

COMUNE DI CAPANNORI

Provincia di Lucca

**“FOGLIO PATTI E CONDIZIONI”  
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA**

Doc.Collegato N.1 “caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari”

Doc.Collegato N.2 “menù”

Doc. Collegato N.3 “grammature”

**Dirigente: Dott.ssa Rossana Ciabattari  
responsabile del Servizio: Politiche Culturali  
Tel.: 0583-428419  
E-mail: r.ciabattari@comune.capannori.lu.it**

## **Art. 1 - Oggetto**

Costituiscono prestazioni del presente "foglio patto e condizioni":

- la preparazione e il confezionamento dei pasti presso la Cucina Comunale Centralizzata, secondo il legame fresco-caldo;
- il trasporto dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione presso i plessi scolastici di scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado;
- le attività di riordino e pulizia della Cucina Comunale Centralizzata e dei locali annessi, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;
- la gestione di n° 5 refezioni scolastiche annesse alle scuole dell'infanzia di Borgonuovo, Castelvecchio di C.to, Guamo, Marlia e S. Leonardo in Treponzio, comprese relative operazioni di distribuzione dei pasti e pulizia locali cucine e refettorio;
- la fornitura e il trasporto delle derrate crude porzionate per le cucine annesse alle scuole dell'infanzia di Badia di Cantignano, Carraia, Camigliano, Colognora di Compito, Lappato e all'asilo nido comunale;
- la distribuzione dei pasti agli utenti di alcune scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado con relative connesse operazioni di pulizia e lavaggio stoviglie;
- la fornitura di derrate e di pasti per i centri estivi organizzati dall'Amministrazione Comunale;
- la sostituzione temporanea di personale comunale in forza presso le cucine comunali direttamente gestite dall'ente;
- la fornitura del materiale di consumo e tutti gli attrezzi necessari per la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle persone per l'espletamento di tutte le operazioni di sanificazione;

## **Art. 2 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è composta da bambini dell'asilo nido, alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado, da personale operante presso i plessi scolastici, da dipendenti comunali e da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C. nonché da altre utenze autorizzate dall'A.C.

## **Art. 3 - Tipologia del servizio richiesto e ubicazione plessi scolastici**

La tipologia del servizio risulta così articolata:

### **A) FORNITURA DI PASTI PRODOTTI PRESSO LA CUCINA CENTRALIZZATA, RELATIVO TRASPORTO, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE NEI SEGUENTI PLESSI:**

#### *SCUOLE PRIMARIE:*

Colle di Compito - Via Nuova - Loc. Colle di Compito

Marlia - Viale Europa - Marlia

Camigliano - Loc. Pianacce - Camigliano

Gragnano - Via dei Pieroni - Gragnano

Pieve San Paolo - Via Immagine dell'Osso - Pieve San Paolo

Tassignano - Via C. Domini - Tassignano

Lammari - Via Lombarda - Lammari

Segromigno in Monte - Loc. Indiana - Segromigno in Monte

Capannori - Via C. Piaggia - Capannori

Massa Macinaia - Via della Chiesa - Massa Macinaia  
Lunata - Via del Casalino - Lunata  
San Ginese - Via S.Ginese - San Ginese  
Guamo - Via di Sottomonte - Guamo  
S. Colombano - Via S. Antonio - San Colombano

*SCUOLE DELL'INFANZIA:*

Capannori - Via C. Piaggia - Capannori  
Lammari - Via Lombardia - Loc. Lammari  
Lunata - Via del Casalino -Lunata

*SCUOLE MEDIE:*

Camigliano - Loc. Pianacce - Camigliano  
Lammari - Viale Europa - Lammari

Per l'espletamento del servizio la Ditta appaltatrice utilizzerà i locali e le attrezzature di proprietà comunale siti in Capannori, via (mensa dei dipendenti).

**B) FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, PREDISPOSIZIONE, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI NELLE CUCINE UBICATE PRESSO I SEGUENTI PLESSI:**

*SCUOLE DELL'INFANZIA:*

Marlia - Loc. Cortinella - Marlia  
S. Leonardo in T. - Via Sottomonte n.380 - S. Leonardo in T.  
Guamo - Via Nuova n.3 - Guamo  
Castelvecchio di Compito - Via Visona - Castelvecchio di Compito  
Borgonuovo - Via della Chiesa - Borgonuovo

**C) FORNITURA DERRATE ALIMENTARI NEI SEGUENTI PLESSI:**

*SCUOLE DELL'INFANZIA:*

Carraia - Via di Carraia - Capannori  
Colognora - Via Circonvallazione - Colognora  
Badia - Loc. Pescaglioni - Capannori  
Lappato - Via S. Antonio -Lappato  
Camigliano - Via della Ralle - Camigliano  
ASILO NIDO - Via Guido Rossa - Capannori

**D) FORNITURA DERRATE E PASTI PER CENTRI ESTIVI NEI SEGUENTI PLESSI:**

Scuola Infanzia S. Leonardo - Via Sottomonte - S.Leonardo  
Scuola Infanzia Capannori - Via C. Piaggia - Capannori  
Scuola Infanzia Marlia - Loc. Cortinella - Marlia  
Scuola Primaria Capannori - Via C. Piaggia - Capannori  
Scuola Primaria Pieve S. Paolo - Via Immagine dell'Osso - Pieve S.Paolo

Scuola Primaria Lammari - Via Lombarda - Lammari

Scuola Secondaria di Primo Grado di Camigliano - Loc- Pianacce - Camigliano

Per gli insegnanti e personale comunale autorizzato a fruire del servizio mensa, il menù sarà lo stesso previsto dalla tabella dietetica per gli alunni.

L'Amministrazione Comunale si riserva - nel corso dell'appalto - ogni più ampia facoltà e diritto di apportare le variazioni che si rendessero necessarie in relazione a sopravvenute diverse esigenze dell'attività scolastica ed alle variazioni dell'utenza senza che la ditta appaltatrice possa opporre eccezioni o vantare diritti o pretese di sorta, né richiedere risarcimento alcuno. Si riserva inoltre di poter erogare il servizio anche ad altre utenze eventualmente subentranti nel corso dell'appalto; in tal caso il/i prezzo/i sarà oggetto di specifica e separata contrattazione.

