex Reg. CE n. 852/2004 e rispettare le norme specifiche in materia di igiene previste dal Reg. CE n. 853/05 e Reg. CE n. 1020/2008. Inoltre i formaggi DOP e IGP richiesti devono rispettare il DPR 22/09/1981, il Reg. CE 1263/96 ed il REG. CE n°510/2006.

Criteri microbiologici: Il latte, i prodotti a base di latte (formaggi) ed i derivati del latte devono rispettare i criteri microbiologici (criteri di sicurezza e di igiene del processo) previsti dal Reg. CE n. 2073/05 e Reg. CE n. 1441/07.

6.1 Parmigiano Reggiano (DOP)

Il parmigiano deve essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55, al DPR 15/07/1983 e al DPR 9/2/90 e succ. mod., deve riportare impresso a fuoco sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dalla normativa in merito ai prodotti DOP.

Stagionatura:

per il formaggio grattugiato stagionatura non inferiore a 12 mesi

per i secondi piatti stagionatura non inferiore a 18 mesi DPR 9/10/1990 e succ. mod.

Prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze anti fermentative di alcun tipo. Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.

Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. Non deve presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Deve essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna: tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale;

Spessore delle crosta circa 6mm

Colore della pasta :da leggermente paglierino a paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante.

Struttura delle pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

Etichettatura: ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura "Parmigiano Reggiano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto. Il prodotto porzionato dovrà essere corredato di dichiarazione della ditta confezionatrice.

6.2 Grana Padano da tavola (DOP)

Il grana padano deve essere di 1^a scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod, deve riportare impresso sulla crosta il marchio a fuoco depositato del relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/81 e dal Decreto MIPAF 29/01/2003 e succ. mod. Prodotto confezionato in quarti sotto vuoto ai sensi del DM 18/09/1986 e DPR 26/01/1987, è consentita la fornitura in 16mi sotto vuoto per le cucine interne.

Il prodotto deve essere stagionato da almeno 12 mesi.

Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche:

Prodotto da puro latte vaccino fresco: grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Confezione esterna: tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale.

Spessore delle crosta da 4 a 8 mm.

Colore della pasta: bianco o paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato.

Struttura delle pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.

A parziale deroga di quanto previsto dalla normative vigenti, si precisa che il grana deve essere ottenuto senza l'aggiunta nella sua fase di produzione di formaldeide DM 18/09/1986. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Etichettatura: ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura "Grana Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto. Il prodotto porzionato dovrà essere corredato di dichiarazione della ditta confezionatrice (linee guida).

6.3 Pecorino Romano (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine, prodotto conforme al DPR 1269/55, DM 06/06/1995, DPCM 03/08/1993 e succ. mod deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia delle specifiche prescrizioni normative e rispettare quanto previsto dal DPR 22/09/81.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro.

Grasso su s.s. non inferiore a 36%, non deve presentare difetti di aspetto, odore o altro dovuti a fermentazione anomala.

6.4 Asiago (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (D.P.R. 21 dicembre 1978), prodotto conforme al DPR 1269/55, ai Decreti MIPAF del 28/07/2003 e del 23.09.2003 e succ. mod, (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96 e reg. CE n. 1200 del 15/10/2007). Deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della

rispondenza delle specifiche normative (DPCM 3/08/1993), giorno, mese e anno di produzione, provincia (zona di produzione) e numero di riconoscimento leggibile.

Asiago d'allevio:

Peso medio della forma da 8 a 12 Kg

Grasso minimo su s. s. non inferiore al 34%

Stagionatura: massimo due anni (preferibile la stagionatura a 90 giorni)

Asiago pressato:

Peso medio della forma da 11 a 15 Kg

Grasso su s.s. non inferiore al 44%

Stagionatura: 20 - 40 giorni (preferibile la stagionatura a 30 giorni)

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.5 Taleggio (DOP)

Formaggio a denominazione di origine protetta (DPR 15/09/1988, DM 09/09/1994), prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche. Deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della rispondenza delle specifiche normative DM 09/09/1994.

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.

Peso medio della forma 2Kg; grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.6 Montasio (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (DPR 10/03/1986, DM 11/09/2000), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96).

Formaggio grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Peso medio di una forma kg 5-9; deve avere stagionatura da 2 a 5 mesi grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.7 Provolone della Valpadana (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (DPR 09/04/1993), prodotto conforme al DPR 1269/55 e al Decreto MIPAF 19.09.2003 succ. mod. (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96).

Formaggio semi duro a pasta filata prodotto da latte di vacca intero; modellatura effettuata manualmente o con l'ausilio di appositi stampi.

Sapore: delicato fino alla stagionatura di 3 mesi.

Peso medio da 500 gr. a 6 Kg; grasso sulla sostanza secca: 44 %. Deve recare apposto all'atto del consumo il contrassegno specifico, nel quale risulti individuata la provenienza geografica.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.8 Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione.

Ha un contenuto di circa: il 25% di grasso; il 17% di sostanze proteiche; il 4% di ceneri. Consegnato in panetti da 1 Kg circa o in confezioni monodose da circa 100 gr.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.9 Fontina (DOP)

Formaggio a denominazione di origine protetta (DM 07/12/1999, registrata in ambito dell'Unione Europea ai sensi del Regolamento CE n° 2081/92), prodotto conforme al DPR 1269/55 e al decreto MIPAF 01/02/2006 e succ. modifiche.

Formaggio grasso a pasta semi cotta fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso minimo sulla sostanza secca 45%
 - crosta compatta, sottile, dello spessore di 2mm
 - pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura
 - fondente in bocca, sapore dolce caratteristico
 - colore leggermente paglierino
 - essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura
 - essere privo di difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro
- Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.10 Crescenza e Casatella

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

6.11 Ricotta da latte vaccino

Derivato del latte per coagulazione della latto albumina del siero di latte vaccino. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero vaccino; latte vaccino; sale; correttore di acidità ammessi: acido lattico e acido citrico.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q. pari al 10-20% circa
- un'umidità pari al 70-80%

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.12 Mozzarella fior di latte

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza additivi, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione deve essere fornito nelle seguenti pezzature:

- a forma di bocconcino del peso medio compreso tra 100-200 gr.
- in formato "ciliegina" da 10, 15 o 20 g.;
- per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle in filoni, non immerse nel liquido di governo.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n°1269.

Requisiti richiesti: grasso minimo sulla sostanza secca 44%; non presentare macchie o colore giallognolo, sapore non acido e tipicamente burroso; non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latticello o liquido di governo; devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine presso lo stabilimento di produzione.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.13 Quattrolo lombardo (DOP)

Formaggio a denominazione di origine protetta (DPC 10/03/1993 e DM 18/12/1998 e registrata in ambito dell'Unione Europea ai sensi del Reg. CE n°1107/1996 prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche). Formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino derivante da almeno due mungiture. Forma parallelepipedica quadrangolare a facce piane, con crosta sottile e morbida.

Grasso minimo sulla sostanza secca non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato. Deve recare apposito contrassegno specifico a garanzia delle normative vigenti. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.14 Robiola

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di agenti conservativi.

Il formaggio deve:

- essere maturo
- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.15 Monte Veronese (DOP)

Formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DPCM 9 Aprile 1993 – GURI n.196 del 21 Agosto 1993, Reg. CE n.1107 del 12/06/1996), prodotto a partire da latte vaccino, a pasta semicotta, reperibile in due tipologie:

- a latte intero
- a latte parzialmente scremato, definito “d’alleva”

6.15.1 Monte Veronese da latte intero

Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, proveniente da una o due mungiture consecutive, che presenti un'acidità con valore compreso tra 3,6 – 3,8 SH/50ml, con stagionatura minima di 3 mesi.

La pasta si presenta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura minuta ed uniformemente diffusa.

Ha forma cilindrica a facce quasi piatte con scalzo leggermente convesso, il peso è compreso fra 7 e 10Kg. La crosta si presenta sottile ed elastica di colore paglierino più o meno intenso. Dal sapore delicato e gradevole presenta sulla sostanza secca un valore non inferiore al 44% di grasso.

6.15.2 Monte Veronese “d’alleva”

Formaggio da tavola o da grattugia a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca parzialmente scremato, proveniente da una o due mungiture consecutive, che presenti un'acidità con valore compreso tra 3,8 – 4 SH/50ml, con stagionatura minima di 6 mesi.

La crosta è sottile ed elastica di colore paglierino più o meno intenso. La pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura sparsa e di norma di dimensioni da 2 a 3 mm, leggermente superiori a quella della tipologia a latte intero. Il sapore è fragrante, tipico del formaggio stagionato, che tende a leggermente piccante con il protrarsi della stagionatura. Il peso è compreso fra 6 e 9 Kg. Il grasso sulla sostanza secca non è inferiore al 30%.

6.16 Caciotta fresca

E' un formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo. Ad esso viene addizionato caglio in polvere (con minor frequenza quello liquido o in pasta), somministrato in base alla quantità di latte lavorato, per ottenere la coagulazione della cagliata. Viene aggiunto cloruro di sodio mediante il metodo della salamoia, allo scopo di conferire sapidità, favorire lo spurgo del siero e conservare per breve tempo il prodotto.

È un formaggio fresco con stagionatura minima di 20 giorni, da consumarsi entro 1 mese dal suo ottenimento, a pasta molle, contiene un'elevata umidità. Presenta:

- forma tondeggiante e schiacciata, colore bianco, consistenza sostenute
- crosta di spessore max. 1 mm, asciutta, priva di difetti
- il grasso sulla sostanza secca deve essere dal 44 al 47 %
- peso da 800 a 1200 gr.

6.17 Caciotta dell'Altopiano di Asiago

Prodotto Agroalimentare Tradizionale (D. Lgs. 30 aprile 1998 n.173), è un formaggio fresco semicotto, prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo. Ad esso viene addizionato caglio in polvere (con minor frequenza quello liquido o in pasta), somministrato in base alla quantità di latte lavorato, per ottenere la coagulazione della cagliata. Viene aggiunto cloruro di sodio mediante il metodo della salamoia, allo scopo di conferire sapidità, favorire lo spurgo del siero e conservare per breve tempo il prodotto.

È un formaggio fresco con stagionatura minima di 20 giorni, da consumarsi entro 1 mese dal suo ottenimento, a pasta molle contiene un'elevata umidità. Presenta:

- forma tondeggiante e schiacciata, colore bianco, consistenza sostenuta
- crosta di spessore massimo 1 mm, asciutta, priva di difetti
- il grasso minimo deve essere il 30% sulla sostanza secca
- peso da 100 a 500g

7 LATTE E DERIVATI

Il latte intero fresco pastorizzato deve provenire da stabilimenti autorizzati CE a norma del D.P.R. 54/1997 per quanto applicabile in virtù del regolamento CE 2076/2005 e ai sensi dei Reg. CE n. 852/04, 853/04, 854/2004 e norme collegate e di applicazione, e deve corrispondere alle caratteristiche previste dalla Legge 169/89 e Legge 3/08/2004 n°204 e succ. mod.; gli stabilimenti sono tenuti a stendere i manuali aziendali per la rintracciabilità del latte, così come previsto dal decreto del MIPAF 14/01/2005.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici, né additivi di alcun tipo, nel rispetto del DM della Sanità del 27/02/1996 n°209 e successive modifiche (Decreto n°250/98).

Deve essere prodotto, etichettato, confezionato (confezioni da 1Lt. e da 20 Lt. per uso esclusivo presso i centri cottura), immagazzinato e trasportato in conformità al DPR 54/1997.

Deve provenire unicamente dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi con le seguenti caratteristiche:

colore: opaco, bianco tendente debolmente al giallo;

sapore: dolciastro gradevole

odore: leggero, un po' aromatico

peso specifico compreso tra 1029 e 1034 a +15°C

grasso: non inferiore al 3,5% per il latte intero, tra 1% e 1,8% per il latte parzialmente scremato, massimo 0,5% per il latte scremato.

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto prevede la normativa vigente, in particolare le date di scadenza dovranno essere conformi al Decreto del MIPAF 27/05/2004 ed al D.L. 24/06/2004 n°157 e succ. modifiche.

Le confezioni dovranno riportare la provenienza del latte, in conformità al Decreto del MIPAF 24/07/2003 ed al Decreto del MIPAF 27/05/2004 e succ. mod.

Per il consumo giornaliero, in tutte le strutture scolastiche, deve essere utilizzato "latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero" e/o "latte fresco pastorizzato alta qualità".

7.1 Latte fresco pastorizzato alta qualità

Viene definito – latte fresco pastorizzato di alta qualità - il prodotto ottenuto da latte crudo proveniente da allevamenti autorizzati e con i requisiti igienici e di composizione definiti dal DM 185/91.

Scadenza latte fresco alta qualità: 6 giorni dal trattamento termico Decreto del MIPAF 27/05/2004. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L. 24/06/2004 n°157 e succ. modifiche.

7.2 Latte UHT a lunga conservazione

Per le preparazioni culinarie è consentito anche l'uso di latte a lunga conservazione (UHT) intero o parzialmente scremato, conforme al DPR 54/1997 e succ. mod.

7.3 Latte e cacao UHT in tetrabrik

Il latte e cacao UHT a lunga conservazione in tetrabrik formato da 200 ml (da utilizzarsi esclusivamente per i pasti veicolati) deve riportare sul contenitore il termine di conservazione indicato con la menzione "da consumarsi entro" seguito dalla data riferita al giorno, al mese e all'anno, oltre a quanto già indicato dal D. L.gvo 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Ingredienti consentiti: latte parzialmente scremato UHT, zucchero, cacao magro, vanillina nel rispetto del DM della Sanità del 27/02/1996 n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98). Stabilizzanti permessi: carragenani.

7.4 Yogurt intero, alla frutta e magro

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. Lo yogurt potrà essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato con o senza aggiunta di frutta in purea devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D. lgs 109/92 così come integrato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68, e dal D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Lo yogurt magro può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. La pezzatura richiesta è quella da 125 gr per cucine interne e veicolati, o 500-1000 gr solo per le cucine interne su specifica richiesta. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C.

La data di scadenza deve assicurare una self life del prodotto alla consegna di almeno 20 gg.

7.5 Burro di centrifuga

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg CE 852/04, e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L 1526/56, modificato, dalla legge 19 febbraio 1992, n. 142, dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni, dal D.P.R. 13 novembre 1997, n. 519, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507, dal Reg.CE 2991/94 e dalla L 577/97, dalla L 202 del 13/5/1983 e succ. mod.

Il prodotto deve provenire dalla centrifugazione di panna fresca.

Aspetto: pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate, non superiori ad 1 kg.

7.6 Burro tradizionale

Come definito dal Regolamento CE n.2991/94 del 5 dicembre 1994 e dalla Decisione del Consiglio del 6 ottobre 1998, il burro tradizionale è quel prodotto ottenuto direttamente dal latte o dalla crema di latte o panna; la crema di latte o panna è il prodotto ottenuto dal latte, sotto forma di un'emulsione di grassi in acqua con tenore minimo in peso di grassi lattieri del 10%.

Il burro tradizionale deve avere le seguenti caratteristiche:

- tenore di materie grasse del latte uguale o superiore all'80% ma inferiore al 90%
- tenore massimo di acqua del 16%
- materie secche non grasse massimo 2%

Aspetto: pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate, non superiori ad 1 kg.

L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato dal D. Lgs. 109/92, modificato con D.Lgs. 183/2003.

7.7 Panna da crema di latte UHT

La panna da cucina dovrà avere un contenuto minimo in grasso del 20% ed essere confezionata e commercializzata rispettando le norme contenute nel DL 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni, dal D.Lgs. 16 febbraio 1993 n. 77, dal D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 68, dal D.Lgs. 10 agosto 2000 n. 259, dal DPR 327/1980, come integrato con D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, dal D.Lgs. 31 marzo 1998 n. 114, dalla L. 27 dicembre

1997 n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999 n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997 n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985 n. 254. Confezionata in tetrabrik asettico da 500 ml o da 200 ml.

7.8 Budini UHT

Condizioni generali: devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e riposti in contenitori sigillati. Le caratteristiche devono corrispondere alle normative vigenti in materia. Si potrà utilizzare anche un prodotto preconfezionato dalle industrie alimentari purché su ogni singolo contenitore le dichiarazioni siano compatibili con le attuali Direttive previste dal D.L 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il prodotto non dovrà contenere additivi non consentiti dalla legge.

Gusti: vaniglia, cioccolato, panna cotta, crème caramel.

7.9 Preparati per budini

Il preparato deve contenere i seguenti ingredienti: zucchero, amido, destrosio, aromi, sale, addensanti e coloranti naturali. Il prodotto non dovrà contenere additivi non consentiti dalla legge.

I preparati per i budini, al gusto di cacao o vaniglia, panna cotta o crème caramel. Il budino deve essere preparato il giorno prima della distribuzione, confezionato in vaschette chiudibili che non permettano la fuoriuscita del prodotto. La temperatura di conservazione e di trasporto deve essere inferiore a 10°C.

Si chiede alle ditte di predisporre diagramma di flusso di tale preparazione per le necessarie valutazioni.

7.10 Gelati in vaschetta monouso, in coppette o biscotto monoporzione

I prodotti dovranno essere conformi alla normativa vigente. Il gelato deve essere fornito in forma di:

- vaschette da lt. 1, 2, 3, 5 l.
- coppette di peso variabile tra 40 e 60 gr.
- biscotto mono porzione tipo "sandwich" alla panna o in più gusti accoppiato a due biscotti chiari e confezionato singolarmente avente un peso netto di almeno 50 g.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta; la preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

La confezione deve essere pulita e non aperta, deve riportare ben leggibile la data di scadenza e rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata; il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie adeguate, almeno -10°C, avvalendosi anche dell'ausilio di placche eutettiche.

8. INSACCATI E AFFETTATI

I prodotti dovranno:

- a) essere di 1° qualità
- b) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di insaccato o affettato da fornire;
- c) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- d) risultare di sapore gradevole.

La stagionatura dovrà riferirsi a quella degli insaccati/affettati a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

Saranno rifiutati prodotti che presentino principi di alterazione.

A richiesta tutti gli insaccati e gli affettati dovranno essere forniti alle cucine interne già affettati e pronti all'uso, usando solo i prodotti di seguito descritti e veicolandoli garantendone temperature tra 0 e 4° allegando copia della etichetta del prodotto affettato.

8.1 Prosciutto crudo DOP

Prodotto

Prosciutto crudo di 1° qualità.

Aspetto

Prosciutto disossato in confezione sottovuoto. Il colore al taglio deve essere uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Il prodotto deve inoltre presentare:

- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;

- scarsa marezzatura della muscolatura.

Conservanti

Assenti.

Caratteristiche del prodotto

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Prodotto ottenuto da cosce fresche di suini allevati e macellati in Italia. Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 12 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 Kg. di peso.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5.5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

l'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

Imballaggio

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Etichettatura

Conforme al D.Lgs 109/92 e sue modifiche ed integrazioni (D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni, D.Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68 e D.Lgs. 10 agosto 2000, n. 259).

Indicazioni obbligatorie:

- a) denominazione di origine di tutela "Prosciutto crudo di Parma", "Prosciutto crudo San Daniele del Friuli", "Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo";
- b) il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato dal produttore;
- c) la sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento;
- d) la data di confezionamento;
- e) identificazione dello stabilimento riconosciuto CE e bollo sanitario (D.Lgs. 537/92, e reg. CE n. 852, 853, 854, 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni);
- f) quantità netta;
- g) il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto);
- h) identificazione del lotto;
- i) modalità di conservazione.

8.1.1 Prosciutto crudo San Daniele del Friuli (DOP) note specifiche

Prosciutto a denominazione di origine protetta (D.M. 29/10/1999), prodotto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione indicata nel Reg. di Esecuzione della L. 30/1990. Etichettato secondo quanto previsto dall' art. 30 del D.M. n°298/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 30 del 14 febbraio 1990:

- ricavato dalla coscia fresca, di peso non inferiore a 10 Kg,
- stagionato per un periodo non inferiore a 12 mesi dalla salatura che deve avvenire durante tutto l'arco dell'anno. E' escluso ogni procedimento di stagionatura forzata (stufatura).
- la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;
- la presenza della parte grassa perfettamente bianca in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;
- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal tipico periodo di stagionatura.

8.1.2 Prosciutto crudo di Parma (DOP) note specifiche

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. 26 del 13/2/1990 e succ. modifiche. Stagionatura non inferiore a 12 mesi come da D.M. n. 67054 del 5/12/2005 in vigore dal 1 gennaio 2006.

Assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

8.1.3 Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo (DOP) note specifiche

Prosciutto a denominazione di origine protetta prodotto nel rispetto del DM 5/04/1991 e reg. CE n. 1107/96.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 628 del 4 novembre 1981.

Si chiede che le tre tipologie di prosciutto crudo sopra elencate siano variate ogni 4/6 mesi.

8.2 Prosciutto cotto senza polifosfati di alta qualità

Il prosciutto cotto di alta qualità deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. 537/92 in quanto applicabili e dei reg. CE n. 822, 853, 854, 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

La definizione del prodotto deve rispettare quanto citato dall'art. 1 e dall'art. 9 del Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 21/09/2005 (G.U. n°231 del 04/10/2005). Il prosciutto cotto deve inoltre essere prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione comunitaria, preferibilmente nazionale, con Bollo CE; di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose; senza aree vuote (bolle e rammollimenti).

Nel prosciutto cotto di alta qualità, nella sezione mediana del prodotto finito, devono essere chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali della coscia intera del suino ed il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) deve essere inferiore o uguale a 75.5.(art. 9 D.M. Attività Produttive del 21/09/2005). Qualora l'UPSD non fosse dichiarato dovranno essere presenti tutti i parametri per consentirne il calcolo ovvero: grasso%, umidità%, proteine%, ceneri%.

La composizione del prodotto deve rispettare l'art.1 e l'art. 9 del D.M. 21/09/2005 **senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati,**

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il peso del prosciutto dovrà essere tra 7 e 10 Kg partendo da un peso in vivo di 120 Kg.

L'esterno non deve presentare "patinosità" superficiale né presentare odore sgradevole. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o un odore e sapore di rancido. Non deve presentare alterazioni di colore, odore e sapore; non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolature o altri difetti, non deve risultare contaminato.

In etichetta dovrà essere dichiarato il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione, e quanto previsto in conformità al D.L.gs. 27/01/1992 n. 109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

8.3 Bresaola della Valtellina (IGP)

La bresaola è prodotta esclusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 e i 4 anni. La stagionatura varia da 4 a 8 settimane, in funzione della pezzatura del prodotto. Prodotto a indicazione geografica protetta (regolamento CE n. 2081/92).

Il prodotto deve avere:

- a) consistenza soda ed elastica
- b) aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure
- c) colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa
- d) profumo delicato e leggermente aromatico
- e) gusto gradevole moderatamente saporito, mai rancido.

Il prodotto dovrà rispettare le caratteristiche previste dal disciplinare approvato con decreto MIPAF del 23 dicembre 1998 (G.U. n. 5 del 08/01/99). In etichetta, oltre alle diciture obbligatorie per legge, dovranno esser presenti le seguenti indicazioni:

- “Bresaola della Valtellina”, seguita da “Indicazione Geografica Protetta” o la sigla IGP
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore
- la sede dello stabilimento di sezionamento o confezionamento
- il marchio IGP approvato dalla CE

Il prodotto dovrà essere conforme al DL 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, D. Lgs. 109/92, D. Lgs. 181/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

8.4 Mortadella Bologna IGP

Il prodotto dovrà rispettare quanto espresso nel disciplinare di produzione DM 7 ottobre 1998, il Regolamento CE n. 1549 del 17/07/1998 e potrà essere fornito in tranci o affettato.

In etichetta deve essere ben visibile:

- la scritta Mortadella Bologna seguita da “Indicazione Geografica Protetta” o la sigla IGP
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore come cita l’art. 7 del disciplinare
- la sede e lo stabilimento di produzione

e quanto previsto dal D.Lgs 109/1992, modificato con D.Lgs. 181/2003 e successive modifiche.

8.5 Speck Alto Adige IGP

Lo speck è un tipo di prosciutto ottenuto dalla coscia del suino che viene sottoposto ad affumicatura e a una breve stagionatura (non superiore a tre-quattro mesi) con sale, in appositi locali che vengono mantenuti a una temperatura che non supera i 20 °C. Il periodo di stagionatura dipende dal peso della coscia; generalmente il periodo varia dalle 20 alle 32 settimane. Ha forma appiattita ed allungata, con poche venature di grasso, di colore rosa acceso e dal caratteristico sapore in cui si fondono sia il gusto moderatamente salato, che quello speziato e affumicato. Il prodotto finito avrà un peso di circa 4,5 chilogrammi e un quantitativo di sale non superiore al 5%.

Il prodotto dovrà rispettare quanto espresso nel disciplinare di produzione approvato nel 1996 (Reg. Ce 2081/92, Legge 526/99, DM 10/09/1999); in etichetta dovrà essere presente quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, modificato con D. Lgs 181/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

8.6 Affettato di tacchino

L'affettato di petto o fesa di tacchino deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate.

Non deve contenere polifosfati e glutammato monosodico, sono ammessi i seguenti ingredienti:

- fesa di tacchino almeno al 85%
- acqua
- sale
- aromi
- Conservante: nitrito di sodio

Il prodotto deve essere usato esclusivamente per le diete religiose o in casi particolari (scioperi, feste, ecc) concordati e autorizzati dall'amministrazione comunale.

Il prodotto dovrà essere commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, Dlgs. 109/1992 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

9. OLIO E ACETO

9.1 Olio extra vergine di oliva: prodotto con olive italiane

CARATTERISTICHE

Il prodotto deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni e trattamenti chimici.

Il prodotto deve essere limpido, privo di impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore, deve presentare caratteristiche consone all'età dell'utenza a cui il servizio è rivolto (sapore dolce e delicato), con colore caratteristico secondo la provenienza.

Deve rispettare le prescrizioni previste dal Reg. (CE) n. 1019/2002 e succ. mod. con Reg. (CE) n. 182/2009. Deve essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) ottenuto da olive dell'ultima campagna olearia (qualora il dato non sia indicato in etichetta, la ditta chiederà al produttore dichiarazione della campagna olearia del prodotto fornito), ottenuto da olive di raccolta e produzione nazionale; le caratteristiche bromatologiche devono corrispondere ai requisiti definiti da Reg. (CE) 1989/2003.

Tali requisiti devono essere presenti anche nell'ipotesi di offerta di olio extravergine di agricoltura biologica.

IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. Contenitori sigillati a perdere.

Il prodotto deve essere consegnato nelle cucine interne e nei refettori preferibilmente in contenitori di vetro (bottiglie scure) sigillati da 0.50lt - 0.75lt - 1lt.

Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le seguenti precauzioni:

- conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia sempre perfettamente chiusa.

ETICHETTATURA

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, e sue modifiche ed integrazioni con D.Lgs. 181/2003, al Reg. (CE) n. 1019/2002 e succ. mod. con Reg. (CE) n. 182/2009.

Nei refettori non devono essere utilizzate oliere prive di etichettatura contenente le indicazioni sull'olio di oliva che viene messo a disposizione dell'utente, come disposto dal Decreto Legge 10 gennaio 2006 n.2, coordinato con la legge di conversione 11 marzo 2006, n.81, all'art. 4 comma quater.

Prima dell'inizio della fornitura, la Ditta di Ristorazione potrà sottoporre all'Amministrazione Comunale una campionatura di almeno tre tipi di olio extra vergine di oliva che verranno testati a cura della medesima, al fine di individuare il più idoneo al consumo.

Alle scuole (nidi, dell'infanzia, primarie e secondarie) sarà servito una sola tipologia di olio per volta, a seconda del tipo prescelto, chiedendo alle ditte il cambio del prodotto ad ogni anno scolastico, oltre che nel caso in cui l'olio non sia gradito dall'utente.

9.2 Olio di semi (mono seme): olio di arachide, di girasole o di mais

Da utilizzare esclusivamente nelle occasioni di festa (es. Carnevale) per le frittture.

L'olio di mais deve essere utilizzato solo se previsto nelle diete speciali.

Il prodotto deve essere limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore. Deve essere ottenuto da semi di arachide, o di girasole o di mais, contenuto in Colesterolo (% degli steroli) massimo 0.5%; rancidità (Kreiss) assente; acidità espressa in acido oleico massimo 0.5%; numero di perossidi (meq. O₂/kg) massimo 10.

Contenitori sigillati a perdere.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

9.3 Aceto

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr 6 per 100 ml;
- un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse agricole e alimentari, di concerto con quello della Sanità DPR 162/1965 e L. 283/1962, L.527/82, 258/1986.

Il prodotto non deve presentare aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale, cioè non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa.

Etichettatura secondo il D.Lgs 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

9.4 Aceto di mele

Deriva dal sidro di mele selezionate, sviluppato ed invecchiato in fusti di legno (acidità 4,5-5%). Deve essere fornito in bottiglie di vetro recanti etichettatura conforme alla L. 2/08/1982 n. 527 e al D.Lgs 109/92, integrato con D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

9.5 Aceto balsamico

L'Aceto Balsamico è il risultato di una lenta acetificazione del mosto concentrato e cotto proveniente da vitigni selezionati, con pregiato aceto di vino a cui segue un certificato periodo di affinamento in botti di rovere.

Ottenuto dalla miscelazione di aceto di vino e mosto di uva, ha un colore bruno scuro con riflessi rossastri di gusto e sapore agrodolce, equilibrato e gradevole

Il prodotto approvato viene trasferito nelle botti di legno di rovere o castagno dove viene lasciato riposare e maturare per un tempo non inferiore a due mesi.

Ingredienti: aceto di vino, mosto d'uva concentrato, mosto concentrato cotto.

Colorante: 150d (caramello)

Antiossidante: E220 (anidride solforosa, non aggiunta ma residua da materie prime)

Il prodotto finito deve avere aspetto: liquido scuro, denso, colore bruno scuro, con riflessi rossastri odore acido, gusto agrodolce, equilibrato, gradevole, acidità 6%.

Deve rispettare la L. 9/11/64 n. 991, essere fornito in bottiglie di vetro recanti etichettatura conforme al D.Lgs 109/92, D. Lgs. 181/2003 e succ. mod.

10. CARNI REFRIGERATE (bovine – suine – avicunicole – equine)

10.1 – Carne di bovino adulto, refrigerato e confezionato sottovuoto

Descrizione: Le carni devono provenire da animali assoggettati a disciplinari di etichettatura volontari, autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, allevati secondo Disciplinari di Produzione (controllati da organismi terzi indipendenti) o da organizzazioni che hanno ottenuto per le carni bovine una certificazione volontaria di filiera controllata (rintracciabilità + gestione requisiti igienico-sanitari). Le carni devono provenire da animali provenienti da allevamenti registrati ex DPR 317/96 e macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ex Reg CE 853/04. Sono ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione, di età:

- bovino adulto: da 12 mesi ma non superiore ai 30 mesi, devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida.

La razza dovrà rispettare l'elenco delle razze autorizzate e codificate dal Ministero della Salute, non potranno essere fornite razze note in Anagrafe Bovina Nazionale con codice (ZZZ) denominate altre razze.

Categoria di appartenenza secondo la classificazione CEE/S EUROP e dec. 30/08/2000 Modalità applicative del reg. (CE) n. 1760/2000:

A/E3 (A= vitellone, E= sviluppo dei profili delle carcasse eccellenti, 3= stato di ingrassamento medio)

A/U3 (A= vitellone, U= sviluppo dei profili delle carcasse ottime, 3= stato di ingrassamento medio)

E/E3 (E= giovenca, E= sviluppo dei profili delle carcasse eccellenti, 3= stato di ingrassamento medio)

E/U3 (E= giovenca, U= sviluppo dei profili delle carcasse ottime, 3= stato di ingrassamento medio)

La carne deve essere disossata, con frollatura di almeno 10 giorni per il bovino adulto, conservata alla temperatura di 0-4°, e successivamente commercializzata in confezioni sotto vuoto, nei tagli anatomici richiesti. Sulla base della resa del prodotto, il cuoco delle cucine comunali potrà scegliere un taglio anche se non specificato nel sottostante elenco per la preparazione consentita.

Quarto posteriore:

- Fesa → indicativamente per: scaloppe, arrosti, spezzatino, umido
- Noce con esclusione di geretto → indicativamente per: fettine e arrosto
- Scamone → indicativamente per: bistecche, arrosti, spezzatino
- Filetto → indicativamente per: bistecche e cottura rapida
- Sottofesa squadrata con magatello → indicativamente per: arrosti
- Fetta di mezzo → indicativamente per: cotolette e involtini

Quarto anteriore:

- Reale senz'osso squadrato, senza la parte distale del collo e con muscoli intercostali di altezza massima di 2 cm. → indicativamente per: carne tritata e polpette
- Fusello e girello di spalla o rotondino di spalla → indicativamente per: arrosti e lesso
- Nocetta, scapino o copertina → indicativamente per: lesso
- Fermo o fesone di spalla → indicativamente per: arrosti e affettato

Per la preparazione di polpette e hamburger è richiesto che l'impasto non sia preparato con una sola tipologia di carne ma nella seguente percentuale:

- 30% con tagli di quarto anteriore
- 70% con tagli di quarto posteriore

Come da indicazioni da "Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica" edizione ottobre 2008, sono da prediligere i tagli da quarto posteriore.

I tagli devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartilagini, rifilati completamente da ogni residuo di sangue e da frammenti della vena iugulare.

Etichettatura: deve essere conforme alle seguenti normative e regolamenti: Reg. CE n° 1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M. n. 2601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina – dal 1.01.2002), DM 04/05/1998 n°298 (classificazione carcase bovine).

I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 286/2004, in quanto applicabili e dei reg. CE n. 822, 853, 854, 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni, e del Reg. CE n. 1935/2004 sue modifiche ed integrazioni.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucro per sotto vuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

INDICAZIONI NECESSARIE	SPECIFICHE
Nascita	Paese di Nascita che deve essere indicato per esteso e non in sigla
Allevamento	Paesi di Allevamento/ingrasso
Macellazione e bollo CE	Paese e numero di approvazione dell'impianto di Macellazione
Sezionamento bollo CE	Paese e numero di approvazione del laboratorio di Sezionamento
Età dell'animale	Espressa in mesi e/o giorni per la carne di bovini con più di 12 mesi
Nome e ragione sociale del produttore e Sede dello stabilimento di produzione/confezionamento	
Bollo sanitario CE	Conformemente al reg. CE 853/2004
Codice di riferimento animale/ numero Lotto e ID animale	Numero che identifica l'animale o il gruppo di animali e numero di auricolare
Categoria commerciale	Es. vitellone
Denominazione della razza, Taglio anatomico e Peso netto	Es. Limousine, fesa, Kg. 4.5
Indicazione della classificazione delle carcase	Secondo i Regolamenti Comunitari e recepimenti successivi (DM 04/05/1998 n°298)
Data di confezionamento e Data di scadenza	

Confezionamento: I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dall' ORD. MIN. 21/03/73 e succ. modifiche ed integrazioni, dal D.Lgs. n. 286/2004, in quanto applicabili e dei reg. CE n. 822, 853, 854, 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni, e del Reg. CE n. 1935/2004 sue modifiche ed integrazioni.

Ogni confezione dovrà essere in sottovuoto porzionato, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, il sottovuoto deve essere a regola d'arte deve essere totale, dovrà riportare tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall'inizio

dell'allevamento. La carne sottovuoto non dovrà presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale.

Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge. I tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto e gli involucri e i materiali d'imballaggio dovranno essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.

La carne bovina deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; essere esente da contaminazioni microbiche e fungine e priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana.

Si richiedono confezioni da 100 – 200 gr per la preparazione di diete.

Le etichette delle carni, utilizzate presso il centro cottura e le cucine interne, devono essere inviate una volta al mese al settore scrivente, per la verifica del rispetto del CSA in modo ordinato e con gli auricolari leggibili.

10.2 Carni di suino fresche refrigerate

Condizioni generali:

- deve provenire da animali con massa magra stimata in percentuale, sul peso della carcassa, pari o superiore al 50% (D.M. Mipaf dell'11/07/2002 e sue modifiche successive) ovvero classi E ed U del decreto citato.
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. CE 853/04;
- deve provenire da allevamenti nazionali
- deve essere specificata la provenienza e l'allevamento,
- deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE.
- non è possibile utilizzare la carne di verri e/o scrofe
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

Tipologia dei tagli:

- Lombata (o lonza o filone)
- Arista (o carrè)
- Fesa di coscia o Fesetta
- Filetto

Confezionamento: I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dall' ORD. MIN. 21/03/73 e succ. modifiche ed integrazioni, dal D.Lgs. n. 286/2004, in quanto applicabili e dei reg. CE n. 822, 853, 854, 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni, e del Reg. CE n. 1935/2004 sue modifiche ed integrazioni.

Ogni confezione dovrà essere in sottovuoto, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; la confezione non dovrà presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale o perdita del vuoto.

Etichettatura: nel rispetto del D. Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o apposta in forma inamovibile:

- il nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore,
- la provenienza
- la data di scadenza o il TMC,
- il peso netto,
- la data di confezionamento,
- il nome del taglio anatomico,
- modalità di conservazione,
- sede dello stabilimento di produzione e relativi bolli CE da reg. Ce 853/2004.

10.3 Carni di puledro fresche refrigerate

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg CE 852/04, Reg 853/04 e Reg. 854/04;
- deve essere specificata la provenienza e l'allevamento, preferendo allevamenti nazionali o CE, escludendo gli extracomunitari;
- deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE, deve presentare colore rosso acceso, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

Tipologia dei tagli:

- noce o lombata e fettine di noce da 100 gr
- filetto
- scamone
- roast-beef

Confezionamento: I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dall' ORD. MIN. 21/03/73 e succ. modifiche ed integrazioni, dal D.Lgs. n. 286/2004, in quanto applicabili e dei reg. CE n. 822, 853, 854, 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni, e del Reg. CE n. 1935/2004 sue modifiche ed integrazioni.

Ogni confezione dovrà essere in sottovuoto, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; la confezione non dovrà presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale o perdita del vuoto.

Si richiedono confezioni da 100 – 200 gr per la preparazione di diete.

Etichettatura: conforme al D. Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni, deve riportare la ditta produttrice, la data di scadenza o il TMC, il peso, il nome del taglio anatomico, la data di lavorazione e confezionamento e tutte le diciture previste dalla normativa vigente.

10.4 Carni avicunicole fresche e refrigerate

Prodotto

Fanno parte di questa categoria: polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo (sovracosce), petti di pollo, fesa di tacchino, coniglio disossato. Le carni non devono provenire da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie sopracitate.

Aspetto

La carne di coniglio dovrà provenire da animali allevati e macellati in Italia, di pezzatura media intorno ai 2 Kg, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale. Gli animali dovranno avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni.

Il coniglio intero disossato dovrà presentare tessuti muscolari di colorito rosa chiaro lucente, i grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti.

I fasci muscolari costituenti la lombata devono eguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

Le carni avicole dovranno presentare i seguenti requisiti, nel rispetto del Reg. 543/2008:

- provenire da animali allevati e macellati in Italia, appartenenti alla classe "A", macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie.

Gli animali dovranno avere un'età non inferiore ai 60 giorni.

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo – rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di

umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Tagli

Carne di coniglio

Per la carne di coniglio dovrà essere fornito solo coniglio intero disossato.

Carne avicola

Pollo

Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra Kg.1.700 e Kg.1.800 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al regolamento Reg. 543/2008 recante modalità di applicazione del reg. CE n. 1234/2007: rientranti nella classe "A" (Reg. CE 1234/07, Reg. CE 543/08 art. 7). Per la gallina si consigliano pesi tra i 2.000 Kg. e i 2.500 Kg.

Le cosce di pollo dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno avere un peso pari a:

- 130/150 gr. se costituiti da tibia e fibula (fusi)
- 150/170 gr. se costituiti dal femore (sovracosce)
- 220/250 gr. se costituiti da femore, tibia e fibula (cosce)

Le anche di pollo denominate anche sovracosce, dovranno avere pezzatura omogenea con peso uniforme pari a 130/150 gr., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

I petti di pollo con denominazione commerciale "petto con forcella", dovranno corrispondere ad un peso complessivo non inferiore ai 300 gr. e non superiore ai 500 gr., con uno scarto non superiore al 10%.

Tacchino

La fesa di tacchino deve riportare la denominazione commerciale di "filetto /fesa", e deve avere un peso non superiore a 2.000 – 2.500 Kg.

Caratteristiche

Le carni di pollame, tacchino devono provenire da allevamenti estensivi al coperto (Reg. CE n. 543/2008 recante modalità di applicazione del reg. CE n. 1234/2007), nazionali, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti.

Le carni di coniglio devono provenire da allevamenti nazionali, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti. Inoltre tutte le carni avicunicole devono:

- provenire da animali non trattati con sostanze ormonali, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE.
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 7 gg e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;

Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto; conformemente pertanto, a quanto riportato dal Reg. CE 853/04 e sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura per la carne avicunicola

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucro per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o apposta in forma inamovibile:

- denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Reg. CE n. 543/2008 recante modalità di applicazione del reg. CE n. 1234/2007)
- la data di scadenza o il TMC,
- il peso netto,
- stato fisico: fresco,
- modalità di conservazione,
- il nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore,
- sede dello stabilimento di produzione e confezionamento,
- la riproduzione del bollo sanitario CE che identifica il macello o il laboratorio di sezionamento,
- la data di confezionamento,

- sull'imballaggio secondario dovranno essere riportate le medesime indicazioni dell'imballo primario. Si richiedono confezioni da 100 – 200 gr per la preparazione di diete.

Specifiche per l'etichettatura del pollame

In ottemperanza all'ordinanza del Ministero della Salute del 26/08/2005 e successive modifiche del 17/2/2007, è obbligatoria l'etichettatura del pollame con apposizione di etichetta, con i dati sulla provenienza e l'allevamento del prodotto, da apporre sulla carcassa, o sul materiale di confezionamento o sull'imballaggio. L'ordinanza specifica la tipologia delle informazioni obbligatorie in base al prodotto fornito: pollo intero, petti di pollo o semilavorati.

11. UOVA

11.1 Uova fresche

Uova fresche di gallina di produzione nazionale. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, **devono essere di categoria "A"**, fresche e selezionate, con guscio integro, morbido e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente di corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo. Devono essere conformi al Reg. CE n. 2052/2003 e 2295/2003 e n. 1028/2006 e Reg. CE 589/2008. Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici, pesticidi e antibiotici;
- non contengano coloranti artificiali.

Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da Reg. CE 589/08 ad ogni inizio anno scolastico o al cambio del fornitore.

Le uova devono recare stampigliato sul guscio un codice che identifica il produttore e il sistema di allevamento delle ovaiole (circ. MIPAF 19/01/04 n.1; D. Lgs. 29/07/03 n. 267; regolamento CE n. 2295/2003).

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice istat del Comune e codice allevamento
- la tipologia di allevamento 2 (a terra)
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore)
- la categoria: fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione)
- la data di scadenza

La temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°C.

Le uova devono comunque essere lavate ed immediatamente asciugate in modo accurato con materiale monouso subito prima del loro impiego.

11.2 Uova pastorizzate

Uova intere pastorizzate in confezioni idonee da lt. 1 di uova di gallina fresche, intere, sgusciate e pastorizzate, **di categoria "A"**, del peso medio di gr. 55/60. Devono essere conformi al Reg. CE n. 1234/07, le cui modalità di applicazione sono contenute nel reg. CE 589/08. Devono essere assolutamente assenti odori anomali, frammenti di guscio o altre impurità. Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti CE (conformemente alle prescrizioni igieniche di cui all'allegato al D. Lgs. 65/93 cap. III, IV, V e sue modifiche in quanto applicabile e dai Reg. CE n. 852, 853, 854, 882 del 2004 loro modifiche ed integrazioni) confezionate in imballaggi idonei recanti la data di scadenza e consegnate con automezzi che rispettino le specifiche disposizioni di legge (D. Lgs. 65/93, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e del Reg. CE 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni). Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente. Non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte. Etichettatura conforme al D. Lgs. 109/92 e D. Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

11.3 Tuorlo d'uovo pastorizzato

Il tuorlo d'uovo fresco pastorizzato è un prodotto ottenuto dalla sgusciatura di uova fresche di cat. "A", liquido, omogeneo ed amalgamato, privo di impurità, calaze, grumi e pezzetti di guscio. Ha colore e odore tipici dell'uovo fresco, è senza additivi, conservanti e coloranti. Il tuorlo d'uovo è sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione a 67°C per 5 minuti e successivamente viene refrigerato a +2°C.

Il tuorlo d'uovo fresco pastorizzato devono essere prodotte e commercializzate in maniera conforme a quanto stabilito dal D.L. n.65 del 04/02/1993 e norme collegate (art. 13 reg. CE 2076/2005). L'etichetta deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue successive modifiche ed integrazioni.

I veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalle normative siano mantenute in modo continuo durante il trasporto.

Deve essere fornito prodotto in confezioni in tetrapack da 1 lt, nel rispetto della temperatura di conservazione indicata in etichetta.

12. PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al Cap. 5 dell'allegato al D.Lgs. 524/95, di modifica ed integrazione ai Reg. CE 852-853-854/2004.

Il prodotto deve essere fornito nella tipologia "Filetto", accuratamente tolettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle, non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, non deve contenere conservanti o aver subito fenomeni di scongelamento. I filetti devono essere completamente deliscati; privi di residui di pelle e di grumi di sangue, e devono essere commercializzati in I.Q.F. (Individually Quick Frozen) o interfogliati. Si richiede che le confezioni consegnate non superino i 4/6 Kg di peso.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore anomalo, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere comprese tra il 5-20% del peso, i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione. Nelle etichette dei prodotti deve essere sempre indicato il peso al netto dopo lo sgocciolamento privo di glassatura.

In caso di difficoltà nella reperibilità del prodotto ittico con peso sgocciolato superiore al 20% dovrà essere richiesta l'autorizzazione con la relativa documentazione indicando il peso netto del prodotto dopo sgocciolamento privo di glassatura.

Inoltre verranno respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura, presentano al controllo organolettico le seguenti anomalie:

- Presenza di corpi estranei
- Odore di ammoniaca
- Colorazione giallastra
- Odore e/o sapore sgradevole o improprio
- Aree di disidratazione (c.d. bruciature da freddo)
- Ammuffimenti
- Parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna del prodotto.

Al fine di garantire la variabilità dei prodotti proposti, verrà ammesso l'utilizzo di pesce congelato esclusivamente nel caso di mancato reperimento documentato del prodotto surgelato.

LIMITI MICROBIOLOGICI

I valori microbiologici sulla materia prima e sul prodotto cotto sono specificate nell'allegato E del CSA.

Metalli pesanti: il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del Reg. CE n. 78/2005 del 19 gennaio 2005 e con il tenore massimo di 1 milligrammo per chilogrammo per le specie ittiche elencate nel punto 3.3.1.1 dello stesso regolamento.

TIPOLOGIA

Verdesca - filetti di platessa - filetti di halibut - cuore e filetti di merluzzo - filetti di pesce persico - filetto di orata - filetto di branzino - filetti di trota - filetti di salmone - palombo a tranci e a filone - nasello - pesce

spada - tonno intero o a tranci - seppie - calamari - polpo - gamberetti e gamberoni - coda di rospo - bastoncini e filettone di merluzzo (vedi descrizione), bistecchine, polpettine o crocchette precotte di merluzzo.

Segue elenco Denominazioni scientifiche – Decreto MIPAF del 27 marzo 2002 e successive modifiche ed integrazioni.

Denominazione ufficiale in lingua italiana	Genere e specie
Platessa	<i>Pleuronectes quadrituberculatus</i>
Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>
Persico	<i>Perca fluviatilis</i>
Persico africano	<i>Lates niloticus</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius senegalensis</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius bilinearis</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius capensis</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius paradoxus</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius hubbsi</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius productus</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius australis</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius polli</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius polylepsis</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius gayi</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius albidus</i>
Nasello o merluzzo	<i>Macraronus magellanicus</i>
Nasello o merluzzo	<i>Macraronus Novaezealandiae</i>
Nasello o merluzzo	<i>Macraronus capensis</i>
Nasello o merluzzo argentato	<i>Merluccius merluccius</i>
Merluzzo nordico	<i>Gadus morhua morhua</i>
Verdesca	<i>Prionace glauca</i>
Palombo	<i>Mustelus mustelus</i>
Palombo	<i>Mustelus asterias</i>
Palombo atlantico	<i>Mustelus schmitti</i>
Pesce spada	<i>Xiphias gladius</i>
Coda di rospo	<i>Lophius piscatorius</i>
Coda di rospo	<i>Lophius budegassa</i>
Tonno pinne gialle	<i>Thunnus Albacares</i>
Tonno	<i>Thunnus thynnus</i>
Halibut o Ippoglosso Atlantico	<i>Hippoglossus hippoglossus</i>
Halibut o Ippoglosso Groelandia	<i>Hippoglossus Reinardhius</i>
Halibut del Pacifico	<i>Hippoglossus Stenolepis</i>
Orata	<i>Sparus aurata</i>
Branzino o spigola	<i>Dicentrarchus labrax</i>
Trota	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Seppia	<i>Sepia esculenta</i>
Seppia	<i>Sepia bertheloti</i>
Seppia	<i>Sepia japonica</i>
Seppia	<i>Sepia andreana</i>
Seppia	<i>Sepia aculeata</i>
Seppia	<i>Sepia pharaonis</i>
Seppia mediterranea	<i>Sepia officinalis</i>
Salmone Rosa	<i>Oncorhynchus gorboscha</i>
Salmone atlantico	<i>Salmo salar</i>
Salmone reale	<i>Oncorhynchus tschawitscha</i>
Calamario	<i>Loligo forbesi, L. vulgaris</i>
Polpo	<i>Octopus vulgaris</i>

Gamberetti	<i>Palaemon elegans, P.serratus, P. xiphias</i>
Gamberoni	<i>Metapenaeus affinis, M. brevicornis, M. dobsoni</i>
Gambero gigante indopacifico	<i>Panaeus monodon</i>
Cernia o Dotto	<i>Polyprion americanus</i>
Cernia	<i>Epinephelus alexandrinus</i>
Cernia	<i>Epinephelus aeneus</i>
Cernia	<i>Epinephelus caninus</i>
Cernia	<i>Epinephelus guaza</i>

NOTE SPECIFICHE

BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI PORZIONATI E IMPANATI

I bastoncini dovranno essere ricavati da filetti di merluzzo, privi di spine, impanati con pangrattato, olio vegetale specificato in etichetta o scheda tecnica, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati, uova e derivati. Composizione:

Pesce 65 %

Impanatura inferiore o pari al 35 %

Per un totale di gr. 25-30 cadauno, glassatura assente.

