

COMUNE di ORTONA

Provincia di Chieti

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE.

ART. 1 OGGETTO

L'appalto ha per oggetto: la preparazione, la confezione, il trasporto e la distribuzione di pasti caldi, nel rispetto delle relative tabelle dietetiche, nelle scuole materne, elementari e medie di questo Comune, nonché la pulizia dei locali esistenti presso i plessi scolastici destinati a refettori.

La previsione è di circa 120.000 pasti annui al prezzo di € 4,00 IVA esclusa per ogni singolo pasto, corrispondente ad un importo annuo complessivo a base d'asta di € 480.000, IVA esclusa.

Il prezzo è unico per le varie scuole anche se con menù differenziato nelle quantità e con utilizzo esclusivo dei prodotti di cui all'art. 59 comma 4 della legge 488/99.

Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato alle frequenze ed a circostanze ed eventualità non prevedibili; detto numero potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune, o per motivi indipendenti dall'Amministrazione Comunale.

Pertanto il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi di pasti minori o maggiori rispetto a quanto indicato nel presente capitolato sempre alle stesse condizioni e senza alcuna altra pretesa da parte della ditta vincitrice.

L'Amministrazione Comunale si impegna a corrispondere il numero dei pasti effettivamente erogati.

Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di chiedere alle stesse condizioni la fornitura di pasti per situazioni particolari (vitto per persone indigenti, colonie ecc.)

ART. 2 DURATA

L'appalto, ha validità per gli anni scolastici 2010/2011 – 2014/2015 secondo i relativi calendari fissati dall'Autorità scolastica, salvo in ogni caso l'insindacabile facoltà dell'Amministrazione Comunale di risolvere in qualsiasi momento il contratto nei casi previsti dall'art. 13 del presente Capitolato.

ART. 3 - SEDI

Le sedi scolastiche interessate al servizio indicativamente sono:

Scuola Infanzia : pzza San Giuseppe, Fonte Grande, via Gran Sasso, via Costantinopoli, Giardini, Villa SanNicola, Villa San Leonardo, Villa Caldari, Istituto san Tommaso.

Scuola Primaria: p.zza San Giuseppe, Fonte Grande, Villa San Leonardo, Villa Grande, Villa Caldari.

Scuola Media : via Mazzini, Largo Riccardi, Fonte Grande.

ART. 4 -AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata con provvedimento dell'Amministrazione Comunale alla ditta che avrà prodotto l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 Si procederà alla formazione di una graduatoria sulla base dei punteggi attribuiti a ciascuna offerta. Risulterà aggiudicataria la ditta che avrà riportato il punteggio più elevato.

I punteggi saranno articolati secondo i parametri di valutazione di cui al bando di gara.

ART. 5 - PREPARAZIONE DEI PASTI

Il pasto dovrà essere composto da:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta
- acqua minerale

secondo il menù stabilito dai responsabili del servizio di refezione scolastica del Comune. Per le modalità vedasi l'allegato "A" che costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato .

ART. 6 - QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I prodotti utilizzati devono presentare le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato "B" del presente capitolato, e che costituisce parte integrante e sostanziale del medesimo.

ART. 7 - LOCALI DI CUCINA E REFETTORI

La Ditta appaltatrice effettuerà il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti in idonei locali situati nell'ambito del territorio comunale di sua proprietà o dei quali può comprovarne la piena disponibilità all'atto della presentazione della domanda di partecipazione e per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Il servizio di somministrazione dovrà avvenire nei locali siti nei vari plessi scolastici, di cui al precedente art. 3

ART. 8 - COMMISSIONE MENSA

Il controllo della qualità e quantità dei pasti è riservato agli organismi istituzionali competenti così come individuati dalla normativa vigente, nonché al personale preposto al servizio comunale di refezione scolastica.

L'Amministrazione si riserva di istituire una apposita Commissione mensa composta da rappresentanti degli organismi scolastici e del Comune.

I componenti la Commissione, in possesso del libretto sanitario, possono eseguire visite alle cucine per accertare che le derrate siano idonee ad essere impiegate nella confezione dei pasti, e che corrispondano in peso e qualità ai quantitativi relativi alla composizione giornaliera; sorvegliano, inoltre, affinché non si verifichino sprechi di alimenti e che siano scrupolosamente osservate le norme igieniche, dando suggerimenti all'Amministrazione Comunale.

ART. 9 - PENALITA'

Qualora dalle ispezioni che verranno effettuate dovessero risultare irregolarità nella composizione quantità e qualità dei pasti, e tale circostanza sia confermata dalle Autorità preposte al controllo, la Ditta appaltatrice sarà soggetta alle seguenti penalità, che concorreranno all'applicazione del successivo art. 14:

1. Standard merceologici:

- 1.1 € 516,46 mancato rispetto degli standards previsti dalle tabelle merceologiche
- 1.2 € 516,46 confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia
- 1.3 € 516,46 etichettatura non conforme alla vigente normativa

2. Quantità

- 2.1 € 516,46 non corrispondenza del numero di pasti consegnati al numero dei pasti ordinati
- 2.2 € 5.164,57 totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico
- 2.3 € 2.582,28 totale mancata consegna di una portata presso ogni singolo plesso scolastico
- 2.4 € 516,46 mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate
- 2.5 € 258,23 mancata consegna di materiale a perdere
- 2.6 € 258,23 mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa preparazione
- 3. Rispetto al menù
 - 3.1 € 516,46 mancato rispetto del menu previsto (primo piatto)
 - 3.2 € 516,46 mancato rispetto del menu previsto (secondo piatto)
 - 3.3 € 258,23 mancato rispetto del menu previsto (contorno)
 - 3.4 € 258,23 mancato rispetto del menu previsto (frutta)
- 4. Igienico – sanitari
 - 4.1 € 516,46 rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici
 - 4.2 € 516,46 rinvenimento di parassiti
 - 4.3 € 1.032,91 rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
 - 4.4 € 516,46 inadeguata igiene di attrezzature ed utensili
 - 4.5 € 516,46 inadeguata igiene degli automezzi
 - 4.6 € 516,46 mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i centri di produzione dei pasti e/o presso i centri di ristorazione (refettori)
 - 4.7 € 516,46 conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente
 - 4.8 € 516,46 temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente
 - 4.9 € 516,46 mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante presso il centro di produzione pasti, del personale addetto al trasporto degli stessi, e di quello addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei refettori.
- 5. Tempistica
 - 5.1 € 516,46 mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto
 - 5.2 € 258,46 mancato rispetto degli orari di inizio del pasto nei casi non rientranti nella fattispecie di cui al punto precedente
- 6. Personale
 - 6.1 € 516,46 mancato rispetto di quanto previsto dal successivo art 10.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel corso dello stesso anno scolastico, la penalità prevista sarà raddoppiata, ed alla terza verrà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere proceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'impresa aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie contro deduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione inviata. Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla Amministrazione Comunale per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce, qualora il servizio diventasse insoddisfacente, l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale anche prima della scadenza.

L'Amministrazione comunale può procedere nei confronti dell'Impresa aggiudicataria alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

ART. 10 - PERSONALE

La Ditta appaltatrice, a sue spese, è obbligata ad osservare e far osservare le norme in materia di prevenzione e sicurezza del lavoro contenute nel D.Lgs. 626/1994, e successive modificazioni ed integrazioni, nonché all'applicazione del piano di autocontrollo della legge 155/1997 presentato in sede di gara, e ad eventuali loro adeguamenti per future modifiche alle normative di riferimento.

L'Amministrazione potrà impartire alla ditta appaltatrice ordini di servizio, e, a suo insindacabile giudizio, chiedere alla stessa l'allontanamento di coloro che, per cattivo contegno, per incapacità o per inidoneità, non compissero il loro dovere.

La ditta appaltatrice dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco dei propri dipendenti, ed in particolare di quelli autorizzati a prestare le loro mansioni nei locali delle cucine e dei refettori, e provvederà affinché essi prestino servizio indossando il vestiario previsto dalla normativa vigente, garantendo la loro qualificazione professionale e la loro idoneità sotto il profilo igienico-sanitario in ottemperanza alle norme vigenti (libretto sanitario); l'accesso alla cucina è interdetto a tutte le persone che non abbiano i su citati requisiti.

L'impresa è tenuta alla osservanza, nei confronti dei propri dipendenti, delle norme relative alle assicurazioni assistenziali e previdenziali, di igiene e sicurezza del lavoro nonché a corrispondere il trattamento economico previsto dal vigente contratto collettivo nazionale del settore.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche nel caso in cui essa non aderisca alle Associazioni stipulanti.

L'Amministrazione nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'impresa delle inadempienze denunciate dall'Ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta del 20% dell'importo contrattuale. Tale ritenuta viene rimborsata qualora l'Ispettorato predetto dichiari che la Ditta appaltatrice si sia posta in regola e la stessa non può vantare diritto alcuno per il ritardato pagamento.

ART.11 - RESPONSABILITA'

La Ditta appaltatrice assume ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni arrecati, eventualmente, all'Amministrazione, a terzi e ai fruitori della refezione in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezza nella esecuzione degli adempimenti previsti dal presente capitolato.

ART. 12 - PAGAMENTI

Il pagamento verrà effettuato in rate mensili posticipate di 30 gg. dalla data di effettuazione del servizio su presentazione delle relative fatture unitamente ai riepiloghi pasti mensili controfirmati da funzionario comunale.

ART. 13 - SUBAPPALTO

Trova applicazione il punto 17 del bando di gara.

ART. 14 - INADEMPIENZE – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fatto salvo quanto previsto a riguardo dal precedente art. 9 "Penalità", il rapporto contrattuale è risolto, con incameramento della cauzione definitiva, e senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del magistrato, o altra formalità, all'infuori della semplice notifica del provvedimento amministrativo da farsi a mezzo raccomandata A/R, nei seguenti casi:

- a) concessione in subappalto al di fuori dei casi di cui all'art. 13;
- b) rinuncia della ditta, da notificare con anticipo di gg. 90;
- c) fallimento della ditta;
- d) in caso di inadempimento da parte della ditta appaltatrice allorché, la medesima, ricevuto dall'amministrazione l'addebito con nota raccomandata, non provveda a rimuovere le inadempienze nei termini previsti dalla lettera di contestazione: il rapporto si riterrà risolto alla quinta inadempienza della Ditta contestata nei modi previsti.

Con la risoluzione del contratto, sorgerà nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno dell'Impresa.

L'affidamento a terzi viene notificato all'Impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato e degli importi relativi.

All'Impresa inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e, ove questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti dell'Impresa, senza pregiudizio del diritto dell'Amministrazione sui beni dell'Impresa. Nel caso di minore spesa, nulla competerà all'Impresa inadempiente.