#### Art. 4 - Dimensione presunta dell'utenza

Le strutture di ristorazione con le relative ubicazioni sono quelle di seguito indicate; a fianco viene indicata la dimensione presunta dell'utenza annua sulla base del numero dei pasti consuntivati al 31.12.2007, e relativi al periodo 01.01.2007 - 31.12.2007, considerando n.160 giorni di servizio/anno per le scuole elementari e medie e n.170 giorni di servizio/anno per le scuole materne

PLESSO	veicolati da cpp	gestione cucina	fornitura derrate	servizio distribuzione	sostituzione personale
Primaria Colle di Compito	7.159			SI	
Primaria Marlia	33.711			SI	
Primaria Camigliano	12.255			SI	
Primaria Gragnano	8.690			SI	
Primaria Pieve San Paolo	10.060			SI	
Primaria Tassignano	5.188			SI	
Primaria Lammari	17.358			SI	
Primaria Segromigno Monte	6.037			SI	
Primaria Capannori	48.527			SI	
Primaria Massa Macinaia	16.728			SI	
Primaria Lunata	6.410			SI	
Primaria San Ginese	8.461			SI	
Primaria Guamo	4.996			SI	
Primaria San Colombano	424			NO	
Infanzia Capannori	16.145			SI	
Infanzia Lammari	13.491			SI	
Infanzia Lunata	8.859			SI	
Secondaria I° grado Camigliano	2.086			SI	
Secondaria I° grado Lammari	1.007			SI	

Infanzia Marlia		14.595		SI	
Infanzia San Leonardo in T.		11.139		SI	
Infanzia Guamo		7.738		SI	
Infanzia Castelvecchio di C.		6.761		SI	
Infanzia Borgonuovo		9.825		SI	
Infanzia Carraia			11.075	NO	SI
Infanzia Colognora di Compito			10.145	NO	SI
Infanzia Badia			6.775	NO	SI
Infanzia Lappato			6.589	NO	SI
Infanzia Camigliano			10.758	NO	SI
Asilo Nido (bambini + adulti)			8.154	NO	SI
Centri estivi c/o Infanzia S.Leonardo	640				
Centri Estivi c/o Infanzia Capannori	640				
Centri Estivi c/o Infanzia Marlia	620				
Centri Estivi c/o Secondaria 1° grado S.Leonardo in Treponzio	1.150				
Centri Estivi c/o Primaria Capannori	1.140				
Centri Estivi c/o Primaria Lammari	960				
	c/o Self				
Dipendenti Comunali	11.238				

Si precisa che il numero dei pasti riportati ha solo valore indicativo ai fini del calcolo dell'importo massimo presunto a base d'appalto e non vincola in alcun modo la A.C.

Salvo quanto previsto dalla legge, l'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La Ditta, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla consegna dei pasti alle scuole, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

#### Art. 5 - Struttura dei menù

##### Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

(o, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico)

un contorno

pane

frutta o yogurt o gelato o dessert

acqua (lt. 0,25 per utente) da fornire solo nei seguenti plessi:

scuole infanzia di Carraia, Capannori

scuole primarie di Capannori, Pieve S.Paolo, Tassignano, Gragnano, S.Colombano

Per le restanti strutture dovrà essere previsto l'uso di brocche d'acqua prelevate dall'utenza (c.d. acqua del rubinetto"). Inoltre dovrà essere prevista l'installazione di specifici impianti in grado di filtrare l'acqua prelevata dall'utenza e renderla frizzante.

**Cestini freddi :**

n. 2 panini farciti (uno con prosciutto ed uno con formaggio)

un succo di frutta in brick da 200 ml

una banana o altro frutto

una crostatina confezionata

acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl

N. 2 tovaglioli di carta

N. 1 bicchiere a perdere da 200 cc

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare

## **Art.6 - Quantità degli ingredienti**

Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'allegato n. 2 "INGREDIENTI E GRAMMATURE PASTI", nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento. L'impresa aggiudicataria dovrà predisporre, a seguito dei menù attuali stabiliti dalla A.C., la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

## **Art. 7 - Introduzione di nuovi piatti**

Qualora l'I. A. intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso dell'A.C., o l'A.C. stessa richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'I. A. si impegna a presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti variati, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

## **Art. 8- Diete**

Rispetto al menù del giorno saranno preparate diete alternative, riservate a coloro che seguono diete in bianco, o diete particolari per patologie specifiche, accertate da certificato medico o diete etico-religiose riconosciute dietro esplicita richiesta scritta dei genitori degli alunni.

### **▪ Dieta in bianco:**

L'Impresa si impegna a preparare "diete in bianco" ordinate entro le ore 9,30. Le stesse sono accettate dall'Impresa senza formale richiesta dell'utenza. Tali diete non necessitano di prescrizione medica se non superano i 3 giorni. Il pasto conserva la medesima struttura di cui agli articoli precedenti e potrà essere costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate.

### **▪ Diete Speciali:**

Le diete speciali, dovranno essere ordinate unicamente dall'Ufficio preposto, tenendo conto delle indicazioni della U.F.S. Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL 2 di Lucca, la loro preparazione dovrà avvenire con la supervisione di un dietista.

Per i soggetti affetti da celiachia si prevede la fornitura di pasti completi nel rispetto della Legge n°123 del 4/7/2005 e successive modificazioni confezionati con materie prime dedicate e tracciabili, che, quando possibile, rispettino la tipologia dei piatti previsti dal menù.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Tutte le diete dovranno essere confezionate singolarmente, provviste di etichetta riportante nome e cognome, essere trasportate in box termico, in modo da garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

Le diete speciali, per patologie specifiche, consegnate in mono-porzione, dovranno rigorosamente rispettare lo schema dietetico personalizzato, predisposto sulla base del menù scolastico ed elaborato dal Dietista dell'Impresa aggiudicataria.

▪ **Diete etico - religiose e vegetariane:**

La Ditta dovrà garantire la fornitura delle diete a carattere etico-religioso ed in particolare:

- **dieta etico - religiosa:** è prevista la sostituzione dei preparati che contengono carne suina con piatti a base di legumi, pesce, uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni queste saranno sostituite con legumi, pesce, uova o formaggio.
- **dieta vegetariana:** è prevista la sostituzione delle carni con legumi, uova o formaggio.

Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in mono-razione termosigillata al fine di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo e i contenitori dovranno essere etichettati con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza.

Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

## **Art. 9 - Operazioni da effettuare prima , durante e dopo la distribuzione**

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione. Il personale addetto alla distribuzione dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni che nei confronti del personale scolastico e rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
2. esibire il cartellino di riconoscimento
3. lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
4. aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
5. riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
7. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti;

8. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali;
9. all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I. A.;
10. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
11. la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
12. eseguire la distribuzione mediante i carrelli termici in dotazione o a self-service dove previsto;
13. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
14. la quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo;
15. procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto;
16. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante, distribuendo successivamente a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata;
17. tranne che nei plessi dove è attivo il self service, la distribuzione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla somministrazione del primo piatto;
18. tranne che nei plessi dove è attivo il self service, la distribuzione del pane deve avvenire dopo la distribuzione del primo piatto;
19. distribuire la frutta o i dessert dopo la consumazione del secondo piatto, qualora nel singolo plesso non siano stati consumati nell'intervallo del mattino;
20. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
21. eseguire il rigoverno delle stoviglie e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori;
22. raccolta rifiuti e allocazione in appositi sacchetti;
23. l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti.