FILETTONE DI MERLUZZO SURGELATO PORZIONATO E IMPANATO

Composizione:

Pesce: 65%

Il filettone deve essere costituito da merluzzo surgelato, privo di spine, impanato con pangrattato, olio vegetale, grassi vegetali, farina di frumento, amido, sale, farina di mais, latte scremato, aromi, stabilizzanti e agenti lievitanti.

CONFEZIONAMENTO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati devono soddisfare i requisiti previsti dal D.M. del 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere registrati secondo il Reg. CE 852/2004 al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a -18°C) per tutta la durata del trasporto .

ETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente D.Lgs. 109/92, D. Leg. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.

Il pesce imballato dovrà riportare informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del MIPAF del 27 marzo 2002 – G.U. n.84 del 10 aprile 2002 e successive modifiche con denominazione specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie (che recepisce il regolamento CE n.104 del Consiglio del 17 dicembre 1999, la cui applicazione è stata stabilita dal regolamento CE n. 2065 della Commissione del 2 ottobre 2001).

Inoltre sugli imballaggi primari o su etichetta apposta in forma inamovibile dovranno essere presenti le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili in lingua italiana:

- denominazione di vendita
- nome o ragione sociale e sede del produttore/importatore/confezionatore
- stato fisico: surgelato
- identificazione dello stabilimento riconosciuto CE o numero di approvazione dello stabilimento da Reg. CE 853/2004
- data di confezionamento
- data di surgelazione (mese/anno)
- T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione)
- peso sgocciolato (al netto della glassatura)
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- dicitura che consente di identificare il lotto di appartenenza del prodotto.

Le date di consegna dei prodotti non devono essere superiori a **6/12 mesi** dalla data di produzione. Su richiesta dell'Amministrazione Comunale, la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di effettuare analisi chimiche, con periodicità trimestrale (per la determinazione dei metalli pesanti) in particolare per «palombo» e in altri tipi di pesce richiesti.

12.2 SEMILAVORATI DI PESCE

12.2.1 Salamella di trota iridea salmonata

Il prodotto deve avere colore rosato e consistenza morbida; deve essere preparato utilizzando i seguenti ingredienti:

- filetto di trota iridea salmonata (*oncorhynchus mykiss*) 70%
- patata precotta
- pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale)
- olio di semi di girasole
- sale
- spezie
- budello (proteina collagenica, acqua, cellulosa, glicerina, sali, olio)

Eventualmente disponibile senza l'aggiunta di pangrattato per le diete prive di glutine.

La salamella deve essere ottenuta dalla spellatura dei filetti di trota iridea salmonata, successivamente macinati con gli altri ingredienti ed insaccati in idoneo budello.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0° e +4°C.

12.2.2 Hamburger di filetto di trota iridea salmonata

Il prodotto deve avere colore rosa chiaro e consistenza morbida, con carni ben amalgamate; deve essere preparato utilizzando i seguenti ingredienti:

- filetto di trota iridea salmonata (*oncorhynchus mykiss*) 70%
- patata precotta
- pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale)
- olio di semi di girasole
- sale

L'hamburger deve essere ottenuto dalla spellatura dei filetti di trota iridea salmonata, successivamente macinati con gli altri ingredienti e attraverso apposita formatrice prodotti nella classica forma.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0° e +4°C.

13. ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

I prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati i pesi lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

13.1 Pomodori pelati biologici

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del DPR n. 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche ed integrazioni e rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 1.3. I pomodori devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti (ad esclusione dell'acido citrico), condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche), non aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento ad eccezione della scottatura e pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

I recipienti di banda stagnata, ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento, non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal DPR 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed

integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, e consigli per l'immagazzinamento.

L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. n.109/92 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

13.2 Passata di pomodoro biologica

Deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni e rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 1.3.

Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, e consigli per l'immagazzinamento. L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. n.109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni, e dal Decreto interministeriale 17/02/06, pubblicato sulla G.U. n.57 del 9/03/2006, che prevede l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della materia prima: **“la zona di coltivazione del pomodoro fresco utilizzato”, indicando la regione o lo stato di coltivazione.**

13.3 Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Tonno "yellow finn" (specie "Thunnus albacares") deve essere di prima scelta, fornito in confezioni originali con il marchio del produttore in scatole di banda stagnata o barattoli di vetro, nella varietà all'olio di oliva ed al naturale. Deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. 531/92, sue modifiche ed integrazioni in quanto applicabile, e i regolamenti CE n. 852/853/854/882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo esente da ossidazioni o decolorazioni e rosa nel suo interno, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (come: spine, pelle, squame e grumi di sangue) e di acqua. Il prodotto fornito deve avere preferibilmente sei mesi di maturazione (Regolamento CE 92/1536).

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare 1% del peso totale, per confezioni di peso tra gli 1 e i 5 Kg. DPR n. 327/80 art. 67.

Il prodotto dovrà essere fornito anche in confezioni mono porzione (gr. 80) quando richiesto.

L'olio di governo deve essere esclusivamente di oliva, limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità, preferibilmente di produzione nazionale. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura: 1.5-2%.

I recipienti devono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (DPR 777/82, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di attuazione, D.Lgs 531/92, sue modifiche ed integrazioni, dal Reg. Ce n. 1935/2004 sue modifiche ed integrazioni). Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n.109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

14. ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1°

I prodotti devono essere di origine nazionale.

Requisiti generali di tutti gli ortaggi:

1) Qualità:

Gli ortaggi devono essere:

- interi, senza lesioni;
- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari;
- privi di danni provocati da lavaggio inadeguato;
- di aspetto e di colore freschi;
- privi di parassiti;
- privi di alterazioni dovute ai parassiti;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- privi di attacchi di roditori e da insetti;
- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa;
- il taglio deve essere il più possibile netto e fresco.

2) Classificazione:

Gli ortaggi devono essere:

- maturi fisiologicamente;
- **omogenei alla 1° Cat. di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.**

3) Calibrazione e pezzatura:

Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CE.

4) Indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti, nel rispetto del Decreto legge n. 306/2002:

- a) identificazione: imballatore e /o speditore;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;
- e) se del caso, l'indicazione "ottenuti in coltura protetta".

5) Presentazione:

omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;

condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

6) Normative di riferimento

- Reg. CE n. 2251/92 (controlli sulla qualità degli ortofrutticoli freschi e successive modifiche);
- D.M. n. 339 del 2.06.99 (disposizioni in materia di controlli di qualità dei prodotti ortofrutticoli) e successive modificazioni e integrazioni.

I prodotti ortofrutticoli di IV gamma dovranno essere valutati e autorizzati dall'Amministrazione, mentre non è ammesso l'utilizzo di prodotti ortofrutticoli di V gamma.

Ortaggi freschi biologici

In applicazione ai Regolamenti CE 2092/91 e 1073/2000, recanti norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica – Regime controllo CE".

Requisiti di etichetta:

INDICAZIONI NECESSARIE	SPECIFICHE
Modalità di produzione	Riferimento al metodo di produzione Agricoltura biologica – Regime di controllo CE
Controllato da	Nome organismo di controllo
Estremi dell'autorizzazione ministeriale	Aut: n° xxxx del xx/xx/xxxx
Codice dell'organismo di controllo	IT (codice Italia), seguito da codice ministeriale di tre lettere

Codice dell'azienda attribuito dall'organismo di controllo	Codice alfa numerico dell'operatore (4 caratteri)
Codice di autorizzazione alla stampa dell'etichetta	Rilasciato dall'organismo di controllo Codice alfa numerico preceduto dalla lettera "F" per i prodotti freschi, "T" per i prodotti trasformati.

14.1 Ortaggi a radice

Carote (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 14 e possedere le caratteristiche di qualità di cui all'allegato I del regolamento CE n. 920 del 10 aprile 1989.

Barbabietole (periodo di fornitura indicativo: da maggio ad agosto)

Devono rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 14.

14.2 Ortaggi a bulbo

Cipolle (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 14 e devono avere le caratteristiche minime di qualità di cui ai regolamenti CE n. 2213/83 e n. 1654/87. Inoltre i bulbi devono essere esenti da germogli visibili esternamente.

Aglie (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Deve rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 14. Riferimenti normativi: Reg. CE n. 10/75 – 918/78 – 2288/97. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri (periodo di fornitura indicativo: da ottobre ad aprile)

Devono rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 14, e devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui al Reg. CE n. 1292/81 e al Reg. CE 1076/89 e successive modifiche.

Scalogno (periodo di fornitura indicativo: da giugno ad agosto)

Deve rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14; non deve essere stato trattato con radiazioni.

Sedano rapa (periodo di fornitura indicativo: da ottobre a febbraio)

Deve rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14; non deve essere stato trattato con radiazioni.

Ravanelli (periodo di fornitura indicativo: da novembre a maggio)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.

14.3 Ortaggi a frutto

Pomodori: varietà: "da insalata", "ciliegino", "cuore di bue", "costoluto", "piccadilly", "rosso a grappolo", "S. Marzano" (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 14 e devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai regolamenti CE n. 778/83 – 490/90 – 918/94.

Zucchine (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14. Il peso del singolo ortaggio non dovrà essere superiore a gr. 200. Devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai regolamenti CE n.1292/81 e 1076/89.

Zucca (periodo di fornitura indicativo: da agosto a gennaio)

Deve rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, deve presentarsi intera e sana, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Saranno richiesti i tipi "Marina" e "Mantovana". Devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai regolamenti CE n.1292/81 e 1076/89.

Melanzane (periodo di fornitura indicativo: da maggio a settembre)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, il diametro minimo per le melanzane lunghe è di cm. 4 e per le melanzane globose (tonde, ovoidali, piriforme) è di cm. 7 (D.M. 30/05/1973).

Peperoni (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole secondo i Reg. CE n. 300/85 – 349/1988.

Cetrioli (periodo di fornitura indicativo: da giugno a settembre)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14 e devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai regolamenti CE n.1292/81 e 1076/89.

14.4 Ortaggi a seme

Fagiolini (periodo di fornitura indicativo: da aprile ad ottobre)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli freschi (periodo di fornitura indicativo: maggio, giugno)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, devono inoltre essere turgidi, non avvizziti.

Fagioli freschi (periodo di fornitura indicativo: luglio, agosto, settembre)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, devono essere turgidi, non avvizziti.

Varietà: "Borlotti" e "Fagioli di Lamon" della vallata Bellunese IGP da Reg. CE n.1263 del 01/07/1996.

14.5 Ortaggi a fiore

Cavolfiori (periodo di fornitura indicativo: da settembre a giugno)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, devono risultare privi di residui di antiparassitari o di fertilizzanti. Devono rispettare le caratteristiche di cui al Reg. CE n°963/98.

Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

Broccoli (periodo di fornitura indicativo: da ottobre a marzo)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.

Carciofi (periodo di fornitura indicativo: da ottobre ad aprile)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14. Devono rispettare le caratteristiche di cui al Reg. CE n°963/98.

14.6 Ortaggi a fusto

Finocchi (periodo di fornitura indicativo: da settembre a maggio)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, il calibro minimo dovrà essere di 6 cm (DM 25/08/1972).

Asparagi (periodo di fornitura indicativo: da marzo a giugno)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, il diametro minimo dovrà essere di 12 mm per la categoria extra e di 10 mm per le categorie 1 e 2.

Varietà: "Verdi" e "Bianchi"

14.7. Ortaggi a foglia

Cavoli cappucci (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.

Cavoli verza (periodo di fornitura indicativo: da agosto a marzo)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.

Cavolini di Bruxelles (periodo di fornitura indicativo: da ottobre a marzo)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.

Cicoria (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

varietà: "Catalogna", "Cimata" e "Belga". Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.

Bietole da Costa (e da taglio) (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.

Lattughe (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

varietà "Gentile", "Iceberg" (o Brasiliana), "Romana", "Cappuccina". Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.

Indivie (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

varietà "Riccia" e "Scarola". Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.

Radicchio (periodo di fornitura indicativo: gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre)

varietà:

- "Rosso di Treviso" (IGP) DM 14/12/1998, Reg. CE 1263 del 01/07/96
- "Radicchio di Treviso Precoce" e "Radicchio di Treviso Tardivo"
- "Variegato di Castelfranco" (IGP / DM 14/12/1998), Reg. CE 1263 del 01/07/96
- "Rosso di Chioggia"
- "Bianco di Chioggia"
- "Cicorino"

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.

Rucola (periodo di fornitura indicativo: da marzo a novembre)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.

Lattughina (periodo di fornitura indicativo: da marzo ad ottobre)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.

Sedano (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

varietà "Bianco" e "Verde". Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.

Spinaci (in cespi) (periodo di fornitura indicativo: da ottobre ad aprile)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, sono ammesse tracce di terra.

Le scarole e le indivie devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo ed il torsolo deve risultare tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Il peso non deve essere inferiore a 300 grammi (limite per cavoli verza e cappucci).

Le lattughe devono avere un peso minimo di 150g, l'indivia di almeno 200g.

La radice del radicchio deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non può eccedere i cm. 4 ed inoltre deve essere privata delle radici secondarie.

I cespi dovranno inoltre essere ben sviluppati e consistenti.

14.8 Patate

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14 (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno).

Possono presentare un minimo di terra all'arrivo, sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, con abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Si chiede che i prodotti forniti alle scuole **non siano sottoposti a trattamenti anti germogliativi**.

Si richiede inoltre una morfologia uniforme, con un peso minimo di gr. 60 e un peso massimo di gr. 250 per tubero ed, in relazione ad ogni singola ordinazione, dovranno essere selezionate in modo da appartenere alla stessa qualità. Il peso minimo per tubero potrà essere inferiore a quello previsto solo nel caso di forniture di prodotto novello. Sono ammessi i seguenti imballaggi: tele ed imballaggi lignei, tele di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

14.9 Patate americane (o patate dolci)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14 e **dovranno essere fornite alle cucine, qualora i cuochi ne facessero richiesta** (periodo di fornitura indicativo: settembre, ottobre).

15. FUNGHI

15.1 Funghi freschi

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, i funghi possono essere "prataioli" o "champignons" e "pioppini", esclusivamente ottenuti da coltivazioni (periodo di fornitura: tutto l'anno).

I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

16. LEGUMI SECCHI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 1.3 e al Paragrafo 14 (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno).

Devono essere di provenienza biologica privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti. Devono essere 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. I legumi secchi dovranno sempre essere utilizzati per la **preparazione delle minestre**, eventualmente anche per i contorni qualora il prodotto finale sia gradito.

Tipologie richieste:

- lenticchie: rosse, mignon e giganti
- ceci: piccoli e grandi
- fagioli: borlotti, cannellini, dall'occhio
- soja
- fave
- piselli spezzati
- mix di legumi misti

17 ERBE AROMATICHE SECCATE E FRESCHE

Salvia, Rosmarino, Basilico, Prezzemolo, Alloro, Maggiorana, Erba cipollina, Origano, Menta, Timo (periodo di fornitura indicativo: vedi tabella stagionalità per i prodotti freschi).

Devono essere di origine nazionale, provenire dallo stesso luogo di produzione, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, pulite, monde da insetti e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o spedite - natura - origine.

I prodotti essiccati devono essere confezionati in barattoli con contenuto medio intorno ai 100 gr. La chiusura della confezione deve essere "salvaroma", riportare il sigillo di garanzia e presentare un tappo spargitore. In etichetta devono figurare: natura del prodotto; nome del produttore; numero del lotto; data di scadenza e paese di provenienza.

18 VERDURE SURGELATE

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, ed extra nazionali solo qualora vi sia una documentazione che attesti che non vi sia produzione nazionale. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del D.M. 27/02/96 n.209. Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (D.M. 15/6/71, D.Lgs. 27.01.1992 n° 110, (emanato in attuazione della direttiva CE n. 89/108 concernente gli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana) e dal e Reg. CE 852, 853, 854, 882/2004.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dal D.M. 15/06/71 e dal D.M.N. 493/1995.

Il confezionamento e l'imballaggio dovrà avvenire in stabilimenti autorizzati dall'Autorità Sanitaria competente ai sensi dei Reg. CE 852/2004 e norme collegate e di applicazione e dell'art. 2 della L. n. 283/62.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e/o scadenza come da DPR 26.03.80 n. 327, allegato B, e da D.Lgs. 27/01/1992, n. 109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni.

In particolare i seguenti prodotti devono essere così caratterizzati.

18.1 Fagiolini finissimi

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi.

Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

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

18.2 Piselli

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiedono le seguenti tipologie "fini", "finissimi".

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati;
- piselli gialli.

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

18.3 Spinaci, bieta e coste

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col colore normale;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente esportazione della parte basale e delle radici.

18.4 Verdure miste per Minestrone

Caratteristiche dei vegetali surgelati (vedi caratteristiche dei prodotti surgelati):

- 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 spappolato;
- il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione in percentuale delle verdure dovrà essere descritta nella scheda tecnica del prodotto o allegata alla stessa.

Tale prodotto deve essere usato solo in centro cottura e non utilizzato nelle scuole con cucina interna, salvo particolari necessità che di volta in volta l'ufficio refezione scolastica avvalerà.

18.5 Fagioli borlotti

I fagioli surgelati sono il prodotto preparato da fagioli freschi e maturi dai quali sono stati eliminati i baccelli. Si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme.

Sono considerati difetti:

- fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagioli "poco difettosi" cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, "molto uniformi" cioè almeno l'80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm di ampiezza, ad "elevato grado di interezza" cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere.

18.6 Carote “a rondelle”

Si richiede un prodotto preparato da carote mature, intere, sane e pulite. Si richiede un prodotto molto uniforme. Sono considerati difetti frammenti di carote, carote macchiate, corpi estranei e taglio imperfetto.

18.7 Zucchine e zucca

Si richiede un prodotto preparato da zucchine e zucca mature, intere, sane e pulite.

Tali prodotti sono da utilizzare esclusivamente in centro cottura per la preparazione di sughi di primi piatti o basi vegetali per secondi piatti quando non vi è reperibilità del prodotto fresco di stagione.

19. FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA 1°

I prodotti devono essere di origine nazionale, ad eccezione delle banane e dell'ananas.

Disposizioni generali relative alla qualità

I frutti devono essere:

- interi, senza lesioni;
- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare priva di residui di fertilizzanti o antiparassitari;
- privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- privi di attacchi da roditori;
- esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.

E' auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti post-raccolta.

Disposizioni generali relative alla classificazione

I frutti devono essere:

- maturi fisiologicamente;
- omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla calibrazione

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CE.

Disposizioni generali relative alla presentazione

- a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- b) confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni e clementine;

- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;
- e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;
- f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

Riferimenti normativi: norme CE di qualità per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari:

Legge n. 283/62, art. 5 - D.M. del 15.12.1984 - O.M 6.6.1985 - O.M 18.7.1990 - D.M. 2.6.1992, n. 339 - Legge n. 294/93 - Legge n. 146/94 - Regolamento CE n. 2251/92 e 1073/2000 - Regolamento CE n. 48/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

Frutta fresca biologica

In applicazione ai Regolamenti CE 2092/91 e 1073/2000, recanti norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica – Regime controllo CE".

Requisiti di etichetta:

INDICAZIONI NECESSARIE	SPECIFICHE
Modalità di produzione	Riferimento al metodo di produzione Agricoltura biologica – Regime di controllo CE
Controllato da	Nome organismo di controllo
Estremi dell'autorizzazione ministeriale	Aut: n° xxxx del xx/xx/xxxx
Codice dell'organismo di controllo	IT (codice Italia), seguito da codice ministeriale di tre lettere
Codice dell'azienda attribuito dall'organismo di controllo	Codice alfa numerico dell'operatore (4 caratteri)
Codice di autorizzazione alla stampa dell'etichetta	Rilasciato dall'organismo di controllo Codice alfa numerico preceduto dalla lettera "F" per i prodotti freschi, "T" per i prodotti trasformati.

19.1 Mele

Devono rispettare i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: vedi tabella stagionalità). Le varietà consentite sono: "Golden delicious", "Stark delicious", "Red delicious", "Stayman red", "Starkrimson", "Renetta", "Fuji", "Royal gala", "Imperatore".

19.2 Pere

Devono rispettare i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: vedi tabella stagionalità). Le varietà: "Williams", "Abate", "Kaiser", "Conference", "Decana".

19.3 Agrumi

Limoni, Pompelmo, Clementina, Mandarino, Mandarino tardivo, Arancia (*), Mapo, Myagawa (periodo di fornitura indicativo: vedi tabella stagionalità)

Devono rispettare i requisiti generali previsti al paragrafo 19.

(*) = Varietà consentite per le Arance: "Tarocco", "Moro", "Valencia", "Sanguinello"; "Washington Navel", "Ovale", "Navellina". Inoltre devono avere la buccia spessa e facilmente asportabile.

Per i mandarini la grammatura deve essere compresa tra 60 e 70 gr.

19.4 Pesche e Pesche- Noci (o Nettare)

Devono rispettare i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: da giugno a settembre). Varietà a "Pasta gialla" ed a "Pasta bianca".

19.5 Banane

Devono rispettare i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno), con marchio riconosciuto dalla CE. I frutti devono provenire dal commercio equo e solidale.

19.6 Kiwi (actinidia)

Devono rispettare i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno). La grammatura deve essere compresa tra 70 e 90 gr.

19.7 Uva

Varietà: "Regina", "Italia", "Fragola". Devono avere i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: vedi tabella stagionalità). Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo ricoperti dalla loro pruina.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggere bruciature di sole).

19.8 Albicocche e Susine

Devono avere i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: vedi tabella stagionalità). Sono ammessi leggeri difetti di forma, sviluppo e colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibili alterazioni del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

19.9 Ciliegie

Devono avere i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: maggio, giugno, luglio). Oltre ad avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm17 per le altre varietà. Produzioni delle regioni tipiche.

19.10 Fragole

Devono avere i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: da marzo a giugno). Frutti interi provvisti di calice e peduncolo verde non disseccato. Possono essere non omogenee per quanto riguarda dimensione, forma e aspetto, il prodotto deve essere freschissimo, privo di muffe e/o ammaccature.

19.11 Anguria

Devono avere i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: da giugno ad agosto). Varietà: "ovale" ed "oblunga".

19.12 Melone

Devono avere i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: da giugno ad agosto). La buccia deve risultare integra, la polpa deve essere di giusta consistenza e maturazione.

19.13 Ananas

Devono avere i requisiti generali previsti al paragrafo 19. Le varietà più apprezzate sono: Abacà, Black e Red Jamaica, Cayenne, Green e Red Ripley, Porto Rico, Red Spanish.

19.14 Macedonia di frutta fresca

La macedonia di frutta, dovrà essere costituita esclusivamente da frutta fresca, rispettando la stagionalità dei prodotti. Il prodotto dovrà essere conservato in coppette singole, contenenti almeno 4-5 diverse varietà della frutta sopra elencata (paragrafi da 19.1 a 19.13) o un'unica tipologia di frutto (solo per melone, anguria, ananas e kiwi), il liquido di governo dovrà essere composto da acqua e zucchero di canna, sono ammessi solo i seguenti antiossidanti: acido citrico e acido ascorbico.

20. FRUTTA SECCA

Con questo termine si indica:

- frutta secca carnosa: mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne (sottoposte ad essiccazione), datteri denocciolati (sottoposti ad essiccazione).
- frutta secca oleosa: mandorle, nocciole, noci, castagne, arachidi, pistacchi, pinoli.

Periodo di fornitura indicativo: vedi tabella stagionalità.

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali, di provenienza nazionale.

Solo in caso di accertata irreperibilità per alcuni prodotti, sarà consentita la sostituzione con prodotti rispondenti alle caratteristiche del capitolato generale con norme e decreti della legislazione vigente. Può essere fornita fresca, se presente sul mercato, oppure confezionata con etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

21. SPEZIE E CONDIMENTI

21.1 Sale

Tipologie richieste:

- Sale marino integrale fino
- Sale marino integrale grosso
- Sale iodato

Il sale iodato è costituito da sale alimentare (cloruro di sodio) addizionato di iodato di potassio (DM 562/1995) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg per kg di prodotto (si applicano le tolleranze di cui all'art. 1 DM 255/1990). Il materiale confezionato deve rispettare le norme previste dal DM 21/3/73 e succ. mod. Ai fini dell'etichettatura (D.Lgs. 109/1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni) per le prescrizioni di questo prodotto sono previste particolari condizioni:

- specifica indicazione di - sale iodato-
- modalità di conservazione.

21.2 Pepe e spezie

Secondo il R.D. n. 7045/1890, L. 30/4/1962 n. 283 e succ. mod. è vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome con cui sono vendute e richieste: le stesse non devono essere avariate, esaurite o in qualunque altro modo sofisticate.

Le principali droghe sono: pepe di cajenna, vaniglia, senape, noce moscata, chiodi di garofano, zenzero, peperoncino, cumino, curry, curcuma, cannella.

Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92, D. Lgs. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.

21.3 Zafferano

Secondo il R.D. n. 2217/1936, L. 30/4/1962 n. 283 e succ. mod. il nome di zafferano è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi del "Crocus sativus L".

La zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione del prodotto *zafferano*, quella del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice.

Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92, D. Lgs. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.

21.4 Capperi sotto sale

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il prodotto deve rispondere ai requisiti del D.L. 25/01/92 n. 107, attuazione direttive CEE 88/388 e 91/71.

Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92, D. Lgs. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.

21.5 Origano

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in base alla normativa vigente.

Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92, D. Lgs. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.

21.6 Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Il contenuto di confezione (contenitori metallici o vetro) deve essere corrispondente a quanto dichiarato in etichetta. Le olive devono rispondere alla specie botanica ed alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo

devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.

21.7 Sottaceti e sott'olio

Tipologie: cipolline, cetrioli, insalatina, carciofini e funghetti. I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per alimenti, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati. Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92, D. Lgs. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.

21.8 Preparato per brodo vegetale

Brodo vegetale granulare istantaneo a base di estratto vegetale senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali.

Composto da: sale marino, olio vegetale (max. 5%), ortaggi misti disidratati (cipolla, aglio, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro) 3% e conforme a quanto previsto dalla L. 836/1950, DPR 567/1953, Circ Min. 139/1992 e succ. mod.

Il preparato deve essere costituito da una pasta a consistenza lievemente cretosa, di colore bruno chiaro. Il preparato disciolto in acqua bollente deve dare una soluzione limpida o soltanto leggermente torbida, senza lasciare grumi: è tollerata la presenza di una leggera sedimentazione e di piccole parti riconoscibili delle verdure usate. Il sapore e l'odore dovranno essere caratteristici.

I preparati devono essere forniti avvolti, o chiusi, ciascuno in un idoneo involucro e/o contenitore, atto a garantirne la corretta conservazione. Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti:

- a) il peso netto
- b) la ditta produttrice.

Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92, D. Lgs. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.

22. BEVANDE

22.1 Acqua minerale

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente . art. 199, 200 e 201 del R.D. 1265/1934, D.Lgs. 105/1992 e 542/1992, DDMM 17/2/81 e 13/1/1993, DM 8/7/1998 e succ. mod.

Il prodotto deve presentarsi microbiologicamente puro, come certificato dal referto d'analisi eseguito dai laboratori competenti per territorio.

L'acqua minerale potrà essere :

- 1) oligominerale con tenore dei sali minerali, calcolato come residuo fisso, non superiore a 500 mg/l;
- 2) minerale con tenore di sali, calcolato come residuo fisso, compreso tra 501 e 1500 mg/l.

L'acqua minerale potrà essere scelta tra:

- a) minerale naturale priva di CO₂ o totalmente degassata
- b) effervescente naturale
- c) con aggiunta di anidride carbonica prelevata o meno dalla stessa falda o giacimento.

Le uniche operazioni previste in sede di produzione sono quelle indicate dall' art. 7 del D.Lgs. 105/92.

Il prodotto dovrà essere fornito nelle confezioni richieste.

(Confezioni da litri 0,5 e 1 a scelta tra bottiglie di plastica, di vetro e tetrapak. Confezioni da litri 1,5 e 2 solo bottiglie di plastica)

Etichettatura conforme a D.Lgs. 109/1992, D. Lgs. N. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni .

22.2 Vino

Il vino deve possedere i requisiti di genuinità stabiliti dalle leggi e dai regolamenti che disciplinano la produzione ed il commercio dei vini. Il vino deve essere limpido, di colore:

- 1) rosso rubino se trattasi di vino rosso
- 2) giallo paglierino o giallo dorato se trattasi di vino bianco
- 3) rosso tenue caratteristico se trattasi di vino rosato.

Esso deve risultare di odore vinoso e di sapore caratteristico franco, asciutto, armonico, non ossidato, non scipito o molle, né acidulo o acerbo, ma giustamente acido; deve essere giustamente tannico, non aspro e propriamente astringente.

Il vino deve essere privo di qualsiasi difetto, malattia o alterazione. Si intendono quindi esclusi, tra l'altro, i vini torbidi, i vini che presentano alterazioni di colore, i vini colpiti da spunto, acescenza, fioretta, agrodolce,

girato, amaro filante od altre malattie, nonché i vini difettosi per odore e sapore, comunque sgradevoli od estranei (sapore di aceto, di fumo, di amaro, di fradicio, di rancido, di grassume, di metallo, ecc). Gradazione alcolica: 9 - 11% Vol.

Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i metodi ufficiali di analisi comunitari definiti dal regolamento CE 2676/90 e succ. mod. e Decreto del Ministero dell'Agricoltura e Foreste del 12/3/1986 e succ. mod. Il vino potrà essere fornito in bottiglie di vetro, contenitori in poliaccoppiato da 250 ml o da 1 litro e rispettare la normativa vigente per il confezionamento. Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992, D.Lgs. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni

Il prodotto è per uso esclusivo delle cucine interne e del centro cottura, come coadiuvante delle preparazioni alimentari.

22.3 The e the in tetrabrik

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dal R.D. 3/8/1890 n. 7045, da L. 283/1962 e succ. mod.:

- The deinato di 1^a qualità confezionato in bustine da g 2,5 ognuna monodose
- The deinato di 1^a qualità in tetrabrik.

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dal DM 12/12/1979 e D.M. 20/7/4987e succ. mod.

Il prodotto posto in commercio deve riportare la seguente dizione: the deinato con caffeina non superiore a 0,10 %.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni

22.4 Camomilla

La camomilla deve essere in bustine da 2,5 gr. monodose cad. e rispondere ai requisiti della L. 1724/1940 e succ. mod. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

22.5 Infusi (rosa canina, melissa, menta, the verde, alla frutta)

Deve essere costituito solamente da foglie o fiori interi e deve essere opportunamente seccato. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, etc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei. Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e luogo di provenienza. In bustine filtro ai sensi degli art. 2 e 9 della L. 283/62. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

22.6 Succhi di frutta

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche previste dal D. L.vo 21.5.04 n. 151/R., privo di coloranti e conservanti o additivi ad eccezione dell'acido citrico e acido ascorbico. Inoltre il prodotto deve essere senza zuccheri aggiunti. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Formati richiesti:

- Contenitori cartonati, in plastica o di vetro da lt. 1
- Confezioni in tetrabrik (monoporzione) da 200 ml

22.7 Nettare di frutta monoporzione

Il nettare deve essere contenuto in piccoli contenitori cartonati da 200 ml. di bevanda e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione. In offerta deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo di frutta e/o purea di frutta, mediante la menzione " frutta ... % minimo". Si richiede la composizione bromatologica e la specifica degli ingredienti. Formatì richiesti:

- Contenitori cartonati o di vetro da lt. 1
- Confezioni in tetrabrik (mono porzione) da 200 ml

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

23. ALTRI PRODOTTI

23.1 Zucchero

Zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a) polarizzazione almeno 99°g
- b) contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- c) perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- d) contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L.139/1980 e succ. mod., etichettatura conforme D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

23.2 Zucchero integrale di canna

Lo zucchero integrale di canna non deve essere sottoposto ad alcuna raffinazione.

Non deve presentare impurità, modificazioni igroscopiche o residui di insetti. Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92 integrato con D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni con D. Lgs. 181/2003.

23.3 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, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

23.4 Cacao in polvere e Cacao solubile

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L. 351/1976 e succ. mod. Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme.

Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

23.5 Cioccolato in barretta

Da utilizzare solo per la preparazione di torte o biscotti.

Da Direttiva del Consiglio del 24 luglio 73/241 CEE si definisce cioccolato il prodotto a base di cacao e zuccheri che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35%, di cui non meno del 18% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato. Con l'adeguamento della direttiva comunitaria 2000/36/CE, recepita con D. leg.vo 12/06/2003 n. 178, oltre agli ingredienti della succitata Direttiva Comunitaria, è possibile l'aggiunta sino al 5% di altri grassi vegetali diversi dal burro di cacao, i quali si aggiungono e non si sostituiscono le percentuali minime fissate. Si preferisce che sia utilizzato il prodotto con indicazione in etichetta di “ **Cioccolato puro**”, con pezzature minime di 100 gr.

Può essere:

Cioccolato Fondente: pasta di cacao, burro di cacao, zucchero e vaniglia. Il cioccolato fondente ha una massa secca di cacao complessiva pari almeno al 50%, e un contenuto di burro di cacao di almeno il 18%.

Cioccolato extrafondente: si distingue dal cioccolato fondente perché contiene una percentuale di cacao che può superare il 70% del peso.

Cioccolato al latte: il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti a base di latte e che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 25%, di sostanza secca del latte del 14%, di cacao secco sgrassato del 2,5%, di grassi del latte del 3,5%, di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25%.

Cioccolato comune al latte: il prodotto ottenuto da cacao, zuccheri e da latte o da prodotti a base di latte, che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 20%, di sostanza secca del latte del 20%, di cacao secco sgrassato del 2,5%, di grassi del latte del 5%, e di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25%.

Cioccolato bianco: il prodotto ottenuto da burro di cacao, latte o prodotti a base di latte e zuccheri, e che contiene non meno del 20% di burro di cacao e del 14% di sostanza secca del latte; burro o grassi del latte devono essere presenti in quantità pari almeno al 3,5%.

L'etichetta deve essere conforme a quanto previsto dal D. Leg. 109/1992 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni, oltre che a quanto previsto dal D. Lgs. 12/06/2003 n. 178 ; sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita: indica l'esatta tipologia di cioccolato che si sta acquistando (tavoletta, pralina, ecc)
- l'espressione cacao ...% minimo
- l'indicazione «puro» (indicazione facoltativa)
- la lista degli ingredienti
- nome e sede del produttore
- termine minimo di conservazione
- la quantità di prodotto al netto

23.6 Malto

Prodotto derivato dalla trasformazione dell'amido dei cereali germogliati (segale, frumento, riso, mais, miglio e orzo) ad opera di specifici enzimi presenti nei chicchi dei cereali germogliati; è ammessa la provenienza estera (Reg. CE 94/92 del 14.06.92).

Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

23.7 Miele uniflorale

Ai sensi della D.Lgs. n. 179/2004 e successive modificazioni. Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaricidi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 11 della legge n. 283 del 30 aprile 1962, e del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni, nel rispetto del Dec. Lgs. 179/04, D.Lgs. 109/92 e succ. modifiche in D.Lgs. 181/2003:

- il paese di origine
- la denominazione di vendita
- peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- il nome, o la ragione sociale, o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
- la dicitura di identificazione del lotto di produzione
- la data di scadenza o termine preferenziale di consumo;

23.8 Confettura di frutta

Confettura extra di prima ai sensi del DPR n. 401 del 8 giugno 1982 e succ. mod.

La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. 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 noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzata con essenze artificiali.

La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta
- zucchero in percentuale min. 25% max 55% rispetto alla frutta
- gelificante (pectina)

Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in genere.

Si richiede la fornitura nei seguenti formati:

- da 300-350 g in barattoli di vetro per le scuole con cucina
- in vaschette mono-razione da 25/30 g per le merende veicolate.

L'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nell'art. 7 della legge DPR n. 401 dell' 8 giugno 1982.

23.9 Purea di frutta

Prodotto fermentescibile, ma non fermentato, ottenuto setacciando la parte commestibile di frutti interi o pelati senza eliminazione di succo, ai sensi del Decreto legislativo 50 del 20/2/2004 (attuazione della Direttiva CE 113 del 2001). Deve essere fornita in confezioni mono porzione da 100 gr. mono o pluri gusto con etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Nelle scuole con frutta di provenienza biologica dovrà essere garantita la fornitura di purea di frutta biologica, monofrutto o a due frutti.

23.10 Maionese e maionese monodose

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova di categoria "A" fresche o pastorizzate, aceto di vino, tuorlo di uova di categoria "A", succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

Si richiede la fornitura nei seguenti formati:

- da 500 g e 1Kg in barattoli di vetro per le scuole con cucina
- in bustine mono-razione da 15 g circa per le scuole veicolate

L'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

23.11 Aromi per dolci

Fornire esclusivamente fiale di aromi al: limone, arancio, mandorla, vaniglia, in dosi da 4 ml. con i seguenti ingredienti: oli vegetali (con oli di arachide e soia) , aroma naturale.

24. PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Caratteristiche generali

Prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare che soddisfano le esigenze nutrizionali proprie dei lattanti (soggetti di meno di quindici mesi d'età) e dei bambini (soggetti d'età compresa tra 15 e 36 mesi) della prima infanzia in buona salute e destinati ai lattanti nel periodo dello svezzamento ed ai bambini per completare la dieta e per abituarli gradualmente all'alimentazione normale.

Detti prodotti devono essere conformi e soddisfare quanto previsto dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111 e successive modifiche ed integrazioni, Dir. CE 1999/41, dal DPR 11/04/00 n. 132 , dal DPR 7 aprile 1999 n. 128; devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalle suddette norme e dal D.Lgs. 27 gennaio 1999 n.109, D.Lgs. n. 181/2003 e successive modifiche ed integrazioni, nonché il DPR n. 578 del 30 maggio 1953 - decreto esecutivo della legge n. 327 del 29/03/51, che disciplina la produzione e il commercio degli alimenti dietetici e prima infanzia. Ogni prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono riportare:

- denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;

- peso netto, TMC;
- modalità di conservazione e di utilizzazione in base alla natura del prodotto;
- istruzioni per l'uso;
- tenore di nutrienti e valore energetico in Kcal e KJ per 100 gr. o 100 ml di prodotto e (D.Lgs. n. 77 del 16/02/93);
- nome, regione sociale, e sede del fabbricante o del confezionatore o di rivenditore stabilito CE;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

24.1. Farine dietetiche e creme di cereali (con e senza glutine)

I prodotti comprendono quelli indicati all'art. 2 del DPR 7 aprile 1999, n. 128.

a) alimenti a base di cereali suddivisi in quattro categorie:

- 1) cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o altro liquido nutritivo appropriato (Tipo: crema di riso, crema di riso mais e tapioca, crema di cereali misti, crema d'orzo, crema multicereali vitaminica);
- 2) cereali con aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituito o da ricostituire con acqua o altri liquidi non contenenti proteine;
- 3) pastina da utilizzare dopo cottura in acqua bollente o in altro liquido adatto;
- 4) biscotti o fette biscottate da utilizzare anche dopo essere stati sbriciolati ed uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti;

b) alimenti per lattanti e bambini, diversi dagli alimenti a base di cereali.

24.2. Biscotti primi mesi “indicati a partire dall'età di quattro mesi” interi e granulati

Destinati agli asili nido, indicati a partire dall'età di quattro mesi nelle forme anche prive di glutine e/o prive di proteine del latte vaccino e/o prive di proteine dell'uovo, dovranno essere completamente solubili nel biberon e nel frullato. Dovranno essere di primaria marca e forniti nelle confezioni comunemente in commercio (vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia).

24.3 Biscotti prima infanzia interi e granulati

Destinati agli asili nido dopo l'utilizzo dei biscotti primi mesi, dovranno essere di primaria marca e forniti nelle confezioni comunemente in commercio (vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia).

24.4 Liofilizzati

Destinati agli asili nido dovranno essere di primaria marca forniti nelle seguenti tipologie:

- Liofilizzato di agnello, di pollo, di vitello di tacchino, di coniglio.

(vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia)

24.5 Omogeneizzati

Destinati agli asili nido dovranno essere di primaria marca e forniti nelle seguenti tipologie:

- Carne: di agnello, di pollo, di vitello, di tacchino, di coniglio, di maiale;
- Frutta: di mela, di pera, di banana, di prugne etc;
- Pesce: di trota , di salmone, di sogliola;
- Formaggio.

(vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia)

24.6 Latte di proseguimento

Destinato agli asili nido dovrà essere di primaria marca, dovrà essere considerato sostitutivo del latte materno, la cui composizione deve il più possibile avvicinarsi al latte materno.

Può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

(vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia)

24.7 Latti adattati, idrolisati, speciali

Destinato agli asili nido dovrà essere di primaria marca, dovrà essere considerato sostitutivo del latte materno, da somministrare in base alle certificazioni mediche richieste.

25. ALIMENTI DIETETICI PER PARTICOLARI PATOLOGIE

Nell'ambito delle diete speciali, che perverranno durante l'anno scolastico o nei Centri Estivi presso il Settore Servizi Scolastici, dovranno essere forniti prodotti specifici, a richiesta insindacabile della dietista di riferimento, quali ad esempio:

- prodotti agglutinati
 - prodotti aproteici
 - prodotti privi di uno o più ingredienti (senza uova, senza latte ecc.)
 - sostitutivi di alimenti simili (tipo latte di capra, di pecora ecc.)
- e altri prodotti non specificati necessari per la produzione di regimi dietetici particolari.

**26. TABELLA DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI NAZIONALI
CONVENZIONALI**

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
AGLIO	♣	✱	✱	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣
ASPARAGI VERDI			✱	♣	♣	♣						
ASPARAGI BIANCHI			✱	♣	♣	♣						
BARBABIETOLE	♣				♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
BIETOLE da taglio e da costa	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
BROCCOLI	✱	✱	✱						♣	♣	♣	♣
CARCIOFI	✱	✱	✱	✱	✱					✱	✱	✱
CAROTE	✱	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
CATALOGNA	✱	✱	✱	♣	♣	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣
CAVOLFIORI	✱	✱	✱	♣	✱	✱			♣	♣	♣	♣
CAVOLI CAPPUCCI	♣	♣	♣	♣	♣	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣
CAVOLI VERZA	♣	♣	♣	✱					✱	✱	♣	♣
CAV. DI BRUXELLES	♣	♣	✱	✱					♣	♣	♣	♣
CETRIOLI	✱	✱	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	✱	✱	✱
CICORIA CIMATA	✱	✱	✱							✱	✱	✱
CICORIA BELGA	⊗	⊗								⊗	⊗	⊗
CIPOLLE	✱	✱	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
FAGIOLI BORLOTTI						♣	♣	♣	♣	♣		
FAGIOLI DI LAMON						♣	♣	♣	♣	♣		
FAGIOLINI				✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	
FINOCCHI	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	♣	♣	✱	✱	✱
FUNGHI (coltivati)	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
INDIVIA RICCIA E SCAROLA	✱	✱	✱	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣
LATTUGA GENTILE	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
LATTUGA ICEBERG brasiliana				♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	
LATTUGA ROMANA	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱
LATTUGA CAPPUCCINA	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
LATTUGHINA	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
MELANZANE	✱	✱	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
PATATE	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
PATATE AMERICANE								♣	♣	♣	♣	♣
PEPERONI	✱	✱	✱	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	✱	✱
PISELLI			✱	♣	♣	♣	♣					
POMODORI	✱	✱	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	✱	✱	✱
PORRI	♣	♣	♣	✱	✱			♣	♣	♣	♣	♣
RADICCHIO TV IGP PRECOCE	♣	♣							♣	♣	♣	♣
RADICCHIO TV IGP TARDIVO	♣	♣	✱								♣	♣

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
RADICCHIO VARIEGATO CASTELFRANCO	♣	♣	★	★					★	♣	♣	♣
RADICCHIO CHIOGGIA ROSSO	♣	♣	♣	★	★	♣	★	★	♣	♣	♣	♣
RADICCHIO CHIOGGIA BIANCO	♣	♣	★						★	♣	♣	♣
RADICCHIO ROSSO DI VERONA	♣	♣	♣	★					★	♣	♣	♣
RADICCHIO CICORINO	♣	♣	★	★						♣	♣	♣
RAVANELLI			★	★	♣	♣	♣			★	★	★
RUCOLA	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
SCALOGNO						★	♣	♣	♣	♣	♣	♣
SEDANO BIANCO					★	♣	♣	♣	★	★		
SEDANO VERDE	★	★	★	★	★	♣	♣	♣	♣	♣	★	★
SEDANO RAPA	★	★							♣	♣	♣	♣
SPINACI	♣	♣	♣	♣	★				♣	♣	♣	♣
ZUCCA	★	★						★	♣	♣	♣	★
ZUCCHINE	★	★	★	★	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	★
ALLORO	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
BASILICO	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
ERBA CIPOLLINA	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
MENTA			★	★	★	★	★	★	★	★		
PREZZEMOLO	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
ORIGANO	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
ROSMARINO	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
SALVIA	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
ALBICOCCHIE						♣	♣	♣	♣			
ANANAS	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
ANGURIE					★	★	♣	♣				
ARACHIDI	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
ARANCE	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
ARANCE TAROCCO	★	★	★	★							★	★
ARANCE MORO	★	★								★	★	★
ARANCE VALENCIA BIONDA			★	★	★	★						
ARANCE SANGUINELLO	★	★	★									
ARANCE WASHINGTON NAVEL	★	★	★									★
ARANCE OVALE BIONDA			★	★	★	★						
ARANCE NAVELLINA	★	★	★						★	★	★	★
BANANE	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
CASTAGNE										★	★	★
CILIEGIE					♣	♣	★	★				

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
CLEMENTINE	*	*									*	*
FRAGOLE			*	*	♣	♣	*	*	*	*		
KIWI (ACTINIDIA)	♣	♣	♣	*	*						♣	♣
LIMONI	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
MANDARINI	*											*
MANDARINO TARDIVO	*	*	*									
MAPO								*	*	*		
MELE	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
MELE GOLDEN DELICIOUS	*	*	*	*	*	*	*	*	♣	♣	♣	♣
MELE RED DELICIOUS MELE STARKRIMSON MELE STARK DELICIOUS	*	*	*	*	*	*	*	*	♣	♣	♣	♣
MELE RENETTA	*	*								*	*	*
MELE FUJI	*	*	*	*	*	*				♣	♣	♣
MELE ROYAL GALA	*	*						♣	♣	♣	♣	*
MELE IMPERATORE	*	*	*	*	*	*			♣	♣	♣	♣
MELONI				*	*	♣	♣	♣	*			
MYAGAWA									*	*		
MIRTILLI						*	*	*				
MORE						*	*	*				
NOCI	♣	♣	*	*						♣	♣	♣
NOCCIOLE	*	*	*	*						*	*	*
PERE	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PERE WILLIAMS								♣	♣	♣	*	*
PERE ABATE	♣	*							♣	♣	♣	♣
PERE KAISER	♣	♣							♣	♣	♣	♣
PERE CONFERENCE	♣	♣	*	*						♣	♣	♣
PERE DECANA	*	*	*							♣	♣	♣
PESCHE					*	♣	♣	♣	♣	♣		
PISTACCHI	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
POMPELMI	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	*	*
RIBES						*	*	*	*			
SUSINE - PRUGNE						*	♣	♣	♣	*	*	
UVA REGINA									*	*	*	
UVA ITALIA									*	*	*	
UVA VITTORIA bianca							*	*	*	*		

Tabella eseguita in collaborazione con il MAAP - Mercato Agro Alimentare di Padova – febbraio 2012

Prodotto locale = ♣

Prodotto estero = ⊗

**27. TABELLA DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI NAZIONALI
BIOLOGICI**

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
AGLIO	♣			✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣
ASPARAGI VERDI			✱	♣	♣	♣						
ASPARAGI BIANCHI			✱	♣	♣	♣						
BARBABIETOLE	♣					♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
BIETOLE da taglio e da costa	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
BROCCOLI	♣	✱	✱						♣	♣	♣	♣
CARCIOFI	✱	✱	✱	✱							✱	✱
CAROTE	✱	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
CATALOGNA	✱	✱	✱	♣	♣				♣	♣	♣	♣
CAVOLFIORI	✱	✱	✱	♣					♣	♣	♣	♣
CAVOLI CAPPUCCI	♣	♣	♣	♣	♣				♣	♣	♣	♣
CAVOLI VERZA	♣	♣	♣								♣	♣
CAV. DI BRUXELLES	♣	♣							♣	♣	♣	♣
CIME DI RAPA	✱									✱	✱	✱
CETRIOLI				✱	✱	♣	♣	♣	♣	✱	✱	✱
CICORIA CIMATA	✱									✱	✱	✱
CICORIA BELGA	⊗	⊗								⊗	⊗	⊗
CIPOLLE				✱	✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
FAGIOLI BORLOTTI						♣	♣	♣	♣	♣		
FAGIOLI DI LAMON								♣	♣	♣		
FAGIOLINI					♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	
FINOCCHI	✱	✱	✱	✱				♣	♣	✱	✱	✱
FUNGHI (coltivati)	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
INDIVIA RICCIA E SCAROLA			✱				♣	♣	♣	♣	♣	♣
LATTUGA GENTILE	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
LATTUGA ICEBERG brasiliana				♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	
LATTUGA ROMANA					✱	✱	✱	✱	✱	✱		
LATTUGA CAPPUCCINA	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
LATTUGHINA	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
MELANZANE	✱	✱	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
PATATE	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
PATATE AMERICANE								♣	♣	♣	♣	♣
PEPERONI	✱	✱	✱	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	✱	✱
PISELLI			✱	♣	♣	♣	♣					
POMODORI		✱	✱	✱	✱	♣	♣	♣	♣	✱	✱	✱
PORRI	♣	♣	♣					♣	♣	♣	♣	♣
RADICCHIO	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱
RADICCHIO TV PRECOCE	♣	♣							♣	♣	♣	♣
RADICCHIO TV TARDIVO	♣	♣										

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
RADICCHIO VARIEGATO CASTELFRANCO	♣	♣								♣	♣	♣
RADICCHIO CHIOGGIA ROSSO	♣	♣	♣	★	★	♣	★	★	♣	♣	♣	♣
RADICCHIO CHIOGGIA BIANCO	♣	♣								♣	♣	♣
RADICCHIO ROSSO DI VERONA	♣	♣	♣							♣	♣	♣
RADICCHIO CICORINO	♣	♣								♣	♣	♣
RAVANELLI					♣	♣	♣					
RUCOLA	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
SCALOGNO							♣	♣	♣	♣	♣	♣
SEDANO BIANCO						♣	♣	♣				
SEDANO VERDE	★	★	★	★	★	♣	♣	♣	♣	♣	★	★
SEDANO RAPA									♣	♣	♣	♣
SPINACI	♣	♣	♣	♣					♣	♣	♣	♣
ZUCCA									♣	♣	♣	
ZUCCHINE	★	★	★	★	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	★
ALLORO	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
BASILICO						★	★	★				
ERBA CIPOLLINA					★	★	★					
MENTA					★	★	★					
PREZZEMOLO	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
ORIGANO	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
ROSMARINO	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
SALVIA	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
ALBICOCCHIE						♣	♣	♣	♣			
ANANAS	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
ANGURIE					★	★	♣	♣				
ARACHIDI	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
ARANCE	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
ARANCE TAROCCO	★	★	★								★	★
ARANCE MORO	★	★										
ARANCE VALENCIA BIONDA			★	★	★	★						
ARANCE SANGUINELLO		★	★									
ARANCE WASHINGTON NAVEL	★	★	★									
ARANCE OVALE BIONDA			★	★	★	★						
ARANCE NAVELLINA BIONDA									★	★	★	★
BANANE	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
CASTAGNE										★	★	★