In caso di risoluzione, all'appaltatore verrà corrisposto il prezzo contrattuale dei pasti forniti fino al giorno della risoluzione, deducendo le penalità e le spese sopra richiamate.

La risoluzione darà diritto all'Amministrazione di rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa nonché sulla cauzione prestata.

ART. 15 - SPESE

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le spese di contratto, registro, bolli, diritti e quanto altro attinente.

ART. 16 - CAUZIONE

La cauzione definitiva, da garantire mediante fidejussione bancaria o assicurativa, è determinata nella misura del 10% dell'importo annuo dell'appalto al netto di Iva e dovrà essere effettuata dalla Ditta aggiudicataria entro 10 gg. dalla comunicazione delle risultanze della gara; in caso di mancato versamento della cauzione nei termini e nelle modalità previste, la Ditta aggiudicataria sarà considerata rinunciataria all'appalto a tutti gli effetti.

La cauzione versata a garanzia della nuova esecuzione del servizio resta vincolata fino a quando, completato il servizio, non sia stata liquidata l'ultima fattura e definite tutte le eventuali controversie che in corso tra le parti.

Lo svincolo della cauzione viene effettuato a domanda ed a spese della Ditta appaltatrice, nella quale sia dichiarato che la medesima Ditta non ha altro a pretendere dalla Amministrazione Comunale in dipendenza dell'appalto.

ART. 17 - COMPOSIZIONE COMMISSIONE GARA

Gli adempimenti connessi allo svolgimento della gara di cui al presente capitolato saranno effettuati da apposita commissione nominata con apposita determinazione successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, secondo quanto disposto dall'articolo 84, comma 10, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

ART. 18 - CONTROVERSIE

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra Comune di Ortona e la Ditta appaltatrice in ordine alla esecuzione dei patti stipulati con il presente appalto sarà devoluta in via esclusiva al giudice amministrativo; per ogni e qualsiasi controversie non definibile in via amministrativa sarà competente esclusivamente il Tribunale di Chieti sezione staccata di Ortona.

ALLEGATO A

Tit. I

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI IN LEGAME FRESCO-CALDO

La cucina centrale nel legume caldo è una industria di produzione pasti a tutti gli effetti dove viene gestito tutto il processo, dal ricevimento e controllo delle materie prime fino alla spedizione del prodotto finito. La produzione avviene generalmente durante le prime ore del mattino per consentire la consegna dei pasti entro l'orario di consumo ed evitare la preparazione anticipata. Nella maggior parte dei casi è esclusa la preparazione anticipata dei pasti, per cui nella cucina centrale non sono generalmente previste aree di stoccaggio dei prodotti finiti. La valutazione preliminare delle strutture risulta fondamentale in questo tipo di legume.

Art. 1

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle schede Merceologiche e ai limiti di contaminazione Microbica.

Le derrate utilizzate per il Comune, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino del Centro produzione pasti della Impresa appaltatrice, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Schede Merceologiche (Allegato B).

Art. 2

Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 3

Garanzie di qualità

L'impresa appaltatrice deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle Schede Merceologiche dell'Allegato B.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.4

Organizzazione lavoro per la produzione

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato. L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate. l'impresa appaltatrice deve predisporre (ex art.3 del D.Lgs. n° 155/97) un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi della attività in oggetto dell'appalto; la parte del piano attinente le fasi operative presenti nella gestione delle cucine deve essere depositata in copia presso le cucine stesse.

Art.5

Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi della etichetta originale e, dove possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si fa riferimento alla normativa in materia.

Art. 6

Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 7

Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti

Gli alimenti dovranno essere trasportati e preparati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. n° 327/80, art. 31 e 51 del D.Lgs. n° 1155/97.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cartoni, o in ceste di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. n° 327/80 n° 43.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento o contaminazione alla procedura disposta dalla Ditta.

Art. 8

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti.

Tit.III

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.9

Manipolazione e cottura

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

Art.10

Operazioni preliminari

L'appaltatore si impegna a:

- Preparare ogni giorno i pasti con prodotti di ottima qualità;
- Non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- Effettuare lo scongelamento delle derrate in cella frigorifera tra i 0°C e i + 4°C;
- Non detenere e non usare prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- Non effettuare precottura;
- Evitare la sovracottura;
- Privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature piuttosto che friggere gli alimenti;
- Evitare promiscuità fra le derrate (es. verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- Non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- Non fumare nelle zone di preparazione e cottura;
- Lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, uova, pollame, pesci, nonché dopo aver toccato la bocca, il naso, i capelli e al rientro in cucina dopo essersi assentati per qualsiasi motivo;
- Ad utilizzare prodotti alimentari rispondenti ai dettami di legge in materia di etichettatura (D.P.R. n° 109/92);
- Attenersi, per la preparazione dei pasti, alle norme in materia.

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua deve essere cambiata dopo il raggiungimento della 1^a ebollizione;
- I prodotti surgelati vanno scongelati in cella frigorifera;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperature di 60-65°C fino al momento del consumo

Tit. IV

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 11

Menù

I menù proposti sono due : uno invernale che va da settembre a febbraio ed un secondo primaverile da marzo a giugno articolati entrambi su una rotazione di quattro settimane (Allegato B). I menù proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e qualità, a quelli indicati. In caso di variazione le tabelle saranno trasmesse ufficialmente alla Ditta da parte del Servizio Ristorazione Scolastica del Comune.

Per i bambini utenti della Scuola Materna, della Scuola Elementare e della scuola Media Inferiore e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto, il pasto si compone di:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- Frutta fresca di stagione (o succo di frutta)
- Acqua minerale naturale

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

Art. 12

Variazione menù

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta, concordate con l'Ufficio preposto dal Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa appaltatrice senza la specifica autorizzazione scritta dal Comune.

L'impresa appaltatrice può, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio comunale preposto, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- Guasto dell'impianto
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica o dell'acqua potabile.
- Avaria delle strutture di conservazione delle sostanze deperibili.

Tit. V

TABELLE DIETETICHE DEL MENU'

Art. 13

Tabelle dietetiche

Le tabelle dietetiche sono suscettibili di variazioni ed integrazioni in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza, introduzione dei prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (A.S.L., Commissione Mensa), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana).

Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione. Il Comune si riserva di modificare la stesura delle tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice.

Art.14 *Qualità degli ingredienti*

Le qualità da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche nelle quali sono riportate tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 15 *Diete speciali*

La richiesta delle diete speciali da parte della famiglia deve essere controfirmata dal medico curante:

- Nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie ecc..., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio al competente Ufficio di Ristorazione Scolastica del Comune.
- Nel caso di adulti docenti e non docenti aventi diritto affetti da patologie croniche che necessitino di diete speciali, dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio al competente Ufficio di Ristorazione Scolastica del Comune.

L'impresa appaltatrice si impegna, inoltre, a fornire dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etniche ed etniche-religiose.

Art. 16 *Diete di transizione (diete in bianco)*

L'impresa appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10 dello stesso giorno.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di tre giorni, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o carne bianca o altro, così come verrà indicato dal personale competente del Comune, da un contorno, pane, frutta e acqua minerale naturale.

Art. 17 *Introduzione di nuove portate e menù sperimentali*

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie dando spazio anche alle ricette regionali, concordando con l'Impresa appaltatrice. ingredienti e relative grammature.

Art. 18 *Utilizzo di prodotti biologici e a lotta integrata*

L'Impresa appaltatrice. si impegna a fornire, previo accordo con il Comune, pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale.

Tit. VI

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art.19

Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.; in particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in contenitori per alimenti, puliti e muniti di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art.20

Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto vengono forniti dalla Ditta Appaltatrice.

Art. 21

Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio presso i plessi scolastici, a cura dell'impresa appaltatrice.

La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata in un tempo non superiore ai dieci minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un differenziato ed idoneo orario di cottura primi piatti e di trasporto pasti.

Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto, così come indicato dalle rispettive Direzioni.

Nessun ritardo è ammesso.

Per ogni terminale di distribuzione l'impresa appaltatrice emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'impresa appaltatrice l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Il personale della scuola addetto firmerà per ricevuta, restituendone copia all'impresa appaltatrice e inoltrando l'originale al competente Ufficio Comunale, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo.

Tit. VII

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 22

Somministrazione portate

L'Impresa appaltatrice deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 23

Tabelle pesi a cotto

L'Impresa appaltatrice deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù e per ordine di scuola (Scuola materna, Scuole elementari, Scuole medie inferiori, utenti adulti).

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere fornite al Comune e utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Art. 24

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale dell'impresa appaltatrice nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stovigliato a perdere, fornito dall'impresa appaltatrice e conforme ai requisiti indicati nelle tabelle merceologiche.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere
2. indossare camice e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi, guanti e mascherina monouso
3. esibire cartellino di riconoscimento
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate (in confezione unica con forchetta, cucchiaio e coltello) bicchieri capovolti.
5. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/a crudo.
6. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo.
7. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino ad esaurimento di quanto presente nel contenitore.
8. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate.
9. aprire il contenitore solo nel momento in cui si inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura.
10. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati
11. la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto. Per gli utenti più grandi e ove il refettorio lo consenta, è possibile utilizzare il servizio self-service.
12. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità scolastica.
13. il pane deve essere messo a tavola prima dell'inizio del pranzo.
14. per le scuole di infanzia e per la prima classe elementare è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

Art. 25

Informazione ai commensali

L'impresa appaltatrice è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno.

Art. 26

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n° 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal Capitolato.

Tit. VIII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO

Art. 27

Regolamenti

Di tutti i prodotti di pulizia che l'impresa appaltatrice intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza. Sono da preferire prodotti eco-compatibili.

L'impresa appaltatrice deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro produzione pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei locali di refezione, provvedere dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali (comprese porte e vetrate) e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, cucine dimesse o locale accessorio, magazzino, dispense, servizi igienici, spogliatoi)

Art. 28

Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Art. 29

Interventi ordinari e straordinari

L'impresa appaltatrice deve effettuare almeno un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro produzione pasti all'anno.

Art. 30

Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: scope, detersivi, strofinacci di qualsiasi tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi e essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto devono essere conservate presso il Centro di produzione e presso ogni refettorio scolastico.

Art. 31

Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art. 32

Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali del Centro di produzione e dei locali di refezione nell'ambito dei cortili di pertinenza.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti su pubblica via.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle norme vigenti.

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

L'impresa appaltatrice si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Contenitori e pattumiere devono essere munite di coperchio a pedale.

Art. 33

Servizi igienici

I servizi igienici, annessi alla cucina del Centro di produzione pasti, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli armadi appositi.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere

La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali adibiti ai refettori, unicamente utilizzati dal personale dell'impresa appaltatrice, è a carico della stessa.