## Doc. Collegato N. 1

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

GRUPPO 1: *CARNI FRESCHE REFRIGERATE*

GRUPPO 2: *PESCE SURGELATO*

GRUPPO 3: *FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE*

GRUPPO 4: *SALUMI*

GRUPPO 5: *UOVA*

GRUPPO 6: *VERDURE SURGELATE*

GRUPPO 7: *FRUTTA E VERDURA FRESCA- LEGUMI SECCHI-VERDURE IV° E V° GAMMA*

GRUPPO 8: *ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA*

GRUPPO 9: *CEREALI E DERIVATI*

GRUPPO 10: *PANE E PRODOTTI DA FORNO*

GRUPPO 11: *OLII ALIMENTARI*

GRUPPO 12: *SPEZIE CONDIMENTI E SALSE*

GRUPPO 13: *PRODOTTI TIPICI e TRADIZIONALI*

GRUPPO 14: *PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI*

GRUPPO 1: *CARNI FRESCHE REFRIGERATE*

*CARNI AVICUNICOLE*

Prodotti:

1. Polli a busto
2. Petti di pollo
3. Cosce di pollo
4. Fesa di tacchino
5. Coniglio disossato

**Caratteristiche merceologiche e organolettiche:**

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. aggiornamenti).

Tutte le carni devono essere di classe A.

**Polli a busto:** ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso- metatarsica)

**Cosce di pollo:** ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

**Petto di pollo (con forcilla):** petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

**Fesa di tacchino:** il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere

- integri, tenuto conto della presentazione;
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- privi di ossa rotte sporgenti;

- privi di contusioni;

-di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco- rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo- rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

### **Caratteristiche igienico-sanitarie**

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in Italia, (fornire ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Reg. CE853/2004.

### **Confezionamento e/o imballaggio**

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

I **polli in busto**, singolarmente bollati, e le **cosce**, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purchè sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo, adeguatamente igienicamente fissato. Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

I **petti di pollo** e la **fesa di tacchino** dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono , al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

### **Coniglio disossato fresco**

Le carni devono provenire da animali nati e allevati in Italia (fornire ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, secondo le disposizioni di legge vigenti.

I conigli devono essere forniti disossati e privi di collo e zampe.

Le carni devono essere conformi per tipologia e tipo di imballaggio e di etichettatura e numero di lotto da quanto stabilito dalle norme vigenti.

Le carni devono presentarsi di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono avere colori, odori o sapori atipici.

Le carni devono presentarsi pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue.

Il grasso di copertura deve essere discretamente sviluppato, di colore bianco candido, non avere segni di ossidazione o irrancidimento.

Le carni non devono presentare ecchimosi o lacerazioni.

Le confezioni non devono contenere liquido trasudato.

**Etichettatura** (ai sensi del Dir.89/395/CEE, Dir.89/396/CEE e D.L.gs 109/1992 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione di vendita;

- stato fisico del prodotto;
- denominazione e sede della ditta produttrice;
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro";
- data di confezionamento;
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- peso netto;
- modalità di conservazione;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento;
- La sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia/e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento.

### **Rintracciabilità**

Le carni devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità. Per la fornitura alle scuole dell'infanzia con derrate, qualora sia necessario frazionare la merce, questa deve essere comunque accompagnata con la fotocopia dell'etichetta originale contenente tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

### **Trasporto**

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< 4°) per tutta la durata del trasporto.

## **CARNI BOVINE**

### **Prodotti:**

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CEE, presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

- groppa o scamone;
- girello;
- noce;
- sottonoce.

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio(castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore a 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CEE, presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

- polso;
- spalla;
- petto.

### **Caratteristiche merceologiche e organolettiche:**

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta. Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;

- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- privi di ossa rotte sporgenti;
- prive di coaguli ed ematomi;
- presentare un pH non superiore a 6;

### **Caratteristiche igienico-sanitarie**

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 853/2004.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L.283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

### **Confezionamento e/o imballaggio**

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere privi di sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

**Informazioni in etichetta** ai sensi del D.Lgs 109/1992 (Dir.89/395/CEE, Dir.89/396/CEE), del D.Lgs 286/1994 (Dir. 91/497/CEE e 91/498/CEE) e del Reg.CE 1760/2000.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita;
- stato fisico del prodotto;
- denominazione e sede della ditta produttrice;
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro";
- data di confezionamento;
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- peso netto;
- modalità di conservazione;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento;
- numero che identifica l'animale o il lotto di animali;
- paese e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione;
- paese e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento;
- paese di nascita;
- paese/i di ingrasso.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

## **Rintracciabilità**

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità. Per le scuole dell'infanzia con derrate, qualora sia necessario dover frazionare la merce, questa deve essere comunque accompagnata da una fotocopia dell'etichetta originale contenente tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

## **Trasporto**

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

## **CARNI SUINE**

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi: filoni di carrè disossato, scannello, noce e sottonoce.

## **Caratteristiche merceologiche e organolettiche:**

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta. Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- privi di ossa rotte sporgenti;
- prive di coaguli ed ematomi;
- presentare un pH non superiore a 6;

## **Caratteristiche igienico-sanitarie**

Le carni devono prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 853/2004.

## **Confezionamento e/o imballaggio**

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere privi di sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

**Informazioni in etichetta** (ai sensi del D.Lgs 109/1992, Dir. 89/395/CEE e Dir.89/396/CEE e del D.Lgs 286/1994, Dir. 91/497/CEE e Dir.91/498/CEE).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita;

- stato fisico del prodotto;
  - denominazione e sede della ditta produttrice;
  - data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro";
  - data di confezionamento;
  - una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
  - peso netto;
  - modalità di conservazione;
  - riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento, sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.
- Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

### **Rintracciabilità**

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità. Per le scuole dell'infanzia con derrate, qualora si renda necessario dover frazionare la merce, questa deve essere accompagnata dalla fotocopia dell'etichetta originale contenente tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

### **Trasporto**

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

## **GRUPPO 2: PESCE SURGELATO**

### **PESCE SURGELATO**

### **Requisiti**

Il prodotto da fornire deve essere esclusivamente costituito da filetti di pleuronectes platessa (passera) e da fiori di merluzzo e/o halibut e/o Alaska Pollack e/o trance di palombo ed infine da prodotti precucinati di origine animale del tipo "bastoncini di pesce" (merluzzo almeno 55%) e cotoletta di mare (merluzzo almeno 45%).

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 o se extracomunitario a questo equiparato e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma. Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, parassiti, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie. Il prodotto deve essere esente di disidratazione esterne, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (D.Lgs 110/92 e Dir. 89/108 CEE).

I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

**Etichettatura** (ai sensi del D.Lgs 109/1992, Dir. 89/395/CEE, Dir. 89/396/CEE, Reg. 2065/01/CE).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del Bollo Sanitario riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004.

### **Trasporto**

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< - 18°) per tutta la durata del trasporto.