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
CILIEGIE					♣	♣	★	★				
CLEMENTINE	★	★									★	★
FRAGOLE			★	★	♣	♣	★	★				
KIWI (ACTINIDIA)	♣	♣	♣	★	★						♣	♣
LAMPONI							★	★				
LIMONI	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
MANDARINI	★											★
MANDARINO TARDIVO	★	★	★									
MAPO										★	★	
MELE	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
MELE GOLDEN DELICIOUS	★	★	★	★	★	★	★	★	♣	♣	♣	♣
MELE RED DELICIOUS MELE STARKRIMSON MELE STARK DELICIOUS	★	★	★	★	★				♣	♣	♣	♣
MELE RENETTA	★									★	★	★
MELE FUJI	★	★	★	★	★					♣	♣	♣
MELE ROYAL GALA	★	★						♣	♣	♣	♣	★
MELE IMPERATORE	★	★							♣	♣	♣	♣
MELOGRANI									♣	♣		
MELONI						♣	♣	♣				
MYAGAWA (Satsuma)									★	★		
MIRTILLI							★	★				
MORE							★	★				
NOCI	♣	♣								♣	♣	♣
NOCCIOLE	★	★								★	★	★
PERE	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
PERE WILLIAMS								♣	♣	♣		
PERE ABATE	♣								♣	♣	♣	♣
PERE KAISER	♣	♣							♣	♣	♣	♣
PERE CONFERENCE	♣	♣								♣	♣	♣
PERE DECANA										♣	♣	♣
PESCHE					★	♣	♣	♣	♣	♣		
PESCHE NOCI (nettarine)						★	♣	♣	♣	♣		
PISTACCHI	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
POMPELMI											★	★
RIBES								★	★			
SUSINE - PRUGNE						★	♣	♣	♣			
UVA SPINA								★	★	★		
UVA REGINA									★	★	★	
UVA ITALIA bianca									★	★	★	
UVA VITTORIA bianca							★	★	★	★		

Tabella eseguita in collaborazione con il MAAP - Mercato Agro Alimentare di Padova – febbraio 2012

Prodotto locale = ♣

Prodotto estero = ⊗

COMUNE DI PADOVA

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO
PREVIO COMPLETAMENTO CENTRO DI COTTURA**

ALLEGATO A

TABELLA DESCRIZIONE LOTTO

SCUOLE INFANZIA

Allegato. A

FORNITURA DERRATE E SOSTITUZIONE CUOCHI

	PERSONALE COMUNALE		NR PASTI	
	<i>Cuochi</i>	<i>Ausiliari</i>	<i>Bambini</i>	<i>Adulti</i>
Boranga via Benedetti, 5	2		15.044	2.135
S. Osvaldo via S. Osvaldo, 1	1	1	15.899	1.564
Wollemborg via Salboro, 4	1	1	10.546	1.153
Il Girasole Via Cantele, 12	1	1	7.881	1.067
Cremonese via Giolitti, 53	1	1	14.877	1.580
Rossi via M. Frassanelle, 1	1	1	11.619	1.241
Collodi via Narni, 11	1	1	14.994	2.157
L' Aquilone via dell'Orna, 3	1	1	18.967	1.807
Fornasari via Gradenigo, 10	1	1	13.450	1.368
Bertacchi via Bertacchi 17	1	1	14.176	1.634
V. da Feltre via Galilei, 20	1	1	9.929	1.159
TOTALE PASTI			147.382	16.865
				164.247

GESTIONE DITTA**NR PASTI**
Bambini Adulti

San L. da Brindisi via Beethoven, 7	23.831	1.667	
Peter Pan via Montanari, 57	11.358	1.317	cucina in comune con Nido Colibri
Il Mago di Oz via J. Da Ponte, 1	11.580	1.334	cucina in comune con Nido Mago di Oz
G. Munari via J. della Quercia, 24	13.220	1.181	cucina in comune con Scuola Infanzia J. Mirò
J. Miro' via Leogra, 6	10.139	912	
Giraffa via Cardinal Massaia	7.400	858	cucina in comune con Nido Coccinella
TOTALE PASTI	77.528	7.269	84.797

PASTI VEICOLATI**NR PASTI**
Bambini Adulti

Quadrifoglio via Bach, 2	6.900	934	
Madonna di Lourdes Via Cavallotti, 2	10.154	900	
Madonna di Lourdes Via Vlacovich, 2	8.142	532	
Girotondo via Melli, 11	12.322	860	
TOTALE PASTI	37.518	3.226	40.744

SCUOLE PRIMARIE

Allegato A

PASTI VEICOLATI

	NR PASTI	
	<i>Bambini</i>	<i>Adulti</i>
Don Bosco via Bressanone,23	17.340	896
Prati via Decorati Valor Civile, 154	8.100	507
Della Vittoria via Armistizio	2.646	168
De Amicis via C. da Perugia, 6	14.940	848
Reggia Carraresi p.zza Capitaniato, 2	35.406	1741
Cesarotti Arria via Wiel, 17	13.568	727
Oriani via delle Scuole, 1	17.885	808
Cornaro via dell'Orna, 3	31.897	2428
Luzzatti via Salboro 2/a	11.297	676
Nievo via Vecchia, 1	17.521	1.035
IV Martiri via Del Commissario, 30	5.401	360
Forcellini via Filiasi,3	11.106	941
Ferrari via Granze, 15	21.527	1.125 c/o Levi Civita
Giovanni XXIII via Carli,1	18.021	1.401
Manin via Tre Garofani, 50	35.711	1.958
Volta via S. Osvaldo, 1	16.326	905
S. Rita via Marchesini, 2	21.334	1.479

Ardigo' via Agnusdei, 17	30.330	1.618	
Luzzato Dina via Gradenigo, 1	13.526	921	
Morante via Bonetto, 1	27.562	1.858	
Tommaseo Piazza Barbato,6/a	18.355	823	
Davila via Calabresi L.,5	9.757	575	
S. d' Acquisto via Bach, 4	33.970	1.701	
Rosmini via J. Da Montagnana	7.924	399	
Leopardi via Crivelli, 4	34.415	1.895	
Muratori via Bernardi, 31	34.647	2.253	
Mantegna via Zanchi, 28	19.485	1.105	c/o Donatello
Deledda via Cortivo, 19	13.169	915	c/o Copernico
G. Mazzini via Leogra,6	16.649	868	
Petrarca via Sacro Cuore	18.594	843	
Randi via Piave, 23	22.943	1.394	
Valeri via Monte Santo, 24	22.499	1.616	
Zanibon via Siracusa,12	32.736	2.051	
Arcobaleno via S.S.F.E. Sebastiano,38	29.324	2.186	
Gozzi via Montanari, 5	27.708	1.744	
TOTALE PASTI	713.619	42768	756.387

GESTIONE DITTA

Lambruschini
via Montà, 5

NR PASTI	
<i>Bambini</i>	<i>Adulti</i>
33.868	1.884

TOTALE PASTI

33.868	1.884	35.752
---------------	--------------	---------------

SCUOLE SECONDARIE 1° GRADO

Allegato A

PASTI VEICOLATI

	NR PASTI		
	<i>Bambini</i>	<i>Adulti</i>	
Marsilio via Dell'Orna	5.639	307	
Ruzante via Adria, 6	1.563	138	
Levi Civita via Basilicata	8.495	474	
Mameli via Agnusdei, 19	11.805	509	
Pascoli via Galilei, 36	12.212	502	
Carazzolo via Fiorazzo, 1	3.900	166	
Donatello via Pierobon, 19	648	48 c/o Tommaseo	
Galilei via Della Biscia, 206	7.781	403	
Tartini via Vicentini, 21	7.649	589	
TOTALE PASTI	59.692	3.136	62.828

ASILI NIDO

Allegato A

FORNITURA DERRATE E SOSTITUZIONE CUOCHI

	PERSONALE COMUNALE		NR PASTI	
	<i>Cuochi</i>	<i>Ausiliari</i>	<i>Bambini</i>	<i>Adulti</i>
Lele Ramin via Rovigo, 39	1		1 7.298	1.935
Il Bruco via dell'Orna, 13	1		1 9.501	2.124
Lo Scarabocchio via Vecchia, 1/B	1		1 7.602	1.753
Balena blu via Ponteognissanti, 1	2		10.356	2.585
Arcobaleno via Sonnino, 8/a	1		1 8.851	2.101
Lo Scricciolo via Bajardi, 3	1		1 8.299	1.643
Il Girasole integrato via Cantele, 12	1		1 2.654	266
Il Trenino via J. Da Montagnana, 95	1		1 7.677	1.815
Il Piccolo Principe via Granze	1		1 6.689	1.546
TOTALE PASTI			68.927	15.768
				84.695

GESTIONE DITTA

	NR PASTI		
	<i>Bambini</i>	<i>Adulti</i>	
Il Mago di Oz via Duprè, 10	8.176	1.676	cucina in comune con Scuola Infanzia Mago di Oz
Coccinella via Cardinal Massaia	8.785	1.518	cucina in comune con Scuola Infanzia Giraffa
Colibri via Montanari, 22	8.214	1.663	cucina in comune con Scuola Infanzia Peter Pan
Sacra Famiglia via Urbino, 1	9.387	1.950	
Bertacchi via Bertacchi 19	6.465	1.570	
Altichiero via Altichiero	7.300	1850	
La Trottola via Divisione Folgore, 8	7.147	1.743	
TOTALE PASTI	55.474	11.970	67.444

VEICOLATI

	NR PASTI		
	<i>Bambini</i>	<i>Adulti</i>	
Girotondo integrato via Melli, 11	3.166	250	veicolato con lavaggio in sede
TOTALE PASTI	3.166	250	3.416



Comune di Padova

Settore Servizi Scolastici

Capitolato speciale per
l'affidamento del servizio di ristorazione
scolastica, preparazione e consegna pasti a
domicilio previo completamento centro di
cottura – Corso Stati Uniti

ALLEGATO D

Tabelle dietetiche e menu

Servizio refezione scolastica

INDICE

OBIETTIVI DEL PROGETTO	4
PREPARAZIONI CONSENTITE PER LA REALIZZAZIONE DEI PIATTI INDICATI NEL MENU ..	5
Menù per le cucine interne.....	5
Menù per pasti veicolati	5
Elenco delle preparazioni.....	5
ASILO NIDO	8
NOTE PRATICHE PER GLI OPERATORI.....	8
INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI COMPOSTI.....	10
PIZZA MARGHERITA.....	10
<i>LATTANTI (5-13 MESI)</i>	12
ALIMENTI PER IL PRANZO	12
ALIMENTI PER LA MERENDA	12
INDICAZIONI PER LATTANTI	13
DIVEZZAMENTO.....	13
<i>DIVEZZI (13 – 36 MESI)</i>	17
ALIMENTI PER IL PRANZO	17
ALIMENTI PER LA MERENDA.....	17
MERENDE PROLUNGAMENTO	18
SPECIFICHE MERENDE ASILO NIDO PER IL POMERIGGIO DEL PROLUNGAMENTO.....	18
TABELLA DIETETICA ASILO NIDO	19
ASILO NIDO INTEGRATO	22
NOTE PRATICHE PER GLI OPERATORI.....	22
INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI COMPOSTI.....	24
<i>ASILO NIDO INTEGRATO</i>	27
ALIMENTI PER IL PRANZO	27
ALIMENTI PER LA MERENDA.....	28
SPECIFICHE ASILO NIDO INTEGRATO	29
MERENDE.....	29
MERENDE PROLUNGAMENTO	29
SPECIFICHE MERENDE ASILO NIDO PER IL POMERIGGIO DEL PROLUNGAMENTO.....	29
ASILO NIDO INTEGRATO VEICOLATO	32
NOTE PRATICHE PER GLI OPERATORI.....	32
INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI COMPOSTI.....	34
<i>ASILO NIDO INTEGRATO VEICOLATO</i>	37
ALIMENTI PER IL PRANZO	37
ALIMENTI PER LA MERENDA.....	38
SPECIFICHE ASILO NIDO INTEGRATO VEICOLATO	39
MERENDE.....	39
SCUOLA DELL'INFANZIA	44
NOTE PRATICHE PER GLI OPERATORI.....	44
INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI COMPOSTI.....	46
<i>SCUOLA DELL'INFANZIA</i>	49
ALIMENTI PER IL PRANZO	49
ALIMENTI PER LA MERENDA.....	50
MERENDE PROLUNGAMENTO	50
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA	51
SCUOLA DELL'INFANZIA VEICOLATA	54
NOTE PRATICHE PER GLI OPERATORI.....	54
INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI COMPOSTI.....	56
<i>SCUOLA DELL'INFANZIA VEICOLATA</i>	59
ALIMENTI PER IL PRANZO	59
ALIMENTI PER LA MERENDA.....	60
MERENDE PROLUNGAMENTO	60
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA VEICOLATA	61
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO	67
NOTE PRATICHE PER GLI OPERATORI.....	67
SCUOLA PRIMARIA.....	69

INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI COMPOSTI.....	69
<i>SCUOLA PRIMARIA</i>	74
ALIMENTI PER IL PRANZO	74
ALIMENTI PER LA MERENDA.....	75
TABELLA DIETETICA SCUOLA PRIMARIA.....	76
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	85
INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI COMPOSTI.....	85
<i>SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO</i>	90
ALIMENTI PER IL PRANZO	90
ALIMENTI PER LA MERENDA.....	91
TABELLA DIETETICA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	92
INDICAZIONI DIETETICHE PER LA COMUNITA' EBRAICA	93
INDICAZIONI DIETETICHE IN CASO DI "DIETA IN BIANCO"	94
MENU IN CASO DI SCIOPERO O ASSEMBLEA DEL PERSONALE DELLA SCUOLA	95
COMPOSIZIONE DEL CESTINO (IN CASO DI USCITE DIDATTICHE)	96

OBIETTIVI DEL PROGETTO

I parametri di riferimento citati per la formulazione delle tabelle dietetiche hanno come obiettivo quello di fornire alla popolazione scolastica una alimentazione sana, equilibrata, mantenendo, un rapporto sereno con il cibo e con l'ambiente. Tuttavia è bene ricordare che la ristorazione scolastica fornisce 5 pasti su 21 settimanali, ed è fondamentale l'intervento della famiglia per lo sviluppo delle buone abitudini alimentari.

Le tabelle dietetiche, differenziate per età, sono state calcolate stabilendo il fabbisogno medio (bambini/e) di KiloJoule e di nutrienti sulla base dei valori indicati dai LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti) elaborati dall'Istituto Nazionale della Nutrizione - Revisione 1996. Inoltre utilizzando le Linee Guida per una sana alimentazione Italiana (Istituto Nazionale della Nutrizione – Revisione 2003) e le Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica - Regione Veneto (Revisione Ottobre 2008).

E' stato quindi calcolato per il pranzo un fabbisogno energetico pari al 40% del totale giornaliero.

Si sottolinea che le raccomandazioni LARN rappresentano una serie di dati orientativi, che vanno poi letti e applicati in base alla tradizione del territorio e alla popolazione reale.

Nell'ambito della popolazione pediatrica esistono richieste diverse anche in considerazione del ritmo di crescita di ogni singolo individuo e del tipo di attività fisica.

Le tabelle dietetiche riportano la media mensile in KiloJoule e nutrienti, stabiliti per il pranzo consumato a scuola.

Per favorire un'alimentazione equilibrata e corretta garantendo l'appetibilità dei piatti si propone di:

- 1) utilizzare fonti proteiche nobili come carni, uova, formaggi ecc... promuovendo il consumo delle proteine vegetali.
- 2) aumentare il consumo di carboidrati sotto forma di amidi riducendo gli zuccheri semplici (saccarosio).
- 3) aumentare il consumo di fibra alimentare, utilizzando legumi, frutta e verdura.
- 4) migliorare il rapporto tra grassi animali e vegetali.

Questi obiettivi si realizzano attraverso il menù scolastico con la somministrazione di:

- **“piatti unici” o “piatti forti”** sono composti da una equilibrata combinazione di proteine, carboidrati, lipidi e fibra.
- uso dei cereali sotto varie forme quali pasta, riso, crostini, orzo, pane, torte, ecc...
- incremento del consumo di frutta e verdure crude o cotte di stagione.
- introduzione modulata di carni bianche (tacchino, pollo, coniglio, pesce) o rosse (manzo, vitello, puledro, maiale), uova, formaggi.
- maggior utilizzo dei grassi vegetali (olio extra vergine di oliva) sempre inseriti a crudo.

Si auspica che nel completamento del fabbisogno giornaliero, in famiglia, si continuino le linee che il menù scolastico si prefigge per favorire il processo di educazione alimentare volto a far conoscere il ruolo del cibo in funzione anche della prevenzione delle malattie da sovrappeso e/o obesità.

PREPARAZIONI CONSENTITE PER LA REALIZZAZIONE DEI PIATTI INDICATI NEL MENU

Menù per le cucine interne

Le preparazioni sotto indicate dovranno essere preparate a rotazione, sia per il Menù invernale che per il Menù estivo, al fine di garantire la varietà necessaria ed evitare la monotonia del pasto. Qualora la rotazione non venisse rispettata, la Pubblica Amministrazione interverrà richiedendone l'applicazione. Altre preparazioni non specificate nella presente tabella potranno essere preparate in base alla creatività dei cuochi.

Dove presente la cucina interna, il cuoco o l'addetto esporranno su una lavagna o in bacheca il menù del giorno che dovrà essere ben dettagliato, esempio: fusilli al pesto, petto di pollo al limone, pomodori gratinati, torta allo yogurt. Oppure, altro esempio: crema di zucca e porri con crostini di pane; prosciutto crudo di Parma; carote e finocchi in pinzimonio; mele (se possibili indicando anche la varietà: es: Stark).

I menù preparati dovranno essere inviati alla P.A. al termine della settimana di preparazione o a fine mese.

Menù per pasti veicolati

Nel caso di pasto veicolato, la Ditta dovrà provvedere ad esporre il primo giorno della settimana, sia in refettorio che in luogo visibile ai genitori, il menù settimanale comprensivo degli ingredienti che compongono i singoli piatti, specificando quando trattasi di prodotti da agricoltura biologica, DOP o IGP, surgelati o congelati, ecc... oltre che indicare le grammature di questi.

I menù per i pasti veicolati sono strutturati in maniera specifica seguendo le 4 stagioni, primavera, estate, autunno e inverno, differenziati in menù A e B per consentire la preparazione delle pietanze più elaborate in maniera ottimale.

La ciclicità del menù per i pasti veicolati viene stabilita dalla tabella sottostante:

Rotazione per anno scolastico

	<i>Menù estivo</i>	<i>Menù autunnale</i>	<i>Menù invernale</i>	<i>Menù primaverile</i>	<i>Menù estivo</i>
Inizio	Avvio scuole	Metà ottobre	Inizio dicembre	Inizio marzo	Inizio maggio
Fine	Metà ottobre	Fine novembre	Fine febbraio	Fine aprile	Fine giugno e centri estivi

Prima dell'inizio dell'anno scolastico la ditta appaltatrice dovrà proporre il calendario di turnazione all'ufficio refezione scolastica, che ne darà comunicazione agli Istituti Comprensivi.

Elenco delle preparazioni

PASTA: al pomodoro, olio, burro, verdure di stagione, besciamella, pesto alla genovese, mammarosa, burro e salvia, olio e basilico, ragù di carne, al tonno, insalata di pasta fredda, amatriciana, tirolese, ecc... Dovrà essere rispettata la rotazione anche per il formato di pasta. Le basi dei sughi possono essere variate dopo accertate difficoltà di produzione.

BIGOLI, FETTUCCINE, PAPPARDELLE, TAGLIATELLE: al pomodoro, alle verdure di stagione, al ragù di carne, al ragù di pesce, ai formaggi ecc...

RISO O RISOTTO: al pomodoro, parmigiana, verdure di stagione (radicchio, zucca, peperoni, verze, zucchine, carciofi, pomodori, melanzane, asparagi, spinaci, ortolana, ecc...), piselli, crema di fagioli, funghi, aromi (rosmarino, salvia, basilico, timo, origano, erba cipollina, maggiorana, ecc...), insalata di riso, riso in sformato. E' possibile sostituire la panna al burro per mantecare.

LASAGNE: al forno con ragù e besciamella, pasta pasticciata, cannelloni con ragù e besciamella o ricotta e verdure. In alternativa pasta con besciamella e carne a parte.

BESCIAMELLA: la besciamella può essere preparata con latte o con brodo vegetale in base alla richiesta.

MINESTRE: brodo di carne o brodo vegetale, con pasta o riso, crema di riso, semolino, cous-cous.

CREME O PASSATI: di verdure miste, di carote, patate, piselli, zucca, zucchine, delicata con porri, ecc... con pasta o riso, orzo, crema di riso, semolino o crostini.

PASSATO DI LEGUMI: minestra di fagioli (con la tipologia di fagioli utilizzata), minestra di legumi misti (con l'elenco dei legumi usati: ceci, lenticchie, fagioli, ecc...), crema di ceci, con pasta, riso, orzo o crostini.

GNOCCHI: di patate con ragù, burro e salvia, pomodoro o bianchi con carne a parte, di semolino con burro, burro e salvia.

PIZZA: margherita o con prosciutto o altro a richiesta.

TORTA SALATA: con formaggio e prosciutto o con formaggio e verdure o altri ingredienti a richiesta.

BOVINO ADULTO: bollito, hamburger, arrosto, polpette, scaloppe, brasato, alla piastra, spezzatino, ragù, con verdure, polpettone, hamburger, involtini, vitello tonnato, ecc...

COSCE DI POLLO: arrosto, in umido, al forno, ecc...

POLLO BUSTO: al forno, arrosto, in umido

PETTI DI POLLO O DI TACCHINO: scaloppina al limone, alla salvia, ai ferri, pizzaiola, al latte, con verdure, arrosto, polpette al sugo, polpettone, hamburger, bocconcini panati, al forno, insalata di pollo, tacchino tonnato, ecc...

MAIALE: arrosto, al latte, ai ferri, scaloppina, brasato con verdura, pizzaiola, polpette, hamburger, ecc...

PULEDRO: ai ferri, spezzatino, hamburger, polpette, ragù, con verdure, polpettone, ecc...

CONIGLIO: bocconcini, arrosto, al forno, con verdure, in umido, alla cacciatore, ecc...

UOVA: sode, frittata al forno, con le verdure, con prosciutto e/o formaggio, omelette, strapazzate, affogate, ecc...

PESCE: bollito, in umido, al forno, polpette, al vapore. I bastoncini di pesce, nelle scuole dell'infanzia, potranno essere utilizzati come secondo piatto con una frequenza massima di 2-3 volte all'anno, preferibilmente in occasione di giornate particolari in cui la programmazione può subire variazioni come gite, scioperi, ecc...

FORMAGGIO: alternare il formaggio fresco a quello stagionato secondo le tabelle merceologiche e quanto richiesto dal menù.

AFFETTATI: alternare le varie tipologie di affettati previsti nel vigente Capitolato speciale d'appalto.

VERDURE CRUDE: preferibilmente di stagione. Si raccomanda la varietà delle verdure servite.

VERDURE COTTE: gratinate, al tegame, bollite, al vapore, agli aromi, trifolate ecc... preferibilmente di stagione. Si raccomanda la varietà delle verdure servite. N.B. sono da intendersi verdura cotta anche i fagiolini.

LEGUMI: per la preparazione di passati e minestre prevedere l'utilizzo di legumi secchi biologici; i legumi freschi o surgelati dovranno essere utilizzati per la preparazione dei primi piatti asciutti e dei contorni.

PATATE: al forno, bollite, purea, in umido, sabbiose ecc...

DOLCI: crostata di frutta fresca o confettura, plumcake, torta allo yoghurt, torta di ricotta, torta di carote, torta di mele, torta con le pere, con le banane, alla vaniglia, salame al cioccolato (senza uova), budino al cacao o vaniglia, pane con uvetta o gocce di cioccolato, gelato, pane burro e marmellata, ecc...

FRUTTA: fresca, macedonia, spremuta, frullato o purea di frutta.

NOTE PRATICHE PER GLI OPERATORI

I menù sono stati elaborati prendendo in considerazione il "Ricettario per le strutture scolastiche della Regione Veneto" 2005-2007.

- Le grammature degli alimenti sono considerate a crudo e al netto degli scarti. La valutazione dell'adeguatezza delle grammature verrà effettuata dalle dietiste dell'Ufficio Refezione Scolastica pesando gli alimenti a cotto e valutandone la variazione crudo/cotto sulla base delle tabelle di composizione degli alimenti (INRAN) e delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica (ottobre 2008).
- La quantità totale di olio extravergine di oliva, indicata giornalmente negli ingredienti del menù, è da distribuire tra i vari alimenti previsti per il pranzo.
- Per abituare i bambini a consumare la verdura, si consiglia di offrirla all'inizio del pasto anziché come contorno, anche per le strutture veicolate. Può essere proposto il pinzimonio.
- Prevedere 5 porzioni di formaggio a disposizione di ogni sezione del Nido, per quei bambini che hanno rifiutato più della metà porzione di piatto unico previsto nel menù del giorno.
- Con la crema di legumi il secondo se formaggio, è pari a 30 gr.
- La frutta sarà distribuita giornalmente come merenda di metà mattina, preparando un misto di frutti (almeno 3 varietà di cui sempre presente banana e mela). La merenda del pomeriggio dovrà essere variata come indicato nelle citazioni delle merende pomeridiane. Macedonia, frullato o spremuta vanno preparati immediatamente prima del consumo.
- La cottura degli alimenti è molto importante nella preparazione delle pietanze, soprattutto per quanto riguarda il mantenimento del contenuto di nutrienti. Per gli alimenti di origine animale (pesce e carne in particolare) nella fase di calcolo quantitativo è da ricordare il calo di prodotto variabile a seconda della cottura, verosimile a circa il 30% del peso.
- Un eccesso di acqua e una cottura troppo prolungata impoveriscono i vegetali del loro contenuto di vitamine e minerali.
- Si consiglia la cottura: a vapore, con pentola a pressione, al forno, a bagnomaria, ai ferri.
- E' consigliabile aggiungere i grassi a crudo, a fine cottura.
- Le preparazioni consentite per la realizzazione dei piatti indicati nel menù sono riportate nelle pagine seguenti: è opportuno osservare la stagionalità di frutta e ortaggi per garantire la massima varietà del menù. Il cuoco o l'addetto esporranno su una lavagna o bacheca il menù del giorno chiaramente dettagliato (primo piatto: specifica del formato della pasta e del condimento utilizzato; secondo piatto: tipologia di carne/pesce, modalità di cottura, tipo di formaggio; contorno: tipo di ortaggio/i ed eventuale cottura).
- La stagionalità di frutta e ortaggi è indicata nelle tabelle contenute nell'allegato C "Caratteristiche Merceologiche".
- Per la preparazione delle minestre/brodi è possibile variare tra: pastina, cereali, cous cous, semolino, crostini.
- Nelle giornate in cui è previsto il piatto unico, questo può essere scomposto nei suoi ingredienti (es: gnocchi di patate al ragù di manzo → gnocchi di patate al pomodoro + carne di manzo; pasta al prosciutto e piselli → pasta all'olio + prosciutto + piselli) al fine di favorire un'accettazione graduale delle nuove pietanze.
- *Durante il periodo estivo il menù potrà essere scomposto nei suoi ingredienti e variato nella cottura, per renderlo più accettabile e adeguato alle temperature esterne.*
- Garantire, all'occorrenza, la preparazione di merende e pasti alternativi per esigenze di diete speciali dovute ad allergie, intolleranze, malattie metaboliche, ecc... o per motivi religiosi. Tutte le diete verranno comunicate via fax dalle dietiste dell'uff. Refezione Scolastica ai cuochi delle cucine interne e alla ditta di ristorazione.
- Nella predisposizione delle diete speciali, potrà essere specificato di volta in volta dalle dietiste comunali, il prodotto dietetico necessario.
- Il menù per dieta speciale, compresa la merenda, dovrà essere il più simile possibile (per ricetta ed ingredienti utilizzati) al menù del giorno, tenendo sempre conto delle indicazioni dietetiche, quindi garantendo la massima varietà dei piatti.

- Il menù dell'asilo nido e delle scuole dell'infanzia è uguale per i bambini e per gli adulti aventi diritto al pranzo: il cuoco dovrà ordinare i medesimi ingredienti, potrà variare solo la modalità di preparazione. Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di I° grado.

NOTA BENE: tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono state inviate al S.I.A.N. competente per territorio, al fine della validazione. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione, il SIAN e le/la ditte/a.

INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI COMPOSTI

Mantenendo inalterate le normali procedure per la preparazione dei piatti previsti nel menù generale, si elencano di seguito alcune note per la loro composizione (gli ingredienti sono da considerarsi per porzione, a crudo e al netto degli scarti). Altre preparazioni potranno essere a discrezione del cuoco.

	Grammatura asilo nido
SUGHI A BASE DI VERDURE	
Sugo con pomodoro e verdure	
Pomodori pelati	20
Verdure	10
Verdure per soffritto	5-10
Sugo con pomodoro	
Pomodori pelati	30
Verdure per soffritto	5-10
Sugo con verdure	
Verdure	20-30
Verdure per soffritto	5-10
SUGHI A BASE DI FORMAGGI	
Sugo ai formaggi	
Asiago, parmigiano, provolone, caciotta o altri	20
Besciamella	40
Sugo ricotta e pomodoro	
Pomodori pelati	20
Ricotta	10
Verdure per soffritto	5-10
SUGHI A BASE DI CARNE	
Ragù di carne	
Carne manzo o manzo/maiale o carni bianche	30
Verdure per soffritto	5-10
Pomodori pelati	15-20
PASTA PASTICCATA su base pomodoro	
Verdure per soffritto	5-10
Pomodori pelati	15
Pasta di grano duro	40
Besciamella (latte 70-80 ml, farina 2,5 gr, burro e/o olio 2 gr.)	75-85
Formaggio	20
PASTA PASTICCATA su base ragù	
Carne manzo o manzo/maiale o carni bianche	30
Verdure per soffritto	5-10
Pomodori pelati	15
Pasta di grano duro	40
Besciamella (latte 70-80 ml, farina 2,5 gr, burro e/o olio 2 gr.)	75-85
PIZZA MARGHERITA	
Pasta per pizza (a crudo)	70-80
Mozzarella	30
Pomodoro	10
CREMA DI LEGUMI	
Legumi secchi	20
Patate	30
Verdure	20
PASSATO DI LEGUMI	
Legumi secchi	20
Patate	15
Verdure	20

POLPETTE / POLPETTONE / HAMBURGER DI CARNE	
Ricetta n.1	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	60
Patate	15
Sale, aromi, prezzemolo, pane grattugiato, cipolla	q.b.
Ricetta n.2	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	60
Pangrattato	15
Latte	10
Uova	8
Sale, aromi, prezzemolo, pane grattugiato, cipolla	q.b.
Ricetta n.3	
Carne bianca (1/3 tacchino, 2/3 pollo)	60
Pangrattato	15
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato, cipolla	q.b.
Ricetta n.4	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	60
Mollica pane	5
Latte	15
Parmigiano reggiano	3
Prezzemolo	q.b.
Aromi e sale	q.b.
POLPETTE DI PESCE	
Ricetta n.1	
Trota	20
Halibut	20
Platessa	20
Patate	10-15
Cipolla, sedano, carote	3-5
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.
Ricetta n.2	
Seppia	10
Calamari	10
Halibut	40
Patate	10-15
Cipolla, sedano, carote	5-10
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.
POLPETTE O POLPETTONEDI RICOTTA E CARNE BIANCA	
Ricotta	10-15
Pollo, tacchino	50
Sale	q.b.

LATTANTI (5-13 MESI)

ALIMENTI PER IL PRANZO

N.B. trattasi di tabella riassuntiva per le grammature: la tempistica e le grammature dello svezzamento dettagliate vengono specificate nelle pagine seguenti.

Farine cereali per l'infanzia senza glutine	gr. 20-30
Semolino di grano o di riso	gr. 20-30
Pastina o riso (in brodo)	gr. 20-25
Pasta o riso o pastina (asciutti)	gr. 25-30
Brodo di verdura o di carne	gr. 120-150
Passato di verdura	gr. 100-150
Parmigiano	gr. 5
Liofilizzato di carne o di pesce	gr.5-10
Omogeneizzato di carne o di pesce	gr. 40-80
Carne di vitello, manzo, puledro, pollo, coniglio, tacchino	gr. 30-40
Carne per spezzatino	gr. 40
Carne per polpette di carne o pesce	gr. 40
Carne per ragù	gr. 20-30
Pesce	gr. 30-40
Prosciutto	gr. //
Formaggi: casatella, robiola, crescenza, ricotta, mozzarella	gr. 30-40
Uovo (tuorlo)	gr. 1/2 tuorlo
Legumi freschi o surgelati	gr. 20/30
Legumi secchi biologici	gr. 20
Verdura cotta: verdure di stagione, patate, purea	gr.50-70
Verdura cruda grattugiata	gr. 20-30
Pomodori crudi	gr.30-40
Condimenti: olio extra vergine di oliva, burro crudo	gr. 5
Pane	gr. 20-30
Farina di mais	gr. 25

Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di 1° grado.

ALIMENTI PER LA MERENDA

N.B. Sono previste due merende per tutti i bambini dell'asilo nido: una alla mattina e una al pomeriggio, oltre a quella dell'eventuale prolungamento.

Frutta di stagione	gr. 50-100
Pane biscottato, fette biscottate, biscotti secchi, biscotti prima infanzia, crackers	gr. 15-30
Marmellata	gr. 10-15
Yoghurt	gr. 60-120
Latte	ml. 200
Orzo solubile o malto	gr. 5
Zucchero	gr. 5
Succo di frutta	ml. 100
The decaffeinato o infuso caldo o freddo	ml. 100
Bevande: spremuta di agrumi da diluire	ml. 60 (dai 9 mesi)

INDICAZIONI PER LATTANTI

Si raccomandano le seguenti abitudini alimentari:

- per dissetarsi si beve solo acqua naturale che deve essere sempre a disposizione del bambino, non solo a pranzo.
- prima del compimento del primo anno di vita si sconsiglia di usare sale, zucchero, miele;
- le verdure devono essere fresche e di stagione;
- legumi freschi oppure surgelati oppure secchi;
- l'olio extravergine di oliva va aggiunto a fine cottura;
- la frutta va consumata tra i pasti.

Fabbisogno energetico (L.A.R.N.)

Da 4 a 6 mesi, essendo il peso variabile tra i 6,2 e i 7,3 kg con un aumento ponderale di circa 500-600 gr., l'apporto calorico giornaliero dovrà essere compreso tra le 713 e le 808 kcal/die.

Il bambino fino ai 4 mesi assume solo latte, con dosaggi e modalità di preparazione consigliati dal Pediatra.

L'allattamento artificiale inizierà con:

- Latte in polvere adattato, da diluire preferibilmente con acqua oligominerale.
- Successivamente si continuerà con latte in polvere di proseguimento.
- Nel caso di particolari problemi del bambino, si utilizzeranno latti speciali secondo la prescrizione indicata dal pediatra.
- Le indicazioni per i lattanti, oltre alla qualità alimentare, considerano il graduale inserimento di nuovi alimenti nella dieta del bambino.

DIVEZZAMENTO

DAL 5° AL 6° MESE

PRANZO

☞ Brodo vegetale: ml 120-150

(aumentare la quantità gradualmente)

Preparazione: far bollire l'acqua con carote, patate o zucca e zucchine. Usare solo l'acqua di cottura, senza aggiungere sale.

+ Crema o semolino di riso 20g

+ Carne liofilizzata 5-10g

(da introdurre gradualmente)

+ Olio extravergine d'oliva 5g

+ Parmigiano Reggiano 5g

☞ Frutta

oppure di mais o tapioca

carne di pollo, tacchino, coniglio, agnello

1 cucchiaino da tè

1 cucchiaino da tè

Mela o pera grattugiata o omogeneizzata

MERENDA

☞ Latte in formula

Oppure mela o pera grattugiata o omogeneizzata

Da 6 a 9 mesi, essendo il peso variabile tra i 7,3 e i 8,6 kg con un aumento ponderale di circa 1300 gr., l'apporto calorico giornaliero dovrà essere compreso tra le 800 e 900 kcal/die.

DOPO IL 6° MESE

PRANZO

☞ Minestra vegetale: ml 120-150	aggiungere gradatamente 30-50g di verdure passate al brodo vegetale: carote, patate o zucca, zucchine, cipolla o porro.
+ Cereali 20g	crema o semolino di mais o di riso
+ 10g liofilizzato di carne o 80g omogeneizzato o 25g carne	carne di pollo, tacchino, coniglio, agnello
+ Olio extravergine d'oliva 5g	<u>fresca: cotta al vapore e omogeneizzata (pollo, tacchino, coniglio)</u>
+ Parmigiano Reggiano 5g	1 cucchiaino da tè
☞ Frutta	1 cucchiaino da tè
	Mela o pera grattugiata oppure mezza banana schiacciata

MERENDA

☞ Latte adattato o di proseguimento, oppure mela o pera grattugiata oppure mezza banana schiacciata

DA 7 A 9 MESI

PRANZO

☞ Minestrina ml. 150-180	aggiungere gradatamente 50g di verdure passate al brodo vegetale. Dall'8 mese, seguendo i tempi di inserimento si introdurranno rispettivamente: spinaci, finocchio, fagiolini (se in stagione), lattuga. A partire <u>dai 9 mesi</u> , inserire rispettivamente cavolfiore e sedano. In sostituzione del passato di verdura usare brodo di carne di pollo.
+ Cereali 25g	crema di mais, di riso, multicereali, semolino, pastina micron (anche asciutta).
+ Carne 25-30g	carne di pollo, tacchino, coniglio. Dall'8 mese carne di vitello 2 volte al mese. 1 volta alla settimana, sostituire la carne con 2 cucchiaini di formaggio fresco (ricotta-robola). A partire dagli 8 mesi, sostituire 1 volta alla settimana, la carne con 40g <u>sotto forma</u> di omogeneizzato di pesce (sogliola, nasello, merluzzo, platessa, trota). (Nei mesi successivi verrà dato come surgelato e frullato dopo bollitura o cottura al vapore). <u>A partire dai 9 mesi</u> , inserire nella dieta ½ tuorlo d'uovo ben cotto.
+ Olio extravergine d'oliva 5g	1 cucchiaino da tè
+ Parmigiano Reggiano 5g	1 cucchiaino da tè
☞ Frutta	Mela, pera oppure banana

MERENDA

☞ Latte di proseguimento
oppure 125g di yogurt intero o con frutta frullata (quella consentita).

Da 9 a 12 mesi, essendo il peso variabile tra 8,6 e 9,5 kg con un aumento ponderale di circa 1.000gr., l'apporto calorico giornaliero dovrà essere compreso tra 900 e le 1000 kcal/die.

DA 9 A 12 MESI

PRANZO

☞ Minestrina ml. 150

+ Cereali 25g, 35g se asciutti

+ Carne 40g

passato di legumi o di verdure oppure brodo di carne di pollo

pastina (anche asciutta) o riso

carne di pollo, tacchino, coniglio.

carne di manzo o puledro (2 volte al mese).

2 volte alla settimana, sostituire la carne con i legumi secchi o freschi ben cotti e accuratamente passati per eliminare la buccia: è importante inizialmente aggiungere 1 cucchiaino raso di passato di legumi ed aumentare gradatamente a 2-3 cucchiaini.

1 volta alla settimana, sostituire la carne con 30g di formaggio fresco (stracchino, ricotta, casatella, robiola, mozzarella, asiago).

1 volta alla settimana, sostituire la carne con 40g di pesce surgelato e frullato dopo bollitura o cottura al vapore (sogliola, nasello, merluzzo, platessa, orata, branzino, filetto di trota, coda di rospo, halibut)

A partire dai 12 mesi, inserire nella dieta n. 1 uovo intero una volta alla settimana.

1 cucchiaino da tè

1 cucchiaino da tè

+ Olio extravergine d'oliva 5g

+ Parmigiano Reggiano 5g

☞ Verdure di stagione 50g

☞ Frutta

Mela, pera, banana, agrumi, albicocca, noce pesca.

MERENDA

☞ Latte di proseguimento

oppure latte vaccino diluito o 125g di yogurt alla frutta (quella consentita).

Da 1 a 3 anni, l'apporto calorico giornaliero dovrà essere compreso tra 965 e 1380 kcal/die.

DA 12 A 15 MESI

PRANZO

☞ Minestrina ml. 150-180

+ Cereali 25g, 35g se asciutti

+ Carne 40g

passato di legumi o di verdure oppure brodo di carne di pollo

pastina (anche asciutta) o riso

carne di pollo, tacchino, coniglio.

carne di manzo o puledro (2 volte al mese) oppure 20g di prosciutto cotto senza polifosfati tritato.

2 volte alla settimana, sostituire la carne con i legumi secchi o freschi ben cotti e accuratamente passati per eliminare la buccia: è importante inizialmente aggiungere 1 cucchiaino raso di passato di legumi ed aumentare gradatamente a 2-3 cucchiaini.

1 volta alla settimana, sostituire la carne con 30g di formaggio fresco (stracchino, ricotta, casatella, robiola, mozzarella, asiago).

1 volta alla settimana, sostituire la carne con 40g di pesce surgelato e frullato dopo bollitura o cottura al vapore (sogliola, nasello, merluzzo, platessa, orata, branzino, filetto di trota, coda di rospo, halibut)

A partire dai 12 mesi, inserire nella dieta n. 1 uovo intero una volta alla settimana.

1 cucchiaino da tè

1 cucchiaino da tè

+ Olio extravergine d'oliva 5g

+ Parmigiano Reggiano 5g

☞ Verdure di stagione 70g

☞ Frutta

Mela, pera, banana, agrumi, albicocca, noce pesca, pesca.

MERENDA

☞ Latte di proseguimento

oppure latte vaccino diluito o 125g di yogurt alla frutta (quella consentita).

Dopo i 12 mesi può essere usato latte intero con l'aggiunta di pane o pane biscotto o biscotti secchi o fettina di dolce casalingo.

DIVEZZI (13 – 36 MESI)

ALIMENTI PER IL PRANZO

Farina di mais per polenta	gr. 30-40
Crostini di pane	gr. 20-25
Gnocchi di patate o di semolino	gr. 100
Pastina, riso o semolino (in brodo)	gr. 25
Pasta o riso (asciutti)	gr. 40-50
Cous-cous (in brodo)	gr. 25-30
Pizza margherita (solo sezione grandi)	gr. 70-80
Brodo di carne o di verdure	gr. 150-180
Passato di verdura o crema	gr. 150-180
Orzo e miglio	gr. 30
Parmigiano Reggiano	gr. 3-5
Carne di manzo, vitello, pollo, tacchino, puledro, coniglio	gr. 40
Carne per ragù	gr. 30
Carne per spezzatino o polpette	gr. 60
Pesce	gr. 50-60
Prosciutto cotto	gr. 20-30
Formaggio stagionato	gr. 30
Formaggio fresco	gr. 40
Uova n° 1	gr. 53
Legumi freschi o surgelati per contorno	gr. 50
Legumi secchi biologici per minestre	gr. 20
Verdura cotta	gr. 70-80
Verdure cruda a foglia	gr. 20-30
Verdura cruda grattugiata	gr. 40
Pomodori crudi	gr. 60
Pomodori pelati	gr. 30
Purea di verdura e/o Patate	gr. 100
Pane	gr. 50
Olio extra vergine di oliva	gr. 10
Burro crudo	gr. 5

Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di I° grado.

ALIMENTI PER LA MERENDA

Torta (a cotto)	gr. 40
Pizza	gr. 50
Frutta di stagione	gr. 100/150
Pane biscottato o simili, fette biscottate, crackers	gr. 30
Biscotti secchi, biscotti prima infanzia	gr. 25/30
Marmellata o miele	gr. 15
Yoghurt	gr. 125
Latte	ml. 150
Orzo solubile o cacao in polvere amaro o malto	gr. 5
Zucchero	gr. 5
Succo di frutta	ml. 100
Spremuta di agrumi da diluire	gr. 100
The deteinato o infuso caldo o freddo	ml. 150
Gelato	gr. 40/50
Budino (a cotto)	gr. 100

MERENDE PROLUNGAMENTO

Alcuni asili nido usufruiscono del prolungamento d'orario fino alle ore 18:00; nel suddetto caso ai bambini che vi partecipano sarà somministrata una merenda pomeridiana a scelta tra quelle citate nell'apposita tabella dietetica del menù di riferimento: merenda che non dovrà mai sovrapporsi, per tipologia, con quella servita al pomeriggio.

SPECIFICHE MERENDE ASILO NIDO PER IL POMERIGGIO DEL PROLUNGAMENTO

- Biscotti secchi + succo di frutta o thé deintato in brick per i bambini divezzini e divezzi;
- Biscotti Prima Infanzia +succo di frutta o acqua per i bambini lattanti;
- Purea di frutta da fornire in alternativa per tutti.

TABELLA DIETETICA ASILO NIDO

Calorie e nutrienti per il pranzo: media mensile – menu invernale bambini

Valore energetico:	Kcal 457.40
	Kj 1938.36
Proteine	g. 18.54
Lipidi	g. 16.45
Glucidi	g. 62.80
Fibra	g. 4.76
Sodio	mg.232.25
Ferro	mg. 2.17
Calcio	mg. 147.35

Calorie e nutrienti per il pranzo: media mensile – menu estivo bambini

Valore energetico:	Kcal 469.30
	Kj 1972.56
Proteine	g. 18.60
Lipidi	g. 16.21
Glucidi	g. 66.56
Fibra	g. 4.61
Sodio	mg. 220.65
Ferro	mg. 2.17
Calcio	mg. 131.48

Per la merenda del pomeriggio:

1 volta alla settimana dalla macedonia o mangia e bevi;

1 volta alla settimana dallo yogurt o latte e cacao (o thé deteinato o infuso) + biscotti o latte e orzo + biscotti;

1 volta ogni due settimane dal budino(*) o fette (o altri panificati secchi) + marmellata con succo di frutta (o thé deteinato o infuso);

1 volta alla settimana dalla torta dolce con thé deteinato o infuso o pizza(*) o gelato (*) nel periodo estivo, a scalare nelle quattro settimane;

1 volta alla settimana dal succo di frutta con crackers o pane biscottato;

(*)= dove non espressamente indicata la bevanda, si intende che la merenda andrà accompagnata sempre dall'acqua.



COMUNE DI PADOVA ASILO NIDO – Menu invernale – BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Pasta Tacchino Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Verdura cruda ¹ Gnocchi di patate al ragù di manzo o Gnocchi alla romana o Pasta pasticciata o al ragù Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Crema di legumi con pasta o cereali o crostini Formaggio 30g Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Risotto di stagione Polpettine di pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Uova Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert
II^ settimana	Pasta Formaggio Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina Manzo Polenta e/o verdura cruda ² Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Pesce Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Passato di verdura con pasta o riso o cereali o cous cous o crostini Maiale o tacchino Patate Pane Frutta fresca o dessert	Risotto di stagione Pollo Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert
III^ settimana	Pasta Uova Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Risotto di stagione Pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Verdura cruda ¹ Pasta al ragù di manzo Verdura cotta	Crema di legumi con pasta o cereali o crostini Formaggio 30g Patate Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Polpettine di puledro Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert
			<u>Oppure</u> Crema verdure con pasta Pizza margherita		
			<u>Oppure</u> Pasta Prosciutto cotto Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert		
IV^ settimana	Risotto di stagione Formaggio Piselli Pane Frutta fresca o dessert	Crema di verdure con pasta o riso o cereali o cous cous o crostini Coniglio Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Polpettine di pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina Manzo Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Passato di verdura con pasta o riso o cereali o cous cous o crostini Crocchette o tortino di patate prosciutto e formaggio Verdura cotta o cruda ²
					<u>Oppure</u> Pasta 4 formaggi Verdura cotta e verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert

¹Verdura cruda: in base alla gradibilità dell'utenza da fornire prima o dopo il primo piatto.

²Il quantitativo della verdura e della polenta può essere ridotto in base alla gradibilità dell'utenza.



COMUNE DI PADOVA ASILO NIDO – Menu estivo – BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I ^a settimana	Risotto di stagione Pollo Patate Pane Frutta fresca o dessert	Pasta con legumi o Crema di legumi con pasta o cereali o crostini Prosciutto cotto Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Verdura cruda ¹ Gnocchi alla romana o Pasta ai quattro formaggi o Pasta con verdure + Formaggio Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina Polpette di puledro Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert
II ^a settimana	Pasta Uova Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Passato di verdura con pasta o riso o cereali o cous cous o crostini Crocchette o Tortino di patate o di miglio prosciutto e formaggio Verdura cotta o cruda ² <u>oppure</u> Pasta Formaggio Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Risotto Pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Manzo Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Pasta o Crema di verdure con pasta o riso o cereali o cous cous o crostini Tacchino Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert
III ^a settimana	Pasta Formaggio Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta o Crema di verdure con pasta o riso o cereali o cous cous o crostini Pesce Patate Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Polpettine di manzo / maiale Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta con legumi o Pasta al ragù di manzo Verdura cotta e cruda ¹ <u>oppure</u> Passato di verdure con pasta Pizza margherita Verdura cotta o cruda ² Pane Frutta fresca o dessert	Risotto di stagione Pollo Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert
IV ^a settimana	Pasta Uova Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Verdura cruda ¹ Pasta al ragù di manzo Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Coniglio Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Risotto di stagione Polpettine di pesce Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Passato di verdura con pasta o riso o cereali o cous cous o crostini Formaggio Patate Pane Frutta fresca o dessert

¹Verdura cruda: in base alla gradibilità dell'utenza da fornire prima o dopo il primo piatto.

²Il quantitativo della verdura può essere ridotto in base alla gradibilità dell'utenza.

NOTE PRATICHE PER GLI OPERATORI

I menù sono stati elaborati prendendo in considerazione il "Ricettario per le strutture scolastiche della Regione Veneto" 2005-2007.

