



REGIONE ABRUZZO
A.S.L. 02 LANCIANO-VASTO-CHIETI
Dipartimento di Prevenzione
Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via M.Polo 55/A 66054 Vasto

SLAN

Al Dirigente del 2° Settore
Pubblica Istruzione
del Comune di

66054 VASTO

p.antonelli@comune.vasto.ch.it

Oggetto: Tabelle dietetiche e menu per gli Asili Nido – A.E. 2025-2026
Tabelle dietetiche e menu per le Scuole dell'Infanzia e Primarie A.S. 2025 2026

Si invia in allegato quanto in oggetto.

Cordialità.

Dott.ssa COLLELUORI CLAUDIA

Dirigente medico

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
ASL02 Lanciano-Vasto-Chieti



SIAN

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via M. Polo 55/A - VASTO



Tabelle dietetiche e menu
per i bambini dai 13 ai 36 mesi che frequentano
l'Asilo Nido

Dott.sse Claudia Colleluori e Giovanna Pistacchio
Dirigenti Medici SIAN

SOMMARIO

Premessa	pag.3
Criteri seguiti nella formulazione dei menu	pag.4
Menù invernale	pag.5
Menù estivo	pag.6
Informazioni per l'uso corretto delle tabelle menù	pag.7
Grammature medie di riferimento	pag.10
Spuntino di metà mattina e/o pomeriggio	pag.12
Scheda dolci	pag.13
Calendario della frutta e degli ortaggi	pag.15
Ricettario	pag.16
Schede merceologiche dei principali alimenti di origine vegetale	pag.22
Schede merceologiche dei principali alimenti di origine animale	
(a cura del Dr. Valente Roberto, Dirigente veterinario SIAOA ASL02 Lanciano-Vasto-Chieti)	pag.34
Gestione delle diete speciali	pag.45

Premessa

Una sana ed equilibrata alimentazione fin dalla prima infanzia costituisce un indispensabile presupposto sia per una crescita ottimale sia per ridurre il rischio di sviluppare malattie di tipo-cronico-degenerative da adulto.

E' quindi necessario assicurare al bambino apporti nutrizionali adeguati alle diverse fasi della sua crescita al fine di prevenire deficit o eccesso di nutrienti rispetto a quanto raccomandato,

Il pasto al nido rappresenta un momento centrale della giornata. Inserito fra le varie attività, gioco e sonno e riveste due funzioni fondamentali nella crescita e nello sviluppo del bambino: nutrizionale e socio-educativa.

L'ingresso del bambino al nido, il più delle volte, coincide con una fase di transizione, cioè una fase di passaggio da una alimentazione totalmente lattea ad un'altra , dapprima semisolida e successivamente solida.

Le diete per i bambini da 0 a 12 mesi sono stabilite dal pediatra all'ammissione al nido.

Trattasi di diete variabili nel corso dell'anno, in base al diverso grado di svezzamento dei bambini, come da indicazioni dei pediatri di base e delle famiglie e gradatamente adeguate alla dieta proposta dal nido (dai 13 ai 36 mesi), salvo diverse prescrizioni pediatriche.

Criteri seguiti nella formulazione dei menù

Le tabelle dietetiche proposte per la ristorazione nei Nidi (fascia 13-36 mesi) sono state elaborate facendo riferimento a:

- **LARN** “Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana” V revisione 2024 a cura della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)
- **Linee guida per una sana alimentazione** revisione 2018, a cura del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA “Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi in economia agraria”
- **Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica**, 2021, Ministero della Salute
- **Nuove linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo**, 2023

Il menù è articolato su quattro settimane, in versione invernale ed estiva, offre piatti semplici con la più ampia varietà possibile di alimenti e le più idonee combinazioni degli stessi a garanzia di un adeguato apporto di energia e nutrienti. Ogni giorno infatti ai bambini viene servito un pasto diverso e bilanciato, secondo una corretta rotazione tra le classi di alimenti. Le preparazioni proposte non sono soltanto semplici ma anche di facile digestione; a tale scopo le cotture da privilegiare sono al vapore, al forno, in umido e non sono mai presenti frittture e soffritti.

Il menu invernale, indicativamente potrà decorrere dal mese di ottobre al mese di marzo.

Il menu estivo potrà decorrere indicativamente dal mese di aprile al mese di settembre.

Naturalmente il passaggio da un menù all’altro può essere anticipato a posticipato in base all’andamento climatico.

Nei 5 pasti della settimana, i **primi piatti** sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo,...) preparati con ricette diverse, spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un’ampia varietà di sapori ed un’esperienza pratica di educazione alimentare.

I **secondi piatti** sono composti da carni bianche e rosse, pesce, uova, formaggi con preparazione adeguate alla fascia di età dei fruitori.

Ciascun pasto prevede inoltre: **un contorno di verdure /ortaggi di stagione, pane comune**, non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale o meglio senza sale, **acqua**, di rete o oligominerale naturale, non gassata, **frutta di stagione**.

Menu invernale NIDO (dai 13 ai 36 mesi) A.E. 2025-2026

GG	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lun.	Pasta al pomodoro Uova strapazzate ben cotte Bieta all' olio Pane- frutta fresca di stagione	Timballo di pasta (con ragù e besciamella)* Frittata semplice cotta al forno Bieta all'olio Pane - frutta fresca di stagione	Minestrina di pasta con carote, sedano e patate Straccetti di vitello alla pizzaiola Finocchi gratinati (con pangrattato) Pane - frutta fresca di stagione	Pasta rosa (salsa di pomodoro + ricotta) Frittata semplice o con verdure di stagione cotta al forno Cavolfiore all'olio Pane – frutta fresca di stagione
Mar.	Risotto con crema di lattuga* Straccetti di petto pollo in umido Carote al tegame Pane - frutta fresca di stagione	Pasta con la zucca Bocconcini di tacchino* Patate al forno Pane - frutta fresca di stagione	Pasta con verdure di stagione (es. passato di broccoli) Polpettine di pollo al pomodoro Carote al tegame Pane e frutta fresca di stagione	Risotto rosso (con barbabietola rossa)* Arrosti di tacchino* Spinaci all'olio Pane – frutta fresca di stagione
Mer.	Crema/passato di ceci con pasta Prosciutto cotto Cavolfiori gratinati (con pangrattato) Pane - frutta fresca di stagione	Crema/passato di fagioli con riso o pasta Stracchino Spinaci all'olio Pane - frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di carne bovina Prosciutto cotto Insalata iceberg a striscioline Pane - frutta fresca di stagione	Crema/passato di lenticchie con pasta Tortino/crocchette di verdure e ricotta* Carote al tegame Pane – frutta fresca di stagione
Gio.	Pasta olio e parmigiano Polpettone di bovino Insalata iceberg a striscioline Pane- frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Vitello tritato*/hamburger di vitello non preconfezionato Finocchi al tegame Pane - frutta fresca di stagione	Crema/passato di verdure con riso o orzo Tortino di patate* Pane - frutta fresca di stagione	Crema/passato di verdure con pasta Polpettone di agnello Patate al forno Pane – frutta fresca di stagione
Ven.	Crema/passato di verdure con pasta Filetti di spigola gratinati al forno Purea di patate Pane - frutta fresca di stagione	Pasta al sugo di rana pescatrice (coda di rospo) Crocchette di nasello (filetti di pesce, patate, prezzemolo, pangrattato) al forno Insalata cappuccina a striscioline Pane - frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Filetti di platessa in bianco aglio, olio e prezzemolo Bieta all'olio Pane e frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Filetti di merluzzo gratinati Insalata iceberg e cappuccina a striscioline o zucca al tegame Pane – frutta fresca di stagione

* Consultare il ricettario

N.B. Nella preparazione dei pasti attenersi a quanto riportato, alla voce “**Informazioni per l'uso corretto delle tabelle-menù**”.

AZIENDA SANITARIA LOCALE
LANCIANO – VASTO – CHIETI
Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Marco Polo n.55/a – VASTO (CH)

Menu estivo NIDO (dai 13 ai 36 mesi) A.E. 2025-2026

GG	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lun.	Pasta olio e parmigiano Uova al forno in salsa di pomodoro fresco* Fagiolini Pane - frutta fresca di stagione	Crema/passato di verdure Scaloppina di pollo Patate al forno Pane - frutta fresca di stagione	Pasta e zucchine Crocchette di patate e ricotta* Bieta all'olio Pane - frutta fresca di stagione	Pasta con crema di carciofi o asparagi Polpettone/polpette di agnello Insalata iceberg e cappuccina a striscioline Pane – frutta fresca di stagione
Mar.	Pasta al pomodoro fresco e basilico Coniglio al forno* Insalata a striscioline Pane - frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Crocchette di legumi (ceci)* Fagiolini al pomodoro Pane - frutta fresca di stagione	Pasta alla crudaiola* Arrosti di bovino al sedano verde* Ortaggi misti al tegame (melanzane, zucchine, pomodori maturi, carote, sedano privato dei filamenti, patate, olio e basilico) Pane - frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro fresco Ricotta Spinaci all'olio Pane – frutta fresca di stagione
Mer.	Crema/passato di fagioli con pasta Scaglie di parmigiano Insalata di pomodori Pane - frutta fresca di stagione	Pasta e piselli freschi Mozzarella Insalata di pomodori Pane - frutta fresca di stagione	Risotto con trito fine di seppioline e/o calamari Filetti di nasello gratinati con pangrattato Insalata a striscioline Pane - frutta fresca di stagione	Risotto primavera* o insalata di riso* Frittata al forno con prosciutto cotto Insalata di pomodori Pane – frutta fresca di stagione
Gio.	Risotto con verdure di stagione(es. zucchine, carciofi/crema di zucchine, carciofi ecc) Polpette di bovino Piselli Pane - frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e melanzane* Prosciutto cotto Zucchine gratinate* o al vapore Pane - frutta fresca di stagione	Pasta con fagiolini e patate Straccetti di pollo in crema di lattuga* Insalata di pomodori Pane - frutta fresca di stagione	Crena/passato di verdure con pasta Bocconcini di pollo in umido Patate al forno o a purea Pane – frutta fresca di stagione
Ven.	Pasta al sugo di trota Tortino di patate e sogliola* Purè bicolore (zucchine-carote) Pane - frutta fresca di stagione	Riso bianco olio e parmigiano Medaglioni di merluzzo* Insalata a striscioline Pane-frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Filetti di platessa alla mugnaia (farina, olio evo e limone) Piselli Pane – frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Rana pescatrice al sugo di pomodoro fresco* Piselli e carote Pane – frutta fresca di stagione

*consultare il ricettario

N.B. Nella preparazione dei pasti attenersi a quanto riportato, alla voce “**Informazioni per l'uso corretto delle tabelle-menù**”.

Informazioni per l'uso corretto delle tabelle – menù.

Il menu del giorno non può essere modificato all'interno, in quanto bilanciato per l'aspetto calorico e nutrizionale: è possibile però, per esigenze saltuarie e comprovate di servizio, legate ad es. all'organizzazione della fornitura di derrate, mancata consegna o criticità derivanti dalle modalità di conservazione o quant'altro, procedere ad uno scambio di menù completi tra due giornate della stessa settimana. Il menu di un giorno in questi casi può essere scambiato per intero con quello di un altro giorno qualsiasi della settimana (es. il menù del lunedì con il menù del mercoledì).