## **GRUPPO 3: LATTE E SUOI DERIVATI FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE**

I formaggi devono provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di dette norme. Devono rispettare i requisiti prescritti dalle altre disposizioni di legge in materia: L 19/02/92 n 142 per la materia grassa, L 125/54, DPR 667/55, DPR 1269/55 e successive modifiche per i formaggi di origine e tipici.

In generale i formaggi devono avere le seguenti qualità e caratteristiche:

- corrispondenza del prodotto e della migliore qualità commerciale;
- provenienza esclusiva dalla coagulazione di latte bovino non margarinato;
- assenza di aggiunta di sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.);
- non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno;
- non devono avere la crosta formata artificialmente;
- non devono essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore ed il sapore dei formaggi maturi;
- anche se sono stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino;

Devono essere etichettati ai sensi del D.L 109/92 e Dir.89/395 e 89/396/CEE e riportare indicazione del marchio di identificazione dello stabilimento di produzione e/o confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Per i prodotti lattiero-caseari è previsto il rispetto di quanto sancito con il Reg. CE n.816/2004 e successive modifiche relativo alla concessione di aiuto per la cessione del latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole.

In particolare, i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

### **Parmigiano Reggiano**

Prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal relativo DPR 22/09/81.

Marchiato, scelto, di stagionatura fra i 18 e i 24 mesi.

Confezioni in cui può essere richiesto: 1/4 di forma sottovuoto, confezioni sottovuoto monoporzione in varie grammature, grattugiato in buste sigillate e riportanti tutte le indicazioni del consorzio di appartenenza e della vigente normativa.

### **Mozzarella a Bocconcini (o Fiordilatte)**

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino o misto; è un formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Non devono presentare macchie di colore giallognolo, avere sapore gradevole non acido e tipicamente burroso essere conservata nel suo latticello Deve essere fornito in unità di vendita preconfezionato all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art. 23 del DL 109/92.

### **Fontina**

Prima scelta, di latte intero; maturo (almeno 3 mesi di maturazione); di pasta compatta, quindi senza sfoglia o porosità; paraffinato in superficie di colore neutro.

### **Ricotta pastorizzata**

Di prima scelta; deve provenire da latte vaccino, essere di gusto dolce e non deve presentare odore, sapore o colorazione anomale, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa. Deve essere preconfezionata in recipienti idonei al trasporto.

### **Formaggio italico tipo o belpaese**

Prodotto da latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50%.

Devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura e avere l'aspetto caratteristico del prodotto.

Non deve presentare difetti o alterazioni all'aspetto, dovute a fermentazioni anomale o altre cause.

### **Crescenza o Stracchino**

Matura, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose o da 1 kg.

### **Caciotta di vacca o casatella o tomino**

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

La caciotta o la casatella o il tomino devono essere prodotti con latte vaccino.

Non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altro.

### **Formaggio filante tipo mozzarella per pizza**

Il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti.

Il formaggio deve essere prodotto con latte vaccino, di pasta compatta bianca, non deve presentare all'aspetto difetti dovuti ad alterazioni o fermentazioni anomale o altro.

### **Panna**

Panna da crema di latte, grasso minimo 20% commercializzata a norma della L. n° 169/89.

### **LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO**

Il latte deve essere prodotto da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L.169/89

### **BURRO**

Deve essere prodotto da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, dal Reg. CEE 2991/94, dalla L. 13/05/1983 n.202 e successive modifiche.

L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

### **YOGURT INTERO O MAGRO**

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

Deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione.

Non deve presentare colore o sapore anomali, deve presentare caratteristiche igieniche con assenza di alterazioni microbiche e fungine, senza conservanti aggiunti.

Deve essere consegnato in plateau con confezioni singole di 125 gr.

Gli imballaggi devono essere esenti da ammaccature o essere bagnati o con segni di deterioramento dovuti ad incuria o all'impilamento.

#### **YOGURT CREMOSO ALLA FRUTTA**

Il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti.

Deve avere la consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda della lavorazione.

Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Il purè di frutta vellutato deve essere di buona qualità priva di difetti, colore e sapori anomali.

Confezioni in plateau da 125 gr.

Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine, senza conservanti aggiunti.

Gli imballaggi devono essere esenti da ammaccature o essere bagnati o con segni di deterioramento dovuti ad incuria o all'impilamento.

#### **GRUPPI 4: *SALUMI***

##### **PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI**

Il prosciutto cotto deve provenire da stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 .

Deve essere prodotto con cosce intere di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, non deve contenere fonti di glutine. Il prosciutto cotto deve avere carni di colore rosa chiaro, compatte, privo di cartilaginee, senza aree vuote (bolle e rammollimenti), grasso bianco, sodo e ben rifilato. Il prodotto deve possedere la cotenna. Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni, essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofilii, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg.

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

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68%;
- pH di circa 5;
- assenze di proteine vegetali (soia);
- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20).

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza.

**Etichettatura**(ai sensi del D.L.gs 109/1992 e Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE)

Con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

### **PROSCIUTTO CRUDO DI MODENA D.O.P.**

Prosciutto a denominazione d'origine protetta da apposito Consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme a quello apposto dal relativo Consorzio di Modena.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

- forma caratteristica a pera con l'esclusione del piedino, rifilatura ottenuta con l'asporto dell'eccesso di grasso e parte della cotenna.
- peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg.
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.
- carne di sapore sapido ma non salato e con aroma fragrante e caratteristico.
- la stagionatura deve essere conforme a quella stabilita dal disciplinare di tutela.
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

**Etichettatura** (ai sensi del D.L.gs 109/1992 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE).

Con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

### **MORTADELLA DI BOLOGNA IGP**

La mortadella di BOLOGNA deve essere prodotta e/o confezionata da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve essere conforme al D.M. 7/10/1998.

Il prodotto deve essere preparato con carne di suino, non deve contenere fonti di glutine e senza glutammato, lattosio, caseinati, polifosfati, proteine vegetali. La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto delle merci in oggetto devono essere effettuate a norma di legge.

**Etichettatura**(ai sensi del D.L.gs 109/1992 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE, ) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

### **BRESAOLA IGP della Valtellina**

Prodotta con muscoli di bovini adulti, del taglio punta d'anca in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004, con un minimo di 60 gg di stagionatura e con un calo di stagionatura in peso minimo del 35%. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, apneurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori e sapori sgradevoli.

**Etichettatura** (ai sensi del D.L.gs 109/1992 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Per le scuole dell'infanzia con derrate, qualora si renda necessario dover frazionare la merce, questa deve comunque essere accompagnata dalla fotocopia dell'etichetta originale, contenente tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

## **GRUPPO 5: UOVA**

### **UOVA PASTORIZZATE**

Uova sgusciate, omogenizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina.

Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) confezionati in tetrapak da 1 kg che come contenuto corrisponda a circa n.20 uova intere.