- Le grammature degli alimenti sono considerate a crudo e al netto degli scarti. La valutazione dell'adeguatezza delle grammature verrà effettuata dalle dietiste dell'Ufficio Refezione Scolastica pesando gli alimenti a cotto e valutandone la variazione crudo/cotto sulla base delle tabelle di composizione degli alimenti (INRAN) e delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica (ottobre 2008).
- La quantità totale di olio extravergine di oliva, indicata giornalmente negli ingredienti del menù, è da distribuire tra i vari alimenti previsti per il pranzo.
- Per abituare i bambini a consumare la verdura, si consiglia di offrirla all'inizio del pasto anziché come contorno, anche per le strutture veicolate. Può essere proposto il pinzimonio.
- Prevedere 5 porzioni di formaggio a disposizione di ogni sezione del Nido e della Scuola dell'Infanzia, per quei bambini che hanno rifiutato più della metà porzione di piatto unico previsto nel menù del giorno.
- Con la crema di legumi il secondo se formaggio, è pari a 30 gr per il nido e 40 per la materna.
- La frutta sarà distribuita giornalmente come merenda di metà mattina, preparando un misto di frutti (almeno 3 varietà di cui sempre presente banana e mela). La merenda del pomeriggio dovrà essere variata come indicato nelle citazioni delle merende pomeridiane. Macedonia, frullato o spremuta vanno preparati immediatamente prima del consumo.
- La cottura degli alimenti è molto importante nella preparazione delle pietanze, soprattutto per quanto riguarda il mantenimento del contenuto di nutrienti. Per gli alimenti di origine animale (pesce e carne in particolare) nella fase di calcolo quantitativo è da ricordare il calo di prodotto variabile a seconda della cottura, verosimile a circa il 30% del peso.
- Un eccesso di acqua e una cottura troppo prolungata impoveriscono i vegetali del loro contenuto di vitamine e minerali.
- Si consiglia la cottura: a vapore, con pentola a pressione, al forno, a bagnomaria, ai ferri.
- E' consigliabile aggiungere i grassi a crudo, a fine cottura.
- Le preparazioni consentite per la realizzazione dei piatti indicati nel menù sono riportate nelle pagine seguenti: è opportuno osservare la stagionalità di frutta e ortaggi per garantire la massima varietà del menù. Il cuoco o l'addetto esporranno su una lavagna o bacheca il menù del giorno chiaramente dettagliato (primo piatto: specifica del formato della pasta e del condimento utilizzato; secondo piatto: tipologia di carne/pesce, modalità di cottura, tipo di formaggio, ...; contorno: tipo di ortaggio/i ed eventuale cottura).
- La stagionalità di frutta e ortaggi è indicata nelle tabelle contenute nell'allegato C "Caratteristiche Merceologiche".
- Per la preparazione delle minestre/brodi è possibile variare tra: pastina, cereali, cous cous, semolino, crostini.
- Nelle giornate in cui è previsto il piatto unico, questo può essere scomposto nei suoi ingredienti (es: gnocchi di patate al ragù di manzo → gnocchi di patate al pomodoro + carne di manzo; pasta al prosciutto e piselli → pasta all'olio + prosciutto + piselli) al fine di favorire un'accettazione graduale delle nuove pietanze.
- Durante il periodo estivo il menù potrà essere scomposto nei suoi ingredienti e variato nella cottura, per renderlo più accettabile e adeguato alle temperature esterne.
- Garantire, all'occorrenza, la preparazione di merende e pasti alternativi per esigenze di diete speciali dovute ad allergie, intolleranze, malattie metaboliche, ecc... o per motivi religiosi. Tutte le diete verranno comunicate via fax dalle dietiste dell'uff. Refezione Scolastica ai cuochi delle cucine interne e alla ditta di ristorazione.
- Nella predisposizione delle diete speciali, potrà essere specificato di volta in volta dalle dietiste comunali, il prodotto dietetico necessario.

- Il menù per dieta speciale, compresa la merenda, dovrà essere il più simile possibile (per ricetta ed ingredienti utilizzati) al menù del giorno, tenendo sempre conto delle indicazioni dietetiche, quindi garantendo la massima varietà dei piatti.
- Il menù dell'asilo nido integrato è uguale per i bambini e per gli adulti aventi diritto al pranzo: il cuoco dovrà ordinare i medesimi ingredienti, potrà variare solo la modalità di preparazione. Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di 1° grado.

NOTA BENE: tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono state inviate al S.I.A.N. competente per territorio, al fine della validazione. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione, il SIAN e le/la ditte/a.

INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI COMPOSTI

Mantenendo inalterate le normali procedure per la preparazione dei piatti previsti nel menù generale, si elencano di seguito alcune note per la loro composizione (gli ingredienti sono da considerarsi per porzione a crudo e al netto degli scarti).

	Grammatura 13-36 mesi	Grammatura scuola dell'infanzia
SUGHI A BASE DI VERDURE		
Zucchine	30	40
Asparagi	15	25
Spinaci	15	25
Radicchio bianco e rosso	15	25
Zucca	20-30	40
Peperoni	20	25
Carote	20-30	40
Patate	10	30
Cavolfiore	10	20
Piselli	20	30
Melanzane	20	30
Porro per base	5-10	15
Cipolla per base	5	10
Carota per base	5	10
Sedano per base	5	5
Pomodori pezzi (pelati)	30	40
Passata di pomodoro	30	40
Sugo ortolana: carota, cipolla, sedano, cavolfiori, pomodoro, piselli, (radicchio a scelta)	20-30	40-50
Sugo primavera: carota, cipolla, sedano, zucchine, piselli, (peperone a scelta)	20-30	40-50
SUGHI A BASE DI VERDURE		
Sugo con pomodoro e verdure		
Pomodori pelati	20	30
Verdure	10	20
Verdure per soffritto	5-10	10
Sugo con pomodoro		
Pomodori pelati	30	40
Verdure per soffritto	5-10	10
SUGHI A BASE DI FORMAGGI		
Sugo ai formaggi		
Asiago, parmigiano, provolone, caciotta o altri	20	30
Besciamella	40	50
Sugo ricotta e pomodoro		
Pomodori pelati	20	30
Ricotta	10	15-20
Verdure per soffritto	5-10	10
SUGHI A BASE DI CARNE		
Ragù di carne		
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	30	30-35
Verdure per soffritto	5-10	10
Pomodori pelati	15-20	30-40

LASAGNE AL FORNO O PASTICCIO DI CARNE		
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	//	30-35
Verdure per soffritto	//	10
Pomodori pelati	//	30-40
Pasta all'uovo	//	50
Besciamella (latte ml 70-90, farina 5 gr., burro e/o olio 5 gr.)	//	80-100
PASTA PASTICCIATA su base pomodoro		
Verdure per soffritto	5-10	10
Pomodori pelati	15	30-40
Pasta di grano duro	40	50-60
Besciamella (latte 70-80 ml, farina 2,5 gr, burro e/o olio 2 gr.) asilo nido	75-85	80-100
Besciamella (latte ml 70-90, farina 5 gr., burro e/o olio 5 gr.) sc. infanzia		
Formaggio	20	30
PASTA PASTICCIATA su base ragù		
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	30	30-35
Verdure per soffritto	5-10	10
Pomodori pelati	15	30-40
Pasta di grano duro	40	50-60
Besciamella (latte 70-80 ml, farina 2,5 gr, burro e/o olio 2 gr.) asilo nido	75-85	80-100
Besciamella (latte ml 70-90, farina 5 gr., burro e/o olio 5 gr.) sc. infanzia		
SUGHI A BASE DI PESCE		
Pesce o tonno	//	25-30
Pomodori pelati	//	40
Carota, cipolla, sedano	//	10
PIZZA MARGHERITA		
Pasta per pizza (a crudo)	70-80	90-100
Mozzarella	30	35-40
Pomodoro	10	15-20
CREMA DI LEGUMI		
Legumi secchi	20	20-30
Patate	30	50
Verdure	20	20
PASSATO DI LEGUMI e pasta e fagioli		
Legumi secchi biologici	20	30-35
Patate	15	30-40
Verdure	20	10-30
Pasta	25	25
POLPETTE / POLPETTONE / HAMBURGER DI CARNE		
Ricetta n.1		
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	60	70
Patate	15	15
Sale, aromi, prezzemolo, pane grattugiato, cipolla	q.b.	q.b.
Ricetta n.2		
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	60	70
Pangrattato	15	15
Latte	10	10
Uova	8	8
Sale, aromi, prezzemolo, pane grattugiato, cipolla	q.b.	q.b.
Ricetta n.3		
Carne bianca (1/3 tacchino, 2/3 pollo)	60	70
Pangrattato	15	15
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato, cipolla	q.b.	q.b.

Ricetta n.4		
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	60	70
Mollica pane	5	10
Latte	15	15
Parmigiano reggiano	3	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Aromi e sale	q.b.	q.b.
POLPETTE DI PESCE		
Ricetta n.1		
Trota	20	20
Halibut/merluzzo	20	20
Platessa	20	25-30
Gamberetti	//	5
Patate	10-15	15-20
Cipolla, sedano, carote	3-5	5
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.	q.b.
Ricetta n.2		
Seppia	10	10-20
Calamari	10	10
Halibut	40	40-50
Patate	10-15	15
Cipolla, sedano, carote	5-10	5-10
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.	q.b.
POLPETTE DI RICOTTA E CARNE BIANCA o polpettone		
Ricotta	10-15	20
Pollo / tacchino	50	60
Sale	q.b.	q.b.

ASILO NIDO INTEGRATO

ALIMENTI PER IL PRANZO

N.B. trattasi di tabella. riassuntiva per le grammature: la tempistica dello svezzamento dettagliato è specificato a pag. 13

	5-12 mesi	13-36 mesi	Sc. infanzia
Farine cereali per l'infanzia senza glutine	20-30g	//	//
Crostini di pane	//	20-25g	25g
Tortellini e ravioli asciutti	//	//	50g
Tortellini in brodo	//	//	30-40g
Gnocchi di patate o semolino	//	100g	120g
Pastina o riso (in brodo)	20-25g	25g	25-30g
Pasta o riso (asciutti)	25-30g	40-50g	50-60g
Pasta fresca all'uovo	//	//	60-70g
Cous cous (in brodo)	//	25g	25-30g
Orzo e miglio	//	30g	30g
Semolino di grano o di riso	20-30g	25g	//
Pizza margherita (a crudo) (solo sezione grandi)	//	70-80g	90-100g
Passato di verdura	100-150g	150-180g	200g
Brodo di carne o di verdura (a cotto)	120-150g	150-180g	200g
Parmigiano reggiano	3-5g	3-5g	5g
Liofilizzato di carne o di pesce	5-10g	//	//
Omogeneizzato di carne o di pesce	40-80g	//	//
Carne per ragù	20-30g	30g	30-35g
Carne di vitello, manzo, pollo, tacchino, puledro, maiale, coniglio	30-40g no maiale	40g	50g
Pollame con ossa, senza pelle	//	//	100g
Carne per spezzatino o polpette	30-40g	60g	60-70g
Pesce	30-40g	50-60g	60-70g
Tonno all'olio extravergine d'oliva (solo nei casi di emergenza)	//	//	40-50g
Prosciutto cotto	//	20-30g	30g
Formaggio stagionato	//	30g	30g
Formaggio fresco	30-40g	40g	40-50g, 60g se ricotta
Uova	½ tuorlo	n.1 uovo	n.1 uovo
Legumi freschi o surgelati	20-30g	30g, 50g se contorno	40g, 60g se contorno
Legumi secchi biologici	20g	20g	15-30g
Pomodori pelati	//	30g	40g
Verdura cruda a foglia	//	20-30g	30g
Verdura cruda grattugiata	20-30g	40g	50g
Pomodori crudi	30-40g	60g	80g
Verdura cotta	50-70g	70-80g	100g
Patate	50-70g purea	100g	100g
Pane tipo "0"	20-30g	50g	50g
Olio extravergine d'oliva	5g	10g	10-15g
Burro crudo	5g	5g	5g
Farina di mais	25g	30-40g	30-40g
Maionese (massimo 1 volta al mese per sc. inf.)	//	//	5-10g

Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di I° grado.

ALIMENTI PER LA MERENDA

	5-12 mesi	13-36 mesi	Sc. infanzia
Pane biscottato, biscotti secchi, biscotti prima infanzia, fette biscottate, crackers	15-30g	25-30g	25-30g
Frutta fresca di stagione	50-100g	100-150g	100-150g
Torta (a cotto)	//	30-40g	40-50g
Marmellata o miele	10-15g NO miele	15g	20g
Yogurt intero o alla frutta	60-120g	125g	125g
Latte	200ml	150ml	150ml
Orzo solubile o cacao in polvere o malto	5g NO cacao	5g	5g
Zucchero	5g	5g	10g
Succo di frutta	100ml	100ml	150ml
Thè deteinato o infuso, caldo o freddo	100ml	150ml	150ml
Gelato	//	40-50g	50g
Budino (a cotto)	//	100-120g	100-120g
Pizza	//	50g	//
Spremuta di agrumi da diluire	60ml dai 9 mesi	100ml	150ml

Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di I° grado.

SPECIFICHE ASILO NIDO INTEGRATO

Si intende la struttura dove l'unica cucina presente prepara i pasti sia per la scuola dell'infanzia che per l'asilo nido.

La struttura formata da asilo nido (con bambini da 3 a 12 mesi o da 13 a 36 mesi) e scuola dell'infanzia avente un'unica cucina che prepara i pasti per entrambi i plessi, seguirà il medesimo menu, fatto salvo il periodo dello svezzamento: per i bambini dai 3 ai 12 mesi vedasi indicazioni per lattanti e divezzamento a pag. 12 e seguenti.

MERENDE

La frutta potrà essere così sostituita:

1 volta alla settimana dalla macedonia;

1 volta alla settimana dallo yogurt o latte e cacao (o thé) + biscotti o latte e orzo + biscotti;

1 volta ogni due settimane dal budino(*) o dalle fette biscottate (o altri panificati secchi) + marmellata con succo di frutta o the caldo o freddo;

1 volta alla settimana dal succo di frutta e crackers;

1 volta alla settimana dalla torta dolce o gelato(*) con thé deteinato o infuso a scalare nelle quattro settimane

La pizza(*) può essere fornita al Nido come merenda o dalla metà dell'anno come pranzo (in base alla gradibilità degli utenti).

La merenda del mattino (Nido) non deve sovrapporsi con quella pomeridiana.

(*)= dove non espressamente indicata la bevanda, si intende che la merenda andrà accompagnata sempre dall'acqua.

MERENDE PROLUNGAMENTO

Alcuni asili nido integrati usufruiscono del prolungamento d'orario fino alle ore 18:00; nel suddetto caso ai bambini che vi partecipano sarà somministrata una merenda pomeridiana a scelta tra quelle citate nell'apposita tabella dietetica del menù di riferimento: merenda che non dovrà mai sovrapporsi, per tipologia, con quella servita al pomeriggio.

SPECIFICHE MERENDE ASILO NIDO PER IL POMERIGGIO DEL PROLUNGAMENTO

Biscotti secchi + succo di frutta o thé deteinato in brick per i bambini divezzini e divezzi;

Biscotti Prima Infanzia +succo di frutta o acqua per i bambini lattanti;

Purea di frutta da fornire in alternativa per tutti.



COMUNE DI PADOVA ASILO NIDO INTEGRATO - Menù invernale (con cuoco) - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I ^a settimana	Pasta Tacchino Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Verdura cruda ¹ (x nido) Gnocchi di patate al ragù di manzo o Gnocchi alla romana o Pasta pasticciata o al ragù Prosciutto cotto (x sc. inf.) Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Crema di legumi con pasta o cereali o crostini o Pasta con legumi Formaggio 30 gr. nido 40 gr. sc. inf. Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Risotto di stagione Pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Uova Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert
II ^a settimana	Pasta (nido) Ravioli/tortellini (sc. infan.) Formaggio Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina o Pasta Manzo Polenta e/o verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Risotto di stagione Pollo Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Pass. di verdura con pasta o cereali o cous cous o crostini Maiale o tacchino Patate Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Polpettine di pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert
III ^a settimana	Pasta Uova Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Polpettine di puledro Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	<u>Nido</u> : Pasta Manzo Verdura cotta	Crema di legumi con pasta o cereali o crostini o Pasta con legumi Prosciutto cotto Patate Pane Frutta fresca o dessert	Risotto di stagione Pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert
			<u>oppure</u> Pasta al ragù manzo Verdura cotta e cruda ¹		
			<u>Sc. infanzia</u> : Lasagne al ragù di manzo Formaggio 20-30 gr. Verdura cruda ¹		
			Pane Frutta fresca o dessert		
IV ^a settimana	Pasta Coniglio Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina Manzo Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Risotto di stagione Polpettine di pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	<u>Nido</u> : Pasta ai quattro formaggi Verdura cotta e cruda ¹	Crema di verdure con pasta o cereali o riso o cous cous o crostini Uova Piselli Pane Frutta fresca o dessert
				<u>oppure</u> Pasta Formaggio Verdura cotta ⁴	
				<u>Sc. infanzia</u> : Crocchette o tortino di patate prosciutto e formaggio Verdura cotta e cruda ³	
				<u>oppure</u> Pizza margherita Prosciutto cotto Verdura cotta	
				Pane Frutta fresca o dessert	

¹Verdura cruda: in base alla gradibilità dell'utenza da fornire prima o dopo il primo piatto. ²Il quantitativo della verdura e della polenta/patate può essere ridotto in base alla gradibilità dell'utenza. ³Una delle due verdure può essere sostituita da passato di verdura con pasta o cereali o crostini.

⁴Se gradito per il nido in questa giornata si può proporre: Passato di verdura con pasta + crocchette o tortino di patate prosciutto e formaggio + verdura cruda o cotta oppure Passato di verdura con pasta + pizza margherita + verdura cruda o cotta



COMUNE DI PADOVA - ASILO NIDO INTEGRATO - Menù estivo (con cuoco) BAMBINI ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I ^a settimana	Risotto di stagione Pollo Patate Pane Frutta fresca o dessert	Pasta con legumi o crema di legumi con pasta o cereali o crostini Formaggio 30 gr. nido 40 gr. sc. inf. Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Verdura cruda ¹ Gnocchi di patate o pasta al ragù di manzo o Gnocchi alla romana Prosciutto cotto (x sc. inf.) Verdura cotta (x nido) Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Polpettine di puledro Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert
II ^a settimana	Pasta Tacchino Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	<div> Passato di verdura con pasta o cereali (x nido) Pizza margherita Formaggio (x sc. infanzia) Verdura cruda <u>oppure</u> Pasta Formaggio Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert </div>	Risotto di stagione Polpettine di pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina o Pasta Manzo Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Uova Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert
III ^a settimana	Pasta (nido) Ravioli/tortellini (sc. inf.) Formaggio Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Polpettine di manzo Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Risotto di stagione Pollo Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta con legumi Prosciutto cotto Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert
IV ^a settimana	Pasta Coniglio Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Passato di verdura con pasta o cereali o crostini Formaggio Patate Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Maiale Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Risotto di stagione Polpettine di pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Uova Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert

¹Verdura cruda: in base alla gradibilità dell'utenza da fornire prima o dopo il primo piatto.

NOTE PRATICHE PER GLI OPERATORI

I menù sono stati elaborati prendendo in considerazione il "Ricettario per le strutture scolastiche della Regione Veneto" 2005-2007.

- Le grammature degli alimenti sono considerate a crudo e al netto degli scarti. La valutazione dell'adeguatezza delle grammature verrà effettuata dalle dietiste dell'Ufficio Refezione Scolastica pesando gli alimenti a cotto e valutandone la variazione crudo/cotto sulla base delle tabelle di composizione degli alimenti (INRAN) e delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica (ottobre 2008).
- La quantità totale di olio extravergine di oliva, indicata giornalmente negli ingredienti del menù, è da distribuire tra i vari alimenti previsti per il pranzo.
- Per abituare i bambini a consumare la verdura, si consiglia di offrirla all'inizio del pasto anziché come contorno, anche per le strutture veicolate. Può essere proposto il pinzimonio.
- Prevedere 5 porzioni di formaggio a disposizione di ogni sezione del Nido e della Scuola dell'Infanzia, per quei bambini che hanno rifiutato più della metà porzione di piatto unico previsto nel menù del giorno.
- Con la crema di legumi il secondo se formaggio, è pari a 30 gr. per il nido e a 40 gr. per la scuola dell'infanzia.
- La frutta sarà distribuita giornalmente come merenda di metà mattina, preparando un misto di frutti (almeno 3 varietà di cui sempre presente banana e mela).
- La cottura degli alimenti è molto importante nella preparazione dei cibi, soprattutto per quanto riguarda il mantenimento del contenuto di nutrienti. Per gli alimenti di origine animale (pesce e carne in particolare) nella fase di calcolo quantitativo è da ricordare il calo in cottura variabile a seconda della cottura, verosimile a circa il 30% del peso.
- Un eccesso di acqua e una cottura troppo prolungata impoveriscono i vegetali del loro contenuto di vitamine e minerali.
- Si consiglia la cottura: a vapore, con pentola a pressione, al forno, a bagnomaria, ai ferri.
- E' consigliabile aggiungere i grassi a crudo, a fine cottura.
- Le preparazioni consentite per la realizzazione dei piatti indicati nel menù sono riportate nelle pagine seguenti: seguendo preferibilmente la stagionalità (di frutta e ortaggi) ne andrà assicurata la rotazione per offrire la massima varietà del menù.
- La stagionalità di frutta e ortaggi è indicata nelle tabelle contenute nell'allegato C "Caratteristiche Merceologiche".
- Per la preparazione delle minestre/brodi è possibile variare tra: pastina, cereali, cous cous, semolino, crostini.
- Preparazioni:
 - le pietanze a base di carne devono essere sminuzzate;
 - il prosciutto cotto dovrà essere tritato;
 - le verdure, sia cotte che crude dovranno essere tagliuzzate in piccolo formato.
- Qualora una preparazione, indicata nel menù estivo o invernale dell'asilo nido integrato veicolato, non venga gradita dalla maggior parte dell'utenza per tre volte consecutive, il Comune potrà sostituirla con una diversa, seppur simile dal punto di vista merceologico, dandone comunicazione al SIAN competente: la comunicazione di variazione avverrà con almeno 10 giorni di anticipo sulla data di preparazione.
- Da settembre fino a marzo è necessario prevedere n. 5 porzioni di brodo vegetale più n. 5 porzioni di pastina piccola da minestra asciutta tutti i giorni. Tale necessità potrà essere modificata in base alle richieste effettive dell'utenza, in accordo con il personale educatore.
- Da settembre fino a marzo è necessario prevedere, se non fosse presente in menù, n. 2 porzioni di sugo al pomodoro. Tale necessità potrà essere modificata in base alle richieste effettive dell'utenza, in accordo con il personale educatore.
- In questa tipologia di nido non è presente una cucina con dispensa a disposizione, pertanto è necessario costituirne una per le emergenze che sarà così composta: n.1 pacco di biscotti

secchi, n.1 pacco di biscotti frollini, n. 2 sacchetti di crackers e n.6 brick da 200ml di succo di frutta. Sarà cura della scuola ordinare il necessario.

- Garantire, all'occorrenza, la preparazione di merende e pasti alternativi per esigenze di diete speciali dovute ad allergie, intolleranze, malattie metaboliche, ecc... o per motivi religiosi. Tutte le diete verranno comunicate via fax dalle dietiste dell'uff. Refezione Scolastica alle cucine interne e alla ditta di ristorazione per i pasti veicolati.
- Nella predisposizione delle diete speciali, potrà essere specificato di volta in volta dalle dietiste comunali, il prodotto o dietetico necessario.
- Il menù per dieta speciale, compresa la merenda, dovrà essere il più simile possibile (per ricetta ed ingredienti utilizzati) al menù del giorno, tenendo sempre conto delle indicazioni dietetiche, quindi garantendo la massima varietà dei piatti.

Il menù dell'asilo nido integrato e delle scuole dell'infanzia è uguale per i bambini e per gli adulti aventi diritto al pranzo. Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di I° grado.

NOTA BENE: tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono state inviate al S.I.A.N. competente per territorio, al fine della validazione. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione, il SIAN e le/la ditte/a.

INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI COMPOSTI

Mantenendo inalterate le normali procedure per la preparazione dei piatti previsti nel menù generale, si elencano di seguito alcune note per la loro composizione (gli ingredienti sono da considerarsi per porzione, a crudo e al netto degli scarti).

	Grammatura 13-36 mesi	Grammatura scuola dell'infanzia
SUGHI A BASE DI VERDURE		
Zucchine	30	40
Asparagi	15	25
Spinaci	15	25
Radicchio bianco e rosso	15	25
Zucca	20-30	40
Peperoni	20	25
Carote	20-30	40
Patate	10	30
Cavolfiore	10	20
Piselli	20	30
Melanzane	20	30
Porro per base	5-10	15
Cipolla per base	5	10
Carota per base	5	10
Sedano per base	5	5
Pomodori pezzi (pelati)	30	40
Passata di pomodoro	30	40
Sugo ortolana: carota, cipolla, sedano, cavolfiori, pomodoro, piselli, (radicchio a scelta)	20-30	40-50
Sugo primavera: carota, cipolla, sedano, zucchine, piselli, (peperone a scelta)	20-30	40-50
SUGHI A BASE DI VERDURE		
Sugo con pomodoro e verdure		
Pomodori pelati	20	30
Verdure	10	20
Verdure per soffritto	5-10	10
Sugo con pomodoro		
Pomodori pelati	30	40
Verdure per soffritto	5-10	10
SUGHI A BASE DI FORMAGGI		
Sugo ai formaggi		
Asiago, parmigiano, provolone, caciotta o altri	20	30
Besciamella	40	50
Sugo ricotta e pomodoro		
Pomodori pelati	20	30
Ricotta	10	15-20
Verdure per soffritto	5-10	10
SUGHI A BASE DI CARNE		
Ragù di carne		
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	30	30-35
Verdure per soffritto	5-10	10
Pomodori pelati	15-20	30-40

LASAGNE AL FORNO O PASTICCIO DI CARNE		
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	//	30-35
Verdure per soffritto	//	10
Pomodori pelati	//	30-40
Pasta all'uovo	//	50
Besciamella (latte ml 70-90, farina 5 gr., burro5 gr.)	//	80-100
PASTA PASTICCIATA su base pomodoro		
Verdure per soffritto	5-10	10
Pomodori pelati	15	30-40
Pasta di grano duro	40	50-60
Besciamella (latte 70-80 ml, farina 2,5 gr, burro e/o olio 2 gr.) asilo nido	75-85	80-100
Besciamella (latte ml 70-90, farina 5 gr., burro e/o olio 5 gr.) sc. infanzia		
Formaggio	20	30
PASTA PASTICCIATA su base ragù		
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	30	30-35
Verdure per soffritto	5-10	10
Pomodori pelati	15	30-40
Pasta di grano duro	40	50-60
Besciamella (latte 70-80 ml, farina 2,5 gr, burro e/o olio 2 gr.) asilo nido	75-85	80-100
Besciamella (latte ml 70-90, farina 5 gr., burro e/o olio 5 gr.) sc. infanzia		
SUGHI A BASE DI PESCE		
Pesce o tonno	//	25-30
Pomodori pelati	//	40
Carota, cipolla, sedano	//	10
PIZZA MARGHERITA		
Pasta per pizza (a crudo)	70-80	90-100
Mozzarella	30	35-40
Pomodoro	10	15-20
CREMA DI LEGUMI		
Legumi secchi	20	20-30
Patate	30	50
Verdure	20	20
PASSATO DI LEGUMI e pasta e fagioli		
Legumi secchi biologici	20	30-35
Patate	15	30-40
Verdure	20	10-30
Pasta	25	25
POLPETTE / POLPETTONE / HAMBURGER DI CARNE		
Ricetta n.1		
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	60	70
Patate	15	15
Sale, aromi, prezzemolo, pane grattugiato, cipolla	q.b.	q.b.
Ricetta n.2		
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	60	70
Pangrattato	15	15
Latte	10	10
Uova	8	8
Sale, aromi, prezzemolo, pane grattugiato, cipolla	q.b.	q.b.
Ricetta n.3		
Carne bianca (1/3 tacchino, 2/3 pollo)	60	70
Pangrattato	15	15
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato, cipolla	q.b.	q.b.

Ricetta n.4		
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	60	70
Mollica pane	5	10
Latte	15	15
Parmigiano reggiano	3	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Aromi e sale	q.b.	q.b.
POLPETTE DI PESCE		
Ricetta n.1		
Trota	20	20
Halibut/merluzzo	20	20
Platessa	20	25-30
Gamberetti	//	5
Patate	10-15	15-20
Cipolla, sedano, carote	3-5	5
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.	q.b.
Ricetta n.2		
Seppia	10	10-20
Calamari	10	10
Halibut	40	40-50
Patate	10-15	15
Cipolla, sedano, carote	5-10	5-10
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.	q.b.
POLPETTE DI RICOTTA E CARNE BIANCA o polpettone		
Ricotta	10-15	20
Pollo / tacchino	50	60
Sale	q.b.	q.b.
INSALATA E MAIS		
Insalata	20-30g	30g
Mais	5g	5g
CAROTE E MAIS		
Carote	40g	50g
Mais	5g	5g
POMODORI E MAIS		
Pomodori	60g	80g
Mais	5g	5g
FAGIOLI, INSALATA E MAIS		
Fagioli	30g	40g
Insalata	20g	20g
Mais	5g	5g

ASILO NIDO INTEGRATO VEICOLATO

ALIMENTI PER IL PRANZO

N.B. trattasi di tabella. riassuntiva per le grammature: la tempistica dello svezzamento dettagliato è specificato a pag. 13

	13-36 mesi	Sc. infanzia
Farine cereali per l'infanzia senza glutine	//	//
Crostini di pane	20-25g	25g
Tortellini e ravioli asciutti	//	50g
Tortellini in brodo	//	30-40g
Gnocchi di patate o semolino	100g	120g
Pastina o riso (in brodo)	25g	25-30g
Pasta o riso (asciutti)	40-50g	50-60g
Pasta fresca all'uovo	//	60-70g
Cous cous (in brodo)	25g	25-30g
Orzo e miglio	30g	30g
Semolino di grano o di riso	25g	//
Pizza margherita (a crudo) (solo sezione grandi)	70-80g	90-100g
Passato di verdura	150-180g	200g
Brodo di carne o di verdura (a cotto)	150-180g	200g
Parmigiano reggiano	3-5g	5g
Liofilizzato di carne o di pesce	//	//
Omogeneizzato di carne o di pesce	//	//
Carne per ragù	30g	30-35g
Carne di vitello, manzo, pollo, tacchino, puledro, maiale, coniglio	40g	50g
Pollame con ossa, senza pelle	//	100g
Carne per spezzatino o polpette	60g	60-70g
Pesce	50-60g	60-70g
Tonno all'olio extravergine d'oliva (solo nei casi di emergenza)	//	40-50g
Prosciutto cotto	20-30g	30g
Formaggio stagionato	30g	30g
Formaggio fresco	40g	40-50g, 60g se ricotta
Uova	n.1 uovo	n.1 uovo
Legumi freschi o surgelati	30g, 50g se contorno	40g, 60g se contorno
Legumi secchi biologici	20g	15-30g
Pomodori pelati	30g	40g
Verdura cruda a foglia	20-30g	30g
Verdura cruda grattugiata	40g	50g
Pomodori crudi	60g	80g
Verdura cotta	70-80g	100g
Patate	100g	100g
Pane tipo "0"	50g	50g
Olio extravergine d'oliva	10g	10-15g
Burro crudo	5g	5g
Farina di mais	30-40g	30-40g
Maionese (massimo 1 volta al mese per sc. inf.)	//	5-10g

(*) la quota di olio può variare fino a 15g

Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di I° grado.

ALIMENTI PER LA MERENDA

	13-36 mesi	Sc. infanzia
Pane biscottato, biscotti secchi, biscotti prima infanzia, fette biscottate, crackers	25-30g	25-30g
Frutta fresca di stagione	100-150g	100-150g
Torta (a cotto)	30-40g	40-50g
Marmellata o miele	15g	20g
Yogurt intero o alla frutta	125g	125g
Latte	150ml	150ml
Orzo solubile o cacao in polvere o malto	5g	5g
Zucchero	5g	10g
Succo di frutta	100ml	150ml
Thè deteinato o infuso, caldo o freddo	150ml	150ml
Gelato	40-50g	50g
Budino (a cotto)	100-120g	100-120g
Pizza	50g	//
Spremuta di agrumi da diluire	100ml	150ml

Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di I° grado.

SPECIFICHE ASILO NIDO INTEGRATO VEICOLATO

Si intende la struttura dove i pasti vengono veicolati sia per la scuola dell'infanzia che per l'asilo nido: in quest'ultimo i bambini ammessi possono avere dai 13 ai 36 mesi.

La struttura formata da asilo nido veicolato (con bambini da 13 a 36 mesi) e scuola dell'infanzia veicolata riceve i pasti dal centro cottura. L'asilo nido veicolato segue il proprio menù e la scuola dell'infanzia segue il menù delle sc. dell'infanzia veicolate.

MERENDE

Per la merenda dell'Asilo Nido del pomeriggio: dovranno, se richiesti, essere forniti "Biscotti Prima Infanzia", il tè deve essere fornito caldo e preparato a scuola, anche il latte se in rotazione è da intendersi riscaldato a scuola, nella cucinetta preposta.

Per la merenda dell'Asilo Nido del pomeriggio per il prolungamento:

Biscotti secchi + succo di frutta o thé deteinato in brik per i bambini divezzi e divezzini;

Biscotti Prima infanzia + succo di frutta o acqua per i bambini lattanti;

Purea di frutta da fornire in alternativa per tutti.



COMUNE DI PADOVA – ASILO NIDO INTEGRATO VEICOLATO- Menù A autunnale - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Crema di zucca con midolline Filett. platessa gratin Carote gratug./spinaci teg. Pane	Gomiti con ragù di manzo Asiago 30 gr Insalata e mais/cavolf. gratin Pane	Riso alla parmigiana Stracetti di pollo al rosmarino Zucchine trifolate*/fagiolini all'olio Pane	Crema di verdura con stelline Polpettine tacchino e maiale in umido Insalata/carote vapore Pane	Sedanini all'ortolana Frittata al formaggio/uova sode Patate al forno/radicchio bianco Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Latte caldo e orzo+ biscotti	Succo di frutta e crackers	Yogurt	Thè caldo +panino al latte	Biscotto occhio di bue (prodotto fresco) +thè caldo
II^ settimana	Riso agli ortaggi di stagione Coscette di pollo al forno Fagiolini brasati/insalata Pane	Crema di ceci con tempesta Bocconcini di tacchino forno Finocchi gratin/carote vap. Pane	Gnocchetti sardi alla zucca Crescenza Insalata mista /broccoli romani all'olio Pane	Minestra in brodo di carne con midolline Manzo bollito Purè di patate/carote grat. Pane	Pipe al pomodoro Polpettine di pesce Piselli al tegame/radicchio bianco Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Succo di frutta e crackers	Sfogliatina al cioccolato (prodotto fresco) + thè caldo	Yogurt	Thè caldo e pane al latte e marm.	Thè caldo e biscotti
III^ settimana	Sedanini pomodoro e zucchine Uova sode o frittata Carote vap./insalata Pane	Crema di verdure con risoni Lonza di maiale al latte Fagiolini in tegame/Purè di patate Pane	Gomiti al ragù di manzo Montasio o caciotta 30 gr. Insalata e mais/cavolf.gratin Pane	Mezze penne al pomodoro Polpettine di tacchino al forno Spinaci al parmigiano/carote grattugiate Pane	Riso porri e patate Filett. Merluzzo/limone Zucchine trifolate*/insalata Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Succo di frutta e crackers	Thè caldo + fette biscottate	Budino al cioccolato (prodotto fresco)	Latte caldo e orzo + biscotti	Yogurt
IV^ settimana	Caserecce alla mammarosa Bocconcini di pollo dorati Patate vapore/radicchio bianco Pane	Riso con la zucca Spezzatino o brasato di manzo Fagiolini all'olio/carote vichy Pane	Crema di carote con stelline Filetto di platessa o persico gratinato o cuoricini di merluzzo gratinati Finocchi gratin/piselli tegame Pane	Mezze maniche alla parmigiana Prosciutto cotto tritato Broccoli romani all'olio/ carote grattugiate Pane	Pasta e fagioli Mozzarella 30 gr. Patate al forno /insalata Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Thè caldo+fette biscottate	Latte caldo e orzo+ biscotti	Yogurt	Torta di mele (prodotto fresco) + thè caldo	Succo di frutta e crackers

*= Nel caso le zucchine non siano reperibile sostituire tale prodotto con spinaci al tegame o carote all'olio.



COMUNE DI PADOVA – ASILO NIDO INTEGRATO VEICOLATO- Menù invernale A - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Mezze penne pomodoro e piselli Filett. merluzzo/limone Insalata verde/carote vichy Pane	Carote a bastoncino Crema di verdure con ditalini Coscette di pollo al forno Patate al forno Pane	Riso alla zucca Bocconcini tacchino al forno Bieta all'olio/Fagiolini all'olio Pane	Stortini con ragù di manzo Formaggio Asiago 30 gr. Finocchi gratin /insalata Pane	Mezze maniche ai 4 formaggi Frittata al forno/uova sode Carote gratt./Broccoli romani all'olio Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Latte caldo e orzo+ biscotti	Budino al cioccolato (prodotto fresco)	Succo di frutta e crackers	Thè caldo + Panino con gocce di cioccolato (prodotto fresco)	Yogurt
II^ settimana	Riso e patate Crescenza 40 gr. Insalata mista /spinaci tegame Pane	Crema di carote con tempesta Polpettine di tacchino alla pizzaiola Finocchi gratin/carote vap. Pane	Mezze penne alle verdure Prosciutto cotto tritato Insalata e Cavolfiori gratinati Pane	Minestra in brodo di carne con stelline Manzo bollito Purè di patate /radicchio bianco Pane	Carote a bastoncino Gnocchetti sardi al pomodoro Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Yogurt	Succo di frutta e crackers	Thè caldo + Fagottino di ricotta (prodotto fresco)	Latte caldo e orzo+ biscotti	Thè caldo+fette biscottate
III^ settimana	Stortini alla parmigiana Bocconcini di pollo dorati Fagiolini all'olio/broccoli romani all'olio Pane	Crema di fagioli con crostini o pasta Frittata al forno/uova sode Zucchine trifolate*/patate vap. Pane	Pasta al pomodoro Caciotta 40 gr.o Montasio 30 gr. Insalata e mais/lenticchie al pomodoro Pane	Crema di verdura con corallini Spezzatino di manzo Polenta/Insalata Pane	Riso all'ortolana Filett. Merluzzo/limone Carote grat./piselli tegame Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Succo di frutta e crackers	Yogurt	Budino al cioccolato (prodotto fresco)	Thè caldo e biscotti	Latte caldo e orzo+ biscotti
IV^ settimana	Pipe alla parmigiana Lonza di maiale al forno Spinaci al parmigiano/insalata Pane	Crema di ceci e lenticchie rosse con midolline Polpettine di pesce Carote grat./cavolf. gratin Pane	Mezze maniche al pomodoro Straccetti di pollo al rosmarino Insalata e fagioli in umido Pane	Minestra in brodo di carne con risoni Polpettine di manzo Purè di patate/radicchio bianco Pane	Riso con radicchio (base di besciamella) Ricotta Fagiolini brasati/carote vap. Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Succo di frutta e crackers	Latte caldo e orzo+ biscotti	Thè caldo + Torta paradiso (prodotto fresco)	Thè caldo+fette biscottate	Yogurt

*= Nel caso le zucchine non siano reperibile sostituire tale prodotto con carote all'olio.



COMUNE DI PADOVA – ASILO NIDO INTEGRATO VEICOLATO Menu primaverile A - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico Bocconcini di pollo impanati Patate al forno/carote grat. Pane	Riso primavera Lonza di maiale al forno Fagiolini all'olio/ melanzane tegame al prezzemolo Pane	Crema di fagioli cannellini con corallini Prosciutto cotto tritato 20g Carote vichy/pomodori Pane	Sedanini al pomodoro Cuoricini di merluzzo gratin. Insalata verde/ zucchine trifolate Pane	Crema alle verdure con tempesta Montasio Carote grat./piselli tegame Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Yogurt	Succo di frutta e crackers	Torta allo yogurt (prodotto fresco) + thè tiepido	Latte caldo e orzo + biscotti	Thè caldo+fette biscottate
II^ settimana	Mezze penne al pomodoro Filetto di merluzzo/limone Finocchi gratin /insalata Pane	Riso agli asparagi Tacchino arrosto Carote grattugiate/Spinaci tegame Pane	Crema di verdure con stelline Bocconcini di mozzarella 40 gr. Purè di patate /pomodori Pane	Gomiti al pomodoro Polpettine di manzo Insalata/melanzane tegame al prezzemolo Pane	Pipe alla mammarosa Frittata al forno o uova sode Tris di patate carote e zucchine vapore Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Latte caldo e orzo+ biscotti	Thè caldo+fette biscottate	Budino al cioccolato (prodotto fresco)	Succo di frutta e crackers	Yogurt
III^ settimana	Crema di carote con midolline Caciotta 40 gr. Piselli brasati/carote vichy Pane	Mezze maniche pomodoro e zucchine Coscette di pollo al forno Fagiolini all'olio/insalata Pane	Crema di legumi con crostini Polpette di tacchino Carote gratt./broccoli romani all'olio Pane	Riso parmigiana Straccetti di manzo Insalata/zucchine trifolate Pane	Mezze penne pomodoro e basilico Filetto di platessa gratinato Patate al forno /pomodori Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Thè caldo+fette biscottate	Latte caldo e orzo+ biscotti	Pane al latte con marmellata + thè tiepido	Yogurt	Succo di frutta e crackers
IV^ settimana	Gnocchetti sardi pomodoro e olive Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Insalata/spinaci in tegame Pane	Stortini al ragù di carni bianche Asiago 30g Fagiolini all'olio/pomodori Pane	Pipe arcobaleno (con zucchine, patate, carote, pomodori) Polpettine di manzo Purè di patate/carote gratt. Pane	Crema di ceci con ditalini Uova sode Zucchine trifolate/insalata Pane	Riso di patate Polpettine di pesce Carote vichy/pomodori Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Yogurt	Latte caldo e orzo+ biscotti	Succo di frutta e crackers	Thè caldo+fette biscottate	Gelato



COMUNE DI PADOVA– ASILO NIDO INTEGRATO VEICOLATO Menu estivo A e Centri estivi - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Gomiti al pomodoro e basilico Lonza di maiale al forno Fagiolini al tegame/pomodori Pane	Mezze maniche alle verdure Straccetti di manzo Carote grat./spinaci tegame Pane	Crema di verdure al basilico con stelline Bocconcini di pollo con sugo alle verdure Patate al forno/insalata Pane	Tagliatelle al pomodoro Platessa gratinata Pomodori/zucchine trifolate Pane	Riso alle zucchine Caciotta 50 gr.o Montasio 30 gr. Insalata verde/piselli tegame Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Thè tiepido e biscotti	Yogurt	Succo di frutta e crackers	Torta di riso (prodotto fresco)	Thè tiepido+fette biscottate
II^ settimana	Mezze penne al pesto Filetto di merluzzo/limone Carote grat e mais/patate al forno Pane	Gnocchetti sardi al pomodoro Polpettine di manzo Zucchine trifolate/insalata Pane	Riso alla parmigiana Tacchino tonnato Pomodori/ melanzane tegame al prezzemolo Pane	Crema di verdure con tempesta Asiago gr. 30 Piselli/insalata Pane	Pipe pomodoro e olive Uova sode Carote al vapore /pomodori Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Succo di frutta + fette bisc.	Thè tiepido e biscotti	Yogurt	Succo di frutta + crackers	Gelato
III^ settimana	Mezze maniche pomodoro e piselli Bocconcini di pollo panati Fagiolini all'olio/ insalata Pane	Riso primavera Straccetti di manzo Patate al forno/ carote grat. Pane	Crema di verdure con risoni Tacchino forno Pomodori e mais/ cappuccio julienne Pane	Sedanini pomodoro e zucchine Bocconcini di mozzarella con pomodorini Spinaci al tegame Pane	Spaghetti pomodoro e basilico Polpette di pesce Insalata /carote vichy Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Succo di frutta + crackers	Yogurt	Thè tiepido e biscotti	Succo di frutta + fette bisc.	Gelato o Fagottino al cioccolato (prodotto fresco)
IV^ settimana	Pipe alla mammarosa Uova mimosa Fagioli in insalata e mais/ pomodori Pane	Mezze penne al sugo estivo Polpettone o polpettine di manzo Insalata /carote grat Pane	Riso ai piselli Prosciutto cotto tritato Zucchine trifolate/ melanzane tegame al prezzemolo Pane	Gnocchetti sardi al pesto Coscette di pollo Carote vichy /pomodori Pane	Mezze penne al pomodoro Cuori merluzzo al forno Patate al forno/insalata Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda pomer.	Yogurt	Thè tiepido e biscotti	Succo di frutta + crackers	Gelato	Thè tiepido + fette bisc.

NOTE PRETICHE PER GLI OPERATORI

I menù sono stati elaborati prendendo in considerazione il "Ricettario per le strutture scolastiche della Regione Veneto" 2005-2007.

- Le grammature degli alimenti sono considerate a crudo e al netto degli scarti. La valutazione dell'adeguatezza delle grammature verrà effettuata dalle dietiste dell'Ufficio Refezione Scolastica pesando gli alimenti a cotto e valutandone la variazione crudo/cotto sulla base delle tabelle di composizione degli alimenti (INRAN) e delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica (ottobre 2008).
- La quantità totale di olio extravergine di oliva, indicata giornalmente negli ingredienti del menù, è da distribuire tra i vari alimenti previsti per il pranzo.
- Per abituare i bambini a consumare la verdura, si consiglia di offrirla all'inizio del pasto anziché come contorno, anche per le strutture veicolate. Può essere proposto il pinzimonio.
- Prevedere 5 porzioni di formaggio a disposizione di ogni sezione, per quei bambini che hanno rifiutato più della metà porzione di piatto unico previsto nel menù del giorno.
- Con la crema di legumi il secondo se formaggio, è pari a 40 gr. se fresco e 30 gr. se stagionato.
- Se gradito il prosciutto cotto può essere variato con il prosciutto crudo tagliato sottile.
- La frutta sarà distribuita giornalmente come merenda di metà mattina e dovrà essere sostituita come indicato nelle varie citazioni delle merende. Macedonia, frullato o spremuta vanno preparati immediatamente prima del consumo.
- La cottura degli alimenti è molto importante nella preparazione dei cibi, soprattutto per quanto riguarda il mantenimento del contenuto di nutrienti. Per gli alimenti di origine animale (pesce e carne in particolare) nella fase di calcolo quantitativo è da ricordare il calo in cottura variabile a seconda della cottura, verosimile a circa il 30% del peso.
- Un eccesso di acqua e una cottura troppo prolungata impoveriscono i vegetali del loro contenuto di vitamine e minerali.
- Si consiglia la cottura: a vapore, con pentola a pressione, al forno, a bagnomaria, ai ferri.
- E' consigliabile aggiungere i grassi a crudo, a fine cottura.
- Le preparazioni consentite per la realizzazione dei piatti indicati nel menù sono riportate nelle pagine seguenti: seguendo preferibilmente la stagionalità (di frutta e ortaggi) ne andrà assicurata la rotazione per offrire la massima varietà del menù. Il cuoco o l'addetto esporranno su una lavagna o bacheca il menù del giorno chiaramente dettagliato.
- La stagionalità di frutta e ortaggi è indicata nelle tabelle contenute nell'allegato C "Caratteristiche Merceologiche".
- Per la preparazione delle minestre/brodi è possibile variare tra: pastina, cereali, cous cous, semolino, crostini.
- Garantire, all'occorrenza, la preparazione di merende e pasti alternativi per esigenze di diete speciali dovute ad allergie, intolleranze, malattie metaboliche, ecc... o per motivi religiosi. Tutte le diete verranno comunicate via fax dalle dietiste dell'uff. Refezione Scolastica ai cuochi delle cucine interne.
- Nella predisposizione delle diete speciali, potrà essere specificato di volta in volta dalle dietiste comunali, il prodotto o dietetico necessario.
- Il menù per dieta speciale, compresa la merenda, dovrà essere il più simile possibile (per ricetta ed ingredienti utilizzati) al menù del giorno, tenendo sempre conto delle indicazioni dietetiche, quindi garantendo la massima varietà dei piatti.
- Il menù delle scuole dell'infanzia è uguale per i bambini e per gli adulti aventi diritto al pranzo: il cuoco dovrà ordinare i medesimi ingredienti, potrà variare solo la modalità di preparazione. Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di 1° grado.

NOTA BENE: tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono state inviate al S.I.A.N. competente per territorio, al fine della validazione. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche

potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione, il SIAN e le/la ditte/a.

INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI COMPOSTI

Mantenendo inalterate le normali procedure per la preparazione dei piatti previsti nel menù generale, si elencano di seguito alcune note per la loro composizione (gli ingredienti sono da considerarsi per porzione, a crudo e al netto degli scarti).

	Grammatura scuola dell'infanzia
SUGHI A BASE DI VERDURE	
Zucchine	40
Asparagi	25
Spinaci	25
Radicchio bianco e rosso	25
Zucca	40
Peperoni	25
Carote	40
Patate	30
Cavolfiore	20
Piselli	30
Melanzane	30
Porro per base	15
Cipolla per base	10
Carota per base	10
Sedano per base	5
Pomodori pezzi (pelati)	40
Passata di pomodoro	40
Sugo ortolana: carota, cipolla, sedano, cavolfiori, pomodoro, piselli, (radicchio a scelta)	40-50
Sugo primavera: carota, cipolla, sedano, zucchine, piselli, (peperone a scelta)	40-50
SUGHI A BASE DI VERDURE	
Sugo con pomodoro e verdure	
Pomodoro pelato	30
Verdure	20
Verdure per soffritto	10
Sugo con pomodoro	
Pomodoro pelato	40
Verdure per soffritto	10
SUGHI A BASE DI FORMAGGI	
Sugo ai formaggi	
Asiago, parmigiano, provolone, caciotta o altri	30
Besciamella	50
Sugo ricotta e pomodoro	
Pomodoro pelato	30
Ricotta	15-20
Verdure per soffritto	10
SUGHI A BASE DI CARNE	
Ragù di carne	
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	30-35
Verdure per soffritto	10
Pomodoro pelato	30-40

LASAGNE AL FORNO O PASTICCIO DI CARNE	
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	30-35
Verdure per soffritto	10
Pomodoro pelato	30-40
Pasta all'uovo	50
Besciamella (latte ml 70-90, farina 5 gr., burro e/o olio 5 gr.)	80-100
PASTA PASTICCIATA su base pomodoro	
Verdure per soffritto	10
Pomodoro pelato	30-40
Pasta di grano duro	50-60
Besciamella (latte ml 70-90, farina 5 gr., burro e/o olio 5 gr.)	80-100
Formaggio	30
PASTA PASTICCIATA su base ragù	
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	30-35
Verdure per soffritto	10
Pomodoro pelato	30-40
Pasta di grano duro	50-60
Besciamella (latte ml 70-90, farina 5 gr., burro e/o olio 5 gr.)	80-100
SUGHI A BASE DI PESCE	
Pesce o tonno	25-30
Pomodoro pelato	40
Carota, cipolla, sedano	10
PIZZA MARGHERITA	
Pasta per pizza (a crudo)	90-100
Mozzarella	35-40
Pomodoro	15-20
CREME DI LEGUMI	
Legumi secchi	20-30
Patate	50
Verdure	20
PASSATO DI LEGUMI CON PASTA e pasta e fagioli	
Legumi secchi biologici	30-35
Patate	30-40
Verdure	10-30
Pasta	25
POLPETTE / POLPETTONE / HAMBURGER DI CARNE	
Ricetta n.1	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	70
Patate	15
Sale, aromi, prezzemolo, pane grattugiato, cipolla	q.b.
Ricetta n.2	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	70
Pangrattato	15
Latte	10
Uova	8
Sale, aromi, prezzemolo, cipolla	q.b.
Ricetta n.3	
Carne bianca (1/3 tacchino, 2/3 pollo)	70
Pangrattato	15
Sale, aromi, basilico, cipolla	q.b.