Nella fascia di età che va dai 13 ai 18 mesi, soprattutto per i bambini che hanno superato da poco l'anno di vita, trattasi di menu di transizione, sia in relazione all'introduzione di nuovi cibi, secondo la prescrizione del pediatra, sia rispetto alla tipologia delle preparazioni: il menù proposto al nido deve essere necessariamente flessibile in quanto il passaggio da cibi semiliquidi a semisolidi e poi solidi, si può attuare solo quando lo sviluppo dentale permetta una adeguata masticazione.

PANE: fresco di giornata e a basso contenuto di sale o meglio senza sale. Il pane deve essere messo a disposizione dei bambini solo dopo aver consumato il primo piatto.

PASTA: deve essere garantita la più ampia varietà di formati senza riproporre lo stesso formato nell'arco della settimana.

I formati di pasta naturalmente devono essere adeguati all'età degli utenti e relativa capacità masticatoria e diversificati per le fasce di età 12-18 mesi e 19-36 mesi.

FRUTTA: non è stata indicata nei menù giornalieri la tipologia di frutta da somministrare: il gestore del servizio di ristorazione deve garantire la varietà e l'alternanza delle diverse tipologie di frutta nel rispetto della stagionalità, evitando le primizie e le tardizie. (Consultare il calendario della frutta e degli ortaggi). Si può proporre la macedonia purché: si utilizzi frutta fresca e non frutta in scatola sciroppata; non si aggiunga zucchero; venga preparata non prima di un'ora dalla somministrazione. Per evitare l'annerimento della frutta fresca si può aggiungere spremuta fresca di arance.

Una volta alla settimana, se i bambini la gradiscono, si può presentare frutta cotta, senza aggiunta di zucchero.

Si raccomanda di controllare che la frutta sia al giusto grado di maturazione, integra, priva di impurità e lesioni.

VERDURA: fresca, deve rispettare l'offerta stagionale (consultare il calendario). In emergenza possono essere utilizzate verdure surgelate. Da evitare verdure in scatola. E' possibile presentare nello stesso piatto due tipi di verdure (cruda, oppure cruda e cotta) e modificare il tipo di verdura, quando indicato in tabella, avendo cura di garantire la massima varietà possibile nella stessa settimana. Per l'inserimento di tipi di verdura meno abituali, si suggerisce un approccio graduale tramite piccoli assaggi, accanto a qualità di verdure già gradite. In particolare, per le verdure ad aroma forte, quali asparagi, cavolfiori, verze, ecc., si consiglia l'introduzione ad anno scolastico inoltrato, quando il bambino è abituato ai pasti a scuola. Comunque, anche in caso di rifiuto, conviene riproporrele successivamente, cosicché i bambini imparino a conoscerle ed apprezzarle.

Si ricorda che le patate ed i legumi non possono essere considerati verdure. Le patate, quando specificatamente inserite nel menù, sono bilanciate con i carboidrati del primo piatto. Si ricorda infatti che essendo dei tuberi amidacei contribuiscono con pasta e pane all'innalzamento della glicemia. Non possono pertanto in alcun modo essere utilizzate in sostituzione delle diverse tipologie di verdura.

N.B.: Le verdure crude devono essere tagliate finemente o grattugiate.

Qualora si dovessero riscontrare difficoltà di masticazione (soprattutto nei bambini più piccoli) per quanto riguarda le verdure crude, sostituire le stesse con verdure cotte.

LEGUMI: alternare od associare le diverse varietà di legumi, in modo che i bambini possano conoscere i fagioli, i ceci, le lenticchie, i piselli ecc. Sono da preferire in ordine: legumi freschi (quando di stagione) secchi, surgelati. Da evitare i legumi in scatola.

PESCE: fresco se nelle possibilità, altrimenti surgelato. E' necessario proporre il pesce almeno una volta a settimana, promuovendone il consumo: si tratta infatti di un alimento insostituibile, per l'aspetto nutrizionale, in virtù delle sue proteine, del contenuto in iodio e grassi insaturi e, a parità di valore proteico, di una maggiore digeribilità rispetto ad altre carni.

Si può scegliere, evitando il ripetersi nell'arco di un mese, tra filetti e tranci di:

- platessa
- merluzzo
- sogliola
- nasello
- branzino
- trota
- coda di rospo
- seppie e calamari

I filetti o i tranci non devono presentare frammenti di visceri, macchie di sangue localizzate, spine, frammenti di pelle, odore e colore anomali, caratteristiche organolettiche alterate.

Il pesce dovrà risultare perfettamente deliscato ed esente da additivi.

Non utilizzare pesce surgelato impanato (es. bastoncini di pesce, cotolette di pesce, ecc.).

FORMAGGI- LATTICINI: si potrà scegliere tra :

- ricotta fresca di mucca
- fiordilatte
- mozzarella vaccina o di bufala
- caprino cremoso
- caciotta dolce
- stracchino
- crescenza
- provolone dolce
- parmigiano reggiano (stagionatura di oltre 24 mesi)

Alternare le diverse varietà di formaggi in modo tale che la scelta non si ripeta nell'arco di un mese.

N.B.: Qualora si dovessero riscontrare difficoltà di masticazione (soprattutto nei bambini più piccoli) per quanto riguarda mozzarella, caciotta dolce e provolone dolce, sostituire tali formaggi con ricotta.

GRASSI DI CONDIMENTO: utilizzare in tutte le preparazioni l'olio extravergine di oliva a bassa acidità. Il burro può essere utilizzato solo saltuariamente, in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta (purè, risotti, ...) ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

N.B

Gli alimenti verranno somministrati tritati o ridotti in piccoli pezzi: in caso di necessità è possibile frullare la carne e la verdura e prolungare la cottura della pasta o del riso.

Si procederà ad una cottura non prolungata dei grassi, al fine di rendere gli alimenti più digeribili.

Il condimento verrà effettuato a fine cottura.

Dovrà essere sempre disponibile il brodo vegetale (preparato con base di sedano, carota e cipolla + verdure di stagione e senza aggiunta di dado o altri esaltatori di sapidità).

Non è consentito l'utilizzo di esaltatori di sapidità (es. dadi per brodo).

E' consigliabile posticipare l'uso del sale da cucina dopo i 2 anni di età: in seguito è opportuno che l'uso sia moderato, a crudo ed attuato mediante **sale iodato**.

Non possono essere somministrati al nido alimenti la cui tolleranza non sia stata saggiata precedentemente a casa.

GRAMMATURE MEDIE DI RIFERIMENTO

Porzioni raccomandate (esprese in grammi)

Alimenti a crudo	Nido 13-36 mesi	Adulti
PRIMI PIATTI		
Pasta di semola o riso o orzo per primi asciutti	30-50	80-90
Pastina di semola o riso per primi in brodo	25-30	40-45
Pasta o riso o orzo con crema di legumi o con crema di verdure	30-35	60-65
Condimenti/ingredienti per primi piatti		
Legumi freschi o surgelati per minestra	30-50	80
Legumi secchi per minestra di legumi e cereali	20-35	40
Legumi secchi per minestra di legumi passati	40	80
Verdure miste per minestrone o passati	110	170
Verdure per primi asciutti	30-40	50-60
Passata di pomodori per salsa	60	100
Seppie e calamari (sugo con pesce)	30	50
Macinato di bovino per ragù	15-20	30-35
Parmigiano (primo piatto)	5	10
SECONDI PIATTI		
Carne	30-50	100
Pesce	40-70	120-150
Prosciutto cotto	20-40	50-60
Prosciutto cotto per omelette/frittate	10-15	30
Uovo intero	n. 1(50-gr)	n.1,5-(70-90gr)
Uovo per preparazioni (polpette,polpettoni, sfornati ecc...)	1x 10 bambini	1x6
Ricotta	60-80	125
Mozzarella, crescenza,caciotta,ecc	30- 50	100
Parmigiano in scaglie o tocchetti	20-40	50-60
CONTORNI DI VERDURE ED ORTAGGI		
Insalate: iceberg, cappuccina, ecc.	30- 50	80
Pomodori ad insalata	70-80	150
Carote crude	50	120
Verdure cotte (bietta, cavolfiore, carote, fagiolini, zucchine ecc..)	70-100	160-200
PATATE		
Arrosto, al forno, lesse , per purè	70-100	200
FRUTTA fresca di stagione	70	150
Banana	50	120
PANE comune a ridotto contenuto di sale o senza sale	20	50-80
OLIO E GRASSI		
Olio extravergine di oliva (e.v.o)		
Primi/secondi	9	9
Contorni	9	9
Burro crudo	3	5

Per la fascia di età 1-3 anni sono state date le stesse indicazioni considerando che nella realtà del nido è preferibile che i bambini pranzino con le stesse preparazioni puntando più alla qualità del pasto che non alla quantità di differenti preparazioni.

La differenza di grammature tra 1-2 anni e 2-3 anni è minima ed è stata adottata quindi un'unica tabella (scegliendo quella superiore ottenuta dalla media dei vari range di riferimento) considerando che le quantità di alcuni alimenti sono molto ridotte e che facilmente si possono perdere alcune razioni sia durante le preparazioni che durante lo sporzionamento-somministrazione.

Le grammature sono indispensabili per predisporre il servizio di ristorazione e servono come riferimento per una corretta alimentazione dal punto di vista quantitativo, ma bisogna ricordare che ogni bambino deve soddisfare le proprie sensazioni di fame e sazietà, senza essere costretto a delle quantità vincolanti.

Le quantità indicate si riferiscono al peso degli alimenti per i piatti principali, espresso in grammi, al crudo e al netto degli scarti. Rappresentano la media del fabbisogno calorico e nutrizionale per ogni fascia di età considerata.

Le quantità degli alimenti devono essere pertanto intese come orientative; ogni individuo infatti risponde ad una propria omeostasi interna che regola, in condizioni di normalità, anche l'energia assunta giornalmente con i cibi.

E' evidente che ci saranno bambini con esigenze maggiori o minori rispetto alle porzioni indicate, tuttavia una fornitura che preveda un 20% in più per ogni alimento previsto nel menù rispetto alle porzioni indicate, moltiplicato per il numero delle presenze, garantisce il soddisfacimento delle esigenze reali dei singoli bambini.

Le grammature indicate possono variare un po' in base alla resa del prodotto.

La resa dell'alimento dipende, infatti, da diverse variabili connesse alla produzione del pasto, quali la scelta della materia prima, le modalità di stoccaggio, di preparazione e di cottura, ecc.; pertanto, si può prevedere una maggiorazione del 10% circa per ogni alimento.

Spuntino di metà mattina e/o pomeriggio

Lo spuntino ha l'obiettivo di fornire al bambino, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e consentirgli di arrivare al pranzo con il giusto appetito.

Per lo spuntino fornito dal servizio di ristorazione, si consiglia di privilegiare le alternative di seguito elencate in tabella.

- Si raccomanda di privilegiare la frutta e lo yogurt 2-3 volte a settimana, il pane con l'olio 1-2 volte a settimana, limitando il consumo della merenda dolce a 1 volta a settimana.