Tit. IX

CONTROLLI DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 34

Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controllo presso il Centro produzione pasti e presso i refettori scolastici per

verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa appaltatrice alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di produzione pasti e i refettori scolastici di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'impresa appaltatrice

Art. 35

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il competente Servizio di Igiene Alimentazione e Nutrizione dell'Azienda ASL territoriale;
- le strutture specializzate incaricate dal Comune;
- la Commissione Mensa secondo le modalità previste dal Regolamento.

Art. 36

Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al “ blocco dei prodotti alimentari”.

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta “inattesa di accertamento”.

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'impresa appaltatrice; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'impresa appaltatrice.

Art. 37

Idoneità sanitaria dei componenti gli organismi di controllo

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dalla ASL locale di competenza.

Essi devono altresì indossare in sede di effettuazione dei controlli di qualità presso il Centro di produzione pasti, apposito camice bianco e copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

Art. 38

Metodologia del controllo qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

Art.39

Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa appaltatrice deve prelevare almeno tre aliquote (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune e uno a

disposizione dell' impresa appaltatrice) da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura -18°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora del prelievo.

I pane deve essere campionato tal quale.

Art.40

Rilievi e procedimenti di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità del servizio sono contestati tempestivamente all' impresa appaltatrice per via telefonica e confermati per iscritto entro due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all' impresa appaltatrice per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l' impresa appaltatrice non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal Capitolato (art.8).

Art.41

Controllo qualità

L' impresa appaltatrice è tenuta a consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano di servizio.

ALLEGATO B

TABELLE MERCEOLOGICHE: Caratteristiche delle derrate alimentari.

Dato per acquisito che la rispondenza a quanto stabilito dalla legge costituisca un requisito imprescindibile, vengono di seguito esposte, per i principali prodotti, alcune indicazioni in merito all' orientamento nelle scelte in relazione a peculiari elementi di criticità e caratteristiche di interesse significativo.

Per garantire la qualità del pasto confezionato e servito nell' ambito della refezione scolastica, tutte le materie prime utilizzate dovranno essere "di qualità superiore".

Per "qualità" si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate alimentari sono:

- provenienza preferibilmente da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal regolamento CE n° 178 del 28.01.02 che rende obbligatorio dal 1° gennaio 2005 la Rintracciabilità Agroalimentare (rintracciabilità definita come la possibilità di ricostruire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione);
 - riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
 - preferenza per i prodotti provenienti da produzione regionale o nazionale, laddove possibile;
 - completa e corretta compilazione di bolle di consegna e fatture;
 - precisa denominazione di vendita ed etichettatura del prodotto secondo quanto stabilito dal D. Lgs. 109/92 e successive modifiche (D. Lgs. 181/2003) e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
 - chiara indicazione della data di scadenza o del Termine Minimo di Conservazione su ogni confezione e/o imballaggio;
 - imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, sacchi privi di rotture o perforazioni, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
 - confezioni integre, chiuse all' origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, aspetto e odore anomali;
 - caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell' alimento;
 - non rilevabilità analitica o presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di sostanze quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, OGM, ecc.;
 - mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione e a norma;
 - prezzi d' acquisto in sintonia con il mercato.

L'Amministrazione comunale potrà richiedere l' elenco delle ditte fornitrici e dovrà essere informata di ogni variazione.

QUALITA' DELLE MATERIE PRIME: SCHEDE MERCEOLOGICHE

PANE COMUNE

CARATTERISTICHE	<p>Il pane deve essere di tipo artigianale, a lievitazione naturale, con farina di frumento tipo "0"o "1", in forma di panini in pezzature da 50/70 gr. e/o di filoncini a diversa pezzatura, ben lievitato, ben cotto e privo di grassi aggiunti, preparato con modalità previste dalla L. n° 580 del 04.07.1967 al titolo III, che disciplina la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane</p> <p>Esso deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta deve presentarsi uniforme e ben aderente alla mollica.</p> <p>Le farine devono avere un contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate come previsto dall' art. 7 della suddetta legge e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito, le farine impiegate non devono risultare artificiosamente addizionata di crusca.</p> <p>Il pane integrale sarà prodotto con farina integrale con umidità massima del 14,50% su 100 parti di cellulosa, preferibilmente derivata da frumento coltivato con metodi naturali, adeguatamente certificato.</p> <p>Il pane grattugiato deve essere ottenuto esclusivamente dalla macinazione di pane comune secco avente i requisiti sopra detti.</p>
MODALITA' FORNITURA	<p>Deve essere di produzione giornaliera (non oltre 4 ore prima della consegna), non conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p> <p>Deve essere fornito singolarmente incartato in involucri sigillati idonei al contatto con l'alimento, in contenitori adeguatamente chiusi, lavabili come da vigenti normative</p>
ANALISI ORGANOLETTICA	<p>Deve possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none">- la crosta dorata e croccante;- la mollica deve essere più o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie , non acida;- tutti i prodotti non devono contenere strutto, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla Legge;- alla rottura o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;- il gusto e l' aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E/O INTEGRALE

CARATTERISTICHE	<p>Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella L.580/67 e successive modificazioni (DPR 187 del 09.02.2001) e nella L.440 del 08.06.1971.</p> <p>Dovrà essere di recente e omogenea lavorazione, con umidità massima 12,5%, ceneri da 0,7% a 0,85%, cellulosa da 0,2% a 0,45%, sostanze azotate 10,5%, acidità 4.</p> <p>La pasta integrale sarà prodotta con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento coltivato con metodi naturali, adeguatamente certificato.</p> <p>Entrambi i prodotti devono rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - devono essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e/o altri agenti infestanti; - avere stato di perfetta conservazione, aspetto uniforme, odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenze di muffe; - resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa; - resistente alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l' acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido. <p>Gli gnocchi di patate, devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con farina di grano di tipo "0" o "00", patate, sale, acqua, aromi naturali ed esenti da odori e sapori anomali; confezionati secondo le modalità previste dalle norme sull' etichettatura dei prodotti alimentari; gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.Lgs. 209/96 e comunque il prodotto non deve contenere latticini e/o derivati.</p>
MODALITA' FORNITURA	Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente ai formati richiesti e, al momento della consegna, dovrà avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) tempo di cottura; b) resa (aumento di peso con la cottura) c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità, spaccature, ecc.). <p>Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate con le caratteristiche e le modalità previste dalle norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari dalle vigenti leggi.</p>

PASTE SECHE ALL'UOVO

CARATTERISTICHE	<p>Prodotte con semola di grano duro ed almeno 200 gr. di uova o ovoprodotto per chilogrammo di semola (art. 31 Legge 580/67).</p> <p>La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dalle norme sull' etichettatura dei prodotti alimentari.

PASTA PER PIZZA

CARATTERISTICHE	Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, sale.
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Se confezionata, l' etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. 27.01.92 n.109 e successive modifiche; se surgelata la confezione e l' etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel D.M. 15.6.71 e successive modifiche. Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

PASTE FRESCHE ALL'UOVO

CARATTERISTICHE	Devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione e rispondere ai requisiti della Legge n° 580/67 art. 33 e 34 e Circolare Ministeriale 32/85 e successive modificazioni. essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a irrancidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; avere buone caratteristiche microbiche ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ecc. (vedasi Pasta e Paste secche all'uovo).
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Confezioni chiuse di materiale idoneo per l' imballaggio di alimenti con etichettatura conforme alle norme vigenti Devono essere riportati il peso netto alla fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità, la data di produzione.

PASTE RIPIENE (RAVIOLI, TORTELLI, ECC.)

CARATTERISTICHE	Di preferenza le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdure e latticini; possono essere fresche e/o di produzione industriale, e sono consentite anche quelle secche e/o surgelate. Il prodotto deve essere di buona qualità e soddisfare tutti i requisiti di legge. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%. L' umidità non deve essere superiore a 7 gradi per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6 gradi per gli altri. L' involucro dovrà essere integro, ben aderente all' alimento; si preferirà il sottovuoto. Devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti; indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico. Per le paste ripiene utilizzare gli ingredienti previsti dal D.M 27.9.67. Nei ravioli con ricotta e spinaci il rapporto richiesto è 60% ricotta e 40% spinaci; il ripieno dei tortellini può essere composto da carni bovine, suine, pollame, formaggio, uova e pan grattato con esclusione di prodotti bovini chiamati "quinti quarto"
INFORMAZIONI SULLE	Il confezionamento deve essere perfettamente conforme alla vigente normativa (sugli alimenti) in quanto a composizione e prove di

CONFEZIONI	<p>migrazione; in confezioni originali in sottovuoto o in atmosfera controllata (DPMCM.311/97)</p> <p>L' etichettatura deve essere conforme alle norme vigenti D.Lgs. 109/92 e riportare il bollo dello stabilimento di provenienza.</p> <p>La pasta all' uovo fresca deve essere trasportata con mezzi idonei tali da garantire il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 e conservata alla temperatura di +4 °C.</p> <p>Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.</p>
------------	--

RISO

CARATTERISTICHE	<p>Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla legge, non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.</p> <p>Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;</p> <p>deve essere sano, mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell' anno;</p> <p>deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggiate;</p> <p>non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed è escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segala cornuta, la ruggine, ecc., guasto da parassiti, alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni;</p> <p>deve essere di qualità a seconda del menù, e garantito dall' annata (dal 1° dicembre al 30 novembre dell' anno successivo, deve essere usato quello dell' annata precedente).</p> <p>La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18.03.1958 n° 325 e successive modificazioni, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione dell' annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizione dei difetti, ecc.;</p> <p>E' accettabile il riso che abbia subito trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramenti di cottura, di resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento e la vitaminizzazione, salva l' osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso.</p> <p>Il riso “parboiled”, oppure di tipo integrale, deve rispondere ai requisiti dell' art. della Legge 18 marzo 1958 e art. 181/2003, non deve essere trattato con sostanze non consentite, deve avere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.</p> <p>Dovrà essere di provenienza italiana.</p>
INFORMAZIONI SULLE	<p>Deve essere confezionato in imballaggi sigillati, da 1 kg. a 5 kg., recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta</p>

CONFEZIONI	produttrice o confezionatrice e la data di produzione.
------------	--

FARINA DI FRUMENTO

CARATTERISTICHE	<p>Deve intendersi quella ottenuta dalla macinazione di grano tenero di tipo "00", deve contenere umidità, ceneri, cellulosa e glutine secco nelle percentuali tollerate ai sensi del DP.187 del 09/02/2001 e successive modificazioni. Non presentare residui di fitofarmaci, non contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o sostanze non consentite.</p> <p>Tenore di umidità max. del 14,5%, contenuto in ceneri max. 0,5%, glutine minimo secco non inferiore a 7.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Devono essere integre, sigillate, senza difetti o rotture e devono riportare: tipo di farina, il peso netto, nome del produttore e luogo di produzione.</p> <p>Deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e da alterazioni di tipo microbiologico.</p>