Tale prodotto dovrà essere conservato fino alla consegna fra 0 e 4 C° come i prodotti refrigerati. I prodotti confezionati dovranno pervenire con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data riportata sulla confezione.

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

- pH 7.3-7.7;
- secco 23%min;
- proteine 11%min;
- lipidi 10.5%min (metodo con cloroformio);
- lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida+estrazione con etere);
- steroli 0.4+/-0.3;
- pigmenti 10 p.m minimo (espressi come beta-carotene);
- pigmenti di sintesi assenti.

Il pastorizzato di uova deve essere prodotto da uno stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi del CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma.

### **UOVA FRESCHE CON GUSCIO**

Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, devono provenire da allevamento all'aperto, a terra o biologico, di peso di circa 60/65 gr., devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi della Direttiva 1099/744/CEE, dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
- cuticola intatta;
- albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;
- macchie e corpi estranei assenti;
- prive di odori estranei e colorazioni anomale;
- macula germinativa appena percettibile.

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato secondo quanto previsto nel D.Lgs. 29/luglio 2003 in attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/04/CE e da Reg. CE 853/2004.

## **GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE**

### **MINISTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE**

Il prodotto deve essere trattato ai sensi del D.Lgs. 27.1.1992 n. 110 come deve risultare delle etichette che ogni confezione dovrà avere, in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art.2 della legge 30.4.1962 n.283 ed al relativo regolamento di attuazione D.P.R. 327/1980.

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti;
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata.

#### **GENERE VERDURE SURGELATE**

- carote (diametro max. mm.35)
- fagiolini fini
- piselli extra fini
- spinaci
- bietole
- verdure per insalata russa (patate, carote, piselli)
- finocchi
- cuori di carciofi
- patate tonde novelle
- fiori di cavolfiore
- broccolo verde
- zucchine (diametro max. mm.35)
- verdura mista per minestrone

Il minestrone surgelato, deve essere composto da vari tipi di verdura miscelate fra loro quali per esempio: patate, piselli, pomodori, zucchine, fagiolini, cavolfiore, prezzemolo, basilico, porri, verdure a foglia, sedano. Il trasporto deve avvenire secondo il D.M. 493/95.

Le verdure surgelate non devono avere fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini, corpi estranei, né insetti o parassiti, ghiaccio in superficie o impaccamenti (dovuti ad interruzione della catena del freddo).

#### **GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA-LEGUMI SECCHI**

##### **FRUTTA**

La frutta fresca dovrà essere fornita nella quantità e pezzature indicate negli ordini specifici di ogni singola scuola. Devono essere previste consegne di confezioni riportanti tutte le indicazioni necessarie per attestare la provenienza dei prodotti specifici.

I prodotti devono essere accompagnati dall'autocertificazione attestante che la frutta non presenta residui chimici e che la stessa avrà caratteristiche organolettiche ottime e di aspetto buono.

##### **Mele**

Varietà (golden, stark, gala, staiman), devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione e devono conservare il peduncolo; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 150/180. Dal primo

Febbraio e fino alla disponibili del nuovo raccolto, devono essere fornite mele di provenienza italiana.

### **Pere**

Varietà (Willians, Abate, Kaiser, Conference), devono possedere le caratteristiche generali riportate alle mele, ivi compresa la grammatura.

Devono essere consegnate al giusto punto di maturazione.

### **Arance**

Varietà (tarocco, moro, valencia, naveline, sanguinelle), oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura. Contenuto minimo di succo fra il 30% ed il 35%.

### **Pesche**

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, oltre a possedere le caratteristiche generali sopra citate compresa le grammatura.

### **Banane**

Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta.

I frutti devono avere forma tipica, la buccia di colore giallo deve essere priva di ammaccature o maculature segno di eccesso di maturazione.

La polpa non deve presentare annerimenti ed essere gradevole al gusto, senza allappare il palato, segno di immaturità del frutto.

### **Kiwi**

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 70/90. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata e saporita e senza alterazioni da virus o parassiti vegetali o animali.

### **Mandarini/Mandaranci/Clementine**

Devono possedere le caratteristiche generali citate.

La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 60/70.

Contenuto minimo in succo 33-40%.

### **Uva**

Varietà (regina, italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alle coltivazione; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

### **Albicocche**

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 60/70. Cultivar : ninfa, bella d'Imola, vitillo, glodrich, boccuccia spinosa e liscia, dulcinea.

### **Susine**

Le susine devono presentarsi intere e sane, senza lesioni, ammaccature alterazioni o attacchi di origine parassitaria.

I frutti devono avere il giusto stato di maturazione da permettere la buona conservazione fino al consumo.

Cultivar richieste: goccia d'oro, president, angelano, red beauty, ozark.

## **Fragole**

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

## **Meloni**

I frutti devono presentarsi con buccia integra, senza spacchi e al giusto punto di maturazione.

La polpa dovrà essere di colore arancio carico, soda e ben profumata, con assenza di alterazioni da parassiti vegetali o animali o da virus.

Meloni retati cultivar creso, proteo, elkom, meloni cantalupo cultivar tamaris e charentais.

## **Anguria**

I frutti devono presentare buccia integra e senza spacchi.

La polpa deve avere giusta consistenza, profumata con grana caratteristica, zuccherina e di colore rosso ben accentuato.

La polpa non deve presentare alterazioni da parassiti vegetali o animali o virus.

Cultivar angurie crimson sweet, charleston gray, blue ribbon, black diamond.

## **Limoni**

Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di gr 110/150; i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo 25%.

## **PRODOTTI ORTICOLI**

1 - ortaggi da frutti, da semi, da foglia e da fiore (interi e/o tagliati a pezzi).

2 - ortaggi da radice e da tubero le cui parti commestibili sono sotto terra o a fior di terra.

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità ed in particolare di selezione accurata ed esente da difetti; devono inoltre:

a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;

b) essere asciutte e prive di terrosità, sciolte od aderenti, nonché di corpi e prodotti estranei;

c) essere fresche ed omogenee per maturazione;

d) essere di pezzatura uniforme;

e) essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;

f) devono essere sane.

## **Ortaggi da frutti:**

### **POMODORI**

Devono essere sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Varietà costoluto, canestrino, cuore di bue, perino da insalata.

### **ZUCCHINE**

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni, privi di odori e sapori estranei. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr e superiore a 200

gr. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm e superiore a 30 cm.

## **ZUCCA**

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono: Hokkaido, zucca gialla, violina. Il podotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

## **MELANZANE**

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973)

## **Ortaggi a radice**

### **CAROTE**

Le carote devono essere sane, pulite, consistenti prive di ogni traccia di terra e di ogni altra sostanza estranea, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere, di aspetto fresco.

### **PATATE**

Devono essere patate comuni e patate novelle di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale od estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solamina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse.

Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale. Le patate di produzione estera devono essere confezionate in tele di canapa o yuta, con imboccature cucite e cartellinate.