	Ingredienti	Grammi
Focaccia bianca soffice		20 – 30 g.
Focaccia rossa soffice		30-40-g.
Frullato di banana con latte	Latte Banana	80- 100 g. 60 – 80 g.
Frullato di frutta con yogurt	Yogurt Frutta	70 g 50 g
Latte e biscotti o fette biscottate	Latte Biscotti o fette biscottate	100- 150 g. 10-20 g
Pane a fette e olio	Pane Olio evo	20 -30-g. 3 -5 g.
Pane a fette e pomodoro	Pane Olio evo Pomodoro	20 -30-g. 3 -5 g. 10 – 15 g.
Spremuta di arance e dolce (v.scheda dolci)	Spremuta di arance Dolce	100 g. 30 – 35 g.
Spremuta di arance e fette biscottate con confettura di frutta	Spremuta di arance Fette biscottate Confettura di frutta	100 g. 10 – 20 g. 10 -15 g.
Yogurt naturale /alla frutta		60 g.
Frutta fresca di stagione		50 g
Macedonia di frutta fresca		50 g
Succo di frutta non confezionato	Frutta Acqua	100 g 100 ml

BEVANDE: ossia cosa devono bere i bambini.

Sono da evitare le bevande zuccherate e gassate (thè, succhi di frutta con bassa percentuale di frutta fresca, aranciate, coca – cola, ecc,...).

Quando i bambini hanno sete l'acqua (naturale oligominerale o di rete) sarà la loro bevanda, che dovrà essere sempre a disposizione dei bambini per l'importanza di una adeguata idratazione.

SCHEMA DOLCI – Porzione nido : 30-35 grammi.

(Tratto da: “Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la Ristorazione Scolastica”)

TORTA DI MELE**Ingredienti**

1 kg di mele
2 uova
150 g di zucchero
200 g di farina tipo 0
Latte q.b. (circa 100-150 ml)
Lievito 1 bustina

Preparazione

Lavare e sbucciare le mele, tagliarle a dadini o a spicchi. In una terrina lavorare le uova con lo zucchero. Incorporare al composto la farina con il lievito, le mele tagliate a dadini ed il latte.

Versare l'impasto in uno stampo per dolci foderato con carta da forno e infornare a 180° per i primi 10 minuti, continuare poi la cottura per altri 20 minuti a 160° C. Lasciare raffreddare e tagliare a fettine.

TORTA ALLO YOGURT E CACAO**Ingredienti**

250 g di yogurt naturale
150 g di farina tipo 0
75 g di zucchero
120g di uova
30 g di olio di oliva
15 g di cacao amaro
1 bustina di lievito

Preparazione

In una terrina lavorare uova e zucchero fino a ottenere un composto omogeneo; aggiungere lo yogurt e amalgamare bene. Unire la farina setacciata assieme al cacao e al lievito. Mescolare bene con una frusta e aggiungere l'olio, versare il composto in una placca ricoperta con carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180-200° C per 40 minuti circa. Lasciare raffreddare e tagliare a fettine.

CIAMBELLONE**Ingredienti**

3 uova
300 g di farina tipo 0
150 g di zucchero
120 ml di olio di oliva

Latte tiepido q.b.
1 bustina di lievito
A piacere cacao amaro in polvere

Preparazione

Scaldare il latte in un pentolino; nel frattempo battere le uova con lo zucchero e l'olio fino ad avere un composto spumoso, poi unire gradualmente il latte caldo e la farina. Aggiungere anche il lievito e mescolare con la frusta elettrica fino ad avere un composto omogeneo.

Per un dolce bicolore al cacao: mescolare a parte in una ciotola 1/3 di composto con del cacao amaro in polvere passato al passino e tenere da parte.

Foderare con carta forno uno stampo per ciambelle, versare dentro il composto bianco, livellandolo con il dorso di un cucchiaino. Aggiungere l'impasto al cacao facendo scendere delle cucchiainate d'impasto in vari punti girando il cucchiaino per ottenere l'effetto marmorizzato.

Cuocere la ciambella in forno preriscaldato a 200°C per circa 40 minuti; togliere il dolce dal forno, lasciare raffreddare e tagliare a fettine.

CROSTATA

Ingredienti

Per la crostata :

300 g di farina
100 g di zucchero
80 ml di olio di oliva
1 uovo + 1 tuorlo
Scorza grattugiata di limone o arancia bio oppure cannella in polvere
Lievito a piacere ½ bustina

Per la farcitura:

1 vasetto di marmellata alla frutta (es. fragole) con solo zuccheri della frutta

Preparazione

Setacciare la farina con il lievito. Fare la classica fontana con un buco al centro in cui aggiungere l'uovo e il tuorlo, l'olio e lo zucchero. Mescolare fino ad avere un composto amalgamato. Impastare tutti gli ingredienti raccogliendo tutta la farina fino ad ottenere un panetto morbido e compatto. Avvolgere l'impasto con della pellicola per alimenti e metterlo a riposare per almeno ½ ora in frigo.

Per la farcitura:

Stendere 2/3 di pasta frolla, adagiarla su uno stampo con carta forno e con una forchetta bucherellare la base. Aggiungere la marmellata e livellare. Formare delle striscioline con la restante pasta frolla.

Porre in forno già caldo a 190° per dieci minuti e a 180° per almeno altri 20-25. Lasciare raffreddare e tagliare a fettine.

CALENDARIO DELLA FRUTTA E DEGLI ORTAGGI

Mese	Ortaggi	Frutta
Gennaio	Barbabietole, bietole, carciofi, cardi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, coste, crescione, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, radicchio, rape, scorzonera, sedano, spinaci, tartufi, verze, zucca.	Arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, kiwi.
Febbraio	Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, rape, scorzonera, sedano, spinaci, verze, zucca.	Arance, banane, mele, pere, kiwi, pompelmi, ultimi mandarini.
Marzo	Acetosa, barbe dei frati, carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rape, scorzonera, songino, spinaci, verze.	Arance, banane, pompelmi, mele, pere, kiwi.
Aprile	Acetosa, asparagi, barbe dei frati, broccoli, carciofi, carote, cicoria, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, songino, spinaci, taccole, verze, zucchine.	Banane, mele, pere, pompelmi, kiwi, nespole.
Maggio	Asparagi, barbe dei frati, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, rabarbaro, scorzonera, sedano, spinaci, taccole, verze, zucchine.	Fragole, pompelmi, banane, ciliegie, lamponi, nespole, kiwi, pere, prugne.
Giugno	Asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, rape, spinaci, taccole, verze, zucchine.	Albicocche, amarene, ciliegie, fragole, fichi, lamponi, nespole, pere, susine.
Luglio	Barbabietole, barba dei cappuccini, bietole, carote, catalogna, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, spinaci, zucca, zucchine.	Albicocche, amarene, angurie, ciliegie, fichi, fragoline di bosco, meloni, mirtilli, pere, pesche, susine.
Agosto	Barbabietole, carote, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.	Angurie, albicocche, fichi, fragoline di bosco, lamponi, meloni, mirtilli, more, pesche, prugne, ribes, susine.
Settembre	Carote, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, rape, sedano, spinaci, zucca, zucchine.	Fichi, lamponi, melegrane, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, susine, uva.
Ottobre	Barbabietole, cardi, carote, catalogna, finocchi, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, rape, scorzonera, sedano, spinaci, tartufo, zucca.	Castagne, cedri, cachi, mandaranci, mele, melegrane, pere, uva, kiwi.
Novembre	Barbabietole, carciofi, cardi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, finocchi, funghi, insalata belga, olive, porri, radicchio, rape, scorzonera, sedano, songino, spinaci, tartufi, zucca.	Arance, avocados, ananas, kiwi, banane, cachi, castagne, cedri, mandaranci, mele, pere, pompelmi.
Dicembre	Barbabietole, carciofi, cardi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, porri, rape, scarola, scorzonera, sedano, spinaci, tartufi, topinambur, radicchio, zucca.	Ananas, arance, banane, cachi, castagne, mandarini, mele, pere, pompelmi, kiwi.

Ricettario

PRIMI PIATTI

Insalata di riso

Ingredienti: riso, pomodorini, carote, zucchine, piselli, caciotta dolce, olio evo.

Lessare il riso in abbondante acqua, scolare e far raffreddare sotto acqua corrente fredda. Lavare ed asciugare le zucchine, sbucciare le carote, tagliare le verdure a piccoli cubetti e cuocerle in una padella con poco olio per circa 15 minuti, mescolando. Lasciar raffreddare. Lessare i piselli e lasciarli raffreddare. Lavare i pomodorini, tagliarli a spicchi, privarli dei semi e tenerli da parte. Unire carote, zucchine, piselli e pomodorini al riso. Aggiungere la caciotta dolce tagliata a piccoli cubetti. Condire con olio evo e riporre in frigo prima di servire

Pasta alla crudaioia

Ingredienti: pasta, pomodori freschi, aglio, basilico, prezzemolo, origano, olio evo, parmigiano.

Tuffare in acqua bollente per un paio di minuti i pomodori ben maturi e sodi, scolarli, spellarli, privarli dei semi e sminuzzarli. Porli in una terrina unitamente alle erbe aromatiche e all'olio. Lasciare riposare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Cuocere la pasta, condirla con il pomodoro crudo ed aggiungere il parmigiano.

Pasta al pomodoro e melanzane

Ingredienti: pasta, melanzane, pomodori freschi (o pomodori pelati), cipolla, aglio, brodo vegetale, basilico.

Tagliare a cubetti le melanzane sbucciate. Stufarle in poco brodo vegetale unitamente alla cipolla tritata e all'aglio intero (che poi verrà tolto). Aggiungere i pomodori freschi maturi, spellati e spezzettati (o i pomodori pelati) e lasciar cuocere. A cottura ultimata aromatizzare la salsa (eventualmente passata al setaccio) con basilico ed aggiungere l'olio. Lessare la pasta, condirla con il sugo di melanzane e completare con parmigiano.

VARIANTE: le melanzane si possono cuocere in forno, frullare e poi aggiungere alla salsa di pomodoro.

Risotto con crema di lattuga

Ingredienti: riso, lattuga, cipolla, brodo vegetale, parmigiano, olio evo.

Dopo aver mondato e lavato la lattuga, tagliarla e stufarla con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale. Passare il tutto e versare in una casseruola unendo il riso. Portare a cottura aggiungendo mano a mano il brodo vegetale bollente.

A fuoco spento aggiungere il parmigiano.

Risotto primavera

Ingredienti: riso, piselli, carota, sedano, zucchine, brodo vegetale, parmigiano reggiano, olio evo.

Mondare, lavare e tagliare a piccoli pezzetti sedano, carote e zucchine e cuocerli con i piselli in brodo vegetale. Cuocere il riso e condire con gli ortaggi, olio evo e parmigiano. Aggiustare eventualmente con brodo vegetale fino ad ottenere una consistenza morbida.

Risotto rosso (con barbabietola rossa)

Ingredienti: riso, barbabietola rossa, olio evo, parmigiano.

Staccare le foglie delle barbabietole, eliminare la parte dura esterna, lavarle e lessarle in acqua bollente. Una volta cotte, passarle al passaverdure fino ad ottenere una consistenza cremosa. Scaldare leggermente l'olio in una casseruola e tostare il riso per circa 2 minuti, rigirandolo di tanto in tanto. Aggiungere brodo vegetale un po' per volta fino a cottura del riso. A cottura ultimata aggiungere la crema di barbabietola e il parmigiano.

Timballo di pasta con ragù e besciamella leggera

Ingredienti per il ragù: macinato di spalla di bovino, salsa di pomodoro, carota, sedano, cipolla

Ingredienti per la besciamella leggera: acqua, latte farina.