FARINA DI MAIS

CARATTERISTICHE	<p>Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.</p> <p>Non deve contenere parassiti animali, invasione di crittogame o sostanze che ne alterino le caratteristiche organolettiche.</p> <p>Deve provenire da mais non manipolato geneticamente opportunamente certificato.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette.</p>

LEGUMI SECCHI

CARATTERISTICHE	<p>I fagioli, i ceci, le lenticchie secche, l'orzo e il farro dovranno essere del tipo da minestra:</p> <p>di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; puliti, sani, interi, uniformi e lisci ben selezionati, e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, esenti da tarli, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.), macchie e gessature;</p> <p>privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio;</p> <p>uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13 %), con le tolleranze non superiori a quelle ammesse dalle consuetudini commerciali.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.</p> <p>Il confezionamento deve avvenire in sacchi di peso da 5 a 20 kg.</p>
CULTIVAR RICHIESTE	<p>Lenticchie: Villalba, Leonessa, Altamura, Mormanno, Castelluccio.</p> <p>Ceci: Cottoio, Migno, Principe.</p> <p>Fagioli: Borlotto, Scozzese, Cannellino, di Spagna, di Lima.</p>

POMODORI PELATI

CARATTERISTICHE	<p>Devono possedere i requisiti minimi previsti dalla legge 10 marzo 1969 n°96 e D.P.R. n°428 dell' 11 aprile 1997, Circolare Ministeriale n° 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n°138 del 13 giugno 1991 e art. 28 del D.Lgs. 181/2003.</p> <p>Devono essere pomodori maturi, privati della buccia, sani, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media lunghezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura e la pelatura;</p> <p>devono presentare il caratteristico colore e odore del pomodoro maturo secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopraccitate.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:</p> <ol style="list-style-type: none">1. denominazione e tipo di prodotto;2. peso sgocciolato3. nome della ditta produttrice4. nome della ditta confezionatrice;5. luogo di produzione;6. data di scadenza. <p>Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1% per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 kg; il peso sgocciolato non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto (0,25%) non deve essere inferiore al 4%. i contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve rispettare i limiti imposti dalla normativa vigente per la cessione di piombo totale (in mg/kg).</p>

FRUTTA FRESCA

CARATTERISTICHE	<p>La scelta deve essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;</p> <p>essere conforme (come anche i prodotti ortofrutticoli) al regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazione al CE 1804/99;</p> <p>deve appartenere alla I categoria commerciale; avere calibratura e grammatura, in linea di massima di grammi 130 – 150 per mele, arance, pere, pesche e di 60 – 70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, ecc., circa 80 gr. per le banane (la cui polpa deve essere soda, pastosa e non allappante);</p> <p>avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo; essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione, senza lesioni e/o attacchi parassitari, pulita e priva di terra e di ogni altra impurità, prive di odori e/o sapore anomalo;</p> <p>la maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione della frutta fino al momento del consumo; è tollerato uno scarto pari al</p>
-----------------	---

	10% del peso netto totale del prodotto consegnato;
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Mele: devono essere di almeno tre varietà differenti (tipo golden, delicious, stark); sono da escludere mele con polpa farinosa.</p> <p>Pere: devono essere di almeno tre varietà diverse (Williams, abate, kaiser, decana)</p> <p>Arance: devono avere un contenuto minimo di succo del 35%. Non devono essere trattati con difenile.</p> <p>Mandarini e mandaranci e clementine: possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%.</p> <p>Banane: devono essere integre al giusto grado di maturazione</p> <p>Prugne, susine, albicocche: devono essere senza peduncolo.</p> <p>Pesche: possono essere a pasta gialla o bianca o nettarine</p> <p>Cocomeri, Meloni: giusto grado di maturazione a pasta bianca o gialla.</p> <p>Uva e kiwi:devono presentare le caratteristiche della specie, con polpa consistente e saporita, buccia integra.</p> <p>Per tutte le partite della frutta di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate.</p>

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

CARATTERISTICHE	<p>Come per le frutta anche i prodotti ortofrutticoli devono essere conformi ai Regolamenti, Modifiche e Integrazioni CE;essere sani e resistenti al trasporto, senza difetti che ne riducano la conservabilità, senza odori estranei, senza terra né umidità aggiunta allo scopo di aumentare il peso, senza residui di fitofarmaci, pesticidi, additivi, ecc...</p> <p>Per i prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o biodinamica deve esistere apposita certificazione da parte di uno degli Enti preposti ai controlli, autorizzati a livello ministeriale, sull' etichetta deve essere indicato il codice dell' organismo di controllo, il codice dell' azienda produttrice, il codice lotto delle etichette, gli estremi dell' autorizzazione ministeriale, il nome dell' organismo di controllo.</p> <p>Tutti i prodotti devono essere di stagione, adatti adeguatamente per il consumo richiesto (scelti più teneri per l' utilizzo come contorno, mentre per le preparazioni alimentari in genere sono richieste le cultivar giuste per le operazioni connesse).</p> <p>I prodotti sono suddivisibili in tre categorie:</p> <p><u>extra:</u> prodotti di qualità superiore, senza difetti di alcun genere, è ammesso un 5% di prodotto di prima categoria o con lievi difetti;</p> <p><u>prima:</u> prodotti di buona qualità, senza marcati difetti che ne sminuiscano il valore commerciale, tollerabile un 10% di prodotto di seconda categoria o con lievi difetti;</p> <p><u>seconda:</u> prodotti che presentano solo i requisiti minimi per essere ammessi alla vendita (da escludere per l'uso nelle refezioni scolastiche) .</p> <p>Devono essere: sani, puliti, interi, turgidi, asciutti, non trasudanti acqua di condensazione per improvvisi sbalzi termici, esenti da attacchi parassitari, aver raggiunto il giusto grado di maturazione da renderli idonei al consumo.</p> <p>Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati né trattati con raggi gamma.</p> <p>I tuberi (patate) non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale, di germogliazione incipiente, né di germogli filanti; non devono presentare marciumi incipienti, maculosità brune nella</p>
-----------------	---

	<p>polpa, cuore cavo, attacchi di microrganismi, insetti o altri parassiti, né danni da trattamenti antiparassitari; devono risultare pulite, senza terra o sabbia aderenti; non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.</p> <p>I funghi, ottenuti esclusivamente da coltivazioni (periodo fornitura indicativo: tutto l' anno), dovranno essere consistenti, ben sviluppati, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco, non presentare difetti come: parti staccate dal corpo principale, macchie di colore contrastante con il normale colore, porzioni scolorate, corpi estranei, taglio imperfetto.</p> <p>Sono da escludere prodotti che:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. sono stati sottoposti a procedimenti di maturazione artificiale o danneggiati per eccessiva conservazione; 2. siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica presenti all'interno del prodotto; 3. portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature, ecc. 4. presentino spacchi derivanti da ticchiolatura (insieme di macchioline scure); 5. presentino morfologia irregolare dovuta a insufficiente sviluppo, rachitismo, ecc. 6. siano stati geneticamente manipolati. <p>Il purè di patate deve essere preparato esclusivamente a partire da patate fresche intere rispondenti ai requisiti sopra detti.</p> <p>Si richiede, il più possibile, la fornitura di prodotti di stagione.</p>
<p>INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI</p>	<p>Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.</p> <p>Devono essere solidi, costruiti a regola d' arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.</p> <p>Per i prodotti di qualità extra l' imballaggio deve essere nuovo.</p> <p>Ogni confezione deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea.</p> <p>In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.</p> <p>Gli imballaggi devono riportare le seguenti indicazioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione e sede della ditta confezionatrice; 2. prodotto, varietà e tipo; 3. qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista; 4. calibratura con l' indicazione espressa in cm della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista; <p>Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballi stessi;</p>

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DA FORNIRE SECONDO LA STAGIONALITA'

<p>CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI</p>	<p>GENNAIO bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, coste, finocchi, indivia patate, radicchio, spinaci, verze, zucca</p> <p>FEBBRAIO broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, finocchio, indivia, patate, prezzemolo,radicchio, verze, spinaci, funghi.</p> <p>MARZO broccoli, carote, cavolfiori, finocchio, funghi,lattuga, patate, piselli, radicchio, rosmarino, salvia,sedano, spinaci, verze, funghi.</p> <p>APRILE aglio, bietole, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga, patate, piselli, porri,scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.</p> <p>MAGGIO aglio, carote, cetrioli, cicoria, cipolle, fagiolini,finocchi, funghi, patate, peperoni, piselli,pomodori, spinaci, verze</p> <p>GIUGNO bietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, , finocchi, insalate, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, verze, zucchine</p> <p>LUGLIO bietole, carote, cetrioli, cicoria, cipolle, coste, fagiolini, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine, verze</p> <p>AGOSTO bietole, carote, cetrioli, cicoria, cipolle, fagioli, fagiolini, patate, peperoni, pomodori,sedano, zucchine, zucca, melanzane</p> <p>SETTEMBRE bietole, broccoli, carote, finocchi, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, sedano,spinaci, zucca, zucchine</p> <p>OTTOBRE bietole, broccoli, carote, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, finocchi, melanzane, patate,porri, spinaci, zucca, funghi, pomodori,</p> <p>NOVEMBRE bietole, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, coste, finocchi, indivia, lenticchie,patate, porri, radicchio, spinaci, zucca, funghi, verze, zucchine</p> <p>DICEMBRE bietole, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavoli, coste, erbeite, finocchi,indivia, insalata belga, patate, radicchio, sedano, spinaci, funghi, verze, zucchine</p>
<p>CALENDARIO PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI</p>	<p>GENNAIO arance, banane, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, clementine, kiwi</p> <p>FEBBRAIO arance, banane, mele, pere, kiwi, clementine</p> <p>MARZO arance, banane, mele, pere, kiwi</p> <p>APRILE banane, pere, pompelmi, mele</p> <p>MAGGIO banane, pere, pompelmi, prugne, mele</p> <p>GIUGNO albicocche, pere, susine, banane, mele,pesche,cocomeri</p> <p>LUGLIO albicocche, anguria, fichi, meloni, pere, pesche, susine</p> <p>AGOSTO albicocche, anguria, meloni, pere, pesche, prugne, susine</p> <p>SETTEMBRE mele, pere, pesche, susine, uva,</p> <p>OTTOBRE banane , mandaranci, kiwi, mele, pere, uva</p>