Ricetta n.4	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	70
Mollica pane	10
Latte	15
Parmigiano reggiano	5
Prezzemolo	q.b.
Aromi e sale	q.b.
POLPETTE DI PESCE	
Ricetta n.1	
Trota	20
Halibut/merluzzo	20
Platessa	25-30
Gamberetti	5
Patate	15-20
Cipolla, sedano, carote	5
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.
Ricetta n.2	
Seppia	10-20
Calamari	10
Halibut	40-50
Patate	15
Cipolla, sedano, carote	5-10
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.
POLPETTE DI RICOTTA E CARNE BIANCA o polpettone	
Ricotta	20
Pollo/tacchino	60
Sale	q.b.

SCUOLA DELL'INFANZIA

ALIMENTI PER IL PRANZO

Tortellini o Ravioli	gr. 50
Tortellini in brodo	gr. 30-40
Gnocchi di patate o di semolino o ricotta e spinaci	gr. 120
Pasta o riso (asciutti)	gr. 50-60
Pasta o riso (in brodo)	gr. 25-30
Lasagne all'uovo per pasticcio	gr. 50
Pasta all'uovo fresca	gr. 60-70
Crostini di pane	gr. 25
Cous-cous (in brodo)	gr. 25-30
Orzo e miglio	gr. 30
Pizza margherita (a crudo)	gr. 90-100
Brodo di carne o di verdure	gr. 200
Passato di verdura	gr. 200
Parmigiano Reggiano	gr. 5
Carne rossa e bianca (manzo, vitello, maiale, puledro, coniglio, tacchino, pollo)	gr. 50
Carne per spezzatino o polpette (carne bianca o rossa)	gr. 60-70
Pollame con ossa senza pelle	gr. 100
Carne per ragù	gr. 30-35
Pesce	gr. 60-70
Tonno all'olio (solo nei casi di emergenza)	gr. 40-50
Prosciutto cotto	gr. 30
Formaggio fresco	gr. 40-50, gr. 60 ricotta
Formaggio stagionato	gr. 30
Uova	n°1
Legumi surgelati o freschi	gr. 40, gr. 60 se contorno
Legumi secchi biologici	gr. 15-30
Pomodori pelati	gr. 40
Verdura cruda a foglia	gr. 30
Verdura cruda grattugiata	gr. 50
Pomodori crudi	gr. 80
Verdura cotta	gr. 100
Patate o purea di verdura	gr. 100
Pane tipo "0"	gr. 50
Farina di mais per polenta	gr. 30-40
Olio extravergine d'oliva (o burro crudo)	gr. 10-15
Burro	gr. 5
Maionese (massimo 1 volta al mese)	gr. 5-10

Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di I° grado.

ALIMENTI PER LA MERENDA

Frutta fresca di stagione	gr. 100-150
Zucchero	gr. 10
Pane biscottato e altri prodotti da forno	gr. 30
Biscotti	gr. 25-30
Torta (a cotto)	gr. 40-50
Marmellata	gr. 20
Yogurt intero o alla frutta	gr. 125
Latte	ml. 150
Orzo solubile o cacao in polvere amaro o malto	gr. 5
Succo di frutta, thè deteinato o infuso caldo o freddo	ml. 150
Gelato	gr. 50
Budino (a cotto)	gr. 100-120
Spremuta di agrumi da diluire	ml. 150

MERENDE PROLUNGAMENTO

Alcune scuole dell'infanzia, usufruiscono del prolungamento d'orario fino alle ore 18:00; nel suddetto caso ai bambini che vi partecipano sarà somministrata una merenda pomeridiana a scelta tra quelle citate nell'apposita tabella dietetica del menù di riferimento: merenda che non dovrà mai sovrapporsi, per tipologia, con quella servita al mattino.

Le specifiche delle merende del prolungamento fare riferimento al menù delle scuole dell'infanzia veicolate.

TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA

Calorie e nutrienti per il pranzo: media mensile – menu invernale bambini

Valore energetico:	Kcal 547.63
	Kj 2310.35
Proteine	g. 21.41
Lipidi	g. 19.51
Glucidi	g. 76.21
Fibra	g. 5.37
Sodio	mg. 274.45
Ferro	mg. 2.33
Calcio	mg. 143.49

Calorie e nutrienti per il pranzo: media mensile – menu estivo bambini

Valore energetico:	Kcal 552.04
	Kj 2317.79
Proteine	g. 21.05
Lipidi	g. 20.14
Glucidi	g. 76.23
Fibra	g. 4.83
Sodio	mg. 265.93
Ferro	mg. 2.11
Calcio	mg. 139.67

La frutta potrà essere così sostituita:

1 volta alla settimana dalla macedonia;

1 volta ogni due settimane dal gelato nel periodo estivo;

1 volta alla settimana dallo yogurt;

1 volta ogni due settimane dal latte e cacao + biscotti o dal latte e orzo + biscotti,

1 volta ogni due settimane dal budino(*) o dalle fette biscottate (o altri panificati secchi) + marmellata con succo di frutta o the

1 volta alla settimana dalla torta dolce con thè decaffeinato o infuso, a scalare nelle quattro settimane.

La merenda del mattino non deve sovrapporsi con quella pomeridiana.

(*)= dove non espressamente indicata la bevanda, si intende che la merenda andrà accompagnata sempre dall'acqua.



COMUNE DI PADOVA - SCUOLA DELL'INFANZIA (con cuoco) - Menù invernale - bambini e adulti

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I ^a settimana	Pasta Uova Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Gnocchi di patate al ragù di manzo o Pasta al ragù manzo Formaggio 30 gr Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Risotto Tacchino Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Crema di verdure con orzo o cous cous o pasta Puledro Patate o purè di patate Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Polpette di pesce o pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert
II ^a settimana	Risotto Formaggio Verdura cotta o cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta o Crema di verdura con pasta o crostini Coniglio Patate Pane Frutta fresca o dessert	Pinzimonio di verdura cruda ¹ Prosciutto cotto Pizza margherita <u>oppure</u> Pasta Prosciutto cotto Verdura cotta o cruda Pane Frutta fresca o dessert	Minestra in brodo di carne o vegetale con tortellini o pasta Manzo Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Pesce Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert
III ^a settimana	Pasta Bocconcini di pollo Verdura cotta o cruda Pane Frutta fresca o dessert	Lasagne al forno o pasta pasticciata Formaggio 30 gr Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Passato di verdura con pasta o cereali o cous cous o crostini Maiale Patate Pane Frutta fresca o dessert	Pasta o ravioli Polpette di pesce o pesce Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Risotto Uova Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca o dessert
IV ^a settimana	Pasta Formaggio Verdura cotta o patate o purè di patate Pane Frutta fresca o dessert	Riso o tortino di miglio Pollo Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Gnocchi alla romana o Pasta Prosciutto cotto Verdura cotta o cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pinzimonio di verdure o verdura cruda julienne ² Minestra in brodo di carne o vegetale con pasta Spezzatino o bollito o polpette di manzo Patate o polenta ² Pane Frutta fresca o dessert	Pasta e legumi Pesce Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert

¹Verdura cruda: in base alla gradibilità dell'utenza da fornire prima o dopo il primo piatto.

²Il quantitativo della verdura e della polenta/patate può essere ridotto in base alla gradibilità dell'utenza.



COMUNE DI PADOVA - SCUOLA DELL'INFANZIA e CENTRI RICREATIVI (con cuoco) - Menù estivo - Bambini e adulti

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Risotto alle verdure di stagione Uova Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Passato di verdura con pasta o cereali o crostini o cous cous Pollo Patate Pane Frutta fresca o dessert	Pasta Pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Gnocchi alla romana o Gnocchi di patate o Pasta al ragù di manzo Formaggio 30 gr. Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta calda o fredda Coniglio Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert
II^ settimana	Pasta o ravioli Formaggio Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta o Passato di verdura con pasta o crostini o creali o cous cous Tacchino Patate Pane Frutta fresca o dessert	Pinzimonio di verdura cruda ¹ Prosciutto cotto Pizza margherita <u>oppure</u> Pasta o tortino di patate Prosciutto cotto Verdura cotta o cruda Pane Frutta fresca o dessert	Riso Maiale Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta al pesto Pesce Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert
III^ settimana	Pasta Uova Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Risotto alla parmigiana Coniglio Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Passato di verdura con crostini o pasta o cereali o cous cous Puledro Patate Pane Frutta fresca o dessert	Pasticcio di verdure Formaggio Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta pomodoro e basilico Polpette di pesce Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert
IV^ settimana	Pasta Formaggio Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta + legumi Pesce Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pasta al pesto Pollo Verdura cotta Pane Frutta fresca o dessert	Minestra in brodo di carne o vegetale con pasta Manzo Patate <u>oppure</u> Pasta Manzo Verdura cruda Pane Frutta fresca o dessert	Pinzimonio di verdura cruda ¹ Prosciutto cotto Pizza margherita <u>oppure</u> Pasta o tortino di patate Prosciutto cotto Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca o dessert

¹Verdura cruda: in base alla gradibilità dell'utenza da fornire prima o dopo il primo piatto.

NOTE PRATICHE PER GLI OPERATORI

I menù sono stati elaborati prendendo in considerazione il "Ricettario per le strutture scolastiche della Regione Veneto" 2005-2007.

- Le grammature degli alimenti sono considerate a crudo e al netto degli scarti. La valutazione dell'adeguatezza delle grammature verrà effettuata dalle dietiste dell'Ufficio Refezione Scolastica pesando gli alimenti a cotto e valutandone la variazione crudo/cotto sulla base delle tabelle di composizione degli alimenti (INRAN) e delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica (ottobre 2008).
- La quantità totale di olio extravergine di oliva, indicata giornalmente negli ingredienti del menù, è da distribuire tra i vari alimenti previsti per il pranzo.
- Per abituare i bambini a consumare la verdura, si consiglia di offrirla all'inizio del pasto anziché come contorno, anche per le strutture veicolate. Può essere proposto il pinzimonio.
- Prevedere 5 porzioni di formaggio a disposizione di ogni sezione, per quei bambini che hanno rifiutato più della metà porzione di piatto unico previsto nel menù del giorno.
- Con la crema di legumi il secondo se formaggio, è pari a 40 gr. se fresco e a 30 gr. se stagionato.
- La frutta sarà distribuita giornalmente come merenda di metà mattina e dovrà essere sostituita come indicato nelle varie citazioni delle merende. Macedonia, frullato o spremuta vanno preparati immediatamente prima del consumo.
- La cottura degli alimenti è molto importante nella preparazione dei cibi, soprattutto per quanto riguarda il mantenimento del contenuto di nutrienti. Per gli alimenti di origine animale (pesce e carne in particolare) nella fase di calcolo quantitativo è da ricordare il calo in cottura variabile a seconda della cottura, verosimile a circa il 30% del peso.
- Un eccesso di acqua e una cottura troppo prolungata impoveriscono i vegetali del loro contenuto di vitamine e minerali.
- Si consiglia la cottura: a vapore, con pentola a pressione, al forno, a bagnomaria, ai ferri.
- E' consigliabile aggiungere i grassi a crudo, a fine cottura.
- Le preparazioni consentite per la realizzazione dei piatti indicati nel menù sono riportate nelle pagine seguenti: seguendo preferibilmente la stagionalità (di frutta e ortaggi) ne andrà assicurata la rotazione per offrire la massima varietà del menù. Il cuoco o l'addetto esporranno su una lavagna o bacheca il menù del giorno chiaramente dettagliato.
- La stagionalità di frutta e ortaggi è indicata nelle tabelle contenute nell'allegato C "Caratteristiche Merceologiche".
- Per la preparazione delle minestre/brodi è possibile variare tra: pastina, cereali, cous cous, semolino, crostini.
- Le pietanze a base di carne devono essere spezzettate.
- Qualora una preparazione, indicata nel menù estivo o invernale della scuola dell'infanzia veicolata, non venga gradita dalla maggior parte dell'utenza per tre volte consecutive, il Comune potrà sostituirla con una diversa, seppur simile dal punto di vista merceologico, dandone comunicazione al SIAN competente: la comunicazione di variazione avverrà con almeno 10 giorni di anticipo sulla data di preparazione.
- Garantire, all'occorrenza, la preparazione di merende e pasti alternativi per esigenze di diete speciali dovute ad allergie, intolleranze, malattie metaboliche, ecc... o per motivi religiosi. Tutte le diete verranno comunicate via fax dalle dietiste dell'uff. Refezione Scolastica alla ditta di ristorazione per i pasti veicolati.
- Nella predisposizione delle diete speciali, potrà essere specificato di volta in volta dalle dietiste comunali, il prodotto o dietetico necessario.
- Il menù per dieta speciale, compresa la merenda, dovrà essere il più simile possibile (per ricetta ed ingredienti utilizzati) al menù del giorno, tenendo sempre conto delle indicazioni dietetiche, quindi garantendo la massima varietà dei piatti.

- Il menù delle scuole dell'infanzia è uguale per i bambini e per gli adulti aventi diritto al pranzo: il cuoco dovrà ordinare i medesimi ingredienti, potrà variare solo la modalità di preparazione. Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di I° grado.

NOTA BENE: tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono state inviate al S.I.A.N. competente per territorio, al fine della validazione. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione, il SIAN e le/la ditte/a.

INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI COMPOSTI

Mantenendo inalterate le normali procedure per la preparazione dei piatti previsti nel menù generale, si elencano di seguito alcune note per la loro composizione (gli ingredienti sono da considerarsi per porzione, a crudo e al netto degli scarti).

	Grammatura scuola dell'infanzia
SUGHI A BASE DI VERDURE	
Zucchine	40
Asparagi	25
Spinaci	25
Radicchio bianco e rosso	25
Zucca	40
Peperoni	25
Carote	40
Patate	30
Cavolfiore	20
Piselli	30
Melanzane	30
Porro per base	15
Cipolla per base	10
Carota per base	10
Sedano per base	5
Pomodori pezzi (pelati)	40
Passata di pomodoro	40
Sugo ortolana: carota, cipolla, sedano, cavolfiori, pomodoro, piselli, (radicchio a scelta)	40-50
Sugo primavera: carota, cipolla, sedano, zucchine, piselli, (peperone a scelta)	40-50
<u>Altre verdure non indicate dovranno rispettare le grammature sopra descritte.</u>	
SUGHI A BASE DI VERDURE	
Sugo con pomodoro e verdure	
Pomodoro pelato	30
Verdure	20
Verdure per soffritto	10
Sugo con pomodoro	
Pomodoro pelato	40
Verdure per soffritto	10
SUGHI A BASE DI FORMAGGI	
Sugo ai formaggi	
Asiago, parmigiano, provolone, crescenza o caciotta	30
Besciamella	50
Sugo ricotta e pomodoro	
Pomodoro pelato	30
Ricotta	15-20
Verdure per soffritto	10
SUGHI A ABSE DI CARNE	
Ragù di carne	
Carne manzo o manzo/maiale o carni bianche	30-35
Verdure per soffritto	10
Pomodoro pelato	30-40

LASAGNE AL FORNO O PASTICCIO DI CARNE	
Carne manzo o manzo/maiale o carni bianche	30-35
Verdure per soffritto	10
Pomodoro pelato	30-40
Pasta all'uovo	50
Besciamella (latte 70-90 ml, burro e/o olio 5g, farina 5g.)	80-100
PASTA PASTICCIATA su base pomodoro	
Verdure per soffritto	10
Pomodoro pelato	30-40
Pasta di grano duro	50-60
Besciamella (latte 70-90 ml, burro e/o olio 5g, farina 5g.)	80-100
Formaggio	30
PASTA PASTICCIATA su base ragù	
Carne manzo o manzo/maiale o carni bianche	30-35
Verdure per soffritto	10
Pomodoro pelato	30-40
Pasta di grano duro	50-60
Besciamella (latte 70-90 ml, burro e/o olio 5g, farina 5g.)	80-100
SUGO A BASE DI PESCE	
Pesce o tonno	25-30
Pomodoro	40
Carota, cipolla, sedano	10
PIZZA MARGHERITA	
Pasta per pizza (a crudo)	90-100
Mozzarella	35-40
Pomodoro	15-20
CREMA DI LEGUMI	
Legumi secchi	20-30
Patate	50
Verdure	20
PASSATO DI LEGUMI E PASTA E FAGIOLI	
Legumi secchi biologici	30-35
Patate	30-40
Verdure	10-30
Pasta	25
POLPETTE / POLPETTONE / HAMBURGER	
Ricetta n.1	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	70
Patate	15
Sale, aromi, prezzemolo, pane grattugiato e cipolla	q.b.
Ricetta n.2	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	70
Pangrattato	15
Latte	10
Uova	8
Sale, aromi, prezzemolo e cipolla	q.b.
Ricetta n.3	
Carne bianca (1/3 tacchino, 2/3 pollo)	70
Pangrattato	15
Sale, aromi, prezzemolo e cipolla	q.b.
Ricetta n.4	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	70
Mollica pane	10
Latte	15
Parmigiano Reggiano	5
Prezzemolo, aromi, sale	q.b.

POLPETTE DI PESCE	
Ricetta n.1	
Trota	20
Halibut e/omerluzzo	20
Platessa	25-30
Gamberetti	5
Patate	15-20
Cipolla, sedano, carote	5
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.
Ricetta n.2	
Seppia	10-20
Calamari	10
Halibut e/o merluzzo	40-50
Patate	15
Cipolla, sedano, carote	5-10
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.
POLPETTE RICOTTA E CARNE BIANCA O POLPETTONE	
Ricotta	20
Pollo/tacchino	60
Sale, aromi	q.b.
INSALATA, OLIVE E MAIS	
Insalata	30g
Olive	5g
Mais	10g
FINOCCHI JULIENNE E MAIS	
Finocchi	50g
Mais	10g
INSALATA E CAROTE JULIENNE	
Insalata	20g
Carote	30g
INSALATA, CAROTE E MAIS	
Insalata	20g
Carote	30g
Mais	10g
CAROTE E CAPPUCCIO JULIENNE	
Carote	25g
Cappuccio	25g
POMODORI, OLIVE E MAIS	
Pomodori	70g
Olive	5g
Mais	10g
CAPPUCCIO JULIENNE E MAIS	
Cappuccio	50g
Mais	10g
POMODORI E MAIS	
Pomodori	70g
Mais	10g
FAGIOLI, INSALATA E MAIS	
Fagioli	410g
Insalata	20g
Mais	10g

SCUOLA DELL'INFANZIA VEICOLATA

ALIMENTI PER IL PRANZO

Tortellini o Ravioli	gr. 50
Tortellini in brodo	gr. 30-40
Gnocchi di patate o di semolino o ricotta e spinaci	gr. 120
Pasta o riso (asciutti)	gr. 50-60
Pasta o riso (in brodo)	gr. 25-30
Lasagne all'uovo per pasticcio	gr. 50
Pasta all'uovo fresca	gr. 60-70
Crostini di pane	gr. 25
Cous-cous (in brodo)	gr. 25-30
Orzo e miglio	gr. 30
Pizza margherita (a crudo)	gr. 90-100
Brodo di carne o di verdure	gr. 200
Passato di verdura	gr. 200
Parmigiano Reggiano	gr. 5
Carne rossa e bianca (manzo, vitello, maiale, puledro, coniglio, tacchino, pollo)	gr. 50
Carne per spezzatino o polpette (carne bianca o rossa)	gr. 60-70
Pollame con ossa senza pelle	gr. 100
Carne per ragù	gr. 30-35
Pesce	gr. 60-70
Tonno all'olio (solo nei casi di emergenza)	gr. 40-50
Prosciutto cotto	gr. 30
Formaggio fresco	gr. 40-50, gr. 60 ricotta
Formaggio stagionato	gr. 30
Uova	n°1
Legumi surgelati o freschi	gr. 40, gr. 60 se contorno
Legumi secchi biologici	gr. 15-30
Pomodori pelati	gr. 40
Verdura cruda a foglia	gr. 30
Verdura cruda grattugiata	gr. 50
Pomodori crudi	gr. 80
Verdura cotta	gr. 100
Patate o purea di verdura	gr. 100
Pane tipo "0"	gr. 50
Farina di mais per polenta	gr. 30-40
Olio extravergine d'oliva (o burro crudo)	gr. 10-15
Burro	gr. 5
Maionese (massimo 1 volta al mese)	gr. 5-10

Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di I° grado.

ALIMENTI PER LA MERENDA

Frutta fresca di stagione	gr. 100-150
Zucchero	gr. 10
Pane biscottato e altri prodotti da forno	gr. 30
Biscotti	gr. 25-30
Torta (a cotto)	gr. 40-50
Marmellata	gr. 20
Yogurt intero o alla frutta	gr. 125
Latte	ml. 150
Orzo solubile o cacao in polvere amaro o malto	gr. 5
Succo di frutta, thè deteinato o infuso caldo o freddo	ml. 150
Gelato	gr. 50
Budino (a cotto)	gr. 100-120
Spremuta di agrumi da diluire	ml. 150

MERENDE PROLUNGAMENTO

Alcune scuole dell'infanzia, usufruiscono del prolungamento d'orario fino alle ore 18:00; nel suddetto caso ai bambini che vi partecipano sarà somministrata una merenda pomeridiana a scelta tra quelle citate nell'apposita tabella dietetica del menù di riferimento: merenda che non dovrà mai sovrapporsi, per tipologia, con quella servita al mattino.

Le merende del prolungamento sono indicate in modo specifico nel menù.

TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA VEICOLATA

Calorie e nutrienti per il pranzo: media mensile – menu autunnale bambini

Valore energetico:	Kcal 570.71
	Kj 2375.66
Proteine	g. 22.93
Lipidi	g. 19.78
Glucidi	g. 80.31
Fibra	g. 4.55
Sodio	mg. 274.93
Ferro	mg. 2.19
Calcio	mg. 140.32

Calorie e nutrienti per il pranzo: media mensile – menu primaverile bambini

Valore energetico:	Kcal 575.24
	Kj 2416.03
Proteine	g. 22.82
Lipidi	g. 19.96
Glucidi	g. 81.28
Fibra	g. 5.38
Sodio	mg. 262.51
Ferro	mg. 2.38
Calcio	mg. 136.41



COMUNE DI PADOVA – SCUOLA DELL'INFANZIA VEICOLATA- Menù A autunnale - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Fusilli al pomodoro Filett. merluzzo/limone Carote julienne Pane	Lasagne al forno con ragù di manzo Asiago gr. 30 Insalata olive e mais Pane	Riso alla parmigiana Stracetti di pollo al rosmarino Zucchine trifolate* Pane	Crema di verdura con stelline Polpette o polpettone di tacchino e maiale in umido Insalata Pane	Sedanini all'ortolana Frittata al formaggio/uova sode Patate al forno Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt o frutta fresca	Banana	Biscotto occhio di bue (prodotto fresco) o Frutta fresca
II^ settimana	Riso agli ortaggi di stagione Coscette di pollo al forno Fagiolini brasati Pane	Pizza margherita Prosciutto cotto Finocchi julienne e mais Pane	Gnocchetti sardi zucca e speck Crescenza 50 gr. Insalata mista (2 tipologie) Pane	Minestra in brodo di carne con midolline Manzo bollito Purè di patate Pane	Pipe al pomodoro Polpettine di pesce Piselli al tegame Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Sfogliatina al cioccolato (prodotto fresco) o Frutta fresca	Yogurt o frutta fresca	Banana	Frutta fresca
III^ settimana	Tortellini di prosciutto crudo burro e salvia Uova sode o frittata Carote julienne Pane	Passato di verdure con risi Lonza di maiale al latte Patate al forno/Purè di patate Pane	Bigoli al ragù di manzo Montasio 30 gr. o Caciotta 40 gr. Insalata olive e mais Pane	Mezze penne al pomodoro Polpettine di tacchino al forno Spinaci al parmigiano Pane	Riso porri e patate Filett. Merluzzo/limone Zucchine trifolate* Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Banana	Budino al cioccolato (prodotto fresco) o Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt o Frutta fresca
IV^ settimana	Caserecce alla mammarosa Bocconcini di pollo dorati Cappuccio julienne Pane	Riso con la zucca Spezzatino o brasato di manzo Fagiolini all'olio Pane	Tagliatelle al pomodoro Filetto di platessa o persico gratinato o cuoricini di merluzzo gratinati Finocchi julienne e mais Pane	Mezze maniche alla parmigiana Prosciutto cotto Insalata e carote julienne Pane	Pasta e fagioli Mozzarella 40 gr. Patate al forno Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Banana	Yogurt o Frutta fresca	Torta di mele (prodotto fresco) o Frutta fresca	Frutta fresca

*= Nel caso le zucchine non siano reperibile sostituire tale prodotto con finocchi julienne o carote all'olio.



COMUNE DI PADOVA – SCUOLA DELL'INFANZIA VEICOLATA- Menù invernale A - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Mezze penne pomodoro e piselli Filett. merluzzo/limone Insalata verde Pane	Crema di verdure con ditalini Coscette di pollo al forno Patate al forno Pane	Riso alla zucca Bocconcini tacchino al forno Bieta all'olio Pane	Lasagne al forno con ragù di manzo Asiago 30 gr. Finocchi julienne e mais Pane	Sedanini ai 4 formaggi Frittata al forno/uova sode Carote julienne Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Banana	Yogurt o frutta fresca	Panino con gocce di cioccolato (prodotto fresco) o Frutta fresca	Frutta fresca
II^ settimana	Riso e patate Crescenza gr. 50 Insalata mista (2 tipologie) Pane	Crema di carote con tempesta Polpettine di tacchino alla pizzaiola Finocchi julienne Pane	Mezze penne alle verdure Prosciutto cotto Insalata **e Cavolfiori gratinati (base di besciamella) Pane Frutta fresca	Minestra in brodo di carne con stelline Manzo bollito Purè di patate Pane	Gnocchetti sardi al pomodoro Platessa alla mugnaia Carote julienne Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Banana	Fagottino di ricotta (prodotto fresco) o Frutta fresca	Yogurt o Frutta fresca	Frutta fresca
III^ settimana	Stortini alla parmigiana Bocconcini di pollo dorati Cappuccio julienne Pane	Crema di fagioli con crostini o pasta Frittata al forno/uova sode Zucchine trifolate* Pane	Pizza margherita Caciotta 40 gr. o Montasio 30 gr. Insalata olive e mais Pane	Mezze penne al pomodoro e zucchine Spezzatino di manzo Polenta Pane	Riso all'ortolana Filett. Merluzzo/limone Carote julienne Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino al cioccolato (prodotto fresco) o Frutta fresca	Banana	Yogurt o Frutta fresca
IV^ settimana	Pipe alla parmigiana Lonza di maiale al forno Spinaci al parmigiano Pane	Crema di ceci e lenticchie rosse con midolline Polpettine di pesce Carote julienne Pane	Bigoli al pomodoro Straccetti di pollo al rosmarino Insalata **e Fagioli in umido Pane	Tortellini di prosciutto crudo in brodo di carne Polpette di manzo Purè di patate Pane	Riso con radicchio (base di besciamella) Ricotta gr. 60 Fagiolini brasati Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Yogurt o frutta fresca	Torta paradiso (prodotto fresco) o Frutta fresca	Banana	Frutta fresca

*= Nel caso le zucchine non siano reperibile sostituire tale prodotto con finocchi julienne o carote all'olio.

**=Quantità prevista per insalata =20g e cavolfiore=60g

**=Quantità prevista per insalata = 20g e Fagioli = 50g



COMUNE DI PADOVA – SCUOLA DELL’INFANZIA VEICOLATA Menu primaverile A - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Spaghetti al pomodoro e basilico Bocconcini di pollo impanati Patate al forno Pane	Riso primavera Lonza di maiale al forno Fagiolini all'olio Pane	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata carote e mais Pane	Sedanini al pomodoro Cuoricini di merluzzo gratin. Insalata verde Pane	Crema alle verdure con tempesta Montasio 30 gr. Carote julienne Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Banana	Torta allo yogurt (prodotto fresco) o frutta fresca	Yogurt o Frutta fresca	Frutta fresca
II^ settimana	Mezze penne al pomodoro Filetto di merluzzo/limone Finocchi julienne e mais Pane	Riso agli asparagi Tacchino arrosto Carote julienne Pane	Crema di verdure con stelline Bocconcini di mozzarella 50 gr. Patate al forno o purè di patate Pane	Bigoli al ragù di manzo Insalata verde Piselli al tegame oppure Bigoli al pomodoro Polpettine di manzo insalata Pane	Pipe alla mammarosa Frittata al forno o uova sode Zucchine trifolate Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Banana	Yogurt o Frutta fresca	Budino al cioccolato (prodotto fresco) o Frutta fresca o macedonia	Frutta fresca
III^ settimana	Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia Caciotta 40 gr. Piselli Pane	Sedanini pomodoro e zucchine Coscette di pollo al forno Fagiolini all'olio Pane	Crema di legumi con crostini Polpette di tacchino Carote julienne Pane	Riso parmigiana Straccetti di manzo Insalata Pane	Spaghetti pomodoro e basilico Filetto di platessa gratinata Patate al forno Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Yogurt o Frutta fresca	Pane al latte + marmellata (prodotto fresco) o Frutta fresca	Banana	Frutta fresca
IV^ settimana	Gnocchetti sardi pomodoro e olive Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Insalata Pane	Stortini al ragù di carni bianche Asiago 30 gr. Insalata, olive e mais Pane	Caserecce arcobaleno (con zucchine, patate, carote, pomodori) Polpettine di manzo Patate al forno o purè di patate Pane	Crema di ceci con ditalini Uova sode Zucchine trifolate Pane	Riso di patate Hamburger o polpettine di pesce Carote e capuccio julienne Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Gelato o Frutta fresca o macedonia	Yogurt o Frutta fresca	Frutta fresca	Banana



COMUNE DI PADOVA– SCUOLA DELL'INFANZIA VEICOLATA Menu estivo A e Centri estivi - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Spaghetti al pomodoro e basilico Lonza di maiale al forno Fagiolini al tegame Pane	Mezze maniche alle verdure Straccetti di manzo Carote julienne Pane	Crema di verdure al basilico con stelline Bocconcini di pollo con sugo alle verdure Patate al forno Pane	Tagliatelle al pomodoro Platessa gratinata Pomodori, olive e mais Pane	Riso alle zucchine Caciotta o Montasio Insalata verde Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Yogurt o Frutta fresca	Banana	Torta di riso (prodotto fresco) o Frutta fresca	Frutta fresca
II^ settimana	Mezze penne al pesto Filetto di merluzzo/limone Cappuccio julienne e mais Pane	Bigoli al ragù di manzo Prosciutto cotto Zucchine trifolate Pane	Riso alla parmigiana Tacchino tonnato Pomodori Pane	Fusilli freddi (pomodorini, tonno e mais) o fusilli al tonno Asiago Piselli al tegame Pane	Pipe pomodoro e olive Uova sode Carote julienne Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Gelato o Frutta fresca	Banana	Frutta fresca	Yogurt o Frutta fresca
III^ settimana	Caserecce pomodoro e piselli Bocconcini di pollo panati Fagiolini all'olio Pane	Riso primavera Straccetti di manzo Patate al forno Pane	Crema di verdure con risoni Tacchino forno Pomodori e mais Pane	Sedanini pomodoro, zucchine Bocconcini di mozzarella 50 gr.con pomodorini Carote julienne Pane	Spaghetti pomodoro e basilico Polpette di pesce Insalata mista (2 tipologie) Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Banana	Gelato o Fagottino al cioccolato (prodotto fresco) o Frutta fresca	Yogurt o frutta fresca	frutta fresca
IV^ settimana	Ravioli ricotta e spinaci alla mammarosa Crescenza 40gr. Fagioli in insalata e mais Pane	Mezze penne al sugo estivo Hamburger di manzo Carote julienne Pane	Riso freddo Asiago, pomodorini e olive Affettato di tacchino Zucchine trifolate Pane	Gnocchetti sardi al pesto Coscette di pollo Insalata Pane	Caserecce al pomodoro Filetto di merluzzo/limone Patate al forno Pane
Merenda mattino	Frutta fresca	Gelato o Frutta fresca o macedonia	Frutta fresca	Banana	Yogurt o Frutta fresca

**COMUNE DI PADOVA– SCUOLA DELL'INFANZIA VEICOLATA Merende scuole con prolungamento - Autunnale**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Latte cacao+ biscotti	Succo di frutta e crackers	Thè e fette biscottate+ marmellata	Pane al latte + marmellata	Yogurt
II^ settimana	Succo di frutta e crackers	Latte cacao e biscotti	Schiacciata + succo di frutta	Budino al cioccolato fresco	Thè e biscotti
III^ settimana	Succo di frutta e crackers	Yogurt	Thè e fette biscottate+ marmellata	Latte cacao e biscotti	Pane al latte + marmellata
IV^ settimana	Thè e fette biscottate+ marmellata	Latte cacao e biscotti	Budino al cioccolato fresco	Succo di frutta e crackers	Yogurt

**COMUNE DI PADOVA– SCUOLA DELL'INFANZIA VEICOLATA Merende scuole con prolungamento - Invernale**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Latte cacao+ biscotti	Budino al cioccolato fresco	Succo di frutta e crackers	Thè e fette biscottate+ marmel.	Yogurt
II^ settimana	Yogurt	Succo di frutta e crackers	Budino al cioccolato fresco	Latte cacao e fette biscottate	Thè e biscotti
III^ settimana	Succo di frutta e crackers	Yogurt	Latte cacao e biscotti	Thè e fette biscottate+ marmellata	Budino al cioccolato fresco
IV^ settimana	Succo di frutta e crackers	Latte cacao e biscotti	Budino al cioccolato fresco	Thè e fette biscottate+ marmellata	Yogurt

**COMUNE DI PADOVA– SCUOLA DELL'INFANZIA VEICOLATA Merende scuole con prolungamento - Primaveraile**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Yogurt	Succo di frutta e crackers	Latte cacao e biscotti	Budino al cioccolato fresco	Thè e fette biscottate + marmellata
II^ settimana	Latte cacao e biscotti	Gelato	Thè e fette biscottate+ marmellata	Succo di frutta e crackers	Yogurt
III^ settimana	Thè e fette biscottate+ marmellata	Latte cacao e biscotti	Budino al cioccolato fresco	Yogurt	Succo di frutta e crackers
IV^ settimana	Yogurt	Latte cacao e biscotti	Succo di frutta e crackers	Thè e fette biscottate+ marmellata	Gelato

**COMUNE DI PADOVA– SCUOLA DELL'INFANZIA VEICOLATA Merende scuole con prolungamento - Estivo**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Thè e biscotti	Gelato	Succo di frutta e crackers	Thè e fette biscottate	Yogurt
II^ settimana	Succo di frutta e fette	Thè e biscotti	Yogurt	Succo di frutta e crackers	Gelato
III^ settimana	Succo di frutta e crackers	Yogurt	Thè e biscotti	Succo di frutta e fette	Gelato
IV^ settimana	Yogurt	Thè e biscotti	Succo di frutta e crackers	Gelato	Thè e fette biscottate

Le merende dei prolungamenti potranno essere consegnate con il pranzo.

NOTE PRATICHE PER GLI OPERATORI

- I menù sono stati elaborati prendendo in considerazione il "Ricettario per le strutture scolastiche della Regione Veneto" 2005-2007.
- Le grammature degli alimenti sono considerate a crudo e al netto degli scarti. La valutazione dell'adeguatezza delle grammature verrà effettuata dalle dietiste dell'Ufficio Refezione Scolastica pesando gli alimenti a cotto e valutandone la variazione crudo/cotto sulla base delle tabelle di composizione degli alimenti (INRAN) e delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica (ottobre 2008).
- La quantità totale di olio extravergine di oliva, indicata giornalmente negli ingredienti del menù, è da distribuire tra i vari alimenti previsti per il pranzo.
- La cottura degli alimenti è molto importante nella preparazione dei cibi, soprattutto per quanto riguarda il mantenimento del contenuto di nutrienti. Per gli alimenti di origine animale (pesce e carne in particolare) nella fase di calcolo quantitativo è da ricordare il calo in cottura variabile a seconda della cottura, verosimile a circa il 30% del peso.
- Un eccesso di acqua e una cottura troppo prolungata impoveriscono i vegetali del loro contenuto di vitamine e minerali.
- Si consiglia la cottura: a vapore, con pentola a pressione, al forno, a bagnomaria, ai ferri.
- E' consigliabile aggiungere i grassi a crudo, a fine cottura.
- Le preparazioni consentite per la realizzazione dei piatti indicati nel menù sono riportate nelle pagine seguenti: seguendo preferibilmente la stagionalità (di frutta e ortaggi) ne andrà assicurata la rotazione per offrire la massima varietà del menù. Il cuoco o l'addetto esporranno su una lavagna o bacheca il menù del giorno chiaramente dettagliato.
- La stagionalità di frutta e ortaggi è indicata nelle tabelle contenute nell'allegato C "Caratteristiche Merceologiche".
- I menù per la scuola primaria e secondaria di primo grado, estivi e d invernali, sono presenti in due versioni (menù A e menù B invernale, menù A e menù B estivo) per dar modo a tutti gli utenti di ricevere il medesimo menù nell'arco della settimana e nel contempo, dare la possibilità al Centro Cottura di preparare pizze e torte salate come richiesto dal vigente Capitolato: in sede di gara, la ditta comunicherà per iscritto quali scuole seguiranno il menù A e quali il menù B.
- Qualora una preparazione, indicata nel menù estivo o invernale della scuola primaria e secondaria di primo grado, non venga gradita dalla maggior parte dell'utenza per tre volte consecutive, il Comune potrà sostituirla con una diversa, seppur simile dal punto di vista merceologico, dandone comunicazione al SIAN competente: la comunicazione di variazione avverrà con almeno 10 giorni. di anticipo sulla data di preparazione.
- Nell'arco dell'anno scolastico a seguito di segnalazioni di scarsa gradibilità e/o per variare la proposta di salumi, prosciutto cotto e affettato di tacchino potranno essere sostituiti da mortadella e prosciutto crudo.
- Garantire, all'occorrenza, la preparazione di merende e pasti alternativi per esigenze di diete speciali dovute ad allergie, intolleranze, malattie metaboliche, ecc... o per motivi religiosi. Tutte le diete verranno comunicate via fax dalle dietiste dell'uff. Refezione Scolastica alla ditta di ristorazione per i pasti veicolati e all'Istituto di competenza, il quale inoltrerà la documentazione alla scuola interessata.
- Nella predisposizione delle diete speciali, potrà essere specificato di volta in volta dalle dietiste comunali, il prodotto o dietetico necessario.
- Il menù per dieta speciale, compresa la merenda, dovrà essere il più simile possibile (per ricetta ed ingredienti utilizzati) al menù del giorno, tenendo sempre conto delle indicazioni dietetiche, quindi garantendo la massima varietà dei piatti.
- Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di I° grado.
- In alcune giornate di piatto unico (segnalate con * nel menu) dovrà essere previsto il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menu del giorno.
- La scuola primaria "Lambruschini" potrà apportare delle modifiche al menu sulla base della valutazione del gradimento, concordando le modifiche con l'ufficio refezione.

NOTA BENE: tutti i menù del presente allegato e le tabelle riportanti le grammature per le specifiche fasce di età, sono state inviate al S.I.A.N. competente per territorio, al fine della validazione. Pertanto, eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni concordate, tra l'ufficio refezione, il SIAN e le/la ditte/a.

SCUOLA PRIMARIA

INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI COMPOSTI

Mantenendo inalterate le normali procedure per la preparazione dei piatti previsti nel menù generale, si elencano di seguito alcune note per la loro composizione (gli ingredienti sono da considerarsi per porzione, a crudo e al netto degli scarti).

	Grammatura scuola primaria
SUGHI A BASE DI VERDURE	
Zucchine	50
Asparagi	30
Spinaci	30
Radicchio bianco e rosso	30
Zucca	50
Peperoni	40
Carote	50
Patate	40
Cavolfiore	30
Piselli	35
Melanzane	40
Funghi	30
Porro per base	15
Cipolla per base	10
Carota per base	10
Sedano per base	10
Pomodori pezzi (pelati)	50
Passata di pomodoro	50
Sugo ortolana: carota, cipolla, sedano, cavolfiori, pomodoro, piselli, (radicchio a scelta)	50-60
Sugo primavera: carota, cipolla, sedano, zucchine, piselli, (peperone a scelta)	50-60
<u>Altre verdure non indicate dovranno rispettare le grammature sopra descritte.</u>	
SUGHI A BASE DI VERDURE	
Sugo con pomodoro e verdure	
Pomodoro pelato	40
Verdure	50
Verdure per soffritto	15
Sugo con pomodoro	
Pomodoro pelato	50
Verdure per soffritto	15
SUGHI A BASE DI FORMAGGI	
Sugo ai formaggi	
Asiago, parmigiano, provolone, crescenza o caciotta	40
Besciamella	60-70
Sugo ricotta e pomodoro	
Pomodori pelati	50
Ricotta	25-30
Verdure per soffritto	15
SUGHI A BASE DI CARNE	
Ragù di carne	
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	60
Verdure per soffritto	15
Pomodoro pelato	40

LASAGNE AL FORNO O PASTICCIO DI CARNE	
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	60
Verdure per soffritto	15
Pomodoro pelato	40
Pasta all'uovo	90
Besciamella (latte ml 100-130, farina 10 gr., burro e/o olio 10 gr.)	120-150
PASTA PASTICCIATA su base pomodoro	
Verdure per soffritto	15
Pomodoro pelato	40-50
Pasta di grano duro	70
Besciamella (latte ml 100-130, farina 10 gr., burro e/o olio 10 gr.)	120-150
Formaggio	40
PASTA PASTICCIATA su base ragù	
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	60
Verdure per soffritto	15
Pomodoro pelato	40-50
Pasta di grano duro	70
Besciamella (latte ml 100-130, farina 10 gr., burro e/o olio 10 gr.)	120-150
SUGHI A BASE DI PESCE	
Pesce o tonno	60
Pomodori pelati	50
Carota, cipolla, sedano	15
PIZZA MARGHERITA e AL PROSCIUTTO	
Pasta per pizza (a crudo)	130-140
Mozzarella	60
Pomodoro	40
Prosciutto cotto	30
CREME DI LEGUMI	
Legumi secchi biologici	35-40
Patate	70
Verdure	30
PASSATO DI LEGUMI CON PASTA e PASTA E FAGIOLI	
Legumi secchi biologici	35-40
Patate	30-40
Verdure	30
Pasta	30-40
CREMA DI VERDURE	
Patate	80
Verdure	80
Pasta	30-40
PASSATO DI VERDURE	
Patate	60
Verdure	100
Pasta	30-40
SUGO PANNA E SPECK	
Panna e/o besciamella	30-40
Speck	30
SUGO POMODORO, ZUCCHINE E SPECK	
Pomodori pelati	40-50
Verdure per soffritto	15
Zucchine	30-40
Speck	20
SUGO POMODORO E OLIVE	
Pomodori pelati	50
Verdure per soffritto	15
Olive	10-15

SUGO ALLA MAMMAROSA	
Pomodori pelati	40-50
Verdure per soffritto	15
Ricotta e/o panna e/o besciamella	30
SUGO POMODORO E SPECK/PROSCIUTTO	
Pomodori pelati	40-50
Verdure per soffritto	15
Speck o prosciutto	20
SUGO ESTIVO (FRULLATO) o CREMA DI PEPERONI	
Pomodori pelati	40-50
Verdure per soffritto	15
Peperoni rossi e gialli	40
Basilico	q.b.
SUGO ZUCCA E SPECK	
Zucca	40-50
Verdure per soffritto	15
Speck	20
LASAGNEA ALLE VERDURE	
Pasta all'uovo	80
Besciamella (latte 100-130 ml, farina 10g, burro e/o olio 10g)	120-150
Verdure	50-60
TORTA SALATA	
Ricetta n°1	
Pasta sfoglia	80
Prosciutto cotto	40
Ricotta	50
Mozzarella	40
Ricetta n°2	
Pasta sfoglia	80
Prosciutto cotto	40
Asiago e/o caciotta	30
Mozzarella	40
POLPETTE/POLPETTONE/HAMBURGER	
Ricetta n°1	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	90
Patate	15-25
Sale, aromi, prezzemolo, pane grattugiato, cipolla	q.b.
Ricetta n°2	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	90
Pangrattato	15-25
Latte	15
Uova	10
Sale, aromi, prezzemolo, cipolla	q.b.
Ricetta n°3	
Carne bianca (1/3 tacchino, 2/3 pollo)	90
Pangrattato	15-25
Sale, aromi, prezzemolo, cipolla	q.b.
Ricetta n°4	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	90
Mollica di pane	15
Latte	20
Parmigiano Reggiano	5-10
Sale, aromi, prezzemolo	q.b.

POLPETTE DI PESCE	
Ricetta n°1	
Trota	30
Halibut e/o merluzzo	30
Platessa	30
Gamberetti	10
Patate	25
Cipolla, sedano, carote	10-15
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.
Ricetta n°2	
Seppia	30
Calamari	20
Halibut e/o merluzzo	50
Patate	25
Cipolla sedano, carote	10-15
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.
POMODORO OLIVE E MAIS	
Pomodoro	100
Olive	20
Mais	30
POMODORO E MAIS	
Pomodoro	100
Mais	30
SPINACI AL PARMIGIANO	
Spinaci	150
Parmigiano	10
INSALATA POMODORO E OLIVE	
Insalata	30
Pomodoro	100
Olive	15
INSALATA OLIVE E MAIS	
Insalata	40
Olive	20
Mais	30
CAPPUCCIO E CAROTE JULIENNE	
Cavolo cappuccio	35
Carote	35
CAPPUCCIO JULIENNE E MAIS	
Cavolo cappuccio	60
Mais	30
INSALATA E CAROTE JULIENNE	
Carote	30
Insalata	30
INSALATA, CAROTE E MAIS	
Insalata	30
Carote	30
Mais	20
FINOCCHI JULIENNE E MAIS	
Finocchi	60
Mais	30
INSALATA E CAVOLFIORI GRATINATI (con besciamella)	
Insalata	30
Cavolfiori	80
INSALATA E FAGIOLI IN UMIDO	
Insalata	30
Fagioli	60

FAGIOLI, INSALATA E MAIS	
Fagioli	50
Insalata	30
Mais	10
INSALATA E PISELLI	
Insalata	30
Piselli	60
PISELLI AL PROSCIUTTO	
Piselli	70
Prosciutto cotto	10-15

SCUOLA PRIMARIA

ALIMENTI PER IL PRANZO

Tortellini o ravioli	gr. 100 se piatto unico gr. 80 gr. 40-50 in brodo
Gnocchi di patate	gr. 200
Pasta o riso (asciutti)	gr. 70 gr. 90 se piatto unico
Lasagne all'uovo per pasticcio	gr. 90 se piatto unico gr. 80
Pasta fresca all'uovo	gr. 100 se piatto unico gr. 80
Pasta o riso (in brodo)	gr. 40
Cous cous (in brodo)	gr. 40-50
Crostini di pane	gr. 30
Orzo e miglio	gr. 40
Pizza margherita	gr. 180 a cotto (gr. 130-140 pasta, gr. 60 mozzarella)
Pizza al prosciutto	gr. 190 a cotto (gr. 130-140 pasta, gr. 60 mozzarella, gr. 30 prosciutto)
Torta salata	gr. 190-210
Brodo di carne o di verdure	gr. 250 a cotto
Passato di verdura, pasta e fagioli	gr. 250-300 a cotto
Parmigiano Reggiano	gr. 5
Carne rossa (manzo, vitello, maiale, puledro) e carne bianca (coniglio, tacchino, pollo)	gr. 90 gr. 110 se piatto unico
Carne (bianca o rossa) per bocconcini o tacchino per tonnato	gr. 100 gr. 130-140 se piatto unico
Carne per spezzatino (bianca o rossa)	gr. 110 gr. 140 se piatto unico
Carne (bianca o rossa) per polpette o hamburger	gr. 90 gr. 100 - 110 se piatto unico
Pollame con osso senza pelle	gr. 180
Carne o pesce per ragù o tonno	gr. 60
Pesce	gr. 100
Polpette di pesce	gr. 100 di solo pesce + gli ingredienti specificati nella precedente tabella
Tonno sott'olio	gr. 80
Prosciutto e altri salumi	gr. 50
Formaggio stagionato	gr. 50
Formaggio fresco	gr. 60 gr. 70 ricotta
Uova	n° 1 = gr. 53
Legumi surgelati o freschi	gr. 60 gr. 70 se per contorno
Legumi secchi biologici per creme o passati	gr. 35-40
Pomodori pelati	gr. 50
Verdura cruda a foglia	gr. 40
Verdura cruda grattugiata	gr. 70
Pomodori crudi	gr. 130
Verdura cotta (inclusi fagiolini)	gr. 150
Patate	gr. 200 se piatto unico gr. 150
Pane tipo "0"	gr. 50

Farina di mais per polenta	gr. 60
Olio extravergine d'oliva (o burro se necessario)	gr. 15-20
Maionese	1 monodose

Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di I° grado.