Lessare la pasta, scolirla al dente e condirla con il ragù, la besciamella e il parmigiano. Mescolare delicatamente, versare in una teglia ed infornare.

SECONDI PIATTI E CONTORNI

Arrosto di bovino al sedano verde

Ingredienti: carne bovina (noce o girello), sedano verde, olio, brodo vegetale.

Porre la carne in una teglia con l'olio ed il sedano verde tagliato a pezzettini. Cuocere in forno ben caldo bagnando con brodo vegetale e rigirando la carne durante la cottura. A cottura ultimata affettare la carne, tagliarla in piccolissimi pezzi e cospargere con la salsa ottenuta frullando il sedano con il sugo di cottura.

Arrosto di tacchino

Ingredienti: fesa di tacchino, sedano, carota, cipolla, brodo vegetale, olio evo.

Mettere a cuocere la carne in un tegame con olio e un trito di sedano, carota e cipolla. Far cuocere a fuoco moderato unendo, di tanto in tanto brodo vegetale bollente. A cottura ultimata, affettare la carne, tagliarla in piccolissimi pezzi e cospargerla con la salsa di cottura.

Bocconcini di tacchino

Ingredienti: fesa di tacchino, aglio, rosmarino, brodo vegetale, olio evo.

Mettere in un tegame il tacchino tagliato in piccolissimi dadini e condirlo con olio, aglio intero e rosmarino. Far cuocere a fuoco moderato unendo, di tanto in tanto brodo vegetale bollente. Servire la carne con la salsa di cottura .

Bocconcini di tacchino al latte

Ingredienti: tacchino, olio evo, latte, salvia, alloro, aglio, brodo vegetale, sale.

Disporre i bocconcini di tacchino in una teglia da forno e versare un poco di brodo vegetale per farvi rosolare la carne. Aromatizzare con olio e salvia ed eventualmente alloro. Bagnare con il latte e proseguire la cottura in forno. Terminata la cottura, passare in un colino il sugo di cottura, aggiungere l'olio e versare la salsina ottenuta sulla carne e servire.

Coniglio al forno

Ingredienti: coniglio (coscio), olio evo, sedano, carota, cipolla, brodo vegetale, rosmarino, salvia.

Disporre i cosci di coniglio in una teglia da forno antiaderente con cipolla, sedano e carota spezzettati e l'aglio intero che poi verrà tolto. Aromatizzare con salvia e rosmarino. Salare leggermente, aggiungere brodo vegetale ed infornare. A metà cottura girare i cosci di coniglio e bagnare eventualmente con altro brodo vegetale.. Ultimata la cottura, passare il sugo di cottura al passaverdure, aggiungere l'olio e versare la salsa ottenuta sulla carne disossata e spezzettata.

Crocchette di legumi (ceci)

Ingredienti: ceci secchi, patate, uova, parmigiano reggiano, olio evo, prezzemolo o rosmarino.

Lessare i ceci precedentemente ammollati e passarli al passaverdure.

Unirli alle patate (precedentemente cotte al vapore e ridotte a purea), all'uovo, al parmigiano e al trito di erbe aromatiche. Aggiustare di sale e amalgamare bene. Foggiare delle crocchette, adagiarle in una teglia rivestita con carta da forno e farle dorare in forno. Prima di servire condire con olio.

Variante: le polpette possono essere realizzate anche con altri tipi di legumi e/o con il pangrattato che può sostituire la patata sia per legare che per cospargere le crocchette.

Crocchette di legumi vegetariane (senza uovo e parmigiano)

Ingredienti: legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci,...), patate, zucchine, pane grattugiato, olio evo, aromi (origano, basilico, timo, rosmarino).

Lessare e passare i legumi precedentemente messi in ammollo al passaverdure. Unirli alle patate e zucchine (precedentemente cotte al vapore e ridotte a purea). Aggiungere il pane grattugiato fino ad ottenere una buona consistenza. Aggiungere gli aromi, formate le crocchette e passarle nel pane grattugiato. Infornare in una teglia, precedentemente unta con olio evo, a 190 gradi per 20-30 minuti.

Variante: le polpette si possono condire anche con una salsa di pomodoro.

Crocchette di patate e ricotta

Ingredienti: patate, ricotta di vacca, parmigiano, uova, olio evo, pangrattato.

Cuocere le patate al vapore. Passarle allo schiacciap patate. Incorporare la ricotta, l'uovo, il parmigiano, un poco di olio e un pizzico di sale. Amalgamare bene. Foggiare le crocchette, passarle nel pangrattato e disporle in una teglia foderata con carta da forno. Cuocere in forno a calore moderato, fino al raggiungimento di un colore dorato.

Medaglioni di merluzzo

Ingredienti: filetti di merluzzo, mollica di pane, uova, olio evo.

Tritare i filetti di merluzzo. Unire la mollica di pane, le uova ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido ma non duro.

Formare i medaglioni, disporli in una teglia oliate ed infornare .

Rana pescatrice al sugo di pomodoro fresco

Ingredienti: tranci di pescatrice, pomodori S. Marzano maturi, olio evo, aglio, foglie di basilico.

Far bollire in una pentola dell'acqua senza sale e inserire i pomodori per farli scottare per qualche minuto. Scolarli e passarli velocemente sotto l'acqua corrente fredda per poi spellarli e tagliarli a dadini. Trasferire i dadini di pomodoro in una ciotola, aggiungere un pizzico di sale e lasciare riposare. Nel frattempo tagliare il pesce a dadini di 2-3-cm dopo averlo lavato ed asciugato con della carta assorbente. In una padella far dorare l'aglio sbucciato con l'olio evo, aggiungere i pezzetti di pomodoro e cuocere per 5 minuti. Aggiungere delicatamente i dadi di pesce pescatrice ed insaporire con qualche foglia di basilico. Far cuocere per qualche minuto, girando il pesce con un cucchiaino per avere una cottura uniforme. Continuare la cottura per altri 10 minuti a fiamma bassa e con coperchio. Eliminare l'aglio e servire.

Straccetti di pollo in crema di lattuga

Ingredienti: pollo, lattuga, farina, prezzemolo, brodo vegetale, cipolla, succo di limone, olio evo. Tagliare il petto di pollo a striscioline, infarinare e saltarle in poco olio. Tagliare la cipolla finemente e brasarla, aggiungere il pollo e cuocere per circa 5 minuti aggiungendo se necessario un poco di brodo vegetale. Aggiungere quindi la lattuga tagliata finemente, coprire e cuocere altri 5 minuti. Scoprire e lasciar ritirare fino a consistenza cremosa, spruzzare il limone e spolverare di prezzemolo, se gradito.

Tortino di patate

Ingredienti: patate, fiordilatte, prosciutto cotto, latte, uova, pangrattato, olio evo. Lavare e lessare le patate; sbucciarle e passarle allo schiacciapatate. Unire le uova, il latte, il prosciutto cotto e il fiordilatte tritati. Amalgamare il composto e stenderlo sulla teglia oliata e cosparsa di pangrattato. Cospargere anche la superficie con il pangrattato ed infornare.

Tortino di patate e sogliola

Ingredienti: filetti di sogliola, patate, olio evo, prezzemolo. Lavare le patate e cuocerle al vapore. Lasciarle raffreddare e tagliarle a fettine sottili di circa 3 mm. Disporre sul fondo di una pirofila oliata le fettine di patate, quindi i filetti di sogliola e prezzemolo tritato. Condire con un po' d'olio. Disporre un altro strato di patate e cuocere in forno a 200 ° per 15 minuti.

Tortino/crocchette di verdure (spinaci o biette) e ricotta al forno

Ingredienti: spinaci o biette, ricotta di vacca, parmigiano, olio evo, pangrattato. Pulire, lavare le verdure e cuocerle a vapore o in pochissima acqua. Scolarle, strizzarle bene, quindi tritarle finemente o passarle al setaccio. Aggiungere alle verdure la ricotta, il parmigiano, un poco di sale e di olio, il pangrattato. Amalgamare bene gli ingredienti, poi stendere il composto in una teglia rivestita con carta da forno o formare delle crocchette ed infornare a calore medio.

VARIANTE: si può realizzare il tortino utilizzando verdure miste come ad esempio spinaci e carote passati al setaccio, mescolati insieme o disposti nella teglia a strati alternati con gli altri ingredienti (prima le carote, poi la ricotta ed infine lo strato di spinaci.)

Uovo al forno in salsa di pomodoro fresco

Ingredienti: uova, pomodori freschi, olio evo, cipolla, sedano, basilico (o prezzemolo).

Preparare la salsa di pomodoro. Versarla in una pirofila da forno a adagiarvi sopra le uova. Cuocere in forno a 180° C coprendo, se necessario, la pirofila.

VARIANTI:

- sbattere le uova e aggiungerle mescolando alla salsa di pomodoro. Far rapprendere in forno
- sbattere le uova, versarle in una teglia antiaderente e cuocere in forno. Tagliare la frittata a striscioline e versarvi sopra la salsa di pomodoro preparata.

Vitello tritato

Ingredienti: vitello, olio evo, brodo vegetale, prezzemolo, succo di limone.

Mettere la carne tritata a cuocere in una casseruola con qualche cucchiaino di brodo vegetale. Sbriciolare bene con una forchetta e portare a cottura rimescolando spesso e aggiungendo succo di limone. A cottura quasi ultimata controllare il grado di salatura. Completare con olio a crudo e prezzemolo tritato finemente, se gradito.

Zucchine gratinate

Ingredienti: zucchine, pangrattato, prezzemolo, olio evo.

Lavare e mondare le zucchine, tagliarle a fette. Disporle in una teglia oliata, condire con pangrattato, prezzemolo fresco lavato e tritato finemente e olio. Infornare.

SCHEDA MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

PASTE ALIMENTARI

La pasta di semola di grano duro deve:

- Rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R 187/2001 deve avere umidità massima: 12,5%;
- Avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90%; proteine minimo 10,50% e grado 4 di acidità massima;
- Avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- Essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo e una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformità del prodotto.

Deve essere offerta in una vasta gamma di formati per garantire l'alternanza quotidiana (per i bambini della scuola dell'infanzia dovranno essere previsti formati adeguati, più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi delle scuole primarie), in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n°109/92 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

La pasta secca all'uovo deve:

- Essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr.200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- Essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo";
- Rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R:187/2001 deve avere umidità massima 12,50%; e grado 5 di acidità massima;
- Avere contenuto di steroli pari a 0,145 g ogni 100 parti di sostanza secca;
- Avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo;
- Essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo e una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.
- Essere offerta in una vasta gamma di formati, (differenziati per i vari ordini di scuola) in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n° 109/92 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

Paste all'uovo ripiene fresche:

Si tratta di paste speciali che dovranno contenere ripieni di verdure e latticini o di carni (tipologia: tortelli ripieni di ricotta e spinaci o tortellini da brodo ripieni di carne), freschi in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva, in quantitativi tali da soddisfare interamente le necessità giornaliere, senza avanzati di prodotto sfuso.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

I prodotti devono provenire da laboratori autorizzati/registrati CE. Devono avere aspetto omogeneo e presentare dopo cottura aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a +10 ° C e conservata in regime di refrigerazione. Il prodotto deve avere al momento della consegna una vita residua (shelf life) di ancora 15 giorni.