CARNI

<p>CARATTERISTICHE</p>	<p>Le carni, sia bovine che suine, fresche refrigerate e confezionate sottovuoto e/o non, devono essere ottenute in macelli e laboratori nazionali, abilitati nell'ambito CEE e autorizzati ai sensi degli articoli 3 e 4 (articoli relativi a prescrizioni generali e specifiche dei macelli, laboratori di sezionamento e depositi) del D.Lgs. 286/94 e riconosciuti ai sensi dell' art. 13 del medesimo decreto; bollate ai sensi del D.M. 23.11.95, allegato A, capitolo XI, punti 49 e 50. Tutte le carni dovranno provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati CEE e essere muniti del bollo CEE <u>M</u> (macellazione) e <u>S</u> (sezionamento).</p> <p>La regione Abruzzo, nell' ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini e assicurare un più incisivo controllo delle produzioni, documenta con la L.R. n° 15 del 03/03/2005 gli interventi per l' individuazione di sistemi di rintracciabilità nel settore agricolo-alimentare e, con la L.R. n° 50 del 23/12/2004: macellazione per il consumo familiare di animali di allevamento delle varie specie.</p> <p>Le carni fornite devono essere dotate delle informazioni sulla loro tracciabilità con indicazioni della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento, categoria e classificazione dell'animale, oltre alla dichiarazione del tipo di mangime utilizzato (che deve risultare esente di proteine animali).</p> <p>Le carni non dovranno provenire da animali cui sono stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di sostanze medicamentose.</p> <p>Le carni bovine e suine dovranno essere fornite nelle pezzature richieste e consegnate completamente pulite e prive di scarti e/o con uno scarto massimo del 3% sul peso complessivo.</p> <p>La carne consegnata dovrà corrispondere alle caratteristiche merceologiche sopra indicate, nonché ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa nazionale e CEE; essere confezionata in sottovuoto o in atmosfera modificata se consegnata prima di 24 (ventiquattro) ore dall'utilizzo.</p>
------------------------	--

CARNI AVICOLE

<p>CARATTERISTICHE</p> <p>(BUSTI DI POLLO EISCERATI - PETTI DI POLLO -COSCE E FUSI DI POLLO- FESA DI TACCHINO)</p>	<p>Le condizioni generali: al fine di ovviare a qualsiasi inconveniente di ordine igienico sanitario e nel rispetto delle norme vigenti per quanto concerne l'ispezione e la vigilanza sanitaria veterinaria nei confronti della macellazione, sezionamento, distribuzione delle carni avicole, è indispensabile che tali carni corrispondono appieno alle norme previste e richieste dalle leggi vigenti (Legge n°283 del 30 aprile 1962, D.P.R. 967 del 10 agosto 1972, D.P.R. n° 503 dell' 8 giugno 1982, Regolamento CEE del 26 giugno 1990 n° 1906/92 e D.P.R. 10 dicembre 1997 n° 495).</p> <p>Le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di dodici ore, alla macellazione deve essere</p>
--	---

seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 del marzo 1980, con temperature durante il trasporto comprese tra -2°C e +4°C;
appartenere alla classe A secondo il Regolamento CEE 2777/75 art. 3;
presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
le confezioni , le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Le caratteristiche: le carni avicole devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
i busti (completamente eviscerati) devono essere privi di testa, colli e zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell' articolazione tarsica;
la pelle deve presentarsi di spessore fine, colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni e/o piume;
non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni, fratture, edemi ed ematomi, ma privi di callosità sternale;
il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudata;
le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine molto flessibile;
le cartilagini delle articolazioni degli avicoli devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
devono possedere buone caratteristiche microbiologiche, priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.L. 118/92.

Il pollo deve avere: un'età inferiore alle dieci settimane in ambo i sessi, provenire da allevamenti industriali, essere allevati a terra, di classe A, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, alimentati con mangimi di origine vegetali, con carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile, provenire da allevamenti nazionali.

Il tacchino : sarà un maschio con età compresa tra quattordici settimane e otto mesi, di provenienza da allevamento industriale, nazionale, allevato a terra e alimentato con mangimi di origine vegetale.

Le pezzature normalmente richieste in base ai menù consigliati dalle norme dietologiche attuate sono:

1. *pollo a busto* con peso inferiore a kg. 1,200 per la preparazione di brodi,
2. *cosce di pollo,(fuso)* con peso uniforme da gr. 90 a 125
3. *cosce di pollo con anca* (fuso con anca), da gr.130 e 150
4. *petto di pollo*, senza pelle e senza grasso, senza osso o cartilagini,
5. *fesa di tacchino*, senza pelle e senza ossa,

	<p>6. <i>anca di tacchino</i>, senza pelle,</p> <p>7. <i>salsiccia di tacchino</i>, con caratteristiche organolettiche ottimali, (odore gradevole, colore idoneo alla composizione, grasso di colore bianco, con impasto senza alterazioni).</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Confezioni sottovuoto se la consegna avviene prima delle 24 ore dall'utilizzo, e, in etichetta (conforme al D.Lgs. 181/2003) deve essere riportato il bollo CEE, la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, (che non deve essere inferiore a 10 gg. dal momento della consegna), la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie e il taglio.</p>

CONIGLIO

CARATTERISTICHE	<p>Le carni devono presentare bollo a placca inamovibile (D.M. 23.3.1973) essere conformi al D.P.R. 30.12.92, n.559 e DPR 495/97; devono essere di produzione nazionale con marchio di qualità "coniglio italiano", di peso medio 1,4-1,6 kg.</p> <p>Non dovranno presentare fratture, edemi, ematomi ed emorragie e devono essere consegnati sotto forma di busti, cioè puliti, senza pelle e zampe, sventrati e privi della testa del collo e delle interiora escluso il fegato.</p>
-----------------	--

CARNI BOVINE

CARATTERISTICHE	<p>Le carni bovine: ai fini della tipizzazione delle carni oggetto delle forniture, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE n° 1208/1981, n° 2930/1981 e successive modificazioni.</p> <p>Devono soddisfare le vigenti disposizioni di legge (tutte le normative CEE, Nazionali, Regionali, sopra riportate), presentare in ogni loro parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;</p> <p>dovranno provenire da animali perfettamente sani, in buono stato di conservazione, nati, allevati e regolarmente macellati in Italia, ottenute da bovini di età compresa fra i dieci e ventidue mesi; ottenute esclusivamente da parti muscolari che verranno trattate presso i centri di cottura, oppure da parti per il confezionamento dei piatti previsti dal menù;</p> <p>essere di vitellone o bovino adulto (castrato e non castrato) o femmina che non abbia mai partorito e non sia gravida;</p> <p>ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili la carne deve essere prodotta, macellata e sezionata nel rispetto della Legge 19/01/2001 n° 3 dell'OM. 27/03/2001, del Regolamento CE n°999/2001 e del D.M.S. 16/10/2003 e di ogni norma successiva ad integrazione o modifica delle suddette.</p> <p>presentare grana fine, colorito brillante rosso-roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;</p> <p>aver subito frollatura di almeno dieci giorni;</p> <p>presentare caratteristiche igieniche ottime, grasso compatto, assenza di contaminazione microbiche e fungine;</p> <p>avere una etichetta chiara e completa.</p> <p>Tipologia dei tagli anatomici: scamone (bistecche, arrostiti), fesa interna (arrostiti), fesa esterna (umidi e spezzatino), girello, noce-muscolo (arrostiti-bistecche), filetto (bistecche cottura rapida).</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Devono riportare etichette chiare e leggibili in ottemperanza col Regolamento CEE 1760/00 (tracciabilità del prodotto) e con le vigenti normative.</p> <p>Il trasporto deve avvenire a T comprese tra -1°C e +7°C. come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche e, la consegna sarà in confezioni sottovuoto se fatta prima delle 24 ore dall'utilizzo</p>

BRESAOLA

CARATTERISTICHE	<p>Anche se è un insaccato, proviene dai tagli migliori del bovino adulto (magatello o punta d'anca) e da stabilimenti CEE nazionali, gli aromi naturali utilizzati devono essere scelti e dosati con cura, la carne deve essere stata sottoposta a salagione dai dieci ai venti giorni e nel frattempo massaggiata per consentire un più rapido e uniforme trasferimento del sale all'interno del prodotto;</p> <p>sottoposta ad asciugamento e poi a stagionatura non inferiore a 30 giorni</p> <p>non deve presentare difetti di conservazione, colore, odore e alterazioni microbiche e fungine.</p>
-----------------	--

CARNI SUINE

CARATTERISTICHE	<p>Devono provenire da allevamenti nazionali ed essere conformi alla normativa vigente. Presentare in ogni loro parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.</p> <p>La carne deve provenire da animali appartenenti alla classe E della classificazione CEE (suino maschio castrato, definito maturo, con peso morto non inferiore a 120 Kg.); essere di prima qualità, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venature scarse.</p> <p>Non è consentita la fornitura di carni fresche che presentino una accentuata frollatura o eccessiva umidità.</p> <p>Devono avere una etichettatura chiara e completa, secondo le ultime disposizioni di legge.</p> <p>Non devono presentare alterazioni microbiche o fungine.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Il trasporto deve avvenire a T comprese tra -1°C e +7°C con automezzi adatti a tale trasporto e, confezionate come le altre carni</p>

PROSCIUTTO CRUDO

CARATTERISTICHE	<p>Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, tipo dolce, possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalle normative deve essere prodotto in stabilimenti CE nazionali, idonei riconosciuti in base al D.L. 30.12.92, n.537 e deve riportare la data di stagionatura (mese e anno) che non deve essere inferiore a 10-12 mesi;</p> <p>l'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-60 %;</p> <p>i prodotti devono essere marchiati in modo conforme (Ordinanza Ministeriale 14.2.68);</p> <p>carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;</p> <p>esente da difetti esterni ed interni.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 kg.;</p> <p>la forma della confezione può essere variabile, il confezionamento dovrà essere sottovuoto integro e riportare l'etichettatura conforme alle norme vigenti</p>

PROSCIUTTO COTTO

CARATTERISTICHE	<p>Si richiede la fornitura di prosciutto cotto di produzione nazionale, di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate e, senza polifosfati e/o glutine;</p> <p>privo di fibrosità e parti tendinee, senza bolle e rammollimenti o aree vuote, esente da difetti interni o esterni, quindi privo di polifosfati aggiunti, caseinati, lattati, glutine, adatto anche ad una dieta per celiachia.</p> <p>non eccessivamente speziato o aromatizzato, deve avere una cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, carne di color rosa chiaro compatta e grasso sodo e ben refilato;</p> <p>essere proveniente da coscia e di peso non inferiore a Kg. 7, avere una forma a mandolino, non avere difetti (anche lievi) di fabbricazione;</p> <p>avere aroma delicato e sapore non fortemente salato;</p> <p>essere ben asciugato e stagionato in modo da presentarsi al taglio perfettamente compatto.</p> <p>Non è consentito l'uso di prosciutti ricomposti o di spalla cotta.</p>
-----------------	---

INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Il prodotto dovrà essere consegnato nelle seguenti pezzature: a. <i>prosciutto cotto</i> intero sottovuoto, b. <i>prosciutto cotto</i> in tranci sottovuoto, con modesta quantità di liquido gelatinoso all' interno della confezione.
-------------------------------------	--