ALIMENTI PER LA MERENDA

Frutta fresca o macedonia	gr. 150
Yogurt	gr. 125
Budino (a cotto)	gr. 110
Fette biscottate monoporzione	gr. 15
Marmellata monoporzione	1 monoporzione
Dolce (peso a cotto)	gr. 40-60 circa
Succo di frutta, the in brick, latte uht al cacao	ml. 200
Crackers o altri prodotti da forno	gr. 25-30
Biscotti monoporzione	gr. 25-35
Panino al latte	gr. 30
Gelato	gr. 50

TABELLA DIETETICA SCUOLA PRIMARIA

Calorie e nutrienti per il pranzo: media mensile – menu autunnale bambini

Valore energetico:	Kcal 773.39
	Kj 3233.35
Proteine	g. 33.57
Lipidi	g. 26.15
Glucidi	g. 107.37
Fibra	g. 7.43
Sodio	mg 349.91
Ferro	mg 3.26
Calcio	mg 278.85

Calorie e nutrienti per il pranzo: media mensile – menu primavera bambini

Valore energetico:	Kcal 758.04
	Kj 3172.23
Proteine	g. 33.62
Lipidi	g. 23.67
Glucidi	g. 108.65
Fibra	g. 8.80
Sodio	mg 299.55
Ferro	mg 3.35
Calcio	mg 235.20

CENTRI ESTIVI: Ogni due settimane, oltre alla merenda del giorno, è prevista l'anguria (circa 250 gr. a porzione, intesa come parte edibile) da consegnare con il pranzo, in contenitori termici, secondo le indicazioni del coordinatore del centro estivo.



COMUNE DI PADOVA – SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA - Menù A autunnale n.1 piatto unico - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Fusilli al pomodoro Filett. merluzzo/limone Carote julienne Pane/Frutta fresca	<u>Lasagne al forno con ragù di manzo*</u> <u>Insalata olive e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Riso alla parmigiana Affettato di tacchino Zucchine trifolate** Pane	Crema di verdura con stelline (penne pomodoro x secondarie) Polpette o polpettone di tacchino e maiale in umido Insalata Pane	Sedanini all'ortolana Frittata al formaggio/uova sode Patate al forno Pane/Frutta fresca
Merenda	Latte e cacao + biscotti	Succo di frutta e crackers	Yogurt	Banana	Biscotto occhio di bue (prodotto fresco)
II^ settimana	Riso agli ortaggi di stagione Coscette di pollo al forno Fagiolini brasati Pane	<u>Pizza margherita*</u> <u>Finocchi julienne e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Gnocchetti sardi zucca e speck Crescenza Insalata mista (2 tipologie) Pane/Frutta fresca	Minestra in brodo di carne con stelline (fusilli all'olio x secondarie) Hamburger di manzo Purè di patate Pane	Pipe al pomodoro Polpettine di pesce Piselli al tegame Pane/Frutta fresca
Merenda	Succo di frutta e crackers	Sfogliatina al cioccolato (prodotto fresco)	Yogurt	Banana	Thè e biscotti
III^ settimana	Tortellini di prosciutto crudo burro e salvia Montasio o Caciotta Carote julienne Pane/Frutta fresca	Passato di verdure con risoni (gnocchetti sardi al pomodoro x secondarie) Lonza di maiale al latte Patate al forno/Purè di patate Pane	<u>Bigoli al ragù di manzo</u> <u>Insalata olive e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Mezze penne al pomodoro Hamburger di tacchino al forno Spinaci al parmigiano Pane	Riso porri e patate Filett. Merluzzo/limone Zucchine trifolate** Pane/Frutta fresca
Merenda	Succo di frutta e crackers	Banana	Budino al cioccolato (prodotto fresco)	Latte e cacao e biscotti	Yogurt
IV^ settimana	Caserecce alla mammarosa Bocconcini di pollo dorati Cappuccio julienne Pane	Riso con la zucca Spezzatino o brasato di manzo Fagiolini all'olio Pane	Tagliatelle al pomodoro Filetto di platessa o persico gratinato o cuoricini di merluzzo gratinati Finocchi julienne e mais Pane/Frutta fresca	<u>Torta salata prosciutto cotto e formaggio*</u> <u>oppure pasta all'amatriciana</u> <u>Insalata e carote julienne</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Pasta e fagioli (caserecce al pomodoro e olive x secondarie) Mozzarella Patate al forno Pane/Frutta fresca
Merenda	Thè, fette biscottate e marmellata	Banana	Yogurt	Torta di mele (prodotto fresco)	Succo di frutta + crackers

*= in tali giornate deve essere previsto il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menu.

**= Nel caso le zucchine non siano reperibili sostituire tale prodotto il mercoledì della 1^ settimana ed il venerdì della 3^ settimana con finocchi julienne o carote all'olio.



COMUNE DI PADOVA – SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA - Menù B autunnale n.1 piatto unico - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Fusilli al pomodoro Filett. merluzzo/limone Carote julienne Pane/Frutta fresca	Riso alla parmigiana Affettato di tacchino Zucchine trifolate** Pane	<u>Lasagne al forno con ragù di manzo*</u> <u>Insalata olive e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Crema di verdura con stelline (penne pomodoro x secondarie) Polpette o polpettone di tacchino e maiale in umido Insalata Pane	Sedanini all'ortolana Frittata al formaggio Patate al forno Pane/Frutta fresca
Merenda	Thè + biscotti	Succo di frutta e crackers	Yogurt	Banana	Biscotto occhio di bue (prodotto fresco)
II^ settimana	Riso agli ortaggi di stagione Coscette di pollo al forno Fagiolini brasati Pane	Gnocchetti sardi zucca e speck Crescenza Insalata mista (2 tipologie) Pane/Frutta fresca	<u>Pizza margherita*</u> <u>Finocchi julienne e mais</u> <u>Pane/frutta fresca</u>	Minestra in brodo di carne con stelline (fusilli all'olio x secondarie) Hamburger di manzo Purè di patate Pane	Pipe al pomodoro Polpettine di pesce Piselli al tegame Pane/Frutta fresca
Merenda	Succo di frutta e crackers	Sfolgiatina al cioccolato (prodotto fresco)	Yogurt	Banana	Thè + biscotti
III^ settimana	Tortellini di prosciutto crudo burro e salvia Montasio o Caciotta Carote julienne Pane/Frutta fresca	Passato di verdure con risoni (gnocchetti sardi al pomodoro x secondarie) Lonza di maiale al latte Patate al forno Pane	<u>Bigoli al ragù di manzo*</u> <u>Insalata olive e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Mezze penne al pomodoro Hamburger di tacchino al forno Spinaci al parmigiano Pane	Riso porri e patate Filett. Merluzzo/limone Zucchine trifolate** Pane/Frutta fresca
Merenda	Succo di frutta e crackers	Banana	Budino al cioccolato (prodotto fresco)	Latte e cacao + biscotti	Yogurt
IV^ settimana	Caserecce alla mammarosa Bocconcini di pollo dorati Cappuccio julienne Pane	Riso con la zucca Spezzatino o brasato di manzo Fagiolini all'olio Pane	Tagliatelle al pomodoro Filetto di platessa o persico gratinato o cuoricini di merluzzo gratinati Finocchi julienne e mais Pane/Frutta fresca	Pasta e fagioli (caserecce al pomodoro e olive x secondarie) Mozzarella Patate al forno Pane/Frutta fresca	<u>Torta salata prosciutto cotto e formaggio*</u> <u>oppure pasta all'amatriciana (pomodoro e prosciutto)</u> <u>Insalata e carote julienne</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>
Merenda	Thè, fette biscottate e marmellata	Banana	Yogurt	Torta di mele (prodotto fresco)	Succo di frutta + crackers

*=in tali giornate deve essere previsto il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menu

**= Nel caso le zucchine non siano reperibile sostituire tale prodotto il martedì della 1° settimana e d il venerdì della 3° settimana con finocchi julien ne o carote all'olio.



COMUNE DI PADOVA – SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA - Menù invernale A n.1 piatto unico - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Mezze penne pomodoro e piselli Filett. merluzzo/limone Insalata verde Pane/Frutta fresca	Crema di verdure con ditalini (fusilli al pomodoro x secondarie) Coscette di pollo al forno Patate al forno Pane	Riso alla milanese (con lo zafferano) Formaggio Asiago Bieta all'olio Pane/Frutta fresca	<u>Lasagne al forno con ragù di manzo*</u> <u>Finocchi julienne e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Sedanini ai 4 formaggi Frittata al forno/uova sode Carote julienne Pane
Merenda	Latte e cacao + biscotti	Banana	Yogurt	Panino con gocce di cioccolato (prodotto fresco)	Thè, fette biscottate e marmellata
II^ settimana	Riso e patate Crescenza Insalata mista (2 tipologie) Pane/Frutta fresca	Orecchiette pomodoro e ricotta Polpettine di tacchino alla pizzaiola Finocchi julienne Pane	<u>Mezze penne panna e speck</u> <u>Insalata **e Cavolfiori gratinati (base di besciamella)</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Minestra in brodo di carne con stelline (fusilli pomodoro e olive x secondarie) Manzo bollito Purè di patate Pane/Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pomodoro Platessa alla mugnaia Carote julienne Pane
Merenda	Succo di frutta e crackers	Banana	Fagottino di ricotta (prodotto fresco)	Yogurt	Thè e biscotti
III^ settimana	Stortini alla parmigiana Bocconcini di pollo dorati Cappuccio julienne Pane	Crema di legumi con crostini (mezze penne al pomodoro x secondarie) Mozzarella Zucchine trifolate*** Pane/Frutta fresca	<u>Pizza margherita*</u> <u>Insalata olive e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Mezze penne al pomodoro e zucchine Spezzatino di manzo Polenta Pane	Riso all'ortolana Filett. merluzzo/limone Carote julienne Pane/Frutta fresca
Merenda	Schiacciata + succo di frutta	Latte e cacao e biscotti	Budino al cioccolato (prodotto fresco)	Banana	Yogurt
IV^ settimana	Pipe al pomodoro Lonza di maiale al forno Spinaci al parmigiano Pane	Caserecce al pomodoro e tonno Polpettine di pesce Carote julienne Pane/Frutta fresca	<u>Bigoli al ragù di carni bianche</u> <u>Insalata **e Fagioli in umido</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Tortellini di prosciutto crudo in brodo di carne Hamburger di manzo Purè di patate Pane	Riso con radicchio (base di besciamella) Ricotta Fagiolini brasati Pane/Frutta fresca
Merenda	Succo di frutta e biscotti	Yogurt	Torta paradiso (prodotto fresco)	Banana	Thè e crackers

*=in tali giornate deve essere previsto il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menu

**=Quantità prevista per insalata = 30g e cavolfiore = 80g

**=Quantità prevista per insalata = 30g e fagioli = 60g

***= Nel caso le zucchine non siano reperibile sostituire tale prodotto il martedì della 3° settimana con fagiolini o carote all'olio.



COMUNE DI PADOVA – SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA - Menù invernale B n.1 piatto unico - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Mezze penne pomodoro e piselli Filett. merluzzo/limone Insalata verde Pane/Frutta fresca	Crema di verdure con ditalini (fusilli al pomodoro x secondarie) Coscette di pollo al forno Patate al forno Pane	<u>Lasagne al forno con ragù di manzo*</u> <u>Finocchi julienne e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Riso allo milanese (con zafferano) Formaggio Asiago Bieta all'olio Pane/Frutta fresca	Sedanini ai 4 formaggi Frittata al forno/uova sode Carote julienne Pane
Merenda	Latte e cacao e biscotti	Banana	Yogurt	Panino con gocce di cioccolato (prodotto fresco)	Thè, fette biscottate e marmellata
II^ settimana	Riso e patate Crescenza Insalata mista (2 tipologie) Pane/Frutta fresca	Orecchiette pomodoro e ricotta Polpettine di tacchino alla pizzaiola Carote julienne Pane	<u>Mezze penne panna e speck</u> <u>Insalata** e Cavolfiori gratinati (base di besciamella)</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Minestra in brodo di carne con stelline (fusilli pomodoro e olive x secondarie) Manzo bollito Purè di patate Pane/Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pomodoro Platessa alla mugnaia Carote julienne Pane
Merenda	Succo di frutta e crackers	Banana	Fagottino di ricotta (prodotto fresco)	Yogurt	Thè e biscotti
III^ settimana	Stortini alla parmigiana Bocconcini di pollo dorati Cappuccio julienne Pane	<u>Pizza margherita*</u> <u>Insalata olive e mais</u> <u>Pane / Frutta fresca</u>	Crema di legumi con crostini (mezze penne al pomodoro x secondarie) Mozzarella Zucchine trifolate*** Pane/Frutta fresca	Mezze penne al pomodoro e zucchine Spezzatino di manzo Polenta Pane	Riso all'ortolana Filett. Merluzzo/limone Carote julienne Pane/Frutta fresca
Merenda	Schiacciata + succo di frutta	Latte e cacao e biscotti	Budino al cioccolato (prodotto fresco)	Banana	Yogurt
IV^ settimana	Pipe al pomodoro Lonza di maiale al forno Spinaci al parmigiano Pane	Caserecce al pomodoro e tonno Polpettine di pesce Carote julienne Pane/Frutta fresca	<u>Bigoli al ragù di carni bianche</u> <u>Insalata** e Fagioli in umido</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Tortellini di prosciutto crudo in brodo di carne Hamburger di manzo Purè di patate Pane	Riso con radicchio (base di besciamella) Ricotta Fagiolini brasati Pane/Frutta fresca
Merenda	Succo di frutta e biscotti	Yogurt	Torta paradiso (prodotto fresco)	Banana	Thè e crackers

*=in tali giornate deve essere previsto il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menu

**=Quantità prevista per insalata = 30g e cavolfiore = 80g

**=Quantità prevista per insalata = 30g e fagioli = 60g

***= Nel caso le zucchine non siano reperibile sostituire tale prodotto il mercoledì della 3° settimana con fagiolini o carote all'olio.



COMUNE DI PADOVA – SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA - Menu primaverile A n.1 piatto unico - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Spaghetti al pomodoro e basilico Bocconcini di pollo impanati Patate al forno Pane	Riso primavera Lonza di maiale al forno Fagiolini all'olio Pane	¹ Pizza margherita al prosciutto* <u>Insalata carote e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Sedanini al pomodoro Tonno all'olio Insalata verde Pane/Frutta fresca	Lasagne alle verdure Montasio Carote julienne Pane/Frutta fresca
Merenda	Schiacciata + succo di frutta	Banana	Torta allo yogurt (prodotto fresco)	Yogurt	Thè e biscotti
II^ settimana	Mezze penne al pomodoro Filetto di merluzzo/limone Finocchi julienne e mais Pane	Riso agli asparagi Tacchino arrosto Carote julienne Pane	Crema di verdure con stelline (fusilli all'olio x secondarie) Bocconcini di mozzarella Patate al forno o purè di patate Pane/Frutta fresca	<u>Bigoli al ragù di manzo</u> <u>Insalata verde</u> <u>Piselli al tegame**</u> <u>Pane/Frutta fresca o macedonia</u>	Pipe alla mammarosa Frittata al forno Zucchine trifolate Pane/Frutta fresca
Merenda	Succo di frutta e crackers	Banana	Yogurt	Budino al cioccolato (prodotto fresco)	Latte e cacao e biscotti
III^ settimana	<u>Ravioli ricotta e spinaci</u> <u>burro e salvia*</u> <u>Piselli al prosciutto</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Sedanini pomodoro e zucchine Coscette di pollo al forno Fagiolini all'olio Pane	Mezze penne con crema di peperoni Caciotta Carote julienne Pane/Frutta fresca	Riso parmigiana Straccetti di manzo Insalata Pane	Spaghetti pomodoro e basilico Filetto di platessa gratinato Patate al forno Pane/Frutta fresca
Merenda	Thè, fette biscottate e marmellata	Yogurt	Pane al latte + marmellata (prodotto fresco)	Banana	Succo di frutta e crackers
IV^ settimana	Gnocchetti sardi pomodoro e olive Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Insalata Pane	<u>Stortini al ragù di carni bianche</u> <u>Insalata, olive e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca o macedonia</u>	Caserecce arcobaleno (con zucchine, patate, carote, pomodori) Hamburger di manzo Patate al forno o purè di patate Pane/Frutta fresca	Crema di ceci con ditalini (mezze penne al pomodoro x secondarie) Affettato di tacchino Zucchine trifolate Pane/Frutta fresca	Riso di patate Hamburger o polpettine di pesce Carote e capuccio julienne Pane
Merenda	Latte e cacao e biscotti	Gelato	Yogurt	Succo di frutta e crackers	Banana

* = in tali giornate deve essere previsto il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menu.

** = Quantità prevista per insalata = 30g e piselli = 60g

¹Nel caso non fosse gradita, la pizza margherita al prosciutto potrà essere sostituita con pizza margherita.



COMUNE DI PADOVA – SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA- Menu primaverile B n.1 piatto unico - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Spaghetti al pomodoro e basilico Bocconcini di pollo impanati Patate al forno Pane	Riso primavera Lonza di maiale al forno Fagiolini all'olio Pane	Sedanini al pomodoro Tonno all'olio Insalata verde Pane/Frutta fresca	¹ Pizza margherita al prosciutto* <u>Insalata carote e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Lasagne alle verdure Montasio Carote julienne Pane/Frutta fresca
Merenda	Schiacciata + succo di frutta	Banana	Torta allo yogurt (prodotto fresco)	Yogurt	Thè e biscotti
II^ settimana	Mezze penne al pomodoro Filetto di merluzzo/limone Finocchi julienne e mais Pane	Riso agli asparagi Tacchino arrosto Carote julienne Pane	Crema di verdure con stelline (fusilli all'olio x secondarie) Bocconcini di mozzarella Patate al forno o purè di patate Pane/Frutta fresca	<u>Bigoli al ragù di manzo</u> <u>Insalata verde</u> <u>Piselli al tegame**</u> <u>Pane/Frutta fresca o macedonia</u>	Pipe alla mammarosa Frittata al forno Zucchine trifolate Pane/Frutta fresca
Merenda	Succo di frutta e crackers	Banana	Yogurt	Budino al cioccolato (prodotto fresco)	Latte e cacao e biscotti
III^ settimana	<u>Ravioli ricotta e spinaci</u> <u>burro e salvia*</u> <u>Piselli al prosciutto</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Sedanini pomodoro e zucchine Coscette di pollo al forno Fagiolini all'olio Pane	Mezze penne con crema di peperoni Caciotta Carote julienne Pane/Frutta fresca	Riso parmigiana Straccetti di manzo Insalata Pane	Spaghetti pomodoro e basilico Filetto di platessa gratinato Patate al forno Pane/Frutta fresca
Merenda	Thè, fette biscottate e marmellata	Yogurt	Pane al latte + marmellata (prodotto fresco)	Banana	Succo di frutta e crackers
IV^ settimana	Gnocchetti sardi pomodoro e olive Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Insalata Pane	<u>Stortini al ragù di carni bianche</u> <u>Insalata, olive e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca o macedonia</u>	Caserecce arcobaleno (con zucchine, patate, carote, pomodori) Hamburger di manzo Patate al forno o purè di patate Pane/Frutta fresca	Crema di ceci con ditalini (mezze penne al pomodoro x secondarie) Affettato di tacchino Zucchine trifolate Pane/Frutta fresca	Riso di patate Hamburger o polpettine di pesce Carote e capuccio julienne Pane
Merenda	Latte e cacao e biscotti	Gelato	Yogurt	Succo di frutta e crackers	Banana

* = in tali giornate deve essere previsto il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menu.

** = Quantità prevista per insalata = 30g e piselli = 60g

¹Nel caso non fosse gradita, la pizza margherita al prosciutto potrà essere sostituita con pizza margherita.



COMUNE DI PADOVA– SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA - Menu estivo A Centri estivi n.1 piatto unico - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Spaghetti al pomodoro e basilico Lonza di maiale al forno Fagiolini al tegame Pane	Lasagne alle verdure Prosciutto cotto Carote julienne Pane/Frutta fresca	Sedanini al pomodoro Hamburger di pollo con sugo alle verdure Patate al forno Pane	<u>Tagliatelle al ragù di pesce</u> <u>Pomodori, olive e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Riso alle zucchine Tonno all'olio Insalata verde Pane/Frutta fresca
Merenda	Thè e biscotti	Yogurt	Banana	Torta di riso (prodotto fresco)	Succo di frutta e crackers
II^ settimana	Mezze penne al pesto Filetto di merluzzo/limone Cappuccio julienne e mais Pane	<u>Bigoli al ragù di manzo</u> <u>Insalata</u> <u>Zucchine trifolate</u> <u>Pane/Frutta fresca o macedonia</u>	Riso alla parmigiana Tacchino tonnato Pomodori Pane	Fusilli freddi (pomodorini, tonno e mais) Asiago Piselli al tegame Pane/Frutta fresca	Pipe pomodoro e olive Uova sode Carote julienne Pane/Frutta fresca
Merenda	Budino al cioccolato UHT	Gelato	Banana	Succo di frutta e biscotti	Yogurt
III^ settimana	Caserecce pomodoro e piselli Bocconcini di pollo panati Fagiolini all'olio Pane	Riso primavera Straccetti di manzo Patate al forno Pane	<u>Torta salata prosciutto cotto e formaggio*</u> <u>Pomodori e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Sedanini pomodoro, zucchini e speck Bocconcini di mozzarella con pomodorini Carote julienne Pane/Frutta fresca	Spaghetti pomodoro e basilico Polpette di pesce Insalata mista (2 tipologie) Pane/frutta fresca
Merenda	Schiacciata + succo di frutta	Banana	Gelato o Fagottino al cioccolato (prodotto fresco)	Yogurt	Thè e biscotti
IV^ settimana	<u>Ravioli ricotta e spinaci alla mammarosa*</u> <u>Fagioli in insalata e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Mezze penne al sugo estivo Hamburger di manzo Carote julienne Pane/Frutta fresca o macedonia	Riso freddo Asiago, pomodorini e olive Affettato di tacchino Zucchine trifolate Pane	Gnocchetti sardi al pesto Coscette di pollo Insalata Pane	Caserecce al pomodoro Filetto di merluzzo/limone Patate al forno Pane/Frutta fresca
Merenda	Budino al cioccolato UHT	Gelato	Thè, fette biscottate e marmellata	Banana	Yogurt

* = in tali giornate deve essere previsto il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menu



COMUNE DI PADOVA– SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA - Menu estivo B Centri estivi n.1 piatto unico - BAMBINI E ADULTI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I^ settimana	Spaghetti al pomodoro e basilico Lonza di maiale al forno Fagiolini al tegame Pane	Lasagne alle verdure Prosciutto cotto Carote julienne Pane/frutta fresca	Sedanini al pomodoro Hamburger di pollo e verdure Patate al forno Pane	<u>Tagliatelle al ragù di pesce</u> <u>Pomodori, olive e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Riso alle zucchine Tonno all'olio Insalata verde Pane/Frutta fresca
Merenda	Thè e biscotti	Yogurt	Banana	Torta di riso (prodotto fresco)	Succo di frutta e crackers
II^ settimana	Mezze penne al pesto Filetto di merluzzo/limone Cappuccio julienne e mais Pane	<u>Bigoli al ragù di manzo</u> Insalata <u>Zucchine trifolate</u> <u>Pane/Frutta fresca o macedonia</u>	Riso alla parmigiana Tacchino tonnato Pomodori Pane	Fusilli freddi (pomodorini, tonno e mais) Asiago Piselli al tegame Pane/Frutta fresca	Pipe pomodoro e olive Uova sode Carote julienne Pane/Frutta fresca
Merenda	Budino al cioccolato UHT	Gelato	Banana	Succo di frutta e biscotti	Yogurt
III^ settimana	Caserecce pomodoro e piselli Bocconcini di pollo panati Fagiolini all'olio Pane	Riso primavera Straccetti di manzo Patate al forno Pane	Sedanini pomodoro, zucchine e speck Bocconcini di mozzarella con pomodorini Carote julienne Pane/Frutta fresca	<u>Torta salata prosciutto cotto e formaggio*</u> <u>Pomodori e mais</u> <u>Pane/Frutta fresca</u>	Spaghetti pomodoro e basilico Polpette di pesce Insalata mista (2 tipologie) Pane/Frutta fresca
Merenda	Schiacciata + succo di frutta	Banana	Gelato o Fagottino al cioccolato (prodotto fresco)	Yogurt	Thè e biscotti
IV^ settimana	<u>Ravioli ricotta e spinaci alla mammarosa*</u> <u>Fagioli in insalata e mais*</u> <u>Pane/ Frutta fresca o macedonia</u>	Mezze penne al sugo estivo Hamburger di manzo Carote julienne Pane/Frutta fresca	Riso freddo Asiago, pomodorini e olive Affettato di tacchino Zucchine trifolate Pane	Gnocchetti sardi al pesto Coscette di pollo Insalata Pane	Caserecce al pomodoro Filetto di merluzzo/limone Patate al forno Pane/Frutta fresca
Merenda	Budino al cioccolato UHT	Gelato	Thè, fette biscottate e marmellata	Banana	Yogurt

* = in tali giornate deve essere previsto il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menu.

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI COMPOSTI

Mantenendo inalterate le normali procedure per la preparazione dei piatti previsti nel menù generale, si elencano di seguito alcune note per la loro composizione (gli ingredienti sono da considerarsi per porzione, a crudo e al netto degli scarti).

	Grammatura scuola secondaria di I° gr.
SUGHI A BASE DI VERDURE	
Zucchine	60
Asparagi	40
Spinaci	40
Radicchio bianco e rosso	40
Zucca	60
Peperoni	50
Carote	60
Patate	50
Cavolfiore	40
Piselli	40
Melanzane	50
Funghi	40
Porro per base	20
Cipolla per base	15
Carota per base	15
Sedano per base	10
Pomodori pezzi (pelati)	60
Passata di pomodoro	60
Sugo ortolana: carota, cipolla, sedano, cavolfiori, pomodoro, piselli, (radicchio a scelta)	60-70
Sugo primavera: carota, cipolla, sedano, zucchine, piselli, (peperone a scelta)	60-70
<u>Altre verdure non indicate dovranno rispettare le grammature sopra descritte.</u>	
SUGHI A BASE DI VERDURE	
Sugo con pomodoro e verdure	
Pomodoro pelato	50
Verdure	50-60
Verdure per soffritto	20
Sugo con pomodoro	
Pomodoro pelato	60
Verdure per soffritto	20
SUGHI A BASE DI FORMAGGI	
Sugo ai formaggi	
Asiago, parmigiano, provolone, crescenza o caciotta	50
Besciamella	70-80
Sugo ricotta e pomodoro	
Pomodori pelati	60
Ricotta	30-35
Verdure per soffritto	20
SUGHI A BASE DI CARNE	
Ragù di carne	
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	70
Verdure per soffritto	20
Pomodoro pelato	50

LASAGNE AL FORNO O PASTICCIO DI CARNE	
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	70
Verdure per soffritto	20
Pomodoro pelato	50
Pasta all'uovo	100
Besciamella (latte ml 120-150, farina 12 gr., burro e/o olio 12 gr.)	140-175
PASTA PASTICCIATA su base pomodoro	
Verdure per soffritto	20
Pomodoro pelato	50-60
Pasta di grano duro	80
Besciamella (latte ml 120-150, farina 12 gr., burro e/o olio 12 gr.)	140-175
Formaggio	40-50
PASTA PASTICCIATA su base ragù	
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	70
Verdure per soffritto	20
Pomodoro pelato	60
Pasta di grano duro	80
Besciamella (latte ml 120-150, farina 12 gr., burro e/o olio 12 gr.)	140-175
SUGHI A BASE DI PESCE	
Pesce o tonno	70
Pomodori pelati	60
Carota, cipolla, sedano	20
PIZZA MARGHERITA e AL PROSCIUTTO	
Pasta per pizza (a crudo)	150-160
Mozzarella	70
Pomodoro	50
Prosciutto cotto	30
PASSATO DI LEGUMI CON PASTA e PASTA E FAGIOLI	
Legumi secchi biologici	40-45
Patate	40-45
Verdure	40
Pasta	40-50
SUGO PANNA E SPECK	
Panna e/o besciamella	40-50
Speck	30-35
SUGO POMODORO, ZUCCHINE E SPECK	
Pomodori pelati	50-60
Verdure per soffritto	20
Zucchine	40
Speck	20-25
SUGO POMODORO E OLIVE	
Pomodori pelati	60
Verdure per soffritto	20
Olive	15
SUGO ALLA MAMMAROSA	
Pomodori pelati	50
Verdure per soffritto	20
Ricotta e/o panna e/o besciamella	40
SUGO POMODORO E SPECK/PROSCIUTTO	
Pomodori pelati	50
Verdure per soffritto	20
Speck o prosciutto	25

SUGO ESTIVO (FRULLATO) o CREMAD I PEPERONI	
Pomodori pelati	50
Verdure per soffritto	20
Peperoni rossi e gialli	50-60
Basilico	q.b.
SUGO ZUCCA E SPECK	
Zucca	50-60
Verdure per soffritto	20
Speck	25
LASAGNEA ALLE VERDURE	
Pasta all'uovo	90
Besciamella (latte ml 120-150, farina 12 gr., burro e/o olio 12 gr.)	140-175
Verdure	70
TORTA SALATA	
Ricetta n°1	
Pasta sfoglia	90
Prosciutto cotto	50
Ricotta	60
Mozzarella	50
Ricetta n°2	
Pasta sfoglia	90
Prosciutto cotto	50
Asiago e/o caciotta	30-40
Mozzarella	50
POLPETTE/POLPETTONE/HAMBURGER	
Ricetta n°1	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	100
Patate	20-30
Sale, aromi, prezzemolo, pane grattugiato, cipolla	q.b.
Ricetta n°2	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	100
Pangrattato	20-30
Latte	20
Uova	10
Sale, aromi, prezzemolo, cipolla	q.b.
Ricetta n°3	
Carne bianca (1/3 tacchino, 2/3 pollo)	100
Pangrattato	20-30
Sale, aromi, prezzemolo, cipolla	q.b.
Ricetta n°4	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	100
Mollica di pane	20
Latte	25-30
Parmigiano Reggiano	5-10
Sale, aromi, prezzemolo	q.b.
POLPETTE DI PESCE	
Ricetta n°1	
Trota	35
Halibut e/o merluzzo	35
Platessa	35
Gamberetti	15
Patate	30
Cipolla, sedano, carote	20
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.

Ricetta n°2	
Seppia	35
Calamari	25
Halibut e/o merluzzo	60
Patate	30
Cipolla sedano, carote	20
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.
POMODORO OLIVE E MAIS	
Pomodoro	120
Olive	20
Mais	30
POMODORO E MAIS	
Pomodoro	120
Mais	30
SPINACI AL PARMIGIANO	
Spinaci	150-200
Parmigiano	15
INSALATA POMODORO E OLIVE	
Insalata	40
Pomodoro	120
Olive	20
INSALATA OLIVE E MAIS	
Insalata	50
Olive	20
Mais	30
CAPPUCCIO E CAROTE JULIENNE	
Cavolo cappuccio	40
Carote	40
CAPPUCCIO JULIENNE E MAIS	
Cavolo cappuccio	70
Mais	30
INSALATA E CAROTE JULIENNE	
Carote	40
Insalata	40
INSALATA, CAROTE E MAIS	
Insalata	40
Carote	40
Mais	20
FINOCCHI JULIENNE E MAIS	
Finocchi	70
Mais	30
INSALATA E CAVOLFIORI GRATINATI (con besciamella)	
Insalata	40
Cavolfiori	90
INSALATA E FAGIOLI IN UMIDO	
Insalata	40
Fagioli	70
FAGIOLI, INSALATA E MAIS	
Fagioli	60
Insalata	40
Mais	10
INSALATA E PISELLI	
Insalata	40
Piselli	70

PISELLI AL PROSCIUTTO	
Piselli	80
Prosciutto cotto	15-20

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

ALIMENTI PER IL PRANZO

Tortellini o ravioli	gr. 90 gr. 120 se piatto unico gr. 50-60 in brodo
Gnocchi di patate	gr. 250
Pasta o riso (asciutti)	gr. 80 gr. 100 se piatto unico
Lasagne all'uovo per pasticcio	gr. 90 gr. 100 se piatto unico
Pasta fresca all'uovo	gr. 90 gr. 110 se piatto unico
Pasta o riso (in brodo)	gr. 40-50
Cous cous (in brodo)	gr. 50-60
Crostini di pane	gr. 40
Orzo e miglio	gr. 40-50
Pizza margherita	gr. 240 a cotto (gr. 150-160 pasta, gr. 70 mozzarella)
Pizza al prosciutto	gr. 250 a cotto (gr. 150-160 pasta, gr. 70 mozzarella, gr. 30 prosciutto)
Torta salata	gr. 220 -250
Brodo di carne o di verdure	gr. 250 a cotto
Passato di verdura, pasta e fagioli	gr. 270-300 a cotto
Parmigiano Reggiano	gr. 10
Carne rossa (manzo, vitello, maiale, puledro) e carne bianca (coniglio, tacchino, pollo)	gr. 100 gr. 120 se piatto unico
Carne (bianca o rossa) per bocconcini o tacchino per tonnato	gr. 110 gr. 140-150 se piatto unico
Carne per spezzatino (bianca o rossa)	gr. 120 gr. 150 se piatto unico
Carne (bianca o rossa) per polpette o hamburger	gr. 100 gr. 110-120 se piatto unico
Pollame con osso senza pelle	gr. 200
Carne o pesce per ragù o tonno	gr. 70
Pesce	gr. 120
Polpette di pesce	gr. 120 di solo pesce + gli ingredienti specificati nella precedente tabella
Tonno sott'olio	gr. 90
Prosciutto e altri salumi	gr. 60
Formaggio stagionato	gr. 60
Formaggio fresco	gr. 70 gr. 80 ricotta
Uova	n° 1 ½ = gr. 90
Legumi surgelati o freschi	gr. 70 gr. 80 se per contorno
Legumi secchi biologici per creme e passati	gr. 40-45
Pomodori pelati	gr. 60
Verdura cruda a foglia	gr. 50
Verdura cruda grattugiata	gr. 80
Pomodori crudi	gr. 150
Verdura cotta	gr. 150-200
Patate	gr. 200 gr. 250 se piatto unico

Pane tipo "0"	gr. 50-70
Farina di mais per polenta	gr. 70
Olio extravergine d'oliva (o burro se necessario)	gr. 20
Maionese	1 monodose

Le grammature per gli adulti sono quelle previste per le scuole secondarie di I° grado.

ALIMENTI PER LA MERENDA

Frutta fresca o macedonia	gr. 150-200
Yogurt	gr. 125
Budino (a cotto)	gr. 110-120
Fette biscottate monoporzione	gr. 30
Marmellata monoporzione	2 monoporzione
Dolce (peso a cotto)	gr. 60-70 circa
Succo di frutta, the in brick, latte uht al cacao	ml. 200
Crackers o altri prodotti da forno	gr. 25-30
Biscotti monoporzione	gr. 25-35
Panino al latte	gr. 50
Gelato	gr. 50-60

TABELLA DIETETICA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Calorie e nutrienti per il pranzo: media mensile – menu autunnale bambini e adulti

Valore energetico:	Kcal 874.38
	Kj 3654.80
Proteine	g. 39.90
Lipidi	g. 28.90
Glucidi	g. 121.14
Fibra	g. 7.81
Sodio	mg 411.14
Ferro	mg 4.02
Calcio	mg 336.34

Calorie e nutrienti per il pranzo: media mensile – menu primaverile bambini e adulti

Valore energetico:	Kcal 865.71
	Kj 3623.71
Proteine	g. 39.51
Lipidi	g. 28.01
Glucidi	g. 120.49
Fibra	g. 9.30
Sodio	mg 353.60
Ferro	mg 3.85
Calcio	mg 278.30

CENTRI ESTIVI: Ogni due settimane, oltre alla merenda del giorno, è prevista l'anguria (circa 250 gr. a porzione, intesa come parte edibile) da consegnare con il pranzo, in contenitori termici, secondo le indicazioni del coordinatore del centro estivo.

INDICAZIONI DIETETICHE PER LA COMUNITA' EBRAICA

- Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto: un pasto deve contenere o solo carne o solo latticini.
- Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate o piatti distinti.
- Durante la Pasqua degli ebrei (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere avuto contatto con cibi lievitati.
- Ogni prodotto che non siano latticini o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

Alimenti “proibiti”

Pane condito con grasso animale

Latticini e carne nello stesso pasto

Formaggi prodotti con caglio animale

Uova di animali che mangiano altri animali o uova che contengono sangue

Maiale e suoi derivati, cavallo, asino, coniglio, interiora di ogni animale

Crostacei e molluschi

Grasso animale

Alimenti “permessi”

Pane e cereali di tipo comune sono considerati

neutrali se non al latte o in abbinamento con il latte

Latte e formaggio: latte fresco di giornata e formaggi

Formaggi prodotti con caglio microbico o di sintesi

Uova di gallina, purché esenti da contaminazioni ematiche

Carne (bovina, di pecora, di capra, di cervo) e pollame. Questi animali devono essere macellati in adatto macello e il sangue deve essere rimosso con procedure di bagnomaria e sale

Pesce di mare: solo pesce con pinne e lische

Oli vegetali (con esclusione di oli di semi vari); burro quando non abbinato a carni

Verdura e frutta

Dolci: quelli con latte sono considerati facenti parte dei prodotti derivati dal latte; tutti quelli senza latte sono considerati cibi neutrali; la gelatina Kasher è considerata neutrale

INDICAZIONI DIETETICHE IN CASO DI “DIETA IN BIANCO”

Prevista per i pasti veicolati; può essere richiesta per un massimo di 3 giorni senza certificazione medica.

Lunedì:

Pasta o riso + olio d'oliva extravergine + parmigiano
Petto di pollo ai ferri o hamburger di tacchino
Carote al vapore
1 frutto di stagione

Martedì:

Pasta o riso + olio d'oliva extravergine + parmigiano
Parmigiano Reggiano o Grana Padano
Patate al vapore
1 frutto di stagione

Mercoledì:

Pasta o riso + olio d'oliva extravergine + parmigiano
Prosciutto cotto
Patate al vapore
1 frutto di stagione

Giovedì:

Pasta o riso + olio d'oliva extravergine + parmigiano
Petto di pollo ai ferri o hamburger di tacchino
Carote al vapore
1 frutto di stagione

Venerdì:

Pasta o riso + olio d'oliva extravergine + parmigiano
Formaggio fresco (mozzarella o stracchino)
Patate al vapore
1 frutto di stagione

MENU IN CASO DI SCIOPERO O ASSEMBLEA DEL PERSONALE DELLA SCUOLA

E' previsto menù semplificato, in caso di sciopero del personale delle scuole primarie e secondarie di primo grado, così composto:

- Merenda "secca" (es. succo di frutta e crackers, thé deteinato e biscotti, ecc...)
- Pasta all'olio, al burro o al pomodoro;
- Pesce panato, tonno, formaggio, prosciutto cotto;
- Verdure cotte;
- Crackers, anziché pane, solo per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Per gli asili nido e le scuole dell'infanzia verrà fornito pane fresco.

In caso di sciopero o assemblea che interessi il personale di asili nido o scuola dell'infanzia, il menù semplificato viene deciso dalle dietiste dell'Ufficio Refezione Scolastica, in accordo con i cuochi delle scuole interessate.

COMPOSIZIONE DEL CESTINO (IN CASO DI USCITE DIDATTICHE)

Scuola dell'infanzia:

- 2 panini - da 50 gr. cad. - farciti (*)
- 1 banana o 1 frutto di stagione
- ½ litro di acqua minerale naturale in bottiglia di plastica
- 1 pacchetto di crackers o biscotti o altri panificati secchi
- 1 succo di frutta in brick
- 1 bicchiere e 1 tovagliolo a perdere

(*) farcitura con: 30 gr. di formaggio Asiago o Caciotta, oppure 30 gr. di prosciutto cotto senza polifosfati o prosciutto crudo o affettato di tacchino, oppure 40 gr. di tonno.

Scuola primaria:

- 2 panini - da 50 gr. cad. - farciti (**)
- 1 banana o 1 frutto di stagione
- ½ litro di acqua minerale naturale in bottiglia di plastica
- 1 pacchetto di crackers o biscotti o altri panificati secchi
- 1 succo di frutta in brick
- 1 bicchiere e 1 tovagliolo a perdere

(**) farcitura con: 40 gr. di formaggio Asiago o Caciotta oppure 40 gr. di prosciutto cotto senza polifosfati o prosciutto crudo o affettato di tacchino, oppure 50 gr. di tonno.

Scuola secondaria di primo grado:

- 3 panini - da 50 gr. cad. - farciti (***)
- 1 banana o 1 frutto di stagione
- ½ litro di acqua minerale naturale in bottiglia di plastica
- 1 pacchetto di crackers o biscotti o altri panificati secchi
- 1 succo di frutta in brick
- 1 bicchiere e 1 tovagliolo a perdere

(***) farcitura con: 50 gr. di formaggio Asiago Caciotta, oppure 50 gr. di prosciutto cotto senza polifosfati o prosciutto crudo affettato di tacchino, oppure 60 gr. di tonno.

NB: la composizione del cestino pic-nic per le diete speciali sarà preventivamente concordata con le dietiste dell'ufficio refezione in base alle specifiche esigenze alimentari.

Si riporta di seguito il modulo per le uscite didattiche.



COMUNE DI PADOVA

Settore Servizi Scolastici
Ufficio Refezione Scolastica

Modulo per le uscite didattiche per le scuole con Servizio Refezione Scolastica

Istituto Richiedente:

.....

Nome della scuola che effettuerà l'uscita

.....

Insegnante referente per l'uscita:.....

Classi e numero alunni coinvolti dell'uscita:.....

.....

Nominativi bambini in uscita con dieta speciale:

.....

.....

.....

.....

.....

Data dell'uscita

Durata dell'uscita:

☐ solo mattino con rientro per il pranzo

☐ tutta la giornata senza cestino

☐ tutta la giornata con cestino

Eventuale richiesta di merenda anticipata:

☐ richiesta di merenda secca il giorno precedente l'uscita

data_____

Firma dell'insegnante_____

Firma del Dirigente Scolastico_____



Comune di Padova

Settore Servizi Scolastici

CAPITOLATO SPECIALE

PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, LA PREPARAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI A DOMICILIO A PERSONE IN CONDIZIONI DI DISAGIO, PREVIA REALIZZAZIONE OPERE DI COMPLETAMENTO EDILI ED IMPIANTISTICHE, ALLESTIMENTO COMPLETO DEL CENTRO DI COTTURA, IN FASE DI REALIZZAZIONE, IN ZONA INDUSTRIALE DI PADOVA - CORSO STATI UNITI N. 18.

PARTE GENERALE

INDICE

PARTE I DISPOSIZIONI GENERALI E CONTRATTUALI

- SCOPI E PRINCIPI GENERALI DELL'APPALTO
- DEFINIZIONI

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO
ART. 2 DURATA DELL' APPALTO E REVISIONE DEL PREZZO
ART. 3 SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE
ART. 4 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
ART. 5 COPERTURA DEI RISCHI DELLE ATTIVITA' CONTRATTUALI
ART. 6 RISOLUZIONE DELL'APPALTO
ART. 7 CORRISPETTIVI
ART. 8 LIQUIDAZIONE
ART. 9 ROYALTIES
ART. 10 CONTRIBUTI
ART. 11 LICENZE E AUTORIZZAZIONI
ART. 12 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

PARTE II ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

TITOLO I – CONTROLLO E AUTOCONTROLLO

ART. 13 AUTOCONTROLLO E CONTROLLO QUALITA'
ART. 14 ANALISI DI CONTROLLO
ART. 15 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART. 16 MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE
ART. 17 ORGANISMI DI CONTROLLO
ART. 18 COMITATO TECNICO

TITOLO II - PARTECIPAZIONE ED INFORMAZIONE ALL'UTENZA

ART. 19 COORDINAMENTO DELLE COMMISSIONI MENSA
ART. 20 PROGRAMMA DI COMUNICAZIONE

TITOLO III – DISPOSIZIONI GENERALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 21 CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ART. 22 INIZIATIVE ISPIRATE ALLA TUTELA DELLA SALUTE E DELL'AMBIENTE, ALLA PROMOZIONE DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE E ALLE ESIGENZE SOCIALI
ART. 23 VARIAZIONE MENU E DIETE SPECIALI
ART. 24 IGIENE DEI LOCALI
ART. 25 OPERAZIONI DI PULIZIA E SMALTIMENTO RIFIUTI
ART. 26 ONERI DEIVERSI A CARICO DELLA DITTA
ART. 27 SISTEMA DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE AL PASTO
ART. 28 ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

TITOLO IV – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

ART. 29 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE
ART. 30 ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE MANCANTE
ART. 31 RAPPORTO DI LAVORO
ART. 32 PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 33 PERSONALE ADDETTO AL RITIRO, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI
ART. 34 PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
ART. 35 DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO
ART. 36 IGIENE E NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

TITOLO V - SPECIFICHE PER LE CUCINE INTERNE

ART. 37 INDICAZIONI PER IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ART. 38 TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DEL MATERIALE ACCESSORIO AL SERVIZIO
ART. 39 FREQUENZA E PROGRAMMAZIONE DELLE CONSEGNE
ART. 40 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEI PASTI
ART. 41 MODALITA' DI GESTIONE ED UTILIZZO DELLE CUCINE INTERNE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA DITTA
ART. 42 IGIENE DELLA PRODUZIONE

TITOLO VI - SPECIFICHE PER I PASTI VEICOLATI

ART. 43 APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME
ART. 44 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI
ART. 45 PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART. 46 TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI
ART. 47 DISTRIBUZIONE DEI PASTI VEICOLATI E RASSETTO LOCALI

TITOLO VII - INADEMPIENZE E PENALITA'

ART. 48 GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'
ART. 49 PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'
ART. 50 PENALITA'

PARTE III

ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE IN CONDIZIONE DI DISAGIO SOCIALE

TITOLO I - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 51 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO
ART. 52 APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME
ART. 53 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI
ART. 54 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART. 55 PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO
ART. 56 MENU E DIETE SPECIALI
ART. 57 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
ART. 58 TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI
ART. 59 PERSONALE
ART. 60 MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
ART. 61 ANALISI DI CONTROLLO
ART. 62 CORRISPETTIVI
ART. 63 PENALITÀ

PARTE IV PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DEI LAVORI DI COMPLETAMENTO DEL CENTRO COTTURA - CORSO STATI UNITI, 18.

ART. 64 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

ART.65 PIANO DI AMMORTAMENTO FINANZIARIO PER OPERE EDILI ED IMPIANTISTICHE
E ATTREZZATURE/ARREDO DEL CENTRO COTTURA

ART. 66 SPESE PER UTENZE ENERGETICHE E ACQUA -TASSA RIFIUTI

ART. 67 MODALITA' E TEMPO UTILE PER LA REDAZIONE DEL PROGETTO ESECUTIVO E
TEMPO MASSIMO PER IL COMPLETAMENTO E L'ALLESTIMENTO DEL CENTRO
COTTURA

ART. 68 RENDICONTAZIONE PERIODICA

ART. 69 COLLAUDI

ART. 70 AUTORIZZAZIONE AL FUNZIONAMENTO

ART. 71 VERBALE DI FINE LAVORI E DI CONSEGNA E STESURA DELL'INVENTARIO

ART. 72 DOCUMENTI FINALI

ART. 73 DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

ART. 74 MANUTENZIONE DI COMPETENZA DELL'IMPRESA

ART. 75 VERIFICA PERIODICA DEL CENTRO COTTURA

ART. 76 INVENTARIO DI RICONSEGNA

PARTE I - DISPOSIZIONI GENERALI E CONTRATTUALI

SCOPO E PRINCIPI GENERALI DELL'APPALTO

Il Comune di Padova con il presente appalto, in esecuzione della deliberazione di Giunta Comunale n. 2011/0500 del 27/09/2011, intende procedere, per l'erogazione dei servizi di ristorazione di competenza comunale, alla realizzazione di un centro unico di produzione pasti.

Il presente capitolato considera due tipologie di servizi di ristorazione e coinvolge due Settori dell'Amministrazione comunale: il Settore Servizi Scolastici cui fa capo la ristorazione scolastica e il Settore Servizi Sociali che, nell'ambito dei servizi di natura domiciliare, garantisce i pasti a persone in condizioni di disagio.

Si evidenzia che il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, alla difesa della biodiversità (D. Lgs. 163/06 art. 2 comma 2), al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 della Legge Finanziaria n. 296 del 27 Dicembre 2006.

DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente capitolato s'intende per:

Stazione appaltante (S.A.): l'Amministrazione Comunale di Padova;

Ditta aggiudicataria (D.A.): soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;

Utenti: destinatari del servizio di ristorazione

Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;

Menu mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;

Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);

Prodotto a Km 0: prodotto (compresi gli ingredienti principali e caratterizzanti) proveniente da un ambito territoriale all'interno dei 150 km dal centro di produzione;

Filiera corta: Insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che accorcia il numero degli intermediari;

GPP: (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione): Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;

Preparazione gastronomica: la pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);

Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;

Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie di tipo cronico, portatori di allergie alimentari;

Dieta a carattere etico religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;

Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dalla D.A. per la preparazione dei pasti;

Trasporto dei pasti: il trasporto dei pasti dal Centro Cottura presso i locali di consumo;

Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dalla D.A. per la somministrazione dei pasti agli utenti;

Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;

Stoviglie/stovigliame: piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;

Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;

Pentolame: pentole e quant'altro possa occorrere per la cottura;

Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;

Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;

Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc);

Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione.

ART 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

1. L'erogazione del servizio di ristorazione nelle mense dei servizi scolastici del Comune di Padova (Asili nido, Scuole dell'Infanzia, Scuole primarie e secondarie di 1° grado), come risultante dall'Allegato A "Prospetto descrizione lotto" e dall'Allegato B "Descrizione tecnica strutture con pasto veicolato";
2. La preparazione e consegna di pasti monoporzione a domicilio a persone in condizioni di disagio, secondo le modalità più avanti descritte.
3. Il completamento e allestimento del Centro di Cottura, in fase di realizzazione nel piazzale a sud-est dell'area di Corso Stati Uniti, n. 18 – Z.I. Padova.

➤ **Il servizio di refezione scolastica** comprende:

- la fornitura di pasti, prodotti nelle cucine interne ai servizi, mediante utilizzo anche di personale comunale (pasto espresso);
- la fornitura di pasti prodotti nelle cucine interne mediante utilizzo di personale della D.A. (pasto espresso);
- la fornitura di pasti prodotti nel centro di cottura della D.A. (pasti veicolati in legume fresco o caldo);
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato;
- ogni altro adempimento accessorio, dettagliatamente descritto nel presente capitolato speciale d'appalto, per i pasti prodotti nelle cucine interne e per i pasti veicolati.

La fornitura deve essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni e il personale avente diritto; nel periodo estivo dovranno inoltre essere forniti i pasti per i centri estivi comunali alle medesime condizioni della fornitura principale.

Le derrate utilizzate devono essere quelle descritte nelle tabelle merceologiche - Allegato C, possedere le caratteristiche ivi indicate ed essere preparate nella quantità e secondo le tabelle dietetiche e i relativi menù riportati nell'Allegato D.

E' prevista l'erogazione di circa **1.300.310** pasti annui, come meglio evidenziato nell'Allegato A – descrizione lotto, per un totale di pasti complessivi, per il periodo di durata contrattuale, pari a 9.102.170 calcolati sulla base dei dati in possesso della S.A. e del numero dei pasti erogati nell'anno 2011.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la S.A.. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base degli ordini provenienti dalle scuole; a titolo indicativo di riferimento si richiede l'erogazione di un minimo di n. 7.500 pasti complessivi giornalieri (n. 5.500 pasti veicolati di cui n. 500 diete speciali per motivi di salute e n. 200 diete per motivi religiosi).