FARINE

Farina di grano tenero tipo “00” e tipo “0”(prodotto ottenuto dalla macinazione del grano tenero liberato da ogni sostanza estranea e da ogni impurità) deve:

- Rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R.187/2001 deve avere umidità massima: 14,50%
- Avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo “00” e 0,65% il tipo “0”, proteine minimo 9% il tipo “00” e 11% il tipo “0”.

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

Le confezioni (da kg 1) devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione.

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

Farina di mais (per polenta)

Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da agricoltura biologica deve:

- Corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in tema di prodotti da agricoltura biologica (Reg. UE 2018/848)
- Essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente, etichettate ai sensi del D.Lvo.109/92 e successive modifiche/integrazioni e dei Regolamenti CEE per i prodotti da agricoltura biologica.

Può essere richiesta una tipologia di farina di mais precotta (polenta), scegliendo in tal caso un prodotto sottoposto a trattamento termico di precottura con vapore.

GNOCCHI DI PATATE

Prodotti e confezionati in laboratori autorizzati/registratori CE.

L’etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti: patate (circa 80%), farina, sale, (eventualmente uova) ed escludere l’utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere, senza avanzati di parte del prodotto sfuso, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione. Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

RISO

Di provenienza italiana, varietà:

- Semifino → Vialone nano;
- Fino → Ribe;
- Superfino → Baldo, Carnaroli, Arborio;
- Parboiled: permesso delle tipologie succitate, è previsto per la preparazione di pasti trasportati. È un riso che ha subito un trattamento atto a conservare le proprietà originarie e migliorare la resistenza alla cottura.

A norma della legge n. 325 del 18.3.1958 e succ. modifiche ed integrazioni, è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l’aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione. 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, grano 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, ciottolino); che non si deforma con una cottura di non meno 15- 20 minuti. Percentuale di rottura non superiore al 12%.

ORZO PERLATO, FARRO PERLATO

Cereali utilizzati in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe. Devono provenire da produzioni nazionali, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate. Se si utilizzano cereali di tipo integrale è consigliato scegliere prodotti provenienti da agricoltura biologica. Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (shelf life) di almeno un anno.

PANE FRESCO

È denominato pane il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano tenero, acqua e lievito, con o senza l'aggiunta di sale. Il pane deve essere prodotto in giornata con indicazione della farina di cui è composto (00,0,1,2 o integrale). Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. È vietato l'utilizzo di pane e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: ben cotto e di odore gradevole, crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa, elastica, porosa, omogenea, senza macchie o esiti di congelamento o eccessiva umidità. 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 ed aroma non devono presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro. Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Il pane prodotto con materie prime biologiche deve corrispondere alla normativa comunitaria (Reg. UE 2018/848), che stabilisce le norme di produzione e le modalità del controllo per tutte le aziende biologiche europee.

Le caratteristiche di confezionamento (cellophane termoretraibile microforato o altro) e pezzatura (panini o pezzatura da 0,500 g o 1000 g o altro) dovranno soddisfare le esigenze del committente.

PANE GRATTUGIATO

Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione. 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. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro, confezionato in contenitori idonei sigillati, nel quantitativo netto di 500 g cad. e regolarmente etichettati, a norma di legge, da industria autorizzata.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:

Ha la migliore valenza nutritiva ed è in assoluto da preferire nelle ristorazioni collettive rispetto agli altri tipi di olio in quanto è più stabile alla cottura e presenta un minor rischio di ossidazione ed irrancidimento.

Si definisce extravergine di oliva l'olio ottenuto dalla prima spremitura di olive attraverso processi meccanici, quindi senza ricorso a processi o sostanze chimiche, in condizioni che non causino alterazioni all'olio e la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non risulti superiore all'0,8%. Solo olive fresche, di prima qualità, colte e spremute che non abbiano subito altro trattamento oltre al lavaggio, alla separazione da rametti e foglie, alla centrifugazione e alla filtrazione.

Il prodotto deve essere limpido, privo di impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente *all'odore e al sapore*. La corrispondenza dell'odore e del sapore dell'olio all'odore e al sapore delle olive è la caratteristica organolettica principale dell'olio che quindi non dovrà avere altro odore o sapore che non sia riconducibile alla genuinità del prodotto. Deve presentare caratteristiche consone all'età dell'utenza cui il servizio è rivolto (sapore dolce e delicato), con colore caratteristico secondo la provenienza.

Deve essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) ottenuto dalle olive dell'ultima campagna olearia (qualora il dato non sia indicato in etichetta, la committenza chiederà al produttore dichiarazione della campagna olearia del prodotto finito), ottenuto da olive di raccolta e produzione nazionale; le caratteristiche bromatologiche devono corrispondere ai requisiti definiti dal Reg.CE 1989/2003.

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori di vetro scuro o in lattine sigillate (di dimensioni e peso tali da soddisfare le esigenze del committente) riportanti in modo indelebile etichettatura conforme alla normativa vigente.

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

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Devono essere di produzione locale "FILIERA CORTA" ove possibile, nazionale e/o CEE, saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle **categorie commerciali prima ed extra.*** Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata.

Si richiederà al fornitore certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, di pezzatura uniforme, esente da danni causati dal gelo, ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovra maturazione.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Lo stesso tipo di verdura non deve essere servito per più di una volta nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualità immediatamente inferiore .

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e dall'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

***I prodotti sono suddivisibili in 3 categorie.** **“extra”**: prodotti di qualità superiore, priva di difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali; **“prima”**: prodotti di buona qualità, senza marcati difetti che ne diminuiscano il valore commerciale, tollerati leggeri difetti di forma, di colorazione, di sviluppo, dell’epidermide, lievi difetti cicatrizzati; **“seconda”**: comprende prodotti che non possono essere classificati nelle categorie superiori, prodotti che presentano solo i requisiti minimi per essere ammessi alla vendita **(da escludere per l’uso nella ristorazione scolastica)**.

In particolare:

ASPARAGI

I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati.

- Gli asparagi extra (di qualità superiore) devono essere ben formati e diritti con apice finale molto serrato, privi di lignificazione. *Asparagi bianchi*: completamente bianchi. *Asparagi verdi*: completamente verdi.
- Gli asparagi di I categoria (di buona qualità), devono essere ben formati, con apice serrato; sono esclusi turioni legnosi. Sono ammessi turioni lievemente incurvati, lievi tracce di ruggine che si possono eliminare con la pelatura. *Asparagi bianchi*: apici e turioni con leggera colorazione rosa. *Asparagi verdi*: colorazione verde su almeno l’80% della lunghezza.

CARCIOFI

Devono avere le brattee centrali ben serrate, colorazione e aspetto tipico della varietà, (mazzaferata, romanesco ecc, ...) forma normale tipica della varietà e i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. Non sono ammessi difetti per la categoria extra, mentre per la I categoria sono ammesse lievi screpolature dovute al gelo e lievissime lesioni.

CAROTE

Sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate e spaccate. Oltre a rispondere alle caratteristiche minime di categoria, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

CAVOLO CAPPUCCIO, CAVOLO VERZA, CAVOLINI DI BRUXELLES

Il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell’inserzione delle prime foglie; devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà. Sono ammesse lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

CAVOLO BROCCOLO

Di buona qualità, resistente, di grana serrata, con foglie fresche se presentato con foglie, privo di capolini fioriti.

CAVOLFIORI

Devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco-avorio.

CETRIOLI

Devono essere turgidi e non avere sapore amaro.

CIPOLLE (Varietà dorata, bianca, Tropea) e AGLIO.

I bulbi di cipolle ed aglio devono essere sani, intatti, resistenti e compatti, senza germogli, esenti da parassiti ed altri danni. Non devono essere trattati con antigerminanti.

CICORIA, BIETOLA e SPINACI

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di stelo fiorifero e di sostanze estranee. La terra, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

FAGIOLINI

Sono divisi in 2 gruppi:

1) filiformi – *extra (di qualità superiore)*: forma e colore della varietà, turgidi, molto teneri, senza semi né filo. Non sono ammessi difetti; – *I categoria (di buona qualità)*: forma e colore della varietà, turgidi e teneri. È ammesso un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco sviluppati;

2) altri – *I categoria (di buona qualità)*: forma, sviluppo e colore della varietà, giovani e teneri, senza filo, esenti da macchie, con semi poco sviluppati e baccelli chiusi.

Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi ed è determinato dal diametro, in mm, che è la larghezza massima del fagiolino secondo la scala seguente: molto fini: (solo cat. extra) larghezza non superiore a 6mm. fini: (solo cat. I) larghezza non superiore a 9 mm .

FINOCCHI

Devono essere con cuore e brattee bianche e non avvizzite, steli verdi con demarcazione evidente, recisi in maniera uniforme e con una lunghezza non superiore a 10/12cm, con radici asportate con un taglio netto alla base, con taglio fresco o solo parzialmente ossidato.

MELANZANE

Devono essere munite di calice e peduncolo, sufficientemente mature senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi.

Varietà: melanzane tonde “viola”; m. nere globose; m. nere lunghe; m. striate.

ORTAGGI A FOGLIA: DA INSALATA

I cespi devono essere interi, ben formati, turgidi e non prefioriti, dall’aspetto fresco e privi di parassiti, esenti da danni da gelo. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Varietà: lattughe (iceberg, romana, gentilina, valeriana, ...) – indivie – scarole – radicchio – rucola ecc.

PATATE

Devono avere le seguenti caratteristiche: morfologia uniforme e caratteristiche proprie di ogni singola varietà; con peso minimo g150 e massimo g 250 (il peso minimo dei singoli tuberi potrà essere di pezzatura piccola, soltanto nel caso sia richiesta la fornitura di “produzione novella”); devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da tuberi appartenenti ad una sola cultivar; devono risultare pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o

suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo; non devono essere state trattate con raggi gamma ed altri anti germoglianti.

PEPERONI DOLCI (verdi, gialli e rossi)

Di buona qualità, consistenti, di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione; muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro; praticamente esenti da macchie.

POMODORI DA INSALATA

Devono essere interi, di aspetto fresco, sani e puliti, maturi in modo omogeneo. Devono possedere polpa resistente, priva di ammaccature e screpolature, pronti per essere consumati entro 2/3 giorni, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

Si richiedono sia quelli tondi che costoluti.

POMODORI PER SUGO

Devono essere maturi in modo omogeneo con polpa resistente e di pronto utilizzo e comunque conservabili per almeno tre giorni.

PORRI

Non devono essere fioriti e devono essere privi di foglie appassite o flosce. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

SEDANO

Deve avere forma regolare, con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

ZUCCHE

Devono essere munite del peduncolo, consistenti, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con i semi separati dalla placenta che deve presentarsi spugnosa ed asciutta.

ZUCCHINE

Devono apparire al momento dell'acquisto, compatte, sode, lucide e brillanti. Sceglierle con il fiore, particolarmente deperibile, è un'assicurazione della loro freschezza. Devono essere munite di peduncolo di lunghezza inferiore ai 3 cm, consistenti ed esenti da danni o da cavità interne.

SALVIA, BASILICO, PREZZEMOLO, ROSMARINO, MAGGIORANA, ecc...

Debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Devono essere di produzione locale "FILIERA CORTA" ove possibile, nazionale e/o CEE, ad esclusione delle banane ed ananas; saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra.

Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata.

Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, esente da ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o

processi di sovramaturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o invia di evoluzione. Inoltre dovrà aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito.

Lo stesso tipo di frutto non deve essere riservito per più di due volte nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa qualità e varietà. È tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La grammatura in linea di massima deve essere:

- grammi 150 – 200 per mele, arance, pere;
- grammi 150 per pesche e nettarine;
- grammi 70- 90 per kiwi;
- grammi 70 per mandarini, albicocche, prugne, susine;
- grammi 145-175 per banane.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

In particolare:

ACTINIDIE (KIWI)

La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato. Per la I categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione e un difetto superficiale della buccia purché non superi 1-2 cm. La calibratura è determinata dal peso dei frutti, per la Cat. Extra il peso minimo è di 90 g, per la Cat. I è di 70 g.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

ARANCE

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è di 53 mm. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

Varietà: frutti a polpa rossa: moro, tarocco, sanguinello;

frutti a polpa bionda: washington navel, ovale, valencia.

ANANAS

I frutti devono essere interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; di consistenza non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo; esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura.

N.B. Poiché si tratta di frutta importata sottoposta a trattamento di conservazione si dovrà porre attenzione al controllo visivo e tattile in fase di consegna da parte del fornitore. Dovranno essere scartati perché non più edibili i frutti di aspetto traslucido e colore brunoastro con consistenza cedevole al tatto; con ciuffo apicale avvizzito e foglioline che si staccano facilmente; possibile presenza di marciumi secondari sulle microlesioni.

Anche nel caso in cui al taglio longitudinale la polpa si presenti traslucida o brunoastro per imbrunimento a partenza dal torsolo centrale ed esteso a raggiera verso la periferia, il sapore risulterà sgradevole e il prodotto non più edibile.

BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

Il peso medio è compreso tra 145 – 175 g; il calibro tra 40 – 50 mm.

Per una buona conservazione le banane non devono essere conservate a temperature inferiori a 10-12 °C.

Trattandosi di frutti climaterici si ricorda che può essere migliorato il grado di maturazione mediante la conservazione per 4 -5 giorni alla temperatura di 18/20 °C e grado di umidità relativa di 80-90%.

CACHI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

CILIEGIE

Devono essere provviste di peduncolo; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la categoria Extra è 20 mm e per la categoria I è di 17 mm.

Varietà: ferrovia, durone nero di Vignola.

FRAGOLE

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Quello minimo della categoria Extra è di 25 mm.

LIMONI

Devono avere un contenuto minimo di succo del 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo estratto a mezzo di una pressa a mano.

Sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, che per la categoria Extra e I è di 45 mm.

MANDARINI E MANDARNCI

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa

a mano. La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro minimo è di 45 mm per i mandarini e di 35 mm per i mandaranci.

MELE

Devono essere di almeno 3 varietà differenti: es. golden, delicious, stark; sono da escludere le mele con polpa farinosa.

MELONI

Di buona qualità (I categoria, ben formati, privi di fessurazioni e ammaccature, peduncolo con lunghezza massima ½ cm. È ammesso un leggero difetto di colorazione più chiara nella parte che è stata a contatto con il terreno). Peso medio 1000g.

Varietà: retato, cantalupo, giallo.

PERE

Devono essere non grumose e di almeno 3 varietà diverse (es. williams, abate, kaiser, conference, ecc.) tra quelle a migliore conservabilità. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo per la categoria extra è di 55-60 mm e per la categoria I di 55-50 mm.

PESCHE E NETTARINE

Possono essere a pasta gialla o bianca

Sono accettate tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria.

Peso richiesto: frutti da 120 g a 150 g.

PRUGNE, SUSINE, ALBICOCCHIE, NESPOLE

Possono essere senza peduncolo. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Per le prugne il diametro varia tra i 20-35mm secondo la varietà e per la categoria Extra la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm.

È vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm.

Per le albicocche il diametro minimo per la categoria Extra è di 35 mm, mentre per la categoria I è di 30 mm. È richiesta una pezzatura di calibro equivalente al peso di 70 g.

UVA DA TAVOLA

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto possibile, dalla loro pruina. È calibrata in base al peso del grappolo. Il peso minimo per grappolo per le uve ad acini grossi è di 150 g e di 100 g per quelle ad acini piccoli.

Varietà: uva Italia, Regina.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Caratteristiche merceologiche generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

Il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione; i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione; i prodotti non devono presentare consistenza "legnosa" segnale di un ricongelamento dopo interruzione della catena del freddo; i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore e sapore, bruciature da freddo,

asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione; deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea.

La fornitura di ortaggi e verdure surgelati devono provenire da produzioni CE, preferibilmente nazionali, essere privi di additivi, con contenuto in nitrati/nitriti e fitofarmaci residui nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Gli ortaggi devono risultare puliti, mondati e ove necessario, tagliati; 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 parti 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; non sono consentite aggiunte di additivi. I prodotti devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate che devono avere requisiti idonei ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas, proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge.

ALIMENTI CONSERVATI

POMODORI PELATI

Di origine italiana, devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, provenienti dall'ultimo raccolto e devono avere i seguenti requisiti minimi: essere integri, maturi e consistenti; essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto; presentare colore rosso vivo uniforme caratteristico del prodotto sano e maturo; senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia; avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei; essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto, essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare.

Il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. Valore del pH non inferiore a 4,5.

Il prodotto deve essere sostanzialmente privo di residui di buccia. Il prodotto deve essere privo di corpi estranei di qualsiasi natura e di contaminazione da frutta.

PASSATA DI POMODORO

Deve presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; non deve contenere bucce e semi. Ingredienti riportati in etichetta: pomodoro e sale, senza aggiunta di acido citrico.

OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

I prodotti devono provenire dall'ultimo raccolto, interi, sani e puliti, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del

prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

LEGUMI SECCHI

Devono provenire da coltivazioni con metodi tradizionali o biologici; in quest'ultimo caso le aziende produttrici devono osservare la normativa comunitaria.

Devono essere: puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.); privi di semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati; privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio; essiccati uniformemente.

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Cultivar fagioli: borlotto, cannellino.

Cultivar ceci: cottoio, migno, principe.

Cultivar lenticchie: di Santo Stefano di Sessanio, Villalba, Leonessa, Altamura, Castelluccio.

Cultivar cicerchia: di Castelvechio Calvisio, di Serra de' Conti.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Oggetto: Descrizione della qualità prescritta.

Le forniture di alimenti di origine animale avranno cadenze stabilite dall'ente in modo da non avere giacenze .

Gli alimenti di origine animale devono essere prodotti, confezionati e depositati conformemente alla Normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale vigente.

La ditta aggiudicataria è sempre obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

(si consiglia di aggiungere al capitolato che la mancata conformità ad una qualsiasi delle condizioni previste nello stesso, nel caso si ripeta per più di tre volte, comporta la risoluzione del contratto di fornitura oltre alle eventuali sanzioni previste dalle norme vigenti, per qualsiasi tipologia di fornitura).

QUALITÀ PRESCRITTA CARNI BOVINE:

Le carni di cui si tratta devono essere prodotte esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07.

La carne bovina oggetto della fornitura deve essere fresca ma non congelata né surgelata e non deve aver subito precedenti congelamenti, non deve essere trattata con sostanze ad effetto conservativo. Le carni di bovino oggetto della presente fornitura dovranno provenire unicamente da carcasse di animali di età inferiore ai due anni e precisamente da maschi non castrati di categoria "A", conformazione "R", ingrassamento "2", oppure da carcasse di animali femmine che non abbiano partorito, categoria "E", conformazione "R", ingrassamento "2" (Regolamento CE n°1234/07).

Le carni dovranno essere etichettate conformemente al: Regolamento CE n.1760/2000 e sue successive modificazioni, D.M. n°876 del 16/01/2015.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere sempre in grado di indicare la provenienza delle carni e comunque dovranno essere previste in autocontrollo e rispettate le procedure di tracciabilità .

(Casi specifici di richieste di forniture in pezzature o tagli precisi:

Viene richiesta la fornitura di:

- *Fettine di primo taglio;*
- *Polpa di carne magra di primo taglio;*
- *Filetto;*
- *Polpa di carne magra di secondo taglio;*
- *Macinato magro di secondo taglio.*

Le carni destinate alla fornitura di fettine di primo taglio e polpa di carne magra di primo taglio sono quelle ottenute dal disossamento del solo quarto posteriore ed unicamente dai seguenti tagli anatomici : FESA ESTERNA, FESA INTERNA, SOTTOFESA con GIRELLO, SCAMONE, NOCE.

Il filetto è costituito dalle strutture muscolari del grande e piccolo psoas del quadrato dei lombi e dell'iliaco laterale.

*Le carni destinate alla fornitura del macinato magro di secondo taglio e della polpa di carne magra di secondo taglio sono quelle ottenute dal secondo taglio ed unicamente dai seguenti tagli anatomici : **FESONE DI SPALLA, GIRELLO DI SPALLA, COPERTINA O PALLOTTA DISPALLA, COPERTINA DI SOTTOSPALLA.***

Sono tassativamente escluse dalla fornitura le carni provenienti dal terzo taglio, intendendo come tali quelle provenienti dalle regioni del costato, del petto, del collo, della pancia, della testa, del diaframma, delle gambe, degli avambracci, così come sono escluse le carni separate meccanicamente .

Le carni dovranno essere accuratamente protette contro gli sbalzi di temperatura, gli inquinamenti e gli insudiciamenti durante le operazioni di trasporto e di carico.

Lacarnedovràrispondereatutteledisposizionivigentisullavigilanzaigienico-sanitaria.

I tagli singoli o i gruppi muscolari dovranno avere superficie perfettamente toelettata e dovranno essere privi di porzioni di grasso annesso, così come dovranno mancare le infiltrazioni di grasso essendo tollerata unicamente una lieve venatura.

Sono tassativamente escluse le carni che presentano colore, odori e sapori estranei od anormali e comunque diversi da quelli tipici del prodotto fresco, ecchimosi, coaguli ematici, schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, tessuti ghiandolari, peli.

Viene obbligatoriamente richiesto:

- Colore rosso roseo naturale del muscolo;
- perfetto stato di conservazione e non avanzato stato di frollatura;
- pH muscolare non superiore a 5,9 e non inferiore a 5,3;
- umidità del muscolo inferiore al 76%;
- costante conservazione delle carni a temperatura rigorosamente compresa tra 2°C e + 4°C, tale temperatura dovrà essere rispettata anche sui mezzi di trasporto debitamente registrati;
- le carni macinate magre dovranno avere un contenuto di grasso inferiore al 7% ed un rapporto collagene-proteine di carne inferiore a 12;
- le carni dovranno avere le caratteristiche microbiologiche che esprimono i valori accettabili in applicazione del Regolamento n°1441/07;
- nel caso di fornitura in confezioni sottovuoto dovrà essere assicurata la tenuta degli involucri plastici che pertanto devono essere ben aderenti alle sottostanti carni; all'interno della confezione è tollerata la presenza di scarso, pochi c.c., liquido rossiccio; il colorito rosso bruno della carne confezionata sottovuoto dovrà virare al rosso vivo entro 30 minuti dall'apertura della confezione riacquistando nel contempo l'odore tipico del prodotto fresco.