INSACCATI VARI

CARATTERISTICHE	<p>Gli insaccati sono salumi costituiti da un involucro naturale (budella o altre membrane dei visceri di suino o bovino) o artificiale (tela, film plastico, ecc.) e dal contenuto formato da un trito di carne suina mescolata a carni di altra origine e di grassi addizionati con altri ingredienti, condimenti, additivi, ecc.;</p> <p>Possano essere suddivisi in: freschi (salsicce), stagionati (salami), cotti (mortadella, salami cotti, soppressata, zampone e cotechino).</p> <p>Per i prodotti freschi non si verifica la stagionatura, ma gli stessi hanno una durata di conservazione di dieci giorni al massimo; la stagionatura invece ha luogo in apposite sale dove gli insaccati permangono da uno a cinque mesi alla temperatura di 11-15°C con una umidità relativa di 85% circa.</p> <p>Gli insaccati cotti subiscono un processo di cottura prima o dopo il confezionamento; gli ingredienti addizionati ai prodotti di base hanno una loro precisa funzione: il sale (aggiunto come conservante) deve essere in proporzione del 2,5-3,5%; le erbe aromatiche (rosmarino, salvia, finocchio ecc.) non devono essere utilizzate in dosi massicce; gli zuccheri che possono essere utilizzati sono: saccarosio, glucosio, lattosio e fruttosio che favoriscono la conservabilità dell'insaccato. E' concesso in dose massima dell'1,5%; la polvere di latte magro, i caseinati di sodio e di potassio sono concessi dalla legge in quantità non superiori rispettivamente al 4 e al 2 per cento; gli starter microbici consentiti negli stagionati crudi sono Lactobacillus, Pediococcus (inibiscono la flora patogena) e Micrococcus (trasformano i nitriti in nitrati); gli additivi concessi sono nitriti e nitrati di sodio e potassio in misura massima dello 0,5%.</p> <p>Tutti gli insaccati devono essere muniti di un bollo metallico recante da un lato il nome della azienda produttrice e il luogo di produzione, dall' altro lato deve essere indicata la sigla della specie animale le cui carni sono state utilizzate; sullo stesso bollino deve essere indicato l'eventuale utilizzo di carni congelate.</p>
-----------------	--

MORTADELLA E SALUMI

CARATTERISTICHE	<p>La Mortadella, uno dei simboli della città di Bologna, è un insaccato di carne suina (nei tempi antichi potevano essere aggiunte anche la carne di asino e/o cavallo) con pregiati cubetti di lardelli di gola o di guancia e dal bel colore rosa brillante uniforme, condita con granelli di pepe e spezie;</p> <p>per la sua fabbricazione possono essere utilizzati unicamente muscoli striati di suino e grasso di alta qualità.</p> <p>Il prodotto si presenta generalmente in forma ovale o cilindrica, racchiuso in un involucro naturale o sintetico;</p> <p>il profumo è inconfondibile, leggermente speziato ed il gusto è pieno e ben equilibrato;</p> <p>nella preparazione, la carne viene omogeneizzata e tritata e il grasso viene tagliato a dadini, poi miscelato con le spezie e insaccato in involucri idonei;</p> <p>la cottura varia a seconda delle dimensioni e avviene in forni ad aria secca.</p> <p>I salumi sono preparazioni a base di carne, in pezzi singoli o sottoforma di miscuglio (ottenuto dalla macinatura a grana fine o non) al quale sono aggiunti sale, spezie, additivi e altri ingredienti allo scopo di ottenere una conservazione più o meno lunga e ottimale;</p> <p>in Italia, paese che vanta una tradizione insuperabile, esistono più di 300 tipi diversi di salumi;</p> <p>la carne impiegata è nella maggior parte dei casi quella di suino, di gran lunga la più saporita, e solo in alcuni casi quella di bovino e equino.</p> <p>I salumi, come i formaggi, sviluppano caratteristiche organolettiche uniche grazie alle trasformazioni prodotte da microorganismi naturalmente presenti o aggiunti appositamente.</p> <p>I salumi possono essere classificati in insaccati e non insaccati, a seconda che siano composti da carne tritata e insaccata in un involucro naturale o artificiale, oppure in un pezzo unico;</p> <p>ingredienti: suino, sale, latte scremato in polvere, destrosio, spezie, antiossidante: acido ascorbico, conservanti: nitrito di sodio, nitrito di potassio.</p> <p>Caratteristiche microbiologiche: il prodotto deve essere esente da germi patogeni.</p>
-----------------	--

PRODOTTI DELLA PESCA

CARATTERISTICHE	<p>Per tutti i prodotti è richiesta la conformità al D.Lgs.531/92 modificato dal D.Lgs. 28.10.95 n.524;</p> <p>il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9.12.93;</p> <p>i filetti e i tranci di pesce congelato o surgelato (metodo I.Q.F.), in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza;</p> <p>è preferibile orientarsi su pesci di piccola/media taglia.</p> <p>I prodotti surgelati devono essere conformi al D.Lgs. 110/92. Saranno preferiti:</p> <ol style="list-style-type: none">1. filetti IQF perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati;2. tranci IQF in confezioni originali;3. molluschi surgelati o congelati in confezioni originali;4. bastoncini di pesce (non ricostituito), IQF ottenuti da tranci di merluzzo, di halibut, di pollack, in confezione originale con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione con percentuale almeno del 50% oltre la panatura,5. crocchette di pesce, spiedini composti da seppie e/o calamari e gamberetti, tranci di pesce panato congelato o surgelato (metodo IQF)6. I filetti e i tranci non dovranno presentare: corpi estranei, piccole o grandi porzioni di pelle, spine, scaglie, essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere avvertito odore di ammoniaca o rancido. <p>Il prodotto non deve essere sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici;</p> <p>allo scongelamento il pesce deve conservare una consistenza simile al pesce fresco;</p> <p>Il pesce fresco o surgelato da fornire sarà perfettamente diliscato e tolettato: (merluzzo, halibut, pollack, persico, salmone, smeriglio, sogliola, palombo, platessa, passera, ecc...);</p> <p>non saranno ammessi prodotti la cui eventuale glassatura sia superiore al 20%.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	v. prodotti surgelati.

PRODOTTI CONGELATI/ SURGELATI

CARATTERISTICHE	<p>Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare dovranno essere prodotti ai quali è stata applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante e interrotta e, soddisfare tutte le leggi e i regolamenti applicabili in materia;</p> <p>i prodotti surgelati forniti devono rispondere ai requisiti previsti, essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, secondo quanto previsto dal D.M. 15.06.1971 e dal D. Lgs. 110/92 e successive modifiche, attuazione della direttiva 89/108 CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana; nell'art. 2 per alimenti surgelati/congelati si intendono i prodotti alimentari che:</p> <p>sottoposti ad un processo di congelamento che permette di superare con la rapidità necessaria (IQF), in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima, mantengono la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C.;</p> <p>le materie prime destinate alla produzione di alimenti congelati/surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e un necessario grado di freschezza;</p> <p>non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni e dai trattamenti preliminari previsti dalla legge;</p> <p>i prodotti della pesca, oggetto della fornitura, sono sottoposti a congelazione secondo la buona tecnica commerciale, di ottima qualità; dovranno essere conferiti al Centro Cottura allo stato fisico di congelamento, secondo il sistema I.Q.F., trasportati con mezzi idonei ad assicurare il mantenimento della catena del freddo, alle temperature previste dal DPR 327/1980 e successive modificazioni;</p> <p>non devono presentare alterazioni, essere quindi privi di qualsiasi difetto, pervenire da impianti nazionali o comunitari muniti di bollo CEE;</p> <p>il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro, esente da soffusioni di colorito marrone per formazione di metaemoglobina, i grassi non devono aver subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da bruciature per parziali decongelazioni (rilevate dalla formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione)</p> <p>il test di rancidità deve risultare negativo.</p> <p>Le verdure saranno di produzione comunitaria;</p> <p>l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;</p> <p>dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, non presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o di insetti, né malformazioni, macchie, spaccature e imbrunimenti;</p> <p>per entrambi i prodotti dovrà essere garantita la continuità della "catena del freddo" a norma del D.M. 15/06/1971 e successive modifiche.</p>
-----------------	--

INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione.</p> <p>Devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette dei prodotti alimentari, la glassatura di alcuni prodotti oggetto delle presenti forniture, se presente, dovrà essere indicata sull' imballaggio e non dovrà superare il 15% del peso del prodotto e durante il trasporto deve essere mantenuta la temperatura di 18°C salvo brevi fluttuazioni verso l' alto non superiori a 3°C come previsto dalla legge.</p> <p>Tutte le confezioni fornite al momento della consegna devono contenere un prodotto qualitativamente omogeneo e,dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.</p>
TIPOLOGIE CONSENTITE	<p>Zucchine, patate a spicchi, fagiolini, piselli, bietole, spinaci, carote, cuori di carciofo, verdure miste per minestrone accuratamente pulite, mondare, tagliate se il tipo di utilizzo lo richiede senza alterazioni di colore, sapore, odore e devono sottostare ai regolamenti CE 2092/91 e successive modifiche e CE 1804/99; si ripete: tutte le tipologie di pesce congelato con metodo I.Q.F. (bastoncini, crocchette, pesce panato, pesce al naturale, cuori di nasello, filetto di halibut, di platessa, gamberetti sgucciati, seppie spellate, calamari, totani ecc.) devono presentare caratteristiche organolettiche e aspetto paragonabile alle specie allo stato fresco; per questi prodotti è richiesta la conformità al D.Lgs.531/92 modificato dal D.Lgs.28/10/95 n° 524.</p> <p>Il tenore di mercurio totale nelle parti commestibili dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M.09/12/1993.</p> <p>una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato.</p>

LATTE

CARATTERISTICHE	<p>Il latte alimentare deve essere di vacca, pastorizzato, omogeneizzato, intero o parzialmente scremato, o UHT a media conservazione, avente le caratteristiche indicate dalla normativa vigente e fornito in ottemperanza a tutte le norme legislative e regolamenti statali e regionali che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte alimentare e che si intendono qui richiamate integralmente per la loro applicazione; la produzione del latte alimentare deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 14.01.1997 n° 54 e successive modificazioni. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.P.R. 14.1.97, n.54</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Devono riportare la data di scadenza. Devono essere usati recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio, asettici, possibilmente di materiale a perdere, in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo.</p> <p>Deve essere trasportato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa (0°C +4°C).</p>

YOGURT

CARATTERISTICHE	<p>Il prodotto appartiene alla categoria dei lattici fermentati, ottenuto esclusivamente con latte vaccino intero in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (Lactobacillus Bulgaricus, Streptococcus Termophilus) in determinate condizioni;</p>
-----------------	---