## **Ortaggi a fiore**

### **CAVOLFIORE**

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori. Il diametro delle infiorescenze non devono essere inferiori a 11 cm.

## **Ortaggi a fusto**

### **FINOCCHI**

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della base centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

## **Ortaggio a bulbo**

### **VERDURE E ORTAGGI QUARTA GAMMA**

E' previsto l'utilizzo di verdure o di ortaggi di quarta gamma (carote, finocchi, vari cultivar di insalate) quando per eventuali situazioni atmosferiche è preferibile utilizzare prodotti che diano assoluta garanzia del rispetto della carica batterica.

### **VERDURE QUINTA GAMMA**

E' previsto l'utilizzo di verdure di quinta gamma (provenienti da verdure fresche) nel pasto veicolato, in quanto si ritiene possano cedere minori quantitativi di acqua di vegetazione residua e quindi essere più appetibili dall'utenza nella refezione scolastica.

### **CIPOLLE**

I bulbi devono essere:

- interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi).
- resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, praticamente privi di ciuffo radicale.

Il calibro è fissato da mm 40 a mm 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm 20.

## **Ortaggi a foglia**

Devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite.

Tipi usati: prezzemolo, basilico, sedano, indivia, lattuga, ice, scarola, gentile e radicchio trevisano, spinaci e bietola.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. I cavoli devono presentarsi ben serrati. Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero. I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti. I cespi devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno o massimo due strati ed in quest'ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo secondo gli usi di legge. Gli stessi devono essere solidi in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, e devono sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi d'uso sul mercato locale (tele e/o imballaggi lignei) sempre sottoposti peraltro alle norme della legge del 5.8.1981 n. 441.

### **LEGUMI SECCHI**

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, ceci, lenticchie del tipo "piccole", tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

### **LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE**

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare "zuppe". I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

## **GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA**

## **LE CONSERVE**

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione, di confezionamento dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione e il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti.

Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

### **POMODORI PELATI**

Maturi al punto giusto, di produzione annuale, devono essere interi, sani e privi di pelle o di peduncoli. I frutti confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione.

Devono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo ed assolutamente privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

I pomodori devono essere di origine italiana.

### **POLPA DI POMODORO**

Prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco sano, maturo e ben lavato e deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo privo di additivi (legge n.96 del 10.03.69); privi di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).

I pomodori devono essere di origine italiana.

### **DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO**

Il doppio concentrato di pomodoro che, se presente nelle grammature, potrà essere utilizzato nella preparazione del ragù di carne, deve essere costituito da una massa di giusta consistenza di un odore e sapore caratteristici, contenente cloruro di sodio in quantità non superiore al 2%; deve essere privo di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

I pomodori usati per il concentrato devono essere di origine italiana.

### **TONNO ALL'OLIO DI OLIVA**

Deve essere del tipo "yellow Finn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dal R. CEE n.1532/96 e alla vigente normativa di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Per le derrate è prevista per le diete la fornitura di confezioni singole all'olio di oliva di gr.80. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

## **GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI**

### **PASTA DI SEMOLA**

Secondo la legge 580/67 la pasta alimentare deve essere "PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO" cioè quella ottenuta da trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

La pasta deve essere conforme alle norme stabilite dalle leggi e dal D.M. 27.9.1967 e 16.5.1969 e possedere cioè le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca: umidità max 12.50%;

ceneri: contenuto minimo 0.70%, ceneri: contenuto max 0.90%;

cellulosa: contenuto minimo 0.20%, cellulosa: contenuto max 0.45%;

sostanze azotate: contenuto minimo 10.50%;

acidità massima espressa in gradi 4.

Inoltre la pasta deve possedere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione, buona resistenza alla cottura (la pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 15 minuti, quella di formato grosso non meno di 20 minuti) e dopo la quale presentarsi "al dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito di fondo. Dovrà avere inoltre buon sapore e odore e assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati che non siano di grano duro tipo "0" o di produzione straniera.

La pasta dovrà essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta, due formati per passati di verdura e due formati per pastina in brodo.

### **PASTA ALL'UOVO**

Conforme a quanto sopra ma all'uovo come previsto all'art. 31 e seguenti della suddetta legge 580 del 4.7.1967. Formati: tagliatelle, tagliolini, lasagne.

### **PASTE SPECIALI CON RIPIENO**

Devono avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia, essere esenti da qualsiasi conservante od additivo e privi di qualunque "esaltatore di sapore". La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano e uova fresche (minimo 4 uova x kg di farina) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti.

Per i successivi prodotti dovrà essere presentata specifica campionatura alla U.O. Refezione.

Inoltre, a seconda del tipo di ripieno, si richiedono le seguenti caratteristiche:

### **TORTELLINI DI CARNE**

Il rapporto pasta-ripieno deve essere pari a 80-30.

Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista all'art.5 D.L. 30.12.1992 n.537 dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato D.L. n:537/1992.

Il ripieno deve essere composto da carni bovine o di pollo e/o prosciutto crudo, formaggio grana, pangrattato.

### **RAVIOLI CON VERDURA**

Il rapporto pasta-ripieno deve essere pari a 50-50. Il ripieno deve essere composto da: ricotta 55%, spinaci freschi o surgelati 30%, formaggio grana 15%. Sale e aromi.

Gli impianti di produzione e di confezionamento "a ciclo chiuso ed automatizzato" devono garantire la minore manipolazione possibile dei prodotti, che mantengono così inalterate le loro caratteristiche qualificative.

Su ogni confezione va indicata la data di produzione che non deve risalire a più di due giorni dalla consegna.

Le singole confezioni (kg 2.500, kg 5 o kg 10 cd), vanno sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità dei prodotti e assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative. In tali prodotti devono essere ovviamente indicati in ordine decrescente tutti gli ingredienti utilizzati.

## **GNOCCHI DI PATATE**

Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri od essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Il numero degli gnocchi deve essere 210/230 circa per ogni chilogrammo e ciascun pezzo deve avere una lunghezza di mm. 35 circa e un diametro di mm. 20 circa. Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna.

## **RISO**

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo "FINE RIBE" PARBOILED a norma della legge 18.03.1958, n. 325 e successiva modifica (Legge 5 Giugno 1962 n.586).

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti e con umidità non superiore al 14-15%; che non ha odori di muffa, né altri odori estranei; che non contiene, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ombrati, corpi estranei ed impurità varie; che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti.

## **FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA**

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

Per facilitare la preparazione nei centri cottura è preferibile l'offerta di farina di mais precotta, ma sempre nel rispetto delle norme di legge.

## **FARINA DI GRANO TENERO TIPO "O" E "OO"**

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n. 580/67.

## **GRUPPO 10: *PANE E PRODOTTI DA FORNO***

### **PANE**

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0", acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M: 5.2.1970.

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29% per la pezzatura fino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 kg., al 40% oltre il kg., secondo quanto riportato dalla legge suddetta.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto. In particolare, il pane deve essere trasportato esclusivamente in contenitori chiusi e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca.