Deve essere sempre assicurata la refrigerazione delle carni affinché la temperatura interna delle stesse sia costantemente inferiore a + 4° C, sia sui mezzi di trasporto che al momento della consegna. Il controllo della temperatura verrà effettuata con apposito termometro ad infissione e non farà fede il termometro del mezzo di trasporto.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata delle carni che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L' Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

(si consiglia di aggiungere al capitolato che la mancata conformità ad una qualsiasi delle condizioni previste nello stesso, nel caso si ripeta per più di tre volte, comporta la risoluzione del contratto di fornitura oltre alle eventuali sanzioni previste dalle norme vigenti, per qualsiasi tipologia di fornitura).

QUALITÀ PRESCRITTA CARNI DI SUINO

Le carni di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07.

La carne suina oggetto della fornitura deve essere fresca ma non congelata ne surgelata e non deve aver subito precedenti congelamenti, non deve essere trattata con sostanze ad effetto conservativo .

La carne suina deve essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino definito maturo, di età non inferiore ad 8 mesi e presentata nel **taglio anatomico dilombo disossato** (filone – carrè - arista) **taglio “bologna”** (muscolo longissimus dorsi) del peso di 9 – 12 kg.

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento o di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda senza grassi solidi in superficie (mondatura zero).

SALSICCE:

Sono richieste salsicce ottenute unicamente da carni suine.

L'impasto deve risultare costituito da: grasso suino < 30%, rapporto collagene-proteine di carne inferiore a 18, Aw superiore a 0,97.

Le parti magre devono essere costituite esclusivamente da carne suina ricavata da muscoli scheletrici con esclusione di qualsiasi altro organo di natura diversa (corata, mammelle, cotenne, ecc.). L'insaccato deve essere ottenuto con carni macinate alle quali siano stati aggiunti solo il sale (cloruro di sodio) e le spezie ed aromi naturali, che vanno dichiarati ai fini della prevenzione delle allergie. Le salsicce non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo, mantenendo al centro le caratteristiche della carne fresca e non viene consentita l'aggiunta di additivi compresi quelli con azione conservante, quali ad esempio nitrati e nitriti.

QUALITÀ PRESCRITTA CARNI DI POLLO E TACCHINO:

Le carni di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07, n°543/2008, n°1234/2007.

Le carni di pollo e tacchino oggetto della fornitura devono essere tassativamente fresche, non congelate o surgelate e non devono presentare traccia di precedenti congelamenti ne essere trattate con sostanze conservanti.

Le carni dovranno essere etichettate conformemente alle normative vigenti e deve essere assicurata la loro tracciabilità .

Le carni devono provenire da animali regolarmente macellati in un periodo di tempo non inferiore a 12 ore e non superiore a 4 giorni.

I tagli e la classificazione di riferimento sono quelli previsti dai Regolamenti C.E. n°1029/2006 e n°543/2008.

Le carni devono provenire esclusivamente da carcasse di animali di classe "A".

Le carni devono presentare colorito bianco-rosato, tendente al giallo, avere buona consistenza, non essere flaccide o infiltrate di sierosità, non presentare ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, essere completamente dissanguate ed avere un valore di pH alla coscia inferiore a 6,0.

Inoltre tali carni devono essere tenere, di gusto gradevole, presentare caratteristiche organolettiche inalterate, tipiche del prodotto fresco, e quindi risultare prive di odori o sapori estranei od anormali. Le carni devono rispondere a tutte le normative sulle caratteristiche igienico-sanitarie ed annonarie.

Sono oggetto della fornitura:

- Cosce di pollo;
- Petto di pollo;
- Fuselli di pollo;
- Sovracosce di pollo;
- Fesa di tacchino.

Per coscia di pollo si intendono le porzioni unite di sovra coscia e fuso, comprendenti la muscolatura che ricopre femore, tibia e fibula, sezionata a livello delle articolazioni.

Petto di pollo e fesa di tacchino oggetto della fornitura devono essere privi di osso sternale e di costole, il peso della clavicola e della punta cartilaginea dello sterno non devono incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio.

Nel caso di fornitura in confezioni sottovuoto dovrà essere assicurata la tenuta degli involucri plastici che pertanto devono essere ben aderenti alle sottostanti carni; all'interno della confezione è tollerata la presenza di scarso, pochi c.c., liquido; entro 30 minuti dall'apertura della confezione le carni dovranno riacquistare il colorito e l'odore tipico del prodotto fresco.

Sono oggetto di fornitura esclusivamente carni provenienti da macelli o da laboratori di sezionamento con numero di riconoscimento CE che deve essere riprodotto mediante bollo presente sulle singole confezioni in modo che venga distrutto solo al momento dell'apertura dell'involucro o dell'imballaggio e pertanto verranno rifiutate le confezioni che risultino non integre o comunque manomesse.

Deve essere sempre assicurata la refrigerazione delle carni affinché la temperatura interna delle stesse sia costantemente inferiore a + 4° C, sia sui mezzi di trasporto che al momento della consegna. Il controllo della temperatura verrà effettuato con apposito termometro ad infissione e non farà fede il termometro del mezzo di trasporto.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata delle carni che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

(si consiglia di aggiungere al capitolato che la mancata conformità ad una qualsiasi delle condizioni previste nello stesso, nel caso si ripeta per più di tre volte, comporta la risoluzione del contratto di fornitura oltre alle eventuali sanzioni previste dalle norme vigenti, per qualsiasi tipologia di fornitura).

QUALITÀ PRESCRITTA UOVA FRESCHE:

Le uova di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai

Regolamenti C.E. n°178/02, n°1028/06, n°557/07, n°1336/07, n°1234/07, n°589/08 e dal Decreto 11 dicembre 2009 .

Per uova si intendono quelle in guscio di gallina atte al consumo come tali. Le uova devono essere fresche, non refrigerate nè sottoposte a trattamento conservativo, di categoria "A" e peso : L – grandi di peso pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g (oppure M- medie: peso pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g).

In particolare devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) Guscio e cuticola: forma normale, puliti e intatti;
- b) Camera d'aria: altezza non superiore a 6mm, immobile;
- c) Tuorlo: visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente, leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo, ma con ritorno in posizione centrale;
- d) Albume: chiaro, traslucido;
- e) Germe: sviluppo impercettibile;
- f) Corpi estranei: non ammessi;
- g) Odori atipici: non ammessi.

Si richiede la fornitura di uova confezionate in piccoli imballaggi chiusi e contenenti al massimo n. 36 uova, pertanto tali uova possono provenire unicamente da centri di raccolta e di imballaggio autorizzati.

Deve essere assicurata l'originalità delle confezioni e quindi saranno rifiutate quelle che risultino non integre o comunque manomesse.

Viene richiesta, sulle singole confezioni, l'indicazione della data di deposizione e l'indicazione del termine minimo di conservazione corrispondente al 28° giorno dalla deposizione e verranno accettate solo partite di uova che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno quattordici giorni fino alla data del termine minimo di conservazione.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

(si consiglia di aggiungere al capitolato che la mancata conformità ad una qualsiasi delle condizioni previste nello stesso, nel caso si ripeta per più di tre volte, comporta la risoluzione del contratto di fornitura oltre alle eventuali sanzioni previste dalle norme vigenti, per qualsiasi tipologia di fornitura).

QUALITÀ PRESCRITTA PESCE CONGELATO E SURGELATO:

I prodotti della pesca di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07.

Viene richiesta la fornitura di:

- 1) Filetti di merluzzo (*Merluccius merluccius*, *M.hubbsi*);
- 2) Filetti di platessa o di limanda (*Pleuronectes platessa*, *Limanda limanda*);
- 3) Filetti di spigola (*Dicentrarchus labrax*);
- 4) Filetti di orata (*Sparus aurata*);
- 5) Filetti di salmone (*Salmo salar*);
- 6) Filetti di trota (*Salmo trutta*);
- 7) Filetti di halibut (*Hippoglossus hippoglossus*);

- 8) Seppie pulite congelate calibratura 60/80;
- 9) Calamari interi puliti congelati calibratura 10/20.

Il prodotto deve essere accuratamente toelettato e privo di spine, miolische e cartilagini, non deve aver subito trattamenti con antibiotici, antisettici o conservativi aggiunti.

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo, mantenendo il prodotto fresco a temperatura inferiore a 4°C ed il prodotto congelato o surgelato a temperatura non superiore a -18°C, tali temperature devono essere mantenute costantemente anche durante il trasporto.

Il prodotto congelato deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 12% del peso totale lordo e deve essere contenuto in idoneo involucro protettivo originale e sigillato dal produttore, in modo che sia garantita l'autenticità del prodotto contenuto, pertanto verranno rifiutate le confezioni non integre o comunque manomesse.

Le confezioni devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE.

Verranno accettate unicamente partite di pesce congelato o surgelato che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno dodici mesi fino alla data di scadenza. La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

(si consiglia di aggiungere al capitolato che la mancata conformità ad una qualsiasi delle condizioni previste nello stesso, nel caso si ripeta per più di tre volte, comporta la risoluzione del contratto di fornitura oltre alle eventuali sanzioni previste dalle norme vigenti, per qualsiasi tipologia di fornitura).

QUALITÀ PRESCRITTA TONNO ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:

I prodotti della pesca di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°2073/05.

Le conserve di tonno oggetto della fornitura devono essere prodotte esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE e devono essere in conserva alimentare sotto olio extravergine di oliva, confezionate in scatola di banda stagnata con apertura a strappo o in recipiente di vetro con chiusura ermetica.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del D.Lgs n. 109 del 27.01.1992, del D.Lgs. n° 181 del 23.06. 2003 e della Legge 3 agosto 2004 n° 204.

Verranno accettate unicamente partite di tonno che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno dodici mesi fino alla data di scadenza.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Sono oggetto di fornitura esclusivamente i prodotti a base di carne prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo durante la conservazione ed il trasporto a temperatura inferiore a 4°C.

QUALITÀ PRESCRITTA PROSCIUTTO COTTO:

Il prodotto deve essere senza polifosfati, lattosio, caseinati ed altre proteine del latte, senza proteine derivanti dalla soia, senza fonti di glutine, di glutammato monosodico al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante.

Deve essere di colore rosa chiaro, consistenza compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra, di sapore gradevole, esente da difetti, ben refilato dal grasso, prodotto con carni esclusivamente provenienti dalle cosce suine.

Il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: acqua sul magro non superiore al 74%; umidità assoluta non superiore al 70%; proteine 15-20%; ceneri 2-2,5 %; grassi 10-15%; pH di circa 5; assenze di proteine vegetali.

Se si opta per il prodotto già affettato, si richiede la fornitura di confezioni monodose, da 80 g, di prodotto in fette, confezionato sottovuoto od in atmosfera controllata, nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE .

Verranno accettate unicamente partite di prosciutto cotto che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangono almeno due mesi fino alla data di scadenza.

QUALITÀ PRESCRITTA BRESAOLA

Bresaola prodotta esclusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 ed i 4 anni (fesa, sottofesa e noce). La stagionatura da 4 ad 8 settimane, in funzione della pezzatura del prodotto.

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

QUALITÀ PRESCRITTA FORMAGGI:

Sono oggetto di fornitura esclusivamente i formaggi prodotti, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07.

I formaggi devono corrispondere alla prima qualità commerciale e devono essere prodotti esclusivamente con latte, caglio e sale.

Non sono consentite aggiunte di sostanze estranee al latte né l'utilizzo di polvere di latte.