	<p>nel prodotto finito i due microrganismi devono essere presenti in gran quantità, vivi e vitali (tra uno e cinque milioni per gr.) avere comunque tutti i requisiti previsti dal D.P.R. 54/97 relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi; il grasso deve essere superiore al 3,2% nello yogurt intero e non superiore all'1% nello yogurt magro;</p> <p>si consente l'aggiunta di omogeneizzati di frutta che deve essere in preferenza pura e ben omogenea al coagulato;</p> <p>dalle forniture devono essere esclusi gli yogurt alla fragola;</p> <p>non contenere antifermentativi, né conservanti e coloranti;</p> <p>le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Devono riportare la data di scadenza. Devono essere usati recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio, asettici in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo e deve recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.</p> <p>L'etichettatura dovrà essere conforme alla norma.</p> <p>Deve essere trasportato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa (0°C +4°C).</p> <p>Scadenza massima: 10 gg. dopo la consegna.</p> <p>Si richiede che il prodotto sia indicato anche per soggetti affetti da morbo celiaco.</p>

I BUDINI

CARATTERISTICHE	Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dal DPR. N° 54 del 14.01.1997 e alla Circolare n° 16 dello 01.12.1997.
-----------------	---

FORMAGGI

<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p>	<p>Il nome formaggio o cacio è riservato al prodotto che si ricava dal latte intero, parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema in seguito a coagulazione acido o presamica, anche facendo uso di fermenti lattinnesti o sieroinnesti e di sale da cucina;</p> <p>le caratteristiche: i formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino fresco, non margarinato, senza aggiunta di sostanze grezze estranee quali farina, patate, fecola, ecc.;</p> <p>devono aver subito una stagionatura tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo e qualità del prodotto; essere esenti da trattamenti con sostanze estranee allo scopo di conferire loro l'odore od il sapore di formaggi maturi;</p> <p>non devono presentare alterazioni della crosta e della pasta che devono essere corrispondenti alle caratteristiche tipiche delle varie qualità, devono conservare la morbidezza e la pastosità specifiche delle specie sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura;</p> <p>non devono presentare alterazioni esterne o interne (sapore e odore anomali, di ammoniaca, gusto piccante molto pronunciato, annerimento della pasta più vicina alla crosta, essiccamento eccessivo con spaccatura della pasta, irrancidimento, a 10-12°C), non essere bacati da acari né essere colorati all'esterno o all'interno;</p> <p>devono essere prodotti con tecnologie e con materie prime conformi alle leggi vigenti ed essere accompagnati dalle indicazioni e dichiarazioni richieste relativamente alla produzione, alle caratteristiche di ciascun prodotto ed agli additivi consentiti; non contenere polifosfati E 450 o altri additivi chimici non previsti dalla legge.</p> <p>Tutti i formaggi di seguito riportati devono soddisfare le Direttive 92/46 e 92/47 CEE (produzione e immissione sul mercato di prodotti a base di latte) recepite con DPR del 14.01.1997, n°54, GURI n° 59 del 12.03.1997 e, in tema di additivi le Direttive CE n° 95/2-94/35-94/36-95/31 e se prodotti esteri come da Convenzione Internazionale approvata con DPR.1099 del 18.11.53, etichettatura conforme all' art.28 del D.Lgs.181/2003;</p> <p>avere le forme in uso sul mercato;</p> <p>il contenuto in grasso sulla sostanza secca dovrà essere minimo del 32%;</p> <p>non devono contenere conservanti.</p>
<p>INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI</p>	<p>Devono essere trasportati con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature comprese tra 0°C e + 4°C. Le mozzarelle devono essere di piccola pezzatura e consegnate non oltre 48 ore dalla data di produzione.</p>

TIPOLOGIE
CONSENTITE;

SPECIFICHE
MERCEOLOGICHE.

1. Asiago: dovrà essere esclusivamente di produzione regionale ed avere le caratteristiche del prodotto tipico;
2. Parmigiano Reggiano: conforme alle leggi vigenti con caratteristiche fissate dalla normativa per la 1° qualità, stagionatura non inferiore a 18 mesi e marchio del consorzio;
3. Formaggio Grana: formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca, a forma tipica esente da gonfiori, screpolature, fenditure, a pasta omogenea, odore gradevole, sapore caratteristico, colore giallo paglierino;
4. Fontina : essere di latte vaccino fresco, con un minimo di grassi al 45%, non presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
5. Emmental; prodotto da puro latte vaccino fresco, deve presentare la classica occhiatura e la pasta deve essere compatta, morbida e di colore giallo intenso,
6. Gruyère; sempre prodotto da latte vaccino, deve avere una pasta morbida e fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante), occhiatura scarsa e con piccoli buchi;
7. Sbrinz: deve avere pasta compatta e friabile, sapore finemente aromatico;
8. Caciotta mista: prodotto con latti misti, non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a cause diverse;
9. Pecorino fresco e stagionato: proveniente da latte di ovini ed essere prodotti con tecnologie e materie prime conformi alle norme di leggi vigenti;
10. Mozzarella; prodotto con latte vaccino fresco o pastorizzato, non deve presentare gusti anomali dovuti ad irrancidimento o altro, avere buone caratteristiche microbiche, un contenuto minimo di grassi al 44% S.S., i singoli pezzi devono essere interi e compatti e incartati singolarmente con etichettatura conforme;
11. Stracchino, crescenza, philadelphia, quick: prodotti con latte vaccino fresco, caglio e sale, non devono presentare gusti anomali, essere forniti in confezioni chiuse, etichette con data di confezionamento e scadenza;
12. Taleggio: prodotto anch'esso da latte vaccino fresco, deve avere una percentuale di grassi pari al 48% sulla S.S., avere pasta compatta di colore da bianco a paglierino, sapore leggermente aromatico, non presentare difetti di aspetto sapore o altro.
13. Robiola e Italico: (da latte vaccino) con grasso al 50% sulla S.S., pasta compatta e non eccessivamente molle e senza presentare difetti;
14. Ricotta: non deve presentare odore, sapore e colorazioni anomale, deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti, adatti al trasporto, D.M-21.03.73 e successive modifiche.
15. Provolone: deve avere un contenuto di grassi pari al 45%, la pasta deve essere compatta, priva di occhi, di colore bianco tendente al paglierino, la stagionatura deve variare dai sei ai dodici mesi.
16. È vietato utilizzare formaggi fusi.

UOVA di GALLINA

CARATTERISTICHE	<p>Se fresche, dovranno essere di provenienza nazionale, avere le caratteristiche previste dal Reg. CEE 1907/90, 1274/91 e D.Lgs. 04.02.93 n.° 65 e O.M. del 22.06.1972, devono essere esenti da odori estranei, di prima qualità, cat. A extra, pezzatura da 65 a 70 gr., guscio sano, senza incrinature e pulito, con camera d'aria non superiore a 4mm., albume chiaro, limpido ed esente da corpi estranei, le uova non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, né refrigerate al di sotto dei + 5°C, né essere state pulite con procedimento umido.</p> <p>Per le preparazioni gastronomiche che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si opterà per uova pastorizzate conformi alla normativa vigente.</p> <p>Entrambi i prodotti devono provenire da galline allevate a terra e alimentate con mangimi di origine vegetale.</p> <p>Le uova pastorizzate devono essere state trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, sottoposte a trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa; non andranno usati residui di confezioni già aperte.</p> <p>Non devono contenere residui di concimi chimici o pesticidi, coloranti artificiali; tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo e aggiornato;</p> <p>si richiede che vengano altresì dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producano le uova come da art.11 del Reg. CEE 95/69.</p> <p>Divieto assoluto di consumo di uova non completamente cotte.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, purché rechino su uno dei lati esterni in modo leggibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> e) nome, ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova; f) numero distintivo del centro di imballaggio; g) categoria di qualità e di peso, h) numero delle uova imballate; i) data di durata minima e raccomandazioni per immagazzinamento e utilizzazione; j) riferimento al sistema di allevamento. k) su ogni uovo fresco il codice per la tracciabilità; l) i veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere idonei per il mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa; m) per i prodotti refrigerati deve essere mantenuta a 4°C. come previsto dall' art. 31 del D.Lgs.19.12.1994 n°758; <p>La fascettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs.65/93.</p>

OLI PER CONDIMENTO E/O COTTURA

CARATTERISTICHE	<p>Per condire e cucinare si userà l'olio extra-vergine di oliva Italiano ossia quello classificato secondo quanto previsto dalla L. 13.04.1960 n° 1407, D.M. 31.11.1987 n°509; acidità non superiore all'0,8 % espressa come acido oleico come previsto dal Reg.CE 1513/2001.</p> <p>ricavato dalla prima spremitura meccanica delle olive dell'ultimo raccolto, di produzione nazionale e che non abbia subito manipolazioni chimiche, ma solo lavaggio, sedimentazione e filtrazione.</p> <p>Non deve presentare alterazioni per irrancidimento, odore disgustoso di putrido, fumo o muffa.</p>
INFORMAZIONI	Deve essere confezionato in lattine o bottiglie di vetro di colore

BURRO

CARATTERISTICHE	<p>Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge n° 1526 del 23.12.1956, L.283/62, L.202 del 13.05.1983, D.L. 19/02/92 n° 142 e la Circolare Ministeriale del 2 Aprile 1998 n°3, che prevede l'applicazione del Regolamento CEE 2991 del 5 dicembre 1994 per il burro di qualità, nonché dal D.P.R. n° 54/97; in particolare non deve contenere grassi estranei a quelli del latte;</p> <p>deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80 e il 90% ed il tenore di acqua del 16%;</p> <p>deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie;</p> <p>presentare buone caratteristiche microbiche;</p> <p>deve essere ottenuto da panna pastorizzata e senza additivi;</p> <p>deve presentare buone caratteristiche microbiche.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Può essere richiesta certificazione analitica comprovante la genuinità del prodotto e il buono stato di conservazione;</p> <p>il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative, in particolare riguardante i requisiti igienici del mezzo di trasporto art. 47 e 48 D.P.R. n° 327 del 26.03.1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1°C a +6°C, art. 51 D.P.R. n°327/80 allegato C, aggiornato dal D.M. 1 Aprile 1988;</p> <p>il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento indicante il nome della ditta speditrice, del vettore, della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.</p> <p>Le confezioni del burro possono essere di grammature diverse.</p>