La D.A. accetta di servire ulteriori scuole, qui non puntualmente citate, purché il numero dei pasti per i nuovi servizi non sia inferiore a 15 unità giornaliere.

Le scuole che nel corso dell'anno scolastico dovessero scendere sotto il suindicato minimo giornaliero, riceveranno il pasto in monoporzione, salvo sospendere il servizio nell'anno scolastico successivo.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verificasse un aumento o una diminuzione del numero dei pasti richiesti, l'appaltatore è obbligato ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto del numero dei pasti indicati nel lotto, ivi comprese le attivazioni di nuove mense.

➤ **La preparazione e consegna pasti a domicilio a persone in condizioni di disagio sociale** dovrà avvenire attraverso i seguenti sistemi:

- a) Il sistema "COOK AND CHILL" con consegna del pasto a domicilio di ogni singolo utente nella fascia oraria giornaliera 9.00/13.00.
- b) Il sistema tradizionale a "LEGAME FRESCO CALDO" con consegna a domicilio di ogni singolo utente del pasto nella fascia oraria giornaliera 10.30/12.30. Il pasto viene confezionato in vaschette monoporzione termosigillate.

I pasti confezionati con il sistema sub b) sono preparati solo in casi in cui non sia possibile od opportuno – per fondate ragioni valutate dal Settore Servizi Sociali (non autosufficienza dell'utente, ecc.) – consegnare quelle con il sistema "Cook and chill"; il numero dei pasti sub b) sono pari a circa il 30% del totale. Un'eventuale oscillazione della percentuale al di sopra o al di sotto di tale soglia non dà in ogni caso diritto alla Ditta di richiedere un adeguamento del prezzo o un qualunque risarcimento.

Il servizio consta di circa n. **72.000** pasti annui, per un numero di pasti complessivo, per l'intera durata contrattuale, pari a 504.000, distribuiti giornalmente in relazione alle esigenze del servizio, indicativamente intorno a n 200 pasti al giorno.

Il numero dei pasti potrà variare in più o in meno a seconda delle necessità del Servizio Sociale, senza che per ciò la D.A. abbia a pretendere variazioni di prezzo.

Gli alimenti base per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche di cui all'Allegato F del presente Capitolato.

➤ **Gli interventi di completamento del Centro di Cottura** sono da intendersi comprensivi delle finiture edili ed impiantistiche, della fornitura e installazione dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, dello stoviglie necessari per l'erogazione del servizio ed ogni onere necessario per ottenere le autorizzazioni da parte degli enti competenti. I locali destinati alle attività oggetto dell'appalto sono pertanto assegnati alla D.A. allo stato grezzo, previo verbale di consegna.

Allo scopo di consentire la valutazione dei materiali forniti in sede di gara, dovranno essere presentate apposite schede tecniche e d'uso fornite dalla ditta produttrice.

La realizzazione delle opere di completamento edili ed impiantistiche, l'allestimento completo del Centro di cottura deve essere effettuato sulla base del progetto presentato in sede di gara dalla D.A..

Ogni attrezzatura che verrà scelta dovrà essere in numero sufficiente a coprire le esigenze richieste dal menù, anche di doppia produzione sulla stessa attrezzatura, nello stesso giorno (es: passato di verdura e purè, attrezzatura utilizzata: bollitore). Si evidenzia che sono previsti menu differenziati (A e B) nelle giornate in cui il menu prevede pizza o lasagne.

Per valutare il numero delle attrezzature necessarie, va tenuto in considerazione il menù, la grammatura richiesta e le tipologie di cottura richieste, differenziate in allegato D, per ogni ordine e grado scolastico. La capacità in litri dell'attrezzatura, l'alimentazione a gas o elettrica, e l'alta tecnologia va calcolata e valutata, tenendo presente la flessibilità di produzione e garantendo la copertura del servizio, nonché una gradibilità del prodotto finito ottimale.

La progettazione esecutiva dovrà essere oggetto di preventiva approvazione da parte della Stazione Appaltante. In sede di sopralluogo obbligatorio dovrà essere verificato lo stato di fatto dei locali e l'impresa dovrà eseguire tutti i lavori richiesti e sopraelencati, sostenendo ogni onere legato alla progettazione, alle pratiche autorizzative, etc.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO E REVISIONE DEL PREZZO

Il contratto per la gestione del servizio di ristorazione per le tipologie di utenti sopra indicate avrà durata di 7 (sette) anni solari consecutivi dall'effettivo avvio del servizio, oltre ai tempi per l'esecuzione delle opere di completamento del centro cottura cui al progetto esecutivo elaborato dalla D.A.

Il computo del tempo contrattuale del servizio di ristorazione decorrerà dalla comunicazione che la S.A. trasmetterà alla D.A. e comunque dopo la sottoscrizione del verbale di constatazione di ultimazione dei lavori di completamento e allestimento dei locali.

Fermo restando che l'irrevocabilità della proposta impegna la D.A. alla stipulazione del contratto, nelle more della stipulazione potrà farsi luogo al provvisorio affidamento del servizio, alle condizioni stabilite nel presente capitolato.

La D.A. avrà l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando la S.A. non abbia provveduto ad un nuovo affidamento, purché la relativa gara sia stata bandita, per il tempo necessario al suo espletamento.

Il servizio sarà soggetto alla revisione annuale del prezzo secondo quanto prescritto dall'art. 115 D. Lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni, trascorso un anno dalla data di inizio del servizio e per ogni successiva annualità.

ART. 3 - SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE

E' fatto divieto di subappaltare l'attività di preparazione e produzione pasti. Sono subappaltabili tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario, che rimane unico e solo responsabile nei confronti della S.A. di quanto subappaltato.

Il concorrente, all'atto dell'offerta, deve indicare le attività che intende subappaltare.

ART. 4 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

- Interruzione del servizio per cause di forza maggiore.
Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo della D.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.
- In caso di sciopero dei dipendenti comunali, del personale delle scuole o del personale della D.A., tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le ore 12 del quinto giorno antecedente quello di inizio dello sciopero. In caso di sciopero dei dipendenti della ditta deve essere comunque garantita la continuità del servizio.
- In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti e alle strutture di produzione che non permettono lo svolgimento del servizio.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra D.A. e S.A., in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con la S.A., ovvero l'utilizzo da parte della D.A. di strutture alternative garantendo le caratteristiche dei pasti richieste dal presente capitolato.

In ogni caso la D.A. non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

ART. 5 - COPERTURE ASSICURATIVE

L'Impresa aggiudicataria, terrà indenne l'Amministrazione - nel modo più ampio e senza eccezioni o riserve - da ogni diritto, pretesa o molestia che terzi dovessero avanzare per obbligazioni causalmente riconducibili all'attività oggetto dell'appalto.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a stipulare a propria cura e spese, con primaria Compagnia Assicuratrice di gradimento dell'Amministrazione del Comune di Padova ed a condizioni da questa ritenute soddisfacenti, per tutta la durata dell'appalto, una polizza di Responsabilità Civile Verso Terzi e Verso Prestatori di Lavoro fermo restando che, restano a carico dell'Impresa aggiudicataria eventuali danni non coperti dalla polizza e/o eventuali franchigie e/o scoperti.

Tale copertura dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro **5.000.000,00** per sinistro e Euro **2.600.000,00** per persona, con le seguenti caratteristiche:

Estensioni minime richieste:

- preparazione, somministrazione, smercio di cibi e bevande;
- conduzione dei locali, strutture e beni loro consegnati;
- committenza di lavori e servizi;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni a cose di terzi da incendio;
- danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione di lavori;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'Impresa, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo (volontari, collaboratori, ecc.);
- danni cagionati a terzi da persone non in rapporto di dipendenza con l'Impresa, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo (volontari, collaboratori, ecc.), inclusa la loro responsabilità personale;
- estensione qualifica di terzi anche all'Amministrazione del Comune di Padova, suoi incaricati e/o dipendenti;
- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza;
- rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Amministrazione del Comune di Padova, incaricati e/o dipendenti.

L'Amministrazione sarà tenuta indenne dei danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle coperture assicurative stipulate dall'Impresa.

ART. 6 - RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Quando nel corso del contratto la Stazione appaltante accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale la ditta si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la S.A. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta alla D.A. in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della ditta e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della D.A.;

- b) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- c) impiego di personale non dipendente della D.A. (escluso il personale reclutato per la sostituzione dei cuochi comunali);
- d) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del servizio affidato;
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della ditta;
- g) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto di prestazioni non preventivamente autorizzate;
- j) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) ulteriore inadempienze della D.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di grave infrazione nel corso del medesimo anno;
- m) destinazione dei locali affidati alla D.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato.
- n) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative dichiarate in sede di offerta.
- o) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta.
- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti l'autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la S.A. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

La risoluzione del contratto, fa sorgere a favore della S.A. il diritto di affidare il servizio, alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra ditta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dalla S.A. Il deposito cauzionale è incamerato dalla S.A. e la D.A. deve risarcire ogni danno.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 7 – CORRISPETTIVI

Spetta all'appaltatore, a compenso degli oneri assunti con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese; il pagamento avverrà secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti locali.

Il numero dei pasti fatturati dovrà essere documentato dal numero delle bolle di consegna per il servizio a domicilio e dal numero dei pasti indicati nelle bolle di consegna per il servizio di refezione.

Le fatture dovranno essere inoltrate al Settore Servizi Scolastici, per il servizio di refezione scolastica, al Settore Servizi Sociali per il servizio a domicilio degli assistiti.

ART. 8 – LIQUIDAZIONE

La liquidazione dei corrispettivi dovuti alla D.A. avverrà su presentazione, con cadenza mensile, di regolari fatture. I pagamenti avverranno entro 60 giorni dalla data di protocollazione delle fatture (o di eventuali note di accredito/addebito) da parte dell'ufficio competente.

Si stabilisce sin d'ora che la Stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta, per il rimborso di spese e il pagamento di penalità, a mezzo

ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

ART. 9 - ROYALTIES

La D.A. potrà utilizzare il centro di cottura per la produzione di catering o similari, previa specifica autorizzazione scritta della S.A. Nell'ipotesi di utilizzo dei locali e delle attrezzature per l'erogazione del servizio a terzi, si procederà a definire il corrispettivo economico da riconoscere al Comune di Padova, oltre alle condizioni di utilizzo che non debbono confliggere, in alcun modo, con il servizio oggetto dell'appalto. La valutazione economica sarà effettuata anche con riferimento ai valori di mercato nel settore.

ART. 10 - CONTRIBUTI

La D.A. dovrà fornire tutta la documentazione necessaria che la Stazione appaltante richiederà ai fini di avviare le procedure per l'ottenimento dell'aiuto comunitario sul consumo dei prodotti lattiero caseari e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

La Ditta dovrà rispettare i termini indicati dalla S.A. per la consegna della documentazione sopra indicata.

ART. 11 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

La D.A. deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, con particolare riferimento ai requisiti morali e professionali necessari per le attività di produzione e somministrazione di alimenti e bevande così come previsto dalla L.R. 6/2010.

Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste dalla D.A. e saranno intestate al Legale Rappresentante della Società.

ART. 12 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

La S.A. titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori utenti, alle rispettive famiglie e agli utenti assistiti, designa la D.A. quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

All'inizio del servizio la Ditta dovrà comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati sensibili ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e degli incaricati del trattamento.

La Ditta procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dalla S.A.. In particolare la Ditta:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato;
- non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti e degli assistiti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare);
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori e degli assistiti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso al Comune entro il termine perentorio di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Ai sensi di legge, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, la D.A. è comunque responsabile per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

PARTE II – ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

TITOLO I - CONTROLLO E AUTOCONTROLLO

13- AUTOCONTROLLO E CONTROLLO DELLA QUALITA'

La D.A. deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853-854 ed 882 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005, del Regolamento CE n. 2076/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Pertanto la D.A.:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio offerto.
- è tenuta ad informare la S.A. di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria ed a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni da essa effettuati.
- deve dare comunicazione di ogni segnalazione di non conformità rilevata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

La D.A. deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:

- referti delle analisi di cui al successivo Art.14;
- verbali di ispezioni USL;
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti;
- programmazione delle formazione annua con specifica mensile;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine comunali/statali o nei refettori;
- registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine.
- nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, individuato all'interno del proprio organico. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:
 - il centro di cottura di produzione dei pasti;
 - le cucine comunali gestite con personale della D.A.;
 - i locali di somministrazione del pasto veicolato.

In particolare presso i locali di somministrazione del pasto veicolato il responsabile aziendale deve sovrintendere a tutte le operazioni, ai fini di una corretta applicazione delle procedure, così riassumibili:

- controlli per l'assicurazione igienico-sanitaria del pasto proposto;
- raspetto dei locali al termine della somministrazione e operazioni di pulizia intermedia, laddove previste;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature comunali impiegate per la refezione allegando alla relazione mensile elenco dettagliato dei lavori svolti.

ART. 14 - ANALISI DI CONTROLLO

La D.A. deve procedere all'esecuzione delle analisi, come da piano Allegato E, nel rispetto del Reg. CE n. 2073/05 e successive modifiche.

I costi delle analisi sono a completo carico della D.A.. E' fatto obbligo alla Ditta di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione all'ufficio refezione scolastica.

ART. 15 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La D.A. è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti, sia esso il centro cottura, in caso di pasti veicolati, che la cucina di scuola, in caso di produzione in loco. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in un'area identificabile con un cartello riportante, per le cucine comunali la seguente dizione: "Alimenti appattati per eventuale verifica"; per i pasti veicolati: "Pasti scuole – Comune di Padova – Campionatura rappresentativa del pasto".

I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ART. 16 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

La vigilanza sul servizio compete alla Stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La S.A. si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, avvalendosi anche di laboratori di cui al punto 3 del successivo art. 17, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nel centro di cottura che nelle cucine gestite e nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo una relazione scritta sulle eventuali irregolarità riscontrate.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

ART. 17 - ORGANISMI DI CONTROLLO

1) Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda ASL territoriale; svolge istituzionalmente il controllo igienico sanitario relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni, all'idoneità dei mezzi di trasporto.

2) Settore Servizi Scolastici - Ufficio Ristorazione Scolastica; l'équipe di dietiste effettua il controllo tecnico-ispettivo attraverso ispezioni che riguardano principalmente:

- stato, condizioni igieniche e impiego dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
- modalità di manipolazione e cottura; prodotti finiti;
- materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- etichettatura, data di scadenza, stoccaggio e presentazione dei prodotti alimentari;
- modalità di conservazione, stoccaggio e temperature nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;

- procedimento di sanificazione; caratteristiche e impiego di detergenti e sanificanti; sgombero rifiuti;
- stato igienico di impianti, ambiente, abbigliamento del personale di servizio;
- organico e professionalità degli addetti;
- modalità di trasporto di derrate e pasti veicolati;
- modalità di distribuzione del pasto;
- quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- preparazione e distribuzione delle diete speciali;
- temperature dei pasti;
- documentazione relativa al servizio comprese le schede di rilevazione previste dal “Manuale di corretta prassi igienica”
- comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale nelle scuole.

3) Laboratori specializzati: incaricati del controllo analitico da parte della S.A.. Gli accertamenti sono tesi alla verifica degli indici microbiologici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di attestare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, in quantità necessaria agli accertamenti previsti.

4) Commissioni mensa scolastiche: costituite presso le singole strutture, elette dai genitori e dagli insegnanti e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche e dalla S.A..

Ogni commissione mensa è formata da un numero massimo di quattro genitori e da un insegnante; il loro compito consiste nell'essere presenti durante l'orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: gradibilità del cibo, mancato rispetto del menu, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. E' fatto divieto ai componenti della commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche. L'accesso da parte della commissione è consentito limitatamente ai locali adibiti a refettorio, esclusa l'area interna al self service.

La commissione mensa consegna al Dirigente Scolastico o alla Coordinatrice, per i servizi comunali, i verbali contenenti le osservazioni raccolte, che vanno inoltrati al Settore Servizi Scolastici, di norma entro 7 giorni, per una corretta valutazione ed eventuale intervento efficace.

ART. 18 - COMITATO TECNICO

Ha il compito di coordinare, verificare e valutare lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica. E' presieduto dal Dirigente del Settore Servizi Scolastici e composto inoltre da:

- responsabile dell'Ufficio Ristorazione ed équipe dietisti comunali;
- due rappresentanti del Dipartimento di Prevenzione dell'U.L.S.S. n. 16 (di cui uno del Servizio Veterinario);
- responsabile/i del servizio per la D.A..
In particolare il Comitato:
 - opera scelte tecnico-operative inerenti lo svolgimento del servizio;
 - esprime proposte per il miglioramento del servizio;
 - esprime, se richiesto, pareri alla S.A. in ordine a scelte generali di erogazione del servizio.

Le riunioni del Comitato Tecnico sono convocate dal Dirigente Servizi Scolastici nei tempi e nei modi ritenuti più adeguati alle necessità del servizio.

Il Comitato Tecnico ha facoltà di accesso, anche senza preavviso, al centro di cottura e di supervisione sui piani aziendali per la corretta applicazione dei principi dell'HACCP.

TITOLO II – PARTECIPAZIONE ED INFORMAZIONE ALL'UTENZA

ART. 19 - COORDINAMENTO DELLE COMMISSIONI MENSA

Il Coordinamento delle commissioni mensa, costituito dalle commissioni mensa scolastiche, si riunisce su convocazione dell'Assessore ai Servizi Scolastici al fine di procedere congiuntamente ad una verifica complessiva del servizio.

ART. 20 - PROGRAMMA DI COMUNICAZIONE E VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENTE

Ad avvio del servizio il Settore Servizi Scolastici programma, in aderenza anche alle proposte eventualmente avanzate dalla D.A. in sede di gara:

- modi e tempi di informazione capillare a tutte le famiglie su aspetti riguardanti il servizio o di educazione alimentare o informazioni nutrizionali (es. carta dei servizi, sito internet).
- modi e tempi di incontro con le singole commissioni mensa per la verifica dell'andamento del servizio;
- modi e tempi per un coinvolgimento delle commissioni mensa in iniziative innovative riguardanti il servizio, azioni di educazione alimentare e informazione su aspetti nutrizionali.

La D.A. deve assicurare, secondo la programmazione di cui sopra, la presenza di un proprio referente qualificato:

- agli incontri con le commissioni mensa
- agli incontri di coordinamento delle commissioni mensa
- alle iniziative di informazione o comunicazione all'utenza che riguardino il servizio.

Sarà a carico della D.A., ad avvio del servizio di ristorazione e a inizio di ogni anno scolastico, distribuire copia cartacea del menu estivo ed invernale ad ogni utente.

L'Impresa, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

Inoltre, come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge Finanziaria 24/12/2007 n. 244, la D.A. dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi", secondo le modalità indicate nell'articolo citato.

TITOLO III – DISPOSIZIONI GENERALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 21 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e dall'Allegato C del presente Capitolato.

In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Le carni impiegate dovranno provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

In conformità alla normativa vigente la ditta deve disporre di sistemi e di procedure che permettono la rintracciabilità degli ingredienti e dei prodotti in entrata ed in uscita.

Con la presentazione dell'offerta la ditta si impegna alla fornitura di tutti i prodotti alimentari descritti nell'Allegato C e, in particolare per i prodotti ortofrutticoli, si impegna a garantire le forniture secondo il calendario stagionale descritto nell'Allegato C.

L'acqua minerale in bottiglia non è inclusa nel menù giornaliero, ma deve essere fornita in caso di emergenza; va invece fornita regolarmente agli asili nido comunali per la diluizione del latte.

La D.A. è impegnata altresì a fornire alimenti dietetici per utenti bisognosi di dieta speciale, compresi nel prezzo di aggiudicazione, anche su richiesta effettuata dalle dietiste per marche specifiche.

Inoltre, nelle ipotesi di segnalazioni di non gradimento di una pietanza si procederà secondo le disposizioni di cui all'Allegato D. Qualora si constati la non conformità di un prodotto alimentare, la ditta è obbligata a ritirarlo immediatamente dal servizio.

ART. 22 – INIZIATIVE ISPIRATE ALLA TUTELA DELLA SALUTE E DELL'AMBIENTE, ALLA PROMOZIONE DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE E ALLE ESIGENZE SOCIALI

La S.A. intende contribuire al sostegno della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alle esigenze sociali attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti di seguito riportati, nonché stabilendo criteri di attribuzione dei punteggi in sede di gara che premiano le offerte migliorative (fornitura ulteriori prodotti biologici, a lotta integrata, a filiera corta e a Km 0) rispetto ai prodotti previsti da capitolato.

I prodotti da agricoltura biologica specificatamente richiesti sono:
per tutte le scuole:

- legumi secchi
- pomodori pelati, passata di pomodoro
- banane biologiche provenienti dal **commercio equo solidale**

per gli asili nido, le scuole dell'infanzia e i nidi integrati con cucina interna o veicolata, anche:

- riso in tutte le sue varietà, orzo perlato, farro decorticato e/o spezzato, mais (in chicchi e mais per pop corn) amaranto, quinoa, avena, miglio, grano saraceno, farina di grano duro, semola e semolino, farina di farro, farina di grano tenero (integrale, 2, 1, 0, 00) farina di mais e fioretto, farina di castagne, fecola di patate, tapioca, maizena, frumina, pane fresco comune, pane all latte o all'olio, pane integrale o semi integrale, pane grattugiato, pasta di semola di grano duro, pasta surgelata per lasagne, pasta sfoglia surgelata, base per pizza fresca, cus cus precotto, biscotti secchi, biscotti frollini, fette biscottate comuni e integrali, crackers non salati in superficie, cereali corn flakes, gioppini, schiacciatine, grissini, crostini, orzo solubile (allegato C)

Prodotti provenienti da terreni sequestrati o confiscati alla mafia da garantire una volta all'anno, per tutte le scuole primarie/secondarie di 1°, previa programmazione con l'ufficio refezione. Detta fornitura dovrà essere accompagnata da un informativa a scopo educativo finalizzata a sensibilizzare i ragazzi sulla tematica. Su richiesta, in un massimo di n. **2** scuole a rotazione annuale, la D.A. dovrà attivare uno specifico evento formativo.

Inoltre per le ricordate medesime finalità la Ditta aggiudicataria si impegna all'acquisto di tutti i prodotti ortofrutticoli derivanti dall'attività agricola svolta presso la serra comunale (circa 300 mq) e il contiguo terreno di proprietà comunale (circa 10.000 mq) siti in Padova in via Righi; detta attività è finalizzata all'inserimento lavorativo di ex detenuti, di persone in svantaggio o debolezza sociale. Detta attività fa parte di un progetto di inserimento lavorativo avviato dai Servizi sociali del Comune di Padova in collaborazione con l'Istituto di Reclusione di Padova.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti sopra elencati, previsti dal presente capitolato ovvero offerti dalla ditta, non fossero disponibili sul mercato ovvero non fossero forniti, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. In ogni caso la ditta dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato la mancata fornitura. In tal caso la D.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente alla S.A. l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. La D.A., inoltre, dovrà provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura, nei tempi più brevi possibile.

Nel caso in cui la Ditta non comunichi alla S.A. la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali di cui all'Art. 50.

ART. 23 - VARIAZIONI MENU E DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la ristorazione scolastica è regolato dal menu riportato nelle tabelle dietetiche e dei menu - Allegato D.

Il menu deve essere sempre esposto nei locali mensa oltre che all'esterno della scuola o, comunque, in uno spazio ben visibile ai genitori.

Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 15% di pasta in bianco, secondo le specifiche previste nell'Allegato D.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti la D.A. deve adottare le misure necessarie (come l'invio di porzioni in più) in caso di incidenti (caduta del vassoio, del piatto ecc.) a fronte dei quali è comunque indispensabile non lasciare alcun bambino senza il pasto, e garantire le attività di vigilanza e sorveglianza sul servizio offerto (prelievi del piano analitico delle analisi, assaggi da parte delle Commissioni mensa e/o delle dietiste in sopralluogo).

Le porzioni previste per compensare eventuali incidenti non comporteranno un onere aggiuntivo per la S.A..

In caso di indisposizione temporanea del bambino e per un massimo di tre giorni consecutivi, richiesto su semplice segnalazione da parte dell'utente, deve essere fornito un menù dietetico per indisposizione, come indicato nel prospetto specificato nell'Allegato D.

In occasione delle feste (Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico), potranno essere concordati menu particolari, comprensivi anche di dolce, senza che ciò comporti oneri ulteriori.

In occasione di gite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino picnic individuale, composto come specificato nell'Allegato D.

Il centro di cottura deve garantire la preparazione di "diete speciali" o la fornitura di alimenti dietetici per la loro composizione nelle cucine, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche degli utenti, prodotti in apposite aree destinate unicamente a tali preparazioni, gestite da una dietista con specifico incarico.

Tali diete richieste dall'utenza tramite certificazione medica sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti.
- altro (terapie per vaccini, innesto apparecchi ortodontici, disfagie ecc)

E' garantito, su richiesta, il rispetto dei regimi alimentari conseguenti all'appartenenza a determinate confessioni religiose.

La D.A. è tenuta a preparare le diete su segnalazione nominativa, da parte delle scuole, della presenza dei bambini interessati.

I pasti dietetici devono essere veicolati in contenitori isotermitici a temperatura controllata, al fine di garantire una temperatura igienicamente corretta del pasto.

ART. 24 – IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La D.A. deve applicare programmi di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio offerto.

La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti (almeno due per ogni categoria), deve essere orientata su aziende qualificate del settore, che possano offrire prodotti adatti a superficie e attrezzature che entrano in contatto con gli alimenti con tempi di contatto minimi e corredati di schede tecniche e di sicurezza.

ART. 25 - OPERAZIONI DI PULIZIA E SMALTIMENTO RIFIUTI

Il personale deve effettuare le operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle cucine, delle dispense e delle zone lavaggio, con detersivi e materiale forniti dalla ditta, secondo le indicazioni indicate dalle case produttrici. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale durante le operazioni legate alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

I servizi igienici, utilizzati esclusivamente dal personale della Ditta operante in cucina, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti del personale, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta. Le modalità operative per le pulizie sono specificate, per le cucine interne, nell'articolo 41 del presente capitolato; per la sala refettorio e locali annessi delle scuole con pasto veicolato, nell'articolo 47 del presente capitolato.

Tutti i residui alimentari devono essere smaltiti come rifiuti. I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta; detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificano otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico della ditta.

La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

ART. 26 - ONERI DIVERSI A CARICO DELLA DITTA

Alla D.A. vengono consegnati i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'inventario dei beni di proprietà della S.A.

La Ditta li assume in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Restano a carico della D.A.:

- la fornitura di materiale di pulizia e materiale accessorio, in particolare:
 - dei prodotti detergenti e disinfettanti per il personale, le attrezzature e i locali, sia delle cucine interne che delle mense con pasto veicolato, con le relative schede tecniche e di sicurezza, in modo che tutto il personale addetto abbia la corretta informazione sull'utilizzo degli stessi. Inoltre vanno forniti:
 - detersivo per lavastoviglie e brillantante con relativi erogatori;
 - disincrostante;
 - lucidante inox;
 - sapone germicida per mani;
 - spugne e panni spugna;
 - guanti in gomma, lattice, vinile, nitrile, ecc.;

- rotoloni carta, carta forno, alluminio, pellicola per alimenti;
- carta vegetale e velina, sacchetti di nylon per alimenti e tovaglioli di carta;
- sali per addolcitori;
- "mocho" o straccio lavapavimenti comprensivo di secchio;
- cuffie copricapo, copriscarpe, camici monouso e mascherine
- sacchetti per la raccolta differenziata e l'umido.

E' vietato l'uso dei seguenti prodotti "aggressivi": acido cloridico, ammoniaca, soda caustica, alcool denaturato. E' preferibile evitare l'uso di prodotti contenenti ipoclorito di sodio.

Si richiede la fornitura alternata ogni sei mesi di prodotti sanificanti/disinfettanti per evitare che aumenti la resistenza batterica al prodotto.

I prodotti non devono essere dannosi per gli operatori (T.U. 81/2008) e successive modificazioni ed integrazioni) e devono essere idonei all'utilizzo da parte delle imprese alimentari.

- la fornitura di materiale a perdere, in caso di indisponibilità delle apposite attrezzature e in caso di assenza del personale addetto di cucina;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso cucine e refettori (bancone self service, scaldavivande, elettrodomestici, ecc.) con i relativi pezzi di ricambio originali, fino ad una spesa massima di Euro 300,00 al lordo di Iva, a singolo intervento. Per gli interventi di manutenzione straordinaria il primo intervento dovrà essere eseguito entro 24 ore dalla segnalazione effettuata dall'ufficio refezione o dal personale operante in cucina/mensa di scuole veicolate, che riscontra la problematica, esclusi i festivi. Il tempo al ripristino deve essere contenuto al massimo in 5 giorni lavorativi, salvo motivate giustificazioni. Dopo ogni intervento dovrà essere compilato il relativo verbale di lavoro. Qualora gli interventi di manutenzione non fossero svolti a regola d'arte e tali negligenze causassero un danno maggiore ad impianti e attrezzature, la S.A. si riserva il diritto di addebitare i maggiori costi sostenuti per la riparazione, anche qualora questi fossero superiori al valore di Euro 300,00, al lordo di IVA.
- la taratura annuale delle bilance, ad ago e/o digitali, presenti nelle cucine, con fornitura di relativo report;
- la calibratura delle sonde ad infissione: la ditta è tenuta annualmente e all'occorrenza, al ritiro di tutte le sonde ad infissione presenti nelle cucine e nei plessi, allo scopo di effettuarne la calibratura; in caso di superamento del limite di +/- 2° della sonda rispetto al termometro tarato di riferimento, la sonda stessa dovrà essere sostituita. Si chiede l'invio del report ed un certificato di calibratura con indicazione delle caratteristiche del termometro di riferimento usato per la calibratura stessa;
- la tinteggiatura di cucine, anti-cucine, dispense, refettori con tintura lavabile, bagni, antibagno riservate ai cuochi, eventuali porte, termosifoni presenti nei locali succitati, sulla base di un piano indicato dalla S.A.

In caso di inadeguatezza delle attrezzature, le eventuali migliorie sono concordate con l'Amministrazione. Le spese di riparazione o sostituzione delle attrezzature, per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale sono a carico della ditta.

Al termine dell'appalto la D.A. dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature dei refettori e delle cucine perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco o un danneggiamento dei locali e/o dei materiali e attrezzature, il prezzo di ognuno di quelli o il danno ai locali sarà determinato di comune accordo; in caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza di accordo, nominato dal Presidente del Tribunale.

Dell'esistenza e dello stato dei materiali è data alla S.A. la più ampia possibilità di prova e l'iscrizione dei beni nell'inventario dei beni mobili tenuto dal Settore Provveditorato costituirà comunque prova sia dell'esistenza sia dello stato di conservazione.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la D.A. deve provvedere:

- alla sostituzione del personale cuoco comunale, come da Art. 30;
- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa; per l'I.V.A. si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia; eventuali interessi di mora saranno a carico della D.A.

Per la manutenzione ordinaria e straordinaria relativa al Centro di cottura si rinvia all'art. 74.

ART. 27 - SISTEMA DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE AL PASTO

Attualmente sono in uso due sistemi informatici finalizzati alla gestione della prenotazione dei pasti e alla riscossione delle rette con modalità di pagamento anticipato. I pagamenti dei pasti avvengono mediante buono virtuale prepagato venduto presso gli sportelli della Tesoreria dell'Ente presenti sul territorio comunale. A tal fine vengono utilizzati i sistemi informatici della banca stessa, interfacciati con i programmi in uso in modo da importare i dati di vendita automaticamente.

La rilevazione presenze avviene ad opera del personale scolastico mediante attrezzature presenti in ogni scuola in grado di leggere otticamente le griglie di presenza.

Il sistema di rilevazione presenze permette la gestione dei pasti per tutti i soggetti, assicurando una puntuale gestione delle diete speciali e temporanee, addebitando ad ognuno il relativo costo pasto quotidiano in relazione alla tariffa assegnata.

La S.A. fornirà un'interfaccia web alla D.A. la quale dovrà dotarsi di hardware e software idonei all'acquisizione dei dati e alla loro stampa al fine della produzione, confezionamento e spedizione dei pasti.

La D.A. dovrà gestire i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi.

ART. 28 - ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

In relazione al presente capitolato la Stazione appaltante si impegna:

- alla retribuzione, comprensiva degli oneri riflessi, assicurazione infortuni, ecc., del proprio personale adibito al servizio;
- alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro sia necessario per il funzionamento degli impianti presso le cucine comunali;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria concernente impiantistica (impianti elettrico, idraulico e conduttura gas) ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio, nonché alla loro disinfestazione;
- a tutte le opere di manutenzione straordinaria che comportino una spesa superiore ai 300 euro lordi a singolo intervento, relative alle attrezzature in dotazione, incluse quelle che consistono nell'adeguamento alle normative igienico-sanitarie e legge T.U. 81/2008;
- all'integrazione del proprio materiale, frangibile e non, necessario al servizio, nonché alla riparazione di impianti e alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla D.A., la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese, come da indicazioni dell'Amministrazione, così come risponde di ogni ammanco di materiali o di attrezzature (non funzionalmente connesso all'espletamento del servizio), oppure provvede a proprie spese a reintegrare questi o quelle, come da indicazioni dell'Amministrazione;
- a dare attuazione a quanto previsto dagli articoli 17 e 18 del T.U. n. 81 del 9/04/2008

TITOLO IV – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

ART. 29- DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

La D.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla S.A.

Inoltre deve garantire la presenza di almeno tre dietiste/i, referenti del servizio per gli aspetti alimentari, dedicate/i alla preparazione di diete speciali per la supervisione degli aspetti dietetici connessi saranno di riferimento

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a un cuoco diplomato e con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva; il possesso dei requisiti richiesti dovrà essere comprovato dalla relativa documentazione che dovrà essere trasmessa all'Ufficio Refezione Scolastica all'inizio del servizio e integrata in caso di cambio del personale.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, la formulazione, preparazione e somministrazione diete speciali, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

La D.A. dovrà pertanto garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sui vari aspetti della refezione collettiva. La programmazione della formazione del personale addetto alla produzione deve tenere conto di quanto previsto delle Linee Guida Regionali:

- Igiene degli alimenti
- Merceologia degli alimenti
- Diete Speciali
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti
- Controllo di qualità
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura
- Altri definiti dall'azienda

Ad avvio del servizio la D.A. deve inviare il piano di formazione annuale nel quale dovrà essere specificato: il numero complessivo delle ore di formazione prevista, del personale coinvolto distinto per qualifica professionale e i temi trattati.

La formazione eseguita deve essere comunicata al Settore Servizi Scolastici nella relazione mensile riportando la data di svolgimento del corso, il numero delle ore effettuate, i temi trattati, il numero e la qualifica del personale coinvolto.

La D.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia e ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

A tal fine la S.A. si riserva il diritto di richiedere alla D.A. la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

ART. 30 - ORGANICO IMPIEGATO

L'organico impiegato per l'espletamento delle attività di cui trattasi deve essere composto da personale legato da regolare contratto alla D.A. (escluso il personale reclutato per la sostituzione dei cuochi comunali).

La consistenza dell'organico impiegato presso il centro cottura della Ditta, presso i singoli refettori e i locali di distribuzione, i nominativi e i relativi orari di servizio devono essere comunicati all'avvio del servizio e ad inizio di ogni anno scolastico, oltre ad essere confermati alla S.A. per iscritto con frequenza trimestrale.

La S.A. si riserva il diritto di chiedere alla D.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti.

La Ditta è tenuta a controllare il rispetto da parte del personale dipendente delle norme igieniche nonché quelle relative al vestiario.

Detto personale, mediante apposita targhetta o altro idoneo contrassegno, deve farsi visibilmente riconoscere come appartenente alla ditta aggiudicataria.

La Ditta deve essere in grado di garantire la sostituzione dei propri dipendenti, in caso di assenze per ferie o per altri motivi, garantendo la continuità del servizio, ed evitando un eccessivo turn over degli operatori per non compromettere il rapporto con l'utente.

Nel caso di attivazione di nuove cucine scolastiche la Ditta deve fornire il personale necessario e adeguatamente qualificato in relazione alle mansioni da rivestire.

La D.A. deve garantire, in caso di assenza del personale cuoco comunale, durante tutto l'anno scolastico, centri estivi compresi, il regolare funzionamento delle cucine interne, per un massimo di 10 (dieci) unità contemporaneamente assegnate. Tale assegnazione deve avvenire entro due ore dal momento della segnalazione via fax da parte della S.A..

Qualora l'avviso dell'assenza sia comunicato entro le ore 12.00 del giorno precedente, il sostituto deve essere regolarmente in servizio alle ore 8.00.

Il personale in sostituzione deve effettuare il proprio servizio fino a completa sanificazione e pulizia della cucina e delle stoviglie; deve garantire la corretta e puntuale applicazione delle diete speciali in essere; deve garantire il rispetto del piano HACCP, compilando correttamente le schede di rilevazione dati messe a disposizione nella cucina.

Il personale supplente dovrà essere reclutato in ottemperanza alla vigente normativa in materia di intermediazione di mano d'opera.

ART. 31 - RAPPORTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente della D.A. (escluso il personale reclutato per la sostituzione dei cuochi comunali) e quindi indicato nel libro paga della Ditta medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, la Ditta deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore.

La D.A., nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali e Locali di Categoria, è altresì obbligata ad assorbire il personale attualmente addetto alla distribuzione dei pasti agli utenti, in forza alla gestione uscente (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima), ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva.

La D.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai Contratti Collettivi di Lavoro applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro Contratto Collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

Su richiesta della S.A., la D.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La S.A. in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione alla D.A. delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del Lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che la Ditta deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che la D.A. si è posta in regola.

ART. 32 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

La D.A. per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso, in conformità a quanto dichiarato in sede di offerta.

ART. 33 - PERSONALE ADDETTO AL RITIRO, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

La D.A. per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dalla Ditta nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

ART. 34 - PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Nelle scuole dell'infanzia o nidi integrati con pasto veicolato è previsto il servizio al tavolo; per gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado il sistema di distribuzione è self-service.

La distribuzione dei pasti pronti alle utenze scolastiche sarà effettuata a cura del personale della ditta.

La D.A. deve mettere a disposizione per il servizio di distribuzione proprio personale, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso. Il rapporto tra addetti/utenti non potrà comunque essere inferiore a 1/50 tenendo conto delle modalità di erogazione del servizio indicate nell'Allegato B, con tolleranza fino al massimo del 10%.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico.

L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di non provocare disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.

ART. 35 - DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO

La D.A. deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, cui affidare la direzione nel suo complesso.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della S.A. e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto la Ditta.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

ART. 36 – IGIENE E NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla S.A.;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della S.A.;
- evitare di trattenersi durante le ore lavorative con dipendenti o incaricati della S.A. o, per il personale della Ditta operante presso i plessi scolastici, con il personale scolastico, se non per motivi attinenti al corretto andamento del servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della S.A. o altro, durante l'espletamento del servizio;
- evitare di concordare in loco modalità operative diverse da quelle stabilite dal presente capitolato o da altre istruzioni concordate tra Ditta e S.A.;
- astenersi dal fornire direttamente indicazioni comportamentali agli utenti.
- astenersi dal cedere derrate o avanzzi di distribuzione nei plessi scolastici a personale che non sia autorizzato dalla S.A..

Il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. In particolare si richiede che gli addetti non portino anelli e bracciali, che abbiano unghie corte, pulite e prive di smalto, che non vi sia contatto diretto tra le mani ed il cibo pronto.

La Ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione degli addetti:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- guanti in vinile in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie delle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle vie respiratorie.

Il personale deve indossare divise e copricapo idonei, da mantenere rigorosamente puliti.

Il personale deve utilizzare indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione e per la pulizia.

Tutto il personale adibito alla preparazione e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve possedere il "Libretto formativo per il personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari", come previsto all'art. 1 della L.R. 41/2003 e del D.G.R. 438/2004.

La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti della D.A. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

TITOLO V – SPECIFICHE PER LE CUCINE INTERNE

ART. 37 - INDICAZIONI PER IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Le derrate devono essere fornite a norma di legge, nel rispetto delle indicazioni riportate

nell'Allegato C, e secondo le seguenti modalità per alcune di esse:

- le carni porzionate in base all'utilizzo, in confezioni sottovuoto (tranne che per il pollame);
- i salumi già affettati per le strutture prive di affettatrice o con attrezzature in manutenzione, chiusi in contenitori usa e getta o acciaio, con copia dell'etichetta del prodotto affettato e data di lavorazione;
- i formaggi stagionati nella quantità prevista sottovuoto;
- il pane in idonei involucri di carta contenti la quantità richiesta;
- la frutta e la verdura in idonei imballaggi.

ART. 38 - TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MATERIALI ACCESSORI AL SERVIZIO

La D.A. deve attuare le consegne delle derrate con automezzi che rispettano le condizioni igieniche e le temperature previste dal D.P.R. 327/80 e successive modificazioni. Inoltre le derrate non alimentari devono essere consegnate in contenitori diversi rispetto a quelli previsti per il trasporto degli alimenti.

Nei documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno, dell'ora di partenza dal centro cottura e dell'ora della consegna.

Il personale addetto al trasporto e alla consegna delle derrate deve rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e s.m..

ART. 39 - FREQUENZA E PROGRAMMAZIONE DELLE CONSEGNE

Le derrate e i materiali accessori al servizio devono essere consegnate con cadenza programmata e concordata con l'Ufficio Refezione; di norma, le consegne avvengono a partire dalle ore 8.00 alle 10.30, dando priorità alle cucine dei Nidi; le consegne effettuate in orari o giorni non concordati potranno non venire accettate e daranno titolo all'applicazione di penalità.

Nell'eseguire la consegna delle merci la D.A. ha l'obbligo del rispetto della normativa igienico sanitaria e delle norme di buona protezione e conservazione della merce stessa.

ART. 40 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEI PASTI

Nelle dispense, nei frigoriferi e nei freezer vanno tenuti esclusivamente i prodotti alimentari previsti nelle Tabelle Merceologiche - Allegato C, conservati secondo quanto previsto dalla normativa di riferimento.

I prodotti devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo consumo (mentre tutte le eccedenze devono essere rimosse ai plessi): tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate esclusivamente nella giornata di consumazione del pasto ad eccezione delle seguenti pietanze per le quali è ammessa la preparazione il giorno antecedente al consumo:

- torte e basi per torte casalinghe e biscotti non a base di crema
- ragù per il pasticcio e la besciamella
- gnocchi di patate o di pane
- pasta per pizza

Il pasto va servito nel rispetto degli orari indicati dalle scuole; orientativamente gli orari del consumo del pranzo sono:

ore 11.30 asili nido
ore 12.00 scuole dell'infanzia
ore 12.40 scuola primaria Lambruschini

Va garantita la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu, comprese le preparazioni dietetiche, nelle quantità indicate dalle Tabelle Dietetiche.

ART. 41 - MODALITA' DI GESTIONE E UTILIZZO DELLE CUCINE INTERNE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre le specifiche del Titolo III, la D.A., laddove conduca il servizio mediante l'impiego di personale aziendale, utilizza i locali destinati alla ristorazione scolastica, comprensivi di cucina, dispensa, refettori e locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, e i relativi impianti tecnologici, attrezzature, macchine, arredi e utensili di proprietà della S.A. in uso gratuito, fino alla scadenza del rapporto contrattuale.

Le spese relative alle utenze energetiche, idriche e dello smaltimento rifiuti sono a carico del Comune.

La Ditta è impegnata a mantenere in buono stato quanto affidatole, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti e alle attrezzature, senza preventiva autorizzazione della S.A..

Il Comune si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato di locali, attrezzature, impianti, arredi e utensili.

Presso le cucine affidate in gestione non possono essere prodotti pasti per terzi.

La D.A. deve provvedere:

- alla fornitura dei prodotti alimentari e dietetici e di tutto il materiale accessorio necessario al servizio;
- alla preparazione in loco dei pasti, delle diete personalizzate, delle merende alla porzionatura e alla distribuzione dei pasti. Presso la scuola primaria Lambruschini (unica scuola primaria con cucina), la Ditta è tenuta oltre alla preparazione e distribuzione dei pasti, all'allestimento e al rigoverno del refettorio;
- al lavaggio automatico della stoviglie nei locali dotati delle apposite attrezzature;
- alla fornitura di materiale a perdere nei locali privi delle apposite attrezzature e/o in caso di temporanea indisponibilità delle stesse, nonché in caso di assenza di parte del personale addetto di cucina.
- alla pulizia e sanificazione delle cucine, dispense, refettori, zone lavaggio, con prodotti propri, nonché alle operazioni di pulizia straordinaria da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico;
- allo smaltimento dei rifiuti liquidi e solidi attuando la raccolta differenziata come previsto dall'Azienda che si occupa dello smaltimento dei rifiuti nel Comune di Padova;
- alla manutenzione delle attrezzature in uso, come da art. 26.

ART. 42 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti; la D.A. deve far rispettare al personale addetto il proprio Manuale di Controllo conservato all'interno della struttura produttiva.

In caso di sostituzione del personale cuoco comunale, presso le strutture con cucina interna, il personale della ditta dovrà attenersi al Manuale di corretta prassi igienica comunale.

ART. 43 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La ditta garantisce, come previsto dall'art. 3 del Reg CE 852/04 che tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione degli alimenti sottoposti al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti d'igiene fissati dal regolamento stesso.

Inoltre la Ditta appaltatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari di trattamento eseguite in materia igienica, non siano adatte al consumo umano.

Le derrate alimentari immagazzinate nel centro devono essere opportunamente protette e conservate in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale del centro cottura separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di spazi per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione come da manuale di corretta prassi igienica

Le celle positive e negative dovranno essere per numero e superficie sufficienti per la gestione delle derrate indirizzate al servizio veicolato, nonché allo stoccaggio delle derrate delle cucine interne. Tra le celle positive, oltre alle celle di carni bianche, carni rosse, frutta e verdura (singola o cumulativa), formaggi e salumi/affettati, celle di scongelamento, celle di mantenimento freddi semilavorati, sarà necessaria una cella per lo stoccaggio temporaneo e la cella rifiuti.

Nel magazzino e nelle celle frigorifere devono essere previsti degli scaffali riportanti la dicitura "Riservato al Settore Servizi Scolastici".

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà della verifica dei contratti che regolano le forniture di materie prime da parte dei fornitori alla Ditta aggiudicataria nonché controlli sulle singole derrate.

ART. 44 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La Ditta è tenuta ad utilizzare e detenere esclusivamente i prodotti alimentari previsti nelle tabelle merceologiche e grammature degli alimenti (Allegato C).

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine; la conservazione delle materie prime avviene in frigorifero con temperature di conservazione diversificate in base alla tipologia delle stesse come già sopra indicato.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti deperibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Gli alimenti sterili in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere eliminati.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

La Ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nel menù; in casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale, dandone comunicazione scritta all'utente.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti.

ART. 45 PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

I pasti preparati devono rispondere alle normative vigenti per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi.

La D.A. deve uniformarsi alla normativa di riferimento, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, sia nell'individuare, nell'attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, garantendo l'applicazione delle opportune procedure di sicurezza igienica e avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ULSS 16.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono essere preparate nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti, che potranno avvenire il giorno precedente la consumazione:

- mondata, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/10°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di budini, arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, tortino di patate, pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti).
- pasticcio: assemblaggio degli ingredienti in teglia (conservazione 0-4°C);
- polpette, preparazione dell'impasto e formatura polpette (conservazione 0-4°C)
- tortino di patate: lavorazione, cottura e assemblaggio ingredienti in teglia (conservazione a 0-4°C);
- taglio e abbrustolimento crostini per minestre (conservazione il luogo asciutto e riparato).
Nell'approntare il servizio la D.A. deve:
- produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto. Per le altre derrate non devono trascorrere più di due ore tra la fine della cottura o riattivazione e la distribuzione;
- condizionare nei contenitori termici la pasta e il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
- condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti e inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire;
- inviare altresì piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi;
- condizionare in contenitori idonei tutte le verdure crude, senza condirle; il condimento verrà aggiunto ai terminali prima della loro distribuzione;
- per quanto concerne l'asilo nido e la scuola dell'infanzia veicolati, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde, è prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti, eseguita nei locali del centro cottura

a carico della D.A..

ART. 46 - TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti preparati in legame caldo o freddo, devono essere confezionati in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzioni, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti (D.P.R. 327/80, Reg. CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852-853-854-882 del 2004).

La D.A., per il trasporto dei pasti in multiporzione, in monoporzione e per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi a freddo, da trasportare ai terminali periferici, deve utilizzare esclusivamente i contenitori indicati in sede di offerta tecnica; eventuali richieste di modifica saranno valutate dal Comitato Tecnico e autorizzate solo se migliorative.

I contenitori devono essere in numero sufficiente da garantire la continuità delle prestazioni.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici o isotermici con opportuni sistemi, di cui dovrà produrre la documentazione.

Per le consegne dei pasti veicolati, la D.A. deve dotarsi di appositi automezzi:

- adeguatamente predisposti (automezzi chiusi, rivestiti con materiale liscio e lavabile) e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti e del materiale accessorio al servizio, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +60°-65°C per il legame caldo e non superiore a +10°C per il legame freddo (art. 31 D.P.R. 327/80);
- in numero sufficiente a consentire che le consegne avvengano tassativamente nell'arco di 40 minuti a decorrere dal momento della partenza e non arrivino prima di 30 minuti dall'orario stabilito per l'inizio della distribuzione.
- muniti di apposita autorizzazione rilasciata da parte del SIAN competente

L'inizio del servizio avviene, secondo gli orari indicati nell'Allegato B, e quindi entro queste fasce orarie:

asili nido: dalle ore 11.15 alle ore 11.45;

scuole dell'infanzia: dalle ore 11.45 alle ore 12.15;

scuole primarie: dalle ore 12.00 alle ore 13.00;

scuole secondarie di primo grado: dalle ore 13.00 alle ore 13.40

La consegna dei pasti deve essere accompagnata da documentazione chiaramente leggibile che consenta di rilevare:

- l'orario di partenza dal centro cottura
- l'orario di arrivo alla scuola
- l'orario di inizio distribuzione
- rilevazione delle temperature degli alimenti a inizio e termine del servizio
- rilevazione della temperatura del banco self service

La D.A. deve dotare il centro cottura e i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti. Le rilevazioni devono essere effettuate quotidianamente all'inizio e alla fine della distribuzione e registrate in apposite schede.