Si richiede la fornitura di confezioni sottovuoto, nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE.

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo durante la conservazione ed il trasporto a temperatura inferiore a 4°C.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

1) FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO:

Si richiede la fornitura di formaggio "Parmigiano Reggiano", di prima scelta con stagionatura di almeno 24 mesi, conforme alla normativa vigente sulla denominazione di origine (D.P.R. 1269/55, D.P.R. 15/07/83, D.P.R.09/02/90, D.M. 13/10/1998), in confezione sottovuoto.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE, devono inoltre presentare la denominazione di origine tutelata ed il logo del consorzio di tutela.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno tre mesi fino alla data di scadenza.

2) FORMAGGIO "FIOR DI LATTE":

È oggetto della fornitura il formaggio "Fior di latte" fresco, a pasta filata molle e di colore bianco, internamente lattiginosa, senza crosta, con contenuto minimo di grasso sul secco del 44%, prodotto esclusivamente con latte bovino pastorizzato, con contenuto di furosina inferiore a 12 milligrammi su 100 grammi di sostanza proteica.

Sono oggetto di fornitura fior di latte confezionati in singole porzioni da consumo del peso di 120-150 g, racchiusi in involucro completamente chiuso non forato.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno sei giorni fino alla data di scadenza.

3) FORMAGGIO "ASIAGO":

Si richiede la fornitura di formaggio "Asiago", di prima scelta, conforme alla normativa vigente sulla denominazione di origine (D.P.R. 1269/55, D.P.R. 21/12/78, D.P.R.03/08/93), in confezione sottovuoto presentante in etichetta la denominazione di origine tutelata ed il logo del consorzio di tutela.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno due mesi fino alla data di scadenza.

4) FORMAGGIO EMMENTHAL:

Si richiede la fornitura di formaggio Emmenthal, prodotto con latte vaccino intero, stagionatura naturale di almeno quattro mesi, con pasta di colore paglierino, burrosa, dal sapore dolce caratteristico ed occhiatura diffusa nella massa, sostanza grassa non inferiore al 45% sulla sostanza secca, esente da difetti, in confezione sottovuoto.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno due mesi fino alla data di scadenza.

5) PROVOLETTA :

Formaggio a pasta filata semicotta tenera, con pasta compatta, burrosa, senza occhiatura, di colore paglierino e sapore dolce, con contenuto minimo di grasso sul secco non inferiore al 45%, crosta giallognola rivestita da un leggero strato di paraffina, forma cilindrica, pezzatura di 1 Kg, confezionato singolarmente in involucri polietilenici.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno due mesi fino alla data di scadenza.

6) CRESCENZA-STRACCHINO:

Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti, prodotto da latte vaccino intero, in monoporzioni da 60/100 gr. etichettate.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno quindici giorni fino alla data di scadenza.

7) RICOTTA DI MUCCA

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.

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:

- tenore di grasso s.t.q. 10-20% circa
 - umidità non superiore a 70-80%
 - additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di acidità acido citrico, acido lattico.
- Verranno accettate unicamente partite di ricotta che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno quindici giorni fino alla data di scadenza.

8) BURRO

Si richiede il prodotto ottenuto esclusivamente dal latte o dalla crema di latte con contenuto di: materia grassa lattiera non inferiore a 82%; indice di rifrazione a 35° C compreso tra 44 e 46; numero di acidi volatili insolubili compreso fra 2 e 3,5; numero di acidi volatili solubili compreso tra 28 e 31; acidità espressa in acido oleico massima di 0,50%; sale massimo 2%.

Il burro deve essere compatto, uniforme sia alla superficie che all'interno, di odore e sapore gradevoli, di colore paglierino naturale, senza aggiunte di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura e prodotto conformemente alla normativa vigente.

Non può far parte della fornitura il burro proveniente da vendite agevolate CEE.

Il prodotto deve essere costantemente conservato a temperatura inferiore a +4°C anche durante il trasporto.

Verranno accettate unicamente partite di burro che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno due mesi fino alla data di scadenza.

YOGURT:

Si intende il prodotto lattiero coagulato ottenuto per mezzo della fermentazione lattico-acida conseguente allo sviluppo di *Lactobacillus bulgaricus*, *Bifidobacterium thermophilus*, *Bifidobacterium infantis* nel latte, con quantità di acido lattico non inferiore a 0,6\100.

Il tenore di germi viventi non deve essere inferiore a 1.000.000/g alla data di scadenza.

Si richiede la fornitura del tipo prodotto con latte intero, con pezzetti di frutta, senza conservanti.

Il prodotto deve essere costantemente conservato a temperatura inferiore a +4°C anche durante il trasporto.

Verranno accettate unicamente partite di yogurt che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno trenta giorni fino alla data di scadenza.

QUALITÀ PRESCRITTA LATTE ALIMENTARE:

È oggetto di fornitura il latte prodotto esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportato e commercializzato conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07, n°2074/05 e del Decreto Interministeriale n°185/91.

Non sono consentite aggiunte di sostanze estranee al latte né l'utilizzo di polvere di latte alimentare. Si richiede la fornitura di confezioni da 1 e 0,5 litri in contenitore multistrato tipo tetrapac od in bottiglia di vetro sigillata, prodotte nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE.

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo durante la conservazione ed il trasporto a temperatura inferiore a +4°C per il latte fresco.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT: prodotto conformemente al dispositivo della Legge n°169/89 e successive integrazioni.

Verranno accettate unicamente partite di latte che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno due mesi fino alla data di scadenza.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO: prodotto conformemente al dispositivo della Legge n°169/89 e successive integrazioni.

Verranno accettate unicamente partite di latte che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno tre giorni fino alla data di scadenza.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ: prodotto conformemente al dispositivo della Legge n°169/89 e successive integrazioni ed al Decreto Interministeriale n°185/91.

Verranno accettate unicamente partite di latte che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno tre giorni fino alla data di scadenza.

Sono oggetto di fornitura latte alimentare del tipo : “latte intero”, “latte parzialmente scremato” e “latte scremato” così come definiti dal Regolamento CE 2597/97 e sue successive modificazioni.

Il Dirigente Veterinario

Dott. Valente Roberto

LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

La problematica diete speciali, si presenta all'interno del servizio di ristorazione scolastica come necessità di garantire l'erogazione di un pasto speciale con valenza dietoterapia.

Le diete speciali consistono in regimi alimentari differenti da quello fornito normalmente dalla ristorazione scolastica; rappresentano un atto terapeutico e pertanto problematica di ordine sanitario. La richiesta di una dieta speciale comporta l'elaborazione di **una tabella dietetica ad personam**, in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico-religiose o ideologiche.

In termini di gestione ed organizzazione è opportuno che:

- In ogni centro di produzione pasti esista la possibilità di preparare diete speciali, su precisa e giustificata indicazione sanitaria, che sia disponibile una zona di preparazione e confezionamento specificatamente dedicata alle diete speciali e che il personale sia formato e responsabilizzato anche in relazione alla fase della distribuzione e somministrazione;
- in caso di pasti recapitati in asporto, le diete speciali siano veicolate alle sedi di distribuzione/somministrazione in confezioni monoporzione ermeticamente chiuse, recanti sul contenitore stesso l'indicazione chiara e leggibile del nominativo e della sede dell'utente destinatario, al fine di escludere in modo assoluto la possibilità di errori/scambi di contenitori.

PROCEDURA PER LA RICHIESTA DI DIETA SPECIALE

LA RICHIESTA di dieta speciale (riportante: generalità del richiedente; generalità del bambino/a; denominazione della scuola frequentata; riferimento telefonico della famiglia) **deve essere inoltrata** dal **genitore** o da chi ne fa le veci, **indirizzata** al Responsabile del servizio di ristorazione scolastica nell'amministrazione comunale (all'ufficio comunale preposto) e **corredata da una valida certificazione medica**, rilasciata dal Medico di base, dal Pediatra di libera scelta, dal Medico specialista che segue il/la bambino/a o dal Centro specialistico che ha in cura il/la bambino/a.

Tale certificazione, per essere presa in considerazione, deve indicare in modo preciso:

- **La DIAGNOSI** (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, favismo, ecc.);
- Gli esiti/referti degli esami, delle procedure diagnostiche e dei test diagnostici eseguiti (scientificamente validati);
- **La DURATA** della dieta (questa comunque non deve essere superiore alla durata dell'anno scolastico in corso). N.B. una deroga a tale indicazione può essere data esclusivamente nel caso di patologie di natura genetica (celiachia, favismo, ecc.)

Nel caso di diagnosi di **allergia e intolleranza** la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i della dieta da escludere, specificando quindi:

- **L'alimento o gli alimenti vietati;**
- **gli additivi e i conservanti.**

Si precisa che **non sono accettabili** indicazioni generiche che possono causare confusione nella scelta degli alimenti da escludere e che **non sono ritenuti validi** certificati contenenti diagnosi non specifiche, ma indicazioni generiche come “*non gradisce ..., rifiuta ..., è ipersensibile ..., non assume ...*”.

COPIA DELL'ISTANZA presentata dai genitori, corredata dalla certificazione medica, deve essere trasmessa dall'Amministrazione comunale, previa verifica della validità e completezza della documentazione medica, al SERVIZIO SCRIVENTE, unitamente a copia del menù in vigore per i bambini a dieta libera.

Il Servizio scrivente provvederà:

- qualora la richiesta di dieta speciale contiene già uno schema dietetico ben definito, eventualmente predisposto dai medici certificatori o da altre figure mediche abilitate, alla presa d'atto del menu speciale, alla validazione dello stesso e alla contestuale sorveglianza sulla sua corretta applicazione;
- qualora la richiesta di dieta speciale non contiene lo schema dietetico ad personam, alla sua elaborazione, apportando le sostituzioni del caso, (in base alla problematica alimentare certificata di volta in volta) al menu per bambini a dieta libera. Anche in questo caso verrà effettuata la sorveglianza nutrizionale per quanto concerne la correttezza dell'applicazione della dieta speciale.

Si sottolinea che, in ogni caso, **non rientrano nella valutazione sanitaria** le richieste di esclusione o di variazione di alimenti, dovute a disagi o non gradimenti: i problemi di gusto o gradimento non devono essere medicalizzati, ma possono trovare una soluzione più propria attraverso interventi di tipo educativo o, se realmente necessario, attraverso la comune flessibilità della mensa scolastica, evitando quindi una impropria certificazione medica.

Per quanto riguarda infine **la richiesta di diete speciali per motivi etico-religiosi** (utenti di religione musulmana, ebraica, dieta vegetariana, ecc..) non ha alcun senso presentare una certificazione medica, non trattandosi di una problematica di ordine sanitario. È sufficiente una autocertificazione da parte dei genitori con indicazione degli alimenti da escludere dall'alimentazione del bambino.

INTERRUZIONE DELLA DIETA SPECIALE

La dieta speciale, qualora non sia più necessaria, può essere interrotta in qualsiasi periodo dell'anno scolastico presentando una certificazione medica che ne richieda la sospensione.

P.S. Allo scopo di evitare disagi e ritardi, le diete speciali per patologie (malattie metaboliche, allergie, intolleranze) già formalmente autorizzate dall'ASL nel precedente anno scolastico e per le quali non sussistono modifiche, potranno essere mantenute con una certificazione del medico curante che attesti il persistere della patologia.