Il pane dovrà essere confezionato in filoni del tipo toscano "affettato" da 1 kg e in confezione da 50-100 gr (panini) su richiesta specifica dell'Ufficio.

### **PANE GRATTUGIATO**

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, acqua, sale. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

### **PIZZA**

Prodotta con farina di tipo "0" o di tipo "1" a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno e confezionata in cellophane per alimenti.

Ingredienti: farina "0", pomodori pelati o polpa di pomodori pelati, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, origano, sale.

Non devono essere previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio d'oliva vergine nel rispetto del decreto del Ministero della sanità 27 Febbraio 1996, n.209 e successive modifiche (Decreto n. 250/98).

Condizioni generali:

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;

La composizione della preparazione può differire dalla composizione indicata, purchè la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi né grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

### **CRACKERS**

Prodotti in conformità al D:P:R: 23 giugno 1993, n.283. Prodotti con farina derivata da frumento tipo "0"; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67.

Il tenore d'umidità non può essere superiore al 7%.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli. Devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura. E' escluso l'uso di grassi animali, è escluso l'uso di oli vegetali diversi dall'olio d'oliva extra vergine

### **DOLCI**

#### **Crostata con confettura di frutta, torta di mele, dolce marmorizzato, cenci**

Crostata prodotta con base di pastafrolla e farcitura di confettura (albicocca, ciliegia, mirtillo), torta di mele, con pasta genoise e mele, senza conservanti e olii vegetali.

Dolce marmorizzato con genoise base e genoise al cacao, senza conservanti e olii vegetali.

Cenci, per il periodo di carnevale, confezionati in vassoi divisi per plessi scolastici.

Nelle scuole dell'infanzia con derrate è prevista la fornitura di tutto l'occorrente per confezionare un dolce di tipo casalingo, una volta al mese per festeggiare i compleanni.

#### **Dessert vaniglia, creme caramelle, cacao**

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

Deve essere conservato a temperatura ambiente, ed avere consistenza cremosa, odore e sapore tipico del gusto, la fornitura dovrà essere fornita di una unica qualità per ordine. Non devono presentare odori o sapori anomali, né corpi estranei.

### **GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI**

#### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

Il prodotto acquistato deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla legge n.1407 del 13.11.1960. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CEE n. 2568/91 della Commissione in data 11.7.1991 e successive modifiche, avente denominazione di "olio extra vergine di oliva", con non più dello 0.6% in peso di acidità.

L'olio extra vergine di oliva deve essere di produzione italiana, deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

### **GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE**

#### **SALE GROSSO E FINO**

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, iodurato conforme al D.M. 255/dell'1.8.1990, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

#### **CAPPERI**

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovute a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

#### **PESTO**

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento. Nel caso di prodotto industriale presentare relativa campionatura alla U.O. Refezione.

#### **ORIGANO**

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

#### **MAIONESE**

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttivi di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato. L'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92.

#### **OLIVE NERE O VERDI IN SALAMOIA SNOCCIOLATE**

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

### **GRUPPO13: PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI**

In linea con le direttive comunitarie (Reg. CEE 2081/92 e Reg. CEE 2082/93), nazionali e regionali anche la nostra A.C. si fa promotrice - nell'ambito della refezione scolastica - del consumo di prodotti tipici (DOC, DOP, IGP) e tradizionali riconoscendone la validità sia dal punto di vista dell'alimentazione, sia sotto l'aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla produzione di alimenti caratteristici.

I prodotti che si fregiano di una D.O.P. o di una I.G.P. sono prodotti le cui caratteristiche qualitative sono dovute essenzialmente all'ambiente geografico comprendente i suoi fattori naturali ed umani.

Risponde all'indicazione di "prodotto tradizionale" quello le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo per un periodo in inferiore ai 25 anni. (D.Mi.P.A.F. n.350 del 08/09/99).

### **GRUPPO14: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI**

Per la preparazione di pasti con dieta speciale "per celiachia" dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dal D. Lgs. N. 111/92, del Ministero della Salute.

Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D.Lgs.109/92, come etichettatura generale e quanto previsto dal D.Lgs. 111/92 come prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche particolari;
- elenco degli ingredienti
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto.
- Le istruzioni per l'uso;
- Il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D. Lgs. 77 del 16/02/93);
- l'indicazione in Kcal del valore energetico;
- il nome o ragione sociale e la sede del fabbricante o del venditore;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto;

Tutti i prodotti devono essere contenuti nel prontuario prodotti in commercio consentiti ai celiaci annualmente aggiornato.

### **Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine**

- A titolo esemplificativo la pasta senza glutine può avere una composizione tipo: Proteine 13%;
- lipidi 3,5 %;
- carboidrati 82,3%;
- umidità 12,5 %.

Le proteine devono provenire da latte o uova, deve essere completamente assente il glutine ed il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1 %.

I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli, tagliatelle, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi, pastine per brodi di carne e verdure/legumi.

### **Pane Bianco o fette tostate**

Pane a fette sottovuoto o fette tostate, del tipo senza glutine.

Analisi media per 100 g di prodotto:

- Proteine g 2,5 ;
- Lipidi g 1,5;
- Carboidrati g 40;
- Fibra alimentare g 8;
- Ceneri g 1;
- Umidità g 47.

### **Farina per celiaci**

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500.

Analisi media per 100 g di prodotto:

Proteine g.6,38;Lipidi g.0,6;Carboidrati g.75,59;Fibra alimentare g.8,9; Ceneri g.2,19;Umidità g.8,9

Oppure prevedere la fornitura di **Pizza per celiaci**, anche partendo dal prodotto surgelato.

### **Biscotti al cioccolato e dolci per celiaci**

Questi prodotti non dovranno contenere glutine. Tra i dolci i tipi richiesti saranno: plum cakes, merendine all'albicocca, magdalenas, brioche, panettone piccolo.

**Budino** senza glutine secondo il prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

**Salumi e insaccati** come previsto dal prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

### **Yogurt e dessert alla soia**

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni singole sigillate, etichettate a norma di legge.