La D.A. è impegnata al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

ART. 47 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI VEICOLATI E RIASSETTO LOCALI

Il personale della D.A. deve provvedere presso ogni plesso scolastico all'approntamento dei refettori; al porzionamento e alla distribuzione dei pasti; alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, da effettuarsi nelle zone lavaggio dove presenti o presso il proprio centro di cottura; alla pulizia e sanificazione del banco di distribuzione self-service e delle attrezzature

connesse con il servizio (lavastoviglie, tavoli per distribuzione, ecc.); alla pulizia e sanificazione intermedie dei tavoli in caso di doppi turni; alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche nonché al rispetto della raccolta differenziata.

La pulizia e sanificazione ordinaria finale nonché la pulizia straordinaria dei refettori (locali e arredi, escluse attrezzature) viene effettuata dal personale scolastico secondo le indicazioni fornite dalle relative Dirigenze Scolastiche che, sul punto, potranno avvalersi della consulenza del Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Padova, in ottemperanza a quanto previsto dalle normative in materia.

Le operazioni di pulizia accurata delle cucinette, delle attrezzature connesse e dei banchi self service, da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico, sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato.

Nelle scuole dell'infanzia o nidi integrati con pasto veicolato è previsto il servizio al tavolo; per gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado il sistema di distribuzione è self-service.

Nello svolgere il servizio la ditta deve garantire:

- la fornitura di tovagliette, tovaglioli in carta, bicchieri, piatti, e posate a perdere, dove non presente la stoviglieria;
- fornitura sacchi per raccolta differenziata spazzatura e umido;
- la distribuzione dei pasti facendo uso di carrelli termici (forniti dalla Ditta di ristorazione, qualora la S.A. non ne avesse immediatamente a disposizione), dove non presente il banco di distribuzione self-service;
- la fornitura di formaggio parmigiano, grattugiato in centro cottura, ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti;
- la fornitura di olio extra vergine di oliva, aceto, sale fino per il condimento
- la disponibilità di utensili per la porzionatura;
- la fornitura temporanea, per un anno scolastico, di vassoi, qualora il numero di utenti aumentasse rispetto all'anno scolastico precedente e la S.A. non riuscisse nell'immediatezza a fornirne di nuovi.

La D.A. deve provvedere alla consegna (non alla distribuzione) delle merende.

Le merende fresche (frutta, dolce, yogurt, gelato) dovranno essere consegnate la stessa mattinata di utilizzo, entro le ore 9.30/10.00; le merende secche e quelle conservabili a temperatura ambiente (budino UHT, bevande in brick o bottiglia e panificati secchi confezionati), potranno essere consegnate il giorno antecedente al loro consumo, assieme ai pasti del giorno. Il pane sarà sempre consegnato assieme al pasto.

Le scuole possono avvalersi della consegna anticipata della merenda, nel caso di uscite didattiche, facendone richiesta scritta, all'ufficio refezione scolastica, in tempo utile, utilizzando l'apposito modulo presente nell'Allegato D affinché la Ditta possa predisporre il cambio di menù.

Laddove sia attivo il progetto per il recupero di cibo non consumato presso i refettori scolastici, il personale della Ditta è tenuto a collaborare, mantenendo al termine del servizio il cibo avanzato alle temperature adeguate e aiutando gli addetti a travasarlo negli appositi contenitori.

PARTE III – INADEMPIENZE E PENALITA'

ART. 48 - GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'

Nel caso in cui la merce venisse riscontrata non corrispondente ai requisiti richiesti dal presente capitolato, la S.A. provvede a respingere la merce contestata, la quale deve essere ritirata e sostituita nell'arco delle 24 ore dalla segnalazione, a spese della D.A.; la merce contestata viene

conservata nei locali della scuola, a disposizione della Ditta per il suo ritiro. La S.A. non ha comunque responsabilità per l'eventuale deprezzamento o deterioramento della merce immagazzinata.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione dei dietisti o del responsabile scolastico, la D.A. deve provvedere, tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione, a integrare i pasti mancanti. E' fatta salva l'applicazione di penalità in caso di recidiva.

Per ogni altra violazione delle prescrizioni di cui al presente capitolato, si darà luogo al procedimento di cui al successivo art. 49.

ART. 49 - PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

La D.A., nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione, mediante lettera raccomandata. Entro otto giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la D.A. deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax. In caso di mancato invio nei termini o in presenza di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste all'art. 50.

La S.A. procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta. L'applicazione delle penalità non preclude eventuali ulteriori azioni per danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

ART. 50 - PENALITA'

STANDARD IGIENICO-SANITARI

1. Utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente:
€ 1000 per ogni pasto contaminato
2. Utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana:
€ 1000 per ogni pasto contaminato
3. Somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente:
€ 10.000 per ogni infrazione riferita alla giornata
4. Mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello alternativo:
€ 2.000 per ciascuna infrazione
5. Rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura o nelle cucine interne, o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione:
€ da 500 a 3.000 per ciascuna infrazione
6. Mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, le cucine gestite e le singole sedi di ristorazione:
€ da 1.000 a 5.000 per ogni infrazione
7. Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione nei plessi periferici:
€ 1000 per ogni infrazione

8. Inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti e dei contenitori portavivande:
€ 1000 per ogni infrazione
9. Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel centro cottura, addetto al trasporto di derrate e pasti, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione:
€ da 500 a 2000 per ogni infrazione
10. Mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto del pasto veicolato:
€ 1000 per ogni derrata/ tipo di piatto
11. Mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione
€ da 500 a 1000 per ogni rilevazione
12. Mancata/parziale o non corretta compilazione schede HACCP durante il periodo di supplenza di personale comunale:
€ 200 per ogni inadempienza

STANDARD MERCEOLOGICI

1. Utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara:
€ 600 per ogni caratteristica merceologica violata
2. Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna:
€ 500 per ogni infrazione
3. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in centro cottura o nelle cucine in gestione:
€ 1.000 per ogni infrazione
4. Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato:
€ 500 per ogni etichettatura non conforme
5. Mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotto integrata, a Km zero, a filiera corta:
€ 500 per ogni comunicazione mancata
6. Mancato recupero delle derrate Bio, a lotto integrata, a Km zero, a filiera corta e prodotti ortofrutticoli ordinati secondo la tabella della stagionalità:
€ 300 per ogni mancato recupero

MENU BASE E DIETETICI

1. Mancata consegna totale o parziale delle derrate per la preparazione di diete personalizzate:
€ 3.000 per ogni infrazione
2. Mancata produzione o consegna di dieta speciale:
€ 3.000 per ogni infrazione
3. Mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;
€ 3.000 per ogni infrazione
4. Errata somministrazione di dieta speciale:
€ 5.000 per ogni caso di errata somministrazione

5. Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete;
€ 3.000 per ogni infrazione
6. Fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche:
€ 500 per ogni infrazione
7. Mancato rispetto del menù previsto – primo piatto- presso ciascun plesso scolastico:
€ 500 per ogni giornata di irregolarità
8. Mancato rispetto del menù previsto – secondo piatto – per ciascun plesso scolastico:
€ 500 per ogni giornata di irregolarità
9. Mancato rispetto del menù previsto – contorno- presso ciascun plesso scolastico:
€ 300 per ogni giornata di irregolarità
10. Mancato rispetto del menù previsto –dessert/merenda - presso ciascun plesso scolastico:
€ 300 per ogni giornata di irregolarità

QUANTITA'

1. Totale mancata consegna di una portata del pranzo presso ciascun plesso scolastico:
€ 2.500 per ogni mancata consegna
2. Parziale consegna delle portate previste nel menù giornaliero, presso ogni plesso scolastico:
€ 2.000 per ogni mancata consegna
3. Non corrispondenza del numero di pasti consegnati con quello ordinato dai singoli plessi scolastici:
€ 200 per ogni pasto non consegnato
4. Distribuzioni di porzioni non rispondenti alle grammature previste: la grammatura verrà valutata come peso medio di 5 porzioni casuali per ogni piatto, con una tolleranza del più o meno 5% rispetto a quanto previsto in tabella:
€ 1000 per ogni singolo plesso scolastico
5. Mancato invio, anche solo parziale, dei pasti sostitutivi-menu dietetico leggero, presso ogni plesso scolastico:
€ 500 per ogni pasto non consegnato
6. Mancato invio, anche solo parziale, della maggiorazione di pasta in bianco prevista da capitolato:
€ 1.000 per ogni giorno di mancato invio per ogni plesso scolastico

TEMPISTICA

1. Mancato rispetto degli orari di consegna delle derrate alle cucine, che provochi disservizio, per ciascun plesso scolastico:
€ 1.000 per ogni giornata di ritardo
2. Mancato rispetto della tempistica prevista tra la partenza dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi, per ciascun plesso scolastico:
€ 1.000 per ogni giornata di ritardo
3. Reiterati ritardi (> 3 volte) nelle consegne dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole:
€ 3.000 per ogni giornata di ritardo
4. Mancato o ritardato invio alla S.A. della documentazione relativa agli acquisti di latte e

derivati durante tutto l'anno scolastico:

€ 1.000 per ogni ritardo

PERSONALE

1. Mancato rispetto dei rapporti numerici di cui all'art. 38 - Addetti alla distribuzione
€ 1.500 per ogni infrazione
2. Mancata sostituzione del personale nelle cucine
€ 5.000 per ogni infrazione
3. Ritardo ingiustificato nella sostituzione del personale presso le cucine:
€ 1.000 per ogni infrazione
4. Inadeguata competenza del personale supplente presso le cucine:
da € 500 a € 1.000
5. Mancato rispetto del piano di formazione presentato:
€ 5.000

MANUTENZIONI

1. Mancata esecuzione degli interventi di manutenzione alle attrezzature:
€ 1.000 per ogni infrazione
2. Ritardata esecuzione degli interventi di manutenzione rispetto ai termini stabiliti:
€ 500 per ogni ritardo
3. Mancato intervento di manutenzione nei limiti di spesa previsti:
€ 500 per ogni infrazione

ANALISI

1. Mancato rispetto del numero di analisi previsto nel mese/anno, in caso di mancato recupero.
€ 300 per ogni analisi mancante
2. Mancato rispetto del tipo di ricerca prevista dal piano per le analisi:
€ 300 per ogni mancata ricerca per singole analisi
3. Mancato rispetto di raccolta differenziata nelle cucine interne e nei refettori dove operano cuochi o personale della Ditta deputato alla separazione dei rifiuti:
€ 500 per ogni infrazione segnalata nella giornata

La Stazione appaltante si riserva di applicare una penale da € 500 a € 5.000 per ogni irregolarità non già esplicitata nel sopra descritto elenco.

PARTE III

ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE IN CONDIZIONE DI DISAGIO SOCIALE

ART. 51 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Il servizio consiste nella prestazione di assistenza domiciliare di “preparazione e consegna di pasti monoporzione a domicilio” intesa come assistenza rivolta alle persone sole con limitata autonomia per motivi legati all'età, alla malattia, a condizioni sociali disagiate, e alle famiglie al cui interno vi sia un componente in condizioni di dipendenza.

Il servizio è finalizzato al mantenimento della persona nel suo ambiente di vita e di relazione, attraverso la ricerca della condizione di miglior benessere possibile nel rispetto delle diversità e delle caratteristiche individuali.

Il Servizio Sociale Comunale svolge le funzioni di:

- rilevazione dei bisogni;
- valutazione delle situazioni;
- programmazione dell'intervento;
- attivazione del servizio;
- monitoraggio e verifica della prestazione;
- definizione delle modalità sul singolo intervento.

La preparazione dei pasti avverrà con i seguenti sistemi:

- a) Il sistema “COOK AND CHILL” con consegna del pasto a domicilio di ogni singolo utente nella fascia oraria giornaliera 9.00/13.00. Il sistema consiste nel refrigerare il pasto cotto con abbattitore di temperatura in vaschette monoporzione termosigillate, conservazione a temperatura $0^{\circ}\pm 4^{\circ}\text{C}$ per massimo 3 giorni dalla data di preparazione, trasporto con utilizzo di automezzo che mantenga la temperatura e consegna in contenitori isotermitici personalizzati. Successivo rinvenimento delle pietanze mediante forno a microonde a domicilio dell'utente. Il forno a microonde viene fornito all'utente dalla ditta aggiudicataria in comodato d'uso. L'abbattimento della temperatura deve avvenire immediatamente dopo il termine della cottura. Gli alimenti devono essere raffreddati ad una temperatura $< +3^{\circ}\text{C}$ entro 90 minuti. Durante questa fase, nessuna parte dell'alimento deve pervenire al congelamento e le attrezzature impiegate devono essere dimensionate in relazione al picco di massimo impiego e al piano di lavoro più sfavorevole. Dalla preparazione alla consegna dei prodotti cotti non devono intercorrere più di tre giorni; nel caso di giorno prefestivo i giorni sono ridotti a due. Il pasto che si consegna è quello destinato al consumo nel giorno stesso; salvo quello riferito al giorno festivo successivo che va conservato in modo idoneo a cura dell'utente. Lo stoccaggio dei prodotti finiti deve essere effettuato in celle opportunamente dimensionate. La temperatura delle celle deve essere monitorata in continuo e protetta con sistemi alternativi all'alimentazione principale. Per agevolare il prelievo dei cibi, deve essere previsto un sistema di individuazione rapida, facile ed evidente (comprensivo dell'identificazione del lotto). Resta a carico della Ditta la fornitura, in comodato gratuito per tutta la durata del servizio, al domicilio dell'utente: di eventuale forno a microonde che assicuri la possibilità di utilizzo, per la rigenerazione degli alimenti, delle stesse vaschette termosigillate monoporzione; al momento della consegna devono essere illustrate dall'operatore della ditta di ristorazione le funzionalità del forno a microonde. Compete inoltre alla Ditta l'eventuale installazione di interruttore automatico magnetotermico differenziale (0.03A) qualora l'abitazione ne sia sprovvista. Le attrezzature devono essere idonee all'uso e la loro manutenzione fa carico alla Ditta. Il Comune di Padova si riserva di effettuare sopralluoghi, anche a campione, per verificare le installazioni e il funzionamento

delle attrezzature. La Ditta assume tutte le responsabilità per ogni conseguenza derivante dal cattivo funzionamento delle attrezzature.

- b) Il sistema tradizionale a “LEGAME FRESCO CALDO” con consegna a domicilio di ogni singolo utente del pasto nella fascia oraria giornaliera 11,00/13.00. Il pasto viene confezionato in vaschette monoporzione termosigillate; nelle fasi successive al confezionamento e durante il trasporto deve essere conservato in appositi contenitori termici dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) idonei a mantenere la temperatura degli alimenti ad un livello non inferiore a 65°C e che devono essere in funzione anche durante il trasporto. Il pasto che si consegna è quello destinato al consumo del giorno stesso; salvo quello riferito al giorno festivo successivo che va conservato in modo idoneo a cura dell'utente.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono essere preparate nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/10°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di budini, arrostiti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti);
- qualsiasi anticipo di preparazione, per esigenze di servizio, dovrà essere concordata con il Comune.

Nell'approntare il servizio la ditta appaltatrice deve produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto.

Gli alimenti base per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche di cui all'allegato F del presente Capitolato.

Per situazioni straordinarie ed eccezionali da concordare tra il Comune e la Ditta gli orari di consegna possono essere definiti in deroga a quelli sopra indicati.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 52 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

Per la disciplina relativa all'approvvigionamento e allo stoccaggio della materia prime si rinvia all'art. 43 del presente capitolato, con le precisazioni di seguito indicate.

Nel magazzino e nelle celle frigorifere devono essere previsti degli scaffali riportanti la dicitura “Riservato al Settore Servizi Sociali - Anziani”.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate sono elencate all'Allegato F al presente Capitolato.

ART. 53 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per gli adempimenti relativi alla conservazione delle derrate alimentari si rinvia all'art. 44 del presente capitolato, precisando che la ditta è tenuta, in relazione al servizio rivolto agli assistiti, ad utilizzare e detenere esclusivamente i prodotti alimentari previsti nelle tabelle merceologiche (Allegato F)

ART. 54 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta è tenuta a conservare giornalmente, presso il centro cottura, il campione dell'intero pasto comprensivo di ogni portata. I campioni devono essere posti in contenitori sterili, muniti dell'etichetta recante la data di produzione e del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°+4° C per 72 ore, con un cartello riportante la dicitura "Pasti Anziani - Comune di Padova Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica" .

I pasti campione del sabato e della domenica devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 55 - PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO

Per la disciplina in materia di preparazione, cottura dei pasti e confezionamento si rinvia all'art. 45 del presente capitolato, con le precisazioni riportate di seguito.

Qualsiasi anticipo di preparazione, per esigenze straordinarie del servizio, dovrà essere concordata con il Comune.

Inoltre la Ditta è tenuta ad osservare le seguenti ulteriori prescrizioni:

- il pasto dovrà essere confezionato in apposite vaschette monoporzione termosigillate (vaschette termosigillate in alluminio nel caso dei pasti a "legame caldo") come prescritto dalle norme in vigore per i cibi che devono essere trasportati fuori dai centri di produzione, e con etichetta che riporti la data di confezionamento e la data di consegna.
- **per i pasti a "legame caldo"** le vaschette monoporzione dovranno essere inserite in idonei contenitori termici, dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) che devono essere in funzione anche durante il trasporto. Al momento della consegna le singole vaschette verranno estratte dai contenitori termici e riposte nei singoli contenitori isotermici per il confezionamento del pasto per ogni utente; i primi piatti dovranno essere consegnati già amalgamati e insaporiti con il loro condimento; il formaggio sarà consegnato a parte in confezioni monodose sigillate (bustine o mini vaschette).
- **per i pasti con sistema a "cook and chill"** le vaschette monoporzione dovranno essere inserite in appositi contenitori, dotati di sistema refrigerante anche durante il trasporto per mantenere la temperatura 0°+4°C. Al momento della consegna le singole vaschette verranno estratte da tali contenitori e riposti nei singoli contenitori isotermici per il confezionamento del pasto per ogni utente; il formaggio grattugiato deve essere confezionato a parte in appositi contenitori con chiusura ermetica; la pasta invece dovrà essere confezionata insieme con il condimento per mantenerla morbida durante il riscaldamento, facendo attenzione al tempo di cottura che deve garantire la conservazione di caratteristiche organolettiche accettabili (assenza di collosità);
- il pane deve essere di produzione giornaliera e confezionato il giorno di consegna in monoporzione con materiale idoneo e riposto insieme con la frutta nell'apposito scomparto del contenitore isotermico separato da quello che contiene le vaschette monoporzione.

ART. 56 - MENU' E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà presentare in gara le tabelle dietetiche che intende utilizzare durante la durata dell'appalto.

Il menù dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- ⇒ essere valido per tutti i giorni della settimana;
- ⇒ essere costituito da quattro settimane a rotazione;
- ⇒ essere organizzato in due versioni, una estiva e una invernale;
- ⇒ ogni pasto dovrà essere composto da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta; il menù dovrà prevedere 3 scelte per ogni tipologia di piatto, 2 standard o alternative variate nella settimana, e 1 legata alla proposta del giorno diversificata su base mensile;
- ⇒ i menù dovranno essere diversificati a seconda del legume che verrà utilizzato per il trasporto (refrigerato con riattivazione o legume fresco caldo);
- ⇒ il pasto dovrà apportare circa KJ 5445 (kcal 1300 circa) con le seguenti proporzioni: 50-55% di glucidi, 28-30% lipidi, e 18-20% di proteine circa; tale apporto in calorie ed in principi nutritivi ha lo scopo di garantire la copertura parziale anche del pasto serale, in particolare per gli utenti che si trovano in condizioni fisiche e/o sociali disagiate.
Il conteggio calorico dovrà essere effettuato sulla media settimanale e sulla media mensile;
- ⇒ il menù dovrà comprendere piatti della tradizione veneta tipo pasta e fagioli, e piatti più complessi come lasagne, cannelloni o altro;
- ⇒ in ogni settimana nel secondo piatto dovrà essere presente una pietanza o due a base di pesce, tre a base di carne, e una a base di uova; il formaggio dovrà essere presente come alternativa fissa, il prosciutto o altri affettati una o due volte alla settimana; inoltre si dovrà consegnare due volte alla settimana la purea di frutta in monoporzione variando il gusto (mono/pluri gusto);
- ⇒ l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto – motivandone le ragioni – di modificare il menù in qualsiasi momento;
- ⇒ il menù di base ed i relativi menù dietetici diversificati per le patologie più frequenti (diabete/ipertensione/epatopatia/problemigastrointestinali/sovrappeso) devono essere presentati prima dell'inizio del servizio; dopo l'avallo dell'Amministrazione Comunale e saranno inoltrati all'ULSS 16 per ottenere la debita valutazione nutrizionale ed approvazione;
- ⇒ prevedere l'inserimento della tipologia di pasto frullato o tritato;
- ⇒ ad ogni cambio menù (estivo - invernale) dovranno essere proposti dalla Ditta dei menù modificati o comunque rinnovati, con nuove ricette allo scopo di migliorare la gradibilità del pasto, che saranno visionati dalla dietista del Settore Servizi Sociali e successivamente inoltrati all'ULSS 16 per ogni valutazione;
- ⇒ in occasione delle festività di Natale, Capodanno, Pasqua la Ditta dovrà predisporre dei menù particolari, comprensivi di dolce e biglietto di auguri senza che ciò comporti alcun onere per il Comune, prevedendo piatti tipici/tradizionali rinnovandoli di anno in anno allo scopo di migliorare la gradibilità del pasto, che saranno visionati e concordati con la dietista del Settore Servizi Sociali;
- ⇒ nel giorno del compleanno dell'utente il pasto dovrà essere comprensivo di dolce e accompagnato da un biglietto di auguri, senza oneri per il Comune.

Una volta alla settimana sarà recapitato all'utente il menu della settimana, affinché l'utente formuli le scelte e ne riconsegna una copia alla ditta. Una volta alla settimana sarà recapitato all'utente in duplice copia il menu della settimana, affinché l'utente formuli le sue scelte e ne riconsegna una copia alla ditta; l'utente conserverà al proprio domicilio copia del menu. Nella lista del menu dovrà essere indicata la fascia oraria di consegna all'interno di quella prevista all'art. 51.

Copia del menu stagionale (compresi i menu per patologia e il menu frutta) dovrà essere inviato al/alla Dietista del Settore Servizi Sociali entro 15 giorni antecedenti l'entrata in vigore del menù stesso.

Qualsiasi variazione qualitativa ai suddetti menu dovrà essere comunicata via telematica o per mezzo fax al/alla dietista del Settore Servizi Sociali prima dell'avvenuta consegna, indicando l'alimento sostitutivo e specificando i motivi della variazione menu.

Il centro cottura deve garantire inoltre la preparazione di diete speciali che corrispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche degli utenti.

La richiesta di attivazione di diete speciali o di pasto comune dovrà essere accompagnata dal certificato del medico curante attestante il tipo di dieta. Indicazioni specifiche saranno trasmesse di volta in volta alla Ditta dalla dietista del Settore Servizi Sociali.

Per alcune patologie si potranno richiedere dei prodotti dietetici particolari (tipo aproteici, aglutinati, integratori specifici, ecc.) senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

ART. 57 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria si impegna ad osservare le seguenti prescrizioni:

- ⇒ la quantità dei pasti giornalieri varia in relazione al numero degli utenti segnalati quotidianamente dal Settore Servizi Sociali;
- ⇒ le prestazioni vengono effettuate nei giorni feriali; nei giorni precedenti una festività vengono consegnati anche i pasti per il giorno festivo. L'utente che usufruisce del pasto con il sistema "legame fresco caldo" deve ricevere il pasto riferito al giorno festivo con "legame freddo" per essere idoneamente conservato in quanto destinato ad essere consumato nel giorno successivo; nel caso di più festività consecutive la Ditta si impegna ad effettuare le prestazioni del giorno, pur festivo, seguente la prima festività;

La Ditta, prima dell'inizio del servizio, dovrà inoltre:

- dichiarare il numero, qualifica e professionalità degli addetti all'intero servizio oggetto dell'appalto, avuto riguardo altresì al monte ore giornaliero del personale operante nei diversi servizi, nonché ai criteri di produttività, intesi come rapporto numerico tra i pasti prodotti ed il personale impiegato, tra i pasti distribuiti ed il personale impiegato;
- essere in grado di garantire la sostituzione dei propri dipendenti, in caso di assenze per ferie o per altri motivi, garantendo la continuità del servizio, ed evitando un eccessivo turn over degli operatori per non compromettere il rapporto con l'utente.

ART. 58 -TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti preparati sia con sistema "cook and chill" sia con "legame fresco caldo" devono essere confezionati in vaschette monoporzioni termosigillate e riposte in contenitori idonei (refrigeranti o termici in base al sistema di preparazione) che garantiscono il rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente.

La Ditta deve utilizzare esclusivamente i contenitori indicati e descritti in sede di offerta tecnica-progettuale; eventuali richieste di modifica saranno valutate dall'Amministrazione Comunale e dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ULSS 16 e autorizzate solo se migliorative.

I Pasti devono essere consegnati al domicilio degli utenti nelle fasce orarie giornaliere individuate all'art. 56. Non sono consentiti ritardi se non dovuti a fatti imprevedibili, prontamente comunicati al Settore Servizi Sociali. Qualora il Comune dovesse temporaneamente sostituirsi alla consegna, per cause straordinarie ed eccezionali, provvederà ad addebitare la spesa alla Ditta.

I pasti devono essere consegnati utilizzando un numero minimo di n. 7 automezzi idonei per il trasporto dei pasti, destinati esclusivamente a tale scopo e non utilizzabili promiscuamente per il trasporto di altro materiale, dotati dei relativi autisti e/o operatori addetti alla consegna.

Il numero minimo di automezzi da utilizzarsi per il trasporto potrà essere soggetto a variazione, a seconda dell'effettivo andamento del servizio e della quantità di pasti consegnati. In tal caso, il costo del pasto potrà essere corrispondentemente adeguato sulla base di idonea documentazione.

Gli automezzi devono essere muniti della apposita autorizzazione sanitaria o sottoposti a registrazione ai sensi della DGRV 3710/07 e DDR 140/08 e devono essere adeguatamente predisposti al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per il "legame fresco caldo" e ad una temperatura non superiore a

+4°C per il “legame freddo”. Gli automezzi da utilizzare sono solo quelli con le caratteristiche indicate e comunicati in sede di offerta tecnico-progettuale.

Nel caso l'utente sia assente, e la Ditta non ne sia stata preventivamente informata, il pasto sarà depositato all'ingresso dell'abitazione dell'utente, adottando ogni opportuna avvertenza, limitatamente al primo giorno di assenza. Per i giorni successivi la Ditta attenderà l'esito della verifica sulla situazione da parte del Servizio Sociale che dovrà essere prontamente allertato dalla Ditta stessa.

Solo in casi concordati con il Servizio Sociale i pasti potranno essere consegnati ad altre persone per conto dell'utente oppure essere depositati all'ingresso dell'abitazione, adottando ogni opportuna avvertenza, anche dopo il primo giorno di assenza.

In casi eccezionali, concordati con il Servizio Sociale (utenti privi di contesto familiare ecc., non in grado di alzarsi dal letto per aprire la porta) la Ditta dovrà tenere le chiavi dell'abitazione per garantire la consegna del pasto.

ART. 59 – PERSONALE

Per le disposizioni e gli adempimenti relativi al personale si rinvia agli articoli 29,30,31,32,33,36 del presente capitolato, con la seguente precisazione:

Considerato che la consegna del pasto è anche un momento di relazione con l'utente, il personale addetto alla consegna dovrà rapportarsi correttamente con l'utente, segnalando immediatamente al Settore Servizi Sociali, oltre ai casi di eventuale assenza al momento della consegna del pasto, anche situazioni anomale e eventuali problematiche riscontrate e manifestate dall'utente stesso.

ART. 60 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

In materia di monitoraggio e controllo si rinvia all'art. 17 del capitolato con le seguenti integrazioni:

il controllo tecnico-ispettivo svolto dal/dalla dietista incaricato dal Settore Servizi Sociali riguarda principalmente:

- Corrispondenza dei pasti serviti rispetto alla scelta effettuata dall'utente sul menu settimanale e rispetto alla bolla di consegna.
- Indagini sulla gradibilità da parte dell'utenza.
- Indagini sulle qualità organolettiche dei pasti tramite l'assaggio di pasti campione (legame fresco-caldo o cook and chill), preventivamente richiesti alla ditta e consegnati al domicilio dell'utente indicato dal/dalla Dietista. Il pasto campione deve essere completo in tutte le sue parti e fornito di posate monouso per l'assaggio.
- Rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna dei pasti trasportati.
- Verifica temperatura e grammatura pasti anche al momento della consegna all'utente.
- Idoneità e igienicità dei contenitori utilizzati per il trasporto a domicilio dei pasti.
- stato igienico dell'ambiente, dell'abbigliamento del personale di servizio;

ART. 61 - ANALISI DI CONTROLLO

La Ditta dovrà inviare ogni tre mesi gli esiti delle indagini ed analisi effettuate sui pasti forniti come di seguito specificato:

- prelievo di n. 1 campione di materia prima da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici e patogeni: carica mesofila totale, batteri coliformi totali,

Escherichia coli, Streptococcus fecalis, Staphylococcus aureus, salmonelle, clostridi solfito riduttori, Listeria monocytogenes;

- prelievo di n. 1 campione di pasto preparato da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici e patogeni: carica mesofila totale, batteri coliformi totali, Escherichia coli, Streptococcus fecalis, Staphylococcus aureus salmonelle, clostridi solfito riduttori Listeria monocytogenes;
- prelievo di n. 4 tamponi eseguiti su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie, contenitori di trasporto (termici e refrigeranti);
- prelievo di n. 1 campione (farina, pasta, riso, legumi secchi ecc) per la ricerca di eventuali parassiti;

I costi delle analisi sono a completo carico della ditta appaltatrice.

Le analisi dovranno essere effettuate su materie prime/pasti preparati/tamponi diversificando l'indagine ed evitando ripetizioni.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere analisi su singoli alimenti e derrate, oltre che richiedere specifici accertamenti all'ULSS n. 16 – Servizio Igiene degli Alimenti.

Potranno essere trasmessi gli esiti delle analisi/prelievi già effettuate dalla Ditta per prodotti omogenei, purchè di data non anteriore ad un mese.

L'amministrazione si riserva di somministrare agli utenti appositi questionari per la verifica del gradimento del servizio e delle modalità di erogazione del servizio da parte del personale della Ditta; è inoltre prevista l'attivazione di interviste telefoniche agli utenti.

La Ditta si impegna su richiesta del Comune a recapitare agli utenti, in occasione del servizio, documenti, comunicazioni e quant'altro attinente al servizio in appalto.

Al fine di migliorare la qualità del servizio, la Ditta è tenuta a collaborare con il Settore Servizi Sociali partecipando con i propri rappresentanti ad eventuali incontri con i referenti del settore.

ART. 62 – CORRISPETTIVI

Spetta all'appaltatore, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei costi di aggiudicazione moltiplicati per il numero dei pasti consegnati durante il mese; il pagamento avverrà su presentazione di regolare fattura entro 60 giorni e secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Pubblici.

Il numero dei pasti fatturati dovrà essere documentato da un corrispondente numero di bolle di consegna.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate ai sensi del successivo art. 63.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie, ecc. necessarie, per la perfetta esecuzione dall'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui si tratta.

ART. 63 - PENALITA'

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

Nel caso in cui la ditta non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamento, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale, previa contestazione alla ditta aggiudicataria, applicherà le seguenti specifiche sanzioni:

penale € 400,00	per ogni n. 3 consegne effettuate in ritardo rispetto alle fasce orarie previste dall'art. 56, anche in giorni diversi
penale € 400,00	per ogni n. 3 consegne con menù diverso da quello prenotato dall'utente
penale € 516,00	per temperatura dei pasti non conforme ai parametri stabiliti dal vigente capitolato con una tolleranza di +/- 4°C, o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del mantenimento del pasto
penale € 600,00	per ogni consegna non effettuata
penale € 2.000,00	per distribuzioni di porzioni non rispondenti alle grammature previste: si rileva la inosservanza alla 15^a pesatura, anche non consecutiva, effettuata a domicilio dell'utenza, con una tolleranza del 7% rispetto a quanto previsto nell'allegata tabella alimenti e grammature, tenendo conto della tabella di conversione crudo-cotto definito di comune accordo
penale € 1.000,00	per ogni mancato avvio del servizio secondo le modalità e i tempi indicati dal servizio sociale
penale € 1.000,00	per mancato rispetto del piano di sanificazione previsto per il centro cottura
Penale da € 400,00 a € 2.000,00	Per il mancato rispetto di altri obblighi previsti dal Capitolato, dalla normativa o dall'offerta prodotta, applicata gradualmente secondo la gravità della irregolarità riscontrata

Si applicano, inoltre, se ed in quanto compatibili con la tipologia del servizio, le sanzioni previste nel precedente art. 50.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata; per le successive ulteriori infrazioni, se contestate per inadempienze verificatesi entro sei mesi dalla penalità applicata con recidiva, la penalità è triplicata.

Successivamente, o per cumulo di infrazioni, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto.

Alla contestazione della inadempienza la ditta aggiudicataria ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

TABELLA ALIMENTI E GRAMMATURE - PASTO DOMICILIARE PER ANZIANI -

Pasta o riso (asciutti)	g 80
Pasta o riso (in brodo)	g 40
Tortellini o ravioli	g 130 (in brodo) - 150(asciutti)
Gnocchi di patate	g 250
Lasagne al forno	g 100
Orzo	g 40
Crostini	g 40
Brodo di carne o vegetale	g 300
Passato/crema di verdure	g 300
Spezzatino di carne bovina/equina	g 200
Carne di bovino bollito	g 180
Petti di pollo, tacchino	g 180
Fesa di maiale, tacchino	g 180
Hamburger/Polpette /polpettone di carne	g 200
Carne con osso (pollo, gallina, coniglio ecc.)	g 280
Ragù di carne	g 40
Pesce	g 300
Tonno sott'olio	g 120
Polpette di pesce	g 200
Prosciutto	g 90
Formaggi freschi	g 100
Mozzarella	g 125
Formaggi stagionati	g 80
Uova n.2	g 120
Legumi surgelati o freschi	g 120
Legumi secchi	g 40
Pomodori Pelati	g 70
Verdura cruda	g 100
Verdura cotta	g 250/300 (a cotto)
Patate	g 250
Frutta fresca	g 200
Purea di frutta in monoporzione al posto della frutta (2volte/sett.)	g 200
Pane comune	g 100
Pane integrale	g 100
Pane al latte	g 100
Grissini	g 60
Farina di Mais per polenta	g 90
Olio extra vergine di oliva	g 20/30
Burro	g 5
Grana Padano	g 5

DESSERT:

Yogurt alla frutta	gr. 125
Budino (a cotto)	gr. 125 /150
Dolce (a cotto)	gr. 130

N.B.: Le grammature degli alimenti si riferiscono a crudo e al netto degli scarti. Prima dell'inizio del servizio verrà definita per alcune pietanze una tabella di riferimento con la conversione dei valori da crudo a cotto.

TITOLO IV - PROGETTO CENTRO COTTURA

ART. 64 – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Sono a carico dell'Impresa le spese per la progettazione definitiva presentata in sede di gara e la progettazione esecutiva, la cura e gli oneri economici per la sicurezza in fase di progettazione ed in fase di esecuzione, gli oneri (progettuali, procedurali ed economici) per l'espletamento delle pratiche autorizzative e l'ottenimento dei pareri, le finiture edili, la fornitura e l'installazione degli impianti, dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, dello stoviglie necessari per l'erogazione del servizio,

Sono altresì a carico dell'impresa gli interventi edili ed impiantistici conseguenti a spostamenti o introduzione di nuove attrezzature, variazioni nel lay-out delle medesime, compreso l'espletamento delle relative pratiche tecnico amministrative anche per l'ottenimento delle eventuali autorizzazioni o titoli abilitativi. In questi casi occorrerà la preventiva autorizzazione della S.A.

ART. 65 – PIANO DI AMMORTAMENTO FINANZIARIO PER OPERE EDILI ED IMPIANTISTICHE E ATTREZZATURE/ARREDO DEL CENTRO COTTURA

Il piano di ammortamento finanziario relativo al recupero del capitale investito per lavori e impianti, inclusi i costi per macchinari, arredi ecc. per il completamento del Centro Cottura deve essere stimato su una durata di 7 (sette) anni. L'incidenza sul costo pasto del capitale investito e dei relativi oneri finanziari, deve essere stimata su un numero annuo di pasti pari a 1.372.310. Alla scadenza del periodo contrattuale di 7 anni l'ammortamento dell'investimento dovrà essere concluso e nulla a tale titolo sarà dovuto dalla S.A.

Nel caso in cui il numero di pasti previsti nella durata complessiva del contratto venisse raggiunto prima della scadenza del contratto, la S.A. decurerà dal prezzo di ciascun pasto l'incidenza della quota di ammortamento indicata in sede di gara.

Nel caso in cui il numero di pasti previsti non raggiunga alla scadenza del contratto il numero complessivo previsto (n. 9.606.170) la SA potrà, a copertura del mancato introito della quota di ammortamento, procedere ad una proroga del contratto sino al raggiungimento del numero complessivo dei pasti previsti, oppure liquidare alla DA l'importo non introitato della suddetta quota di ammortamento.

ART. 66 – SPESE PER UTENZE ENERGETICHE E ACQUA - TASSA RIFIUTI -

Sono a carico della D.A.: le spese per le utenze energetiche (energia elettrica, gas, vapore, acqua, riscaldamento, ecc.) relative al centro cottura e le spese relative al pagamento della tassa rifiuti.

ART. 67 – MODALITA' E TEMPO UTILE PER LA REDAZIONE DEL PROGETTO ESECUTIVO E TEMPO MASSIMO PER IL COMPLETAMENTO E L'ALLESTIMENTO DEL CENTRO COTTURA

La D.A., entro il termine massimo di 15 giorni dal verbale di consegna delle prestazioni contrattuali, dovrà presentare il progetto esecutivo per il completamento del centro cottura. In particolare dovrà consegnare n.1 copia su carta, oltre alla copia su supporto informatico, della progettazione esecutiva delle opere stesse, nei formati digitali richiesti dall'Amministrazione e secondo prescrizioni di Regolamento Edilizio vigente del Comune di Padova. Tutti gli elaborati cartacei dovranno essere presentati timbrati e firmati in originale da professionista/i abilitato/i ai sensi di legge.

La progettazione dovrà essere completa dei seguenti elaborati, previsti dal DPR 207/2010:

- Relazione Generale di Progetto;

- Relazioni Tecniche: Opere di Finitura, Impianti Elettrici, Impianti Meccanici, Impianti Idraulici, Impianti Speciali, con il dettaglio dei componenti previsti e relative schede tecnico-prestazionali. Eventuale Relazione Strutturale se vengono realizzati soppalchi, solai interni, strutture a portale, etc.
- Elaborati Grafici, riportanti almeno:
 - planimetria generale di arrivo materie prime/partenza pasti, arrivo stoviglie sporche
 - piante in scala 1:50 del layout distributivo; delle nuove compartimentazioni; degli impianti; delle reti di adduzione; degli scarichi; del posizionamento delle attrezzature; ogni altra indicazione utile a descrivere compiutamente il progetto in ogni suo dettaglio
- Calcolo degli impianti con schemi funzionali e dimensionamento di massima dei singoli impianti, sia interni che esterni. Calcolo delle eventuali strutture e schemi grafici adeguati, secondo indicazioni normative;
- Disciplinare descrittivo e prestazionale degli elementi tecnici con il dettaglio dei componenti previsti e relative schede tecniche;
- Elenco dei Prezzi Unitari e relative Analisi delle principali voci di prezzo;
- Computo Metrico Estimativo;
- Aggiornamento del Documento contenente le prime indicazioni e misure finalizzate alla tutela della salute e sicurezza;
- Quadro economico con indicazione dei costi della sicurezza.

In relazione alla progettazione definitiva presentata in sede di gara si applica l'art. 168 D.P.R. 207/10.

Il progetto esecutivo non potrà apportare variazioni alle qualità e quantità delle lavorazioni previste nel progetto definitivo. L'Impresa, qualora dovesse provvedere all'effettuazione di studi, prove ed indagini di maggior dettaglio, non potrà chiedere alcun compenso aggiuntivo a suo favore.

Il progetto esecutivo dovrà ricomprendere:

- i calcoli di verifica delle strutture esistenti in base ai carichi statici e dinamici applicati dalle nuove installazioni previste dall'impresa (opere di completamento, impianti, macchinari, attrezzature e arredi);
- la redazione di un piano di sicurezza e coordinamento (PSC);
- le attività di progettazione, esecuzione lavori e collaudi ricomprese nell'appalto ed i loro oneri, che dovranno essere eseguite in conformità ai disposti del D. Lgs 163/2006 ed al D.Lgs 81/2008 e Regolamenti collegati e successive modifiche ed integrazioni, anche per quanto non richiamato nel presente Capitolato e negli atti di gara;
- le spese e gli oneri per l'espletamento delle pratiche autorizzative di rito, quali ad esempio non limitativo Permesso di Costruire, agibilità, CPI (VV.F.), ASL, inizio attività, ecc..

Il progetto esecutivo sarà sottoposto a verifica da parte dei tecnici incaricati dal Comune, per la conseguente approvazione e validazione prima dell'esecuzione, restando inteso che la verifica non solleverà l'Impresa dagli oneri di qualsiasi tipo che dovessero conseguire a vizi, errori od omissioni progettuali.

Nel caso in cui, a seguito dei processi di validazione ed approvazione dei documenti di interesse in generale e del progetto esecutivo in particolare, ad insindacabile giudizio della S.A. o per altra prescrizione di dettaglio (dei VV.F. o altro ente preposto), o conseguenti alle proposte migliorative formulate dall'Impresa in sede di gara, si rendessero necessarie modifiche, revisioni o rielaborazioni al progetto esecutivo, la D.A. mediante i progettisti da essa incaricati si farà carico di verificare la validità delle autorizzazioni già ottenute ed eventualmente di provvedere all'ottenimento delle nuove autorizzazioni e di eseguire le modifiche, revisioni o rielaborazioni al progetto esecutivo nel più breve tempo possibile e comunque entro il termine assegnato dalla S.A., senza alcun onere aggiuntivo per quest'ultima.

L'impresa dovrà procedere alla realizzazione dell'impiantistica ed al successivo allestimento entro **180 (CENTOTTANTA) giorni naturali e consecutivi** (o entro il minor termine indicato dall'aggiudicatario in sede d'offerta) decorrenti dalla data del verbale di consegna. Dell'avvenuto completamento e allestimento del fabbricato consegnato la D.A. dovrà dare tempestiva

comunicazione all'Amministrazione che ne verificherà, attraverso le proprie articolazioni, l'effettiva ultimazione. Di tale constatazione verrà sottoscritto apposito verbale tra le parti.

Per i lavori di completamento del Centro Cottura l'impresa deve avvalersi di impresa qualificata secondo le vigenti normative in materia di Lavori Pubblici.

Nel caso di mancato rispetto del termine indicato come data di ultimazione dei lavori, verrà applicata una penale pari a € 1.000 per ogni giorno naturale di ritardo.

A giustificazione del ritardo nell'ultimazione dei lavori o nel rispetto delle scadenze fissate dal programma temporale, l'impresa non può mai attribuirne la causa, in tutto o in parte, ad altre ditte o imprese o fornitori o alla Direzione dei Lavori o alla S.A. stessa.

La Direzione Lavori, il coordinamento della sicurezza in fase di esecuzione lavori ed il Collaudo tecnico-amministrativo sono a carico della Stazione Appaltante.

Resta a carico della D.A. l'onere per l'assistenza al Collaudo e tutte le fasi della progettazione.

La S.A. potrà svolgere attività di supervisione delle fasi di progettazione esecutiva.

ART. 68 – RENDICONTAZIONE PERIODICA

Il Direttore dei Lavori procederà secondo la regola di Contabilità Lavori Pubblici prevista per norma. Gli stati di avanzamento lavori, da redigersi con cadenza periodica almeno mensile saranno disposti allo scopo di monitorare costantemente la progressione dei lavori. Anche se non legati a specifica liquidazione economica, la redazione degli Stati di Avanzamento Lavori seguirà la normale procedura prevista dalla normativa sui lavori pubblici, soprattutto per quanto il DURC, i subappalti, etc.

ART. 69 – COLLAUDI

La visita di collaudo finale avverrà entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ultimazione dei lavori. Il collaudo ha carattere provvisorio. Se durante il collaudo provvisorio dovessero risultare manchevolezze, difetti o deficienze, esse dovranno essere verbalizzate e sarà fissato un termine entro il quale l'impresa dovrà provvedere a proprie cure e spese alla loro eliminazione. I costi del collaudo sono interamente posti a carico dell'impresa.

ART. 70 – AUTORIZZAZIONI AL FUNZIONAMENTO

Sono a carico dell'impresa i compiti e gli oneri per l'ottenimento di tutte le autorizzazioni e certificazioni per consentire la messa in esercizio del nuovo Centro Cottura (PdC, agibilità, inizio attività, VVF, ASL ecc.).

ART. 71 - VERBALE DI CONSEGNA E STESURA DELL'INVENTARIO

Ad avvenuto collaudo dei lavori di completamento e verifica di conformità di tutti i beni installati (impianti, macchine, arredi ecc.) verrà effettuato l'inventario degli stessi beni da stilare in contraddittorio tra le Parti. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali e la proprietà degli impianti e di tutti i beni installati passerà alla Stazione appaltante, mentre la D.A. manterrà la detenzione di detti beni per tutta la durata dell'appalto, impegnandosi a mantenere in buono stato gli impianti, le attrezzature, le macchine e gli arredi, nonché a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle strutture ad essa affidate, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

Si pattuisce espressamente, inoltre, che in caso si renda necessaria la sostituzione di uno o più beni facenti parte dell'universalità di fatto costituita da tutti i beni installati, la stessa sarà effettuata a cura e spese della D.A. Il bene sostituito dovrà essere della stessa specie e qualità del bene che andrà a sostituire.

ART. 72 - DOCUMENTI FINALI

L'impresa al termine dei lavori dovrà consegnare agli incaricati del Comune, la documentazione, in duplice copia, seguente:

- certificati che abilitino i manufatti all'esercizio a cui sono destinati.
- certificazione degli avvenuti collaudi e delle prove eseguite;
- manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate;
- dichiarazioni di conformità degli impianti, delle macchine e delle forniture in genere;
- disegni as built delle opere di completamento (civili e impiantistiche) e delle attrezzature installate;
- copia conforme delle autorizzazioni ottenute;
- estintori, cartellonistica, presidi antinfortunistici;
- quant'altro eventualmente richiesto dal Collaudatore per poter finalizzare il collaudo secondo prassi e normative vigenti.

ART. 73- DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

Le strutture affidate dalla S.A. devono essere da questa utilizzate obbligatoriamente ed esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'impresa, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente ad utilizzare dette strutture per l'erogazione del servizio di ristorazione di cui al presente capitolato ed a non mutarne mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso.

ART. 74 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELL'IMPRESA

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione della completa:

- **manutenzione ordinaria** del fabbricato;
- **manutenzione ordinaria e straordinaria** degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presenti presso il Centro Cottura.

Le manutenzioni prevedono sia la sostituzione di componenti sia la sostituzione integrale del bene oggetto di manutenzione.

Per **manutenzione ordinaria** si intendono tutte quelle operazioni programmate e non programmabili, ma necessarie, che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di materiali e/o strutture e/o impianti e/o attrezzature.

Le finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto del sopralluogo di collaudo.

La S.A. si riserva la facoltà di effettuare controlli, a sua propria discrezione, in contraddittorio con la D.A., sullo stato manutentivo dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi.

Sono inoltre a carico della D.A. gli interventi di **manutenzione straordinaria**, ovvero tutti quegli interventi non programmabili rivolti a modificare e/o sostituire strutture e componentistica in funzione di diverse esigenze della D.A., come ad esempio, una modifica del lay-out delle attrezzature o la sostituzione di alcune di esse oppure resisi necessari in conseguenza di guasti o rotture.

Le opere di tale natura dovranno essere effettuate dalla D.A. previa autorizzazione della S.A.. Se autorizzate, la D.A. dovrà consegnare alla S.A., al termine dei lavori, le certificazioni di conformità attestanti l'esecuzione delle opere eseguite a regola d'arte.

Saranno totalmente a carico della D.A. tutte le opere di adeguamento che si rendessero necessarie a seguito di ispezioni degli organi di controllo.

La D.A. sarà obbligata alla tenuta del registro di manutenzione nel quale dovrà annotare ogni operazione di manutenzione effettuata.

La D.A. dovrà altresì verificare periodicamente gli impianti e tenere aggiornati i relativi registri così come prescritto dalle vigenti disposizioni normative e/o di buona tecnica.

Il registro dovrà inoltre essere corredato di tutta la necessaria documentazione tecnica relativa al tipo di riparazione, rinnovamento e sostituzione eseguiti.

All'atto di riconsegna dei locali al termine del servizio appaltato, la D.A. dovrà riconsegnare la S.A. il registro di manutenzione completo di tutti gli interventi eseguiti e di tutta la relativa documentazione tecnica attestante la tipologia di intervento eseguito e la relativa certificazione.

E' fatto obbligo all'Impresa di attivare idonei contratti di manutenzione preventiva nonché di un servizio di Pronto Intervento in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

La S.A. deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'Impresa intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni.

Nel caso in cui l'Impresa non dovesse effettuare le manutenzioni come previsto, la S.A. si riserva il diritto di effettuare in proprio le manutenzioni e di addebitare all'Impresa il costo sostenuto, aumentato del 30% quale penale per la mancata effettuazione dell'intervento manutentivo.

ART. 75 – VERIFICA PERIODICA DEL CENTRO COTTURA

In qualunque momento la S.A. potrà procedere alla verifica del buono stato manutentivo del Centro Cottura.

Nel caso di riscontrate carenze, la S.A. ne darà comunicazione formale alla D.A..

La D.A., entro 10 giorni, potrà presentare le proprie controdeduzioni.

La S.A., qualora, dandone adeguata motivazione, non ritenga accoglibili dette controdeduzioni, fisserà un termine non inferiore a giorni 20, entro il quale la D.A. dovrà effettuare gli interventi atti ad eliminare le carenze riscontrate.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione appaltante provvederà direttamente. Alla D.A. sarà addebitata la spesa sostenuta, maggiorata del 30% a titolo di penale.

ART. 76 – INVENTARIO DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto o in ogni altro caso di scioglimento anticipato dello stesso, la D.A. si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che dovranno corrispondere in numero, specie e qualità a quelli elencati nel verbale di consegna.

Tali beni dovranno essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora venissero accertati danni arrecati alle strutture, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati dalla S.A. e addebitati interamente all'Impresa.