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

CARATTERISTICHE	<p>Il tonno in scatola dovrà essere di prima scelta, produzione nazionale o estera; in trancio intero, poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, di colore rosa chiaro omogeneo, compatto e non sbriciolato, esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia e grumi di sangue. e acqua;</p> <p>avere una maturazione di almeno sei mesi;</p> <p>il prodotto non dovrà presentare alcun difetto di odore, sapore o colore; dovrà essere confezionato in olio di oliva, oppure in olio extravergine di oliva, i requisiti dell' alimento sono richiamati nel R.D. del 7 Luglio 1927 n° 1548 e D.Lgs. 30 Dicembre 1992 n°531, dal D.M. 09.12.1993 e D.Lgs. 190/92;</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente;</p> <p>la banda stagnata destinata a venire in contatto con l' alimento deve essere preparata con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18.02.1984;</p> <p>i contenitori devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione attinenti alle leggi vigenti.</p>

ERBE AROMATICHE E SPEZIE

CARATTERISTICHE	<p>Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale; non devono essere soggette ad attacchi parassitari;</p> <p>devono essere preferibilmente allo stato naturale (chicchi, foglie, semi, ecc.) e non ridotte in polveri; devono essere triturate e macinate al momento dell' uso;</p> <p>possono essere naturali, vegetali, essiccati;</p> <p>i prodotti interi o macinati non devono essere avariati, esauriti o in qualunque altro modo sofisticati.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente e le etichette rispondere al D.Lgs. 181/2003</p>

SALE

CARATTERISTICHE	<p>Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato", deve essere conforme al D.M. 31.01.1997 n° 106;</p> <p>è permesso l'uso di sale iodurato secondo il D.M. 562 del 10.08.1996;</p> <p>non deve contenere impurità o corpi estranei.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Le confezioni devono rispondere alle normative vigenti.</p>

ACETO

CARATTERISTICHE	È ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini (ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno, operata dai batteri acetici del genere <i>Acetobacter</i>) in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12.02.1965 n° 162 e successive modifiche sulla produzione e commercializzazione degli agri; deve avere un'acidità totale, espressa in ac. acetico, non inferiore al 6 % e non superiore al 12%; La composizione deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27.3.86
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Le etichette e i contenitori devono essere conformi a tutte le leggi vigenti.

ZUCCHERO

CARATTERISTICHE	Deve essere conforme alla Legge n° 139 del 31.03.80; deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale, mercantile, di qualità sana, di tipo semolato, a media granulosità; non deve presentare impurità o residui di insetti (filth-test). il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo di 15 mg./kg.
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Le confezioni devono essere integre e a tenuta in pacchetti da 1kg. e devono riportare: n) denominazione; o) peso netto; p) nome e indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE; q) la sede dello stabilimento produttore.

CONFETTURE DI FRUTTA E MARMELLATE

CARATTERISTICHE	Le confetture devono essere di prima qualità che diano garanzia di sicurezza, in ottimo stato di conservazione, tali da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche; devono essere prodotte con marmellate esclusivamente di frutta, senza conservanti e coloranti; devono prevedere il 45% di frutta presente
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Dovranno essere confezionate secondo le grammature richieste, con la tassativa osservanza di tutte le disposizioni di leggi vigenti in materia: D.P.R. 08.06.1982 n° 401 (attuazione della direttiva CEE n°79/693).

GELATO

CARATTERISTICHE	Deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 54/97; essere a base di latte, con o senza uova; corrispondere ai requisiti microbiologici stabiliti dall' Ordinanza Ministeriale 11.10.1978; non contenere additivi e rispondere alle normative di legge.
-----------------	---

INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Le indicazioni di etichettatura sulle confezioni di gelato sono quelle previste dalle norme vigenti per gli alimenti; i gelati devono essere in monodose.
----------------------------------	---

CIOCOLATO

CARATTERISTICHE	Deve essere di ottima qualità (in base alla legge n° 351 del 30.04.1976); dare garanzia di sicurezza,
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Le confezioni devono riportare sull'involucro la composizione e tutte le osservanze delle disposizioni di legge vigenti in materia.

DOLCI

CARATTERISTICHE	Devono essere prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura; confezionati con ingredienti di ottima qualità; prodotti con farine di grano tenero tipo "0" e "00" od integrali; è escluso l'uso di aromi, additivi, addensanti e coloranti artificiali; senza impiego di oli o grassi idrogenati, grassi animali tranne il burro; devono presentarsi compatti, ma non asciutti al palato; dolcificati esclusivamente con zucchero o miele; saranno forniti dolci diversi, alternati, adeguati all'età degli utenti (crostatine di frutta, tortine margherita e similari, budini, crèmecaramelle, panettoni, pandoro, ecc...).
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari; etichettatura secondo le disposizioni di leggi vigenti in materia.

ACQUA MINERALE E BEVANDE

CARATTERISTICHE	L'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale, ossia deve presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°, compreso tra 50 e 500 mg/l; non addizionata con anidride carbonica ; per quanto riguarda le caratteristiche chimico - fisiche, oltre al rispetto dei parametri di legge, è preferibile utilizzare acque mediamente mineralizzate e con contenuto più basso possibile di nitrati; anche per le altre bevande: l'orzo tipo solubile, il the in filtri, normale e deteinato, la camomilla in filtri devono essere rispettate le direttive di legge; succhi e nettari di frutta, di spremute di agrumi, zuccherate e non zuccherate e di succhi e nettari di frutta biologici con un tenore minimo di succo e/o purea di almeno il 50% di frutta, devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Le etichette conformi alle disposizioni di legge devono riportare tutte le indicazioni dal nome della località dove viene imbottigliata, ai risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche e batteriologiche (Circolare Ministero Sanità 09.08.1976 n°61), data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite; termine minimo di conservazione, lotto di produzione; contenuto in volume del recipiente; tale acqua deve essere contenuta in bottiglie di vetro oppure in

cartoni, in PET, da 1 litro, che garantiscono l' igienicità del prodotto.

PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

CARATTERISTICHE	Devono essere prodotti conformemente alla normativa nazionale e comunitaria vigente (D.Lgs. n° 111/92, Direttiva 1999/41/CEE, Direttiva 20/02/2000 n° 2000/13 e successive modifiche e integrazioni, Legge n°123 del 04 luglio 2005). Gli alimenti richiesti sono: prodotti non glutine (presenti nel prontuario dell'Associazione AIC), prodotti senza latte e senza uovo, prodotti senza zucchero, prodotti aproteici. Le caratteristiche qualitative devono rispettare gli standard previsti per i prodotti tradizionali.
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Le confezioni devono essere integre, originali e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dalle norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari; e, al momento della consegna , dovrà avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Grammature minime di riferimento

N.B. Le seguenti grammature sono indicative per alcuni piatti e sono da considerarsi a crudo e al netto degli scarti.

TIPO DI ALIMENTI	Scuola infanzia gr.	Scuola primaria gr.	Scuola media/adulti gr.
Pasta asciutta o in forno	60	70/80	90/100
Pasta per minestre	30	35	40
Riso asciutto	50	60	70
Riso in minestre	25	30	35
Pane comune	50	50	70
Pane integrale	50	60	80
Acqua naturale	500 cc.	500 cc.	500 cc.
Gnocchi di patate	120	150	180
Legumi (minestre)	30	30	40
Paste ripiene(tortelli, ravioli, ecc.)	60	80	120
Uova unità	1	1,5	1,5
Carni suine e bovine	70	90	110
Carni bianche	70	90	110
Prosciutto crudo dolce o prosciutto cotto e o bresaola	25/30	30/35	35/40
Legumi secchi	30	40	60
Legumi freschi	50	60	70
Pesce	70	90	110
Tonno al naturale	60	80	100
Formaggi a pasta molle o filata	50	60	70/90
Formaggi a pasta dura	30	40	50/60
Parmigiano grattugiato per condimento	5	7	7
Verdura cruda in foglia	40/50	50/60	60/70
Verdura cruda	80	90	100
Verdura da far cotta	50	60	70
Patate	80	90	100
Frutta fresca	150	150	150
Dolci	40	40	40
Yogurt (n°1 vasetto)	125	125	125
Olio extra-vergine di oliva	10	15	15

MENU GENERALE

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI	<ul style="list-style-type: none"> •Pasta pom. e basilico •Milanese di tacchino •Insalata primavera •Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> •Matriciana con prosciutto •Polpettine di vitello al pom. Insalata di patate •Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> •Penne con tonno •Bastoncini di pesce •Insalata mista •Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> •Pasta e piselli •Salsicetta mista •Carote a fieno •Frutta fresca di stagione
MARTEDI	<ul style="list-style-type: none"> •Pasta e fagioli •Bocconcini di mozzarella •Patate al forno •Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> •Pasta al ragù di verdure •Salsicetta mista •Insalata verde •Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> •Minestrone con riso •Milanese di tacchino •Carote a fieno o finocchi •Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> •Pasta al ragù di carne macinata •Omelette con formaggio •Insalata mista •Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	<ul style="list-style-type: none"> •Pasta al forno •Arista al forno •Insalata verde/o finocchi •Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> •Riso al pom. e/o Ins. di riso •Tonno al naturale •Pomodori •Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> •Pasta al pomodoro •Salumi misti •Patate al forno •Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> •Minestrone con pasta •Fuselli di pollo al forno •Fagiolini al vapore •Frutta fresca di stagione
GIOVEDI	<ul style="list-style-type: none"> •Pasta con tonno •Persico alla marinara •Fagiolini in agro •Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> •Pasta e ceci •Fuselli di pollo al forno •Insalata primavera •Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> •Matriciana con prosciutto •Giravolte di mozzarella •Insalata verde •Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> •Pasta al pomodoro e basilico •Arrosto di vitello •Patate al forno •Frutta fresca di stagione
VENERDI	<ul style="list-style-type: none"> •Minestrone con riso •Omelette con formaggio •Carote a fieno •Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> •Ravioletti al pomodoro •Formaggio cremoso •Tris di verdure cotte •Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> •Pasta al ragù di verdure •Polpettone di carne •Insalata mista •Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> •Riso e patate allo zafferano •Bocconcini di pesce pastellati •Insalata verde •Frutta fresca di stagione

Tutti i giorni: pane e acqua minerale secondo grammature L.A.R.N..

I formaggi serviti sono quelli a pasta filata freschi o stagionati (a giro: mozzarella, quick, ricotta, asiago, tipo e/o galbani, emmenthal, philadelphia, grana, ecc.); **il pesce** panato sarà: platessa, passera, halibut, pollack, ecc.; **i bastoncini/bocconcini** hanno minimo il 50% di pesce.

Tutti gli alimenti utilizzati si attengono rigorosamente alle caratteristiche e norme del capitolato in uso per la refezione scolastica del Comune di Ortona.

Per motivazioni religiose (cattoliche, mussulmane, ecc.) allergie e/o intolleranze regolarmente certificate saranno propinati menù differenziati con sostituzioni appropriate e di equivalente valore nutrizionale.

Nei giorni di assemblea e/o sciopero i pasti potranno essere sostituiti da pietanze semplici (es, pasta e/o riso al pomodoro, formaggio e/o prosciutto cotto, contorno e frutta fresca di stagione.