MENU AUTUNNO/INVERNO 2007/2008

A

SCUOLE MATERNE E ELEMENTARI DEL COMUNE DI CAPANNORI PASTO VEICOLATO

Doc. Collegato N. 2 "menù"

	<b>1°SETTIMANA</b>	<b>2°SETTIMANA</b>	<b>3°SETTIMANA</b>	<b>4°SETTIMANA</b>	<b>5°SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI</b>	Pasta al pomodoro Arista al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Riso braccio di ferro Prosc. C. dop Modena insalata mista Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Arrostato di manzo Carote stufate Crostatina Pane	Pasta olio e parmig. Bocconcini di parmig. Patate al forno Pane Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Petto di pollo ai ferri Tris di verdure vapore Pane Yogurt
<b>MARTEDI'</b>	Riso con la zucca Medaglione di manzo Patate al vapore Pane Frutta fresca	Pasta burro e parmig. Bastoncini di pesce Bietola saltata Pane Crostatina	Pasta al ragu' Formaggio crescenza Patate al forno Pane Frutta fresca	Minestra di farro Scalop. Tacch. Limone Spinaci saltati Pane Frutta fresca	Lasagne al ragu' Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta fresca
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Carote filangèe pane Frutta fresca	Pass. Verd. Con pasta Fesa di tacch. Al forno Patate al vapore Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Braciola di maiale rosm. Tris di verdure vapore Pane Frutta fresca	Matuffi al ragu' Bresaola Finocchi julienne Pane Crostatina	Pastina in brodo Scalop. Tacc.limone Carote stufate Pane Frutta fresca
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta olio e parmigiano Petto di pollo alla salvia Patate al forno pane Yogurt	Lasagne al ragu' Bocconcini parmigiano Finocchi Julienne Pane Frutta fresca	Pass. Verd.con pasta Prosciutto cotto Insalata mista Yogurt Pane	Ravioli burro e salvia Lonza al forno Purè di patate Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Arrostato di manzo bietola saltata Pane Crostatina
<b>VENERDI'</b>	Pass. Di ceci con pasta Bastoncini pesce Spinaci saltati Pane Frutta fresca	Pasta al tonno Omelette al formaggio Pisellini fini in bianco pane frutta fresca	Riso con la zucca Bastoncini pesce Ceci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tonno Fagioli all'olio Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Bocc. Di mozzarella Patate al forno Pane Frutta fresca

**MENU AUTUNNO/INVERNO 2007/2008 B**

**SCUOLE MATERNE E ELEMENTARI DEL COMUNE DI CAPANNORI**

**PASTO VEICOLATO**

	<b>1°SETTIMANA</b>	<b>2°SETTIMANA</b>	<b>3°SETTIMANA</b>	<b>4°SETTIMANA</b>	<b>5°SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI</b>	Riso con la zucca medaglione di manzo Patate al vapore Pane Frutta fresca	Pasta burro e parmig. Bastoncini di pesce Bietola saltata Pane Crostatina	Pasta al ragù Formaggio crescenza Patate al forno Pane Frutta fresca	Minestra di farro Scalop. Tacch. Limone Spinaci saltati Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Arrosto di manzo Bietola saltata Pane Frutta fresca
<b>MARTEDI'</b>	Pasta al pomodoro Arista al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Riso braccio di ferro Prosc. C. dop Modena Insalata mista Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Arrosto di manzo Carote stufate Pane Crostatina	Pasta olio e parmig. Bocconcini parmigiano Patate al forno Pane Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Petto di pollo ai ferri Tris verdure vapore Pane Yogurt
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta olio e parmigiano Petto di pollo alla salvia Patate al forno pane yogurt	Lasagne al ragù bocconcini parmigiano Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pass. Verd.c. pasta Prosciutto cotto Insalata mista Pane Yogurt	Ravioli burro e salvia Lonza al forno Purè di patate Pane Frutta fresca	Lasagne al ragù Prosciutto cotto Insalata verde Pane Crostatina
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Carote filangèe Pane Frutta fresca	Pass.Verd.c.pasta Fesa di tacch.al forno Patate al vapore Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Braciola di maiale rosm. Tris di verdure vapore Pane Frutta fresca	Matuffi al ragù Bresaola Finocchi julienne Pane Crostatina	Pastina in brodo Scalop. Tacch. Limone Carote stufate Pane Frutta fresca
<b>VENERDI'</b>	Passato di ceci e pasta Bastoncini pesce Spinaci saltati Pane Frutta fresca	Pasta al tonno Omelette al formaggio Pisellini fini in bianco pane frutta fresca	Riso con la zucca Bastoncini pesce Ceci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tonno Fagioli all'olio Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Bocc. Di mozzarella Purè di patate Pane Frutta fresca

**SCUOLE CON DERRATE E CUCINA INTERNA COMUNE DI CAPANNORI MENU PRIMAVERA/ESTATE 2008**

<b>Giorno</b>	<b>1°SETTIMANA</b>	<b>2°SETTIMANA</b>	<b>3° SETTIMANA</b>	<b>4° SETTIMANA</b>	<b>5° SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI'</b>	Pasta al pomodoro Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta alla Portofino Braciola di maiale al rosmarino Insalata mista Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Petto pollo alla salvia Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al burro e parmigiano Scalop. Tacch. Limone Zucchine in umido Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Prosciutto cotto Spinaci saltati Pane Frutta fresca
<b>MARTEDI'</b>	Passato verdura con riso Pizza margherita Pane Dolce	Riso alla braccio di ferro Fesa tacchino arrosto Pisellini fini in bianco Pane yogurt	Pass.Verd. Con pasta Form. Stracchino Ins. Di pomodori Pane Frutta fresca	Pappa al pomodoro Uovo sodo e maionese Insalata mista Pane Frutta mista	Ravioli burro e salvia Arrosto di manzo Pisellini fini in bianco Pane Frutta fresca
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta olio e parmigiano Arrosto di manzo Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi pomodoro e basilico Filetto di nasello all'isolana Patate all'olio Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Arrosto di manzo Pisellini fini in bianco Pane Budino	Riso alla parmigiana Tonno Insalata di pomodori Pane Frutta fresca	Pass. Verd. Con pasta Pizza margherita Pane Yogurt
<b>GIOVEDI'</b>	Risotto alle zucchine Prosciutto cotto Pisellini fini in bianco Pane Frutta fresca	Lasagne al pesto Bocconcini mozzarella Insalata di pomodori Pane Frutta fresca	Pasta burro e parmigiano Prosciutto crudo Modena Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo Polpettone Patate all'olio Pane. Frutta fresca	Pasta al pomodoro Formag. Stracchino Insalata di pomodori Pane Frutta
<b>VENERDI'</b>	Pappa al pomodoro Bastoncini di pesce Zucchine in umido Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Omelette al parmigiano Spinaci saltati Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Merluzzo gratinato Purè di patate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini di parmigiano Fagiolini all'olio Pane Dolce compleanno	Pasta alla Portofino Merluzzo gratinato Patate all'olio Pane Frutta fresca

**MENU AUTUNNO/INVERNO 2007/2008 SCUOLE MATERNE DEL COMUNE DI CAPANNORI CON DERRATE ALIMENTARI**

<b>Giorno</b>	<b>1°SETTIMANA</b>	<b>2°SETTIMANA</b>	<b>3° SETTIMANA</b>	<b>4° SETTIMANA</b>	<b>5° SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI'</b>	Pasta al pomodoro Arista al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Braciola di maiale al rosmarino Insalata mista Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Petto pollo alla salvia Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Scalop. Tacch. Limone Carote al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Bietola saltata Pane Frutta
<b>MARTEDI'</b>	Pasta all'olio Arrostato di manzo Patate all'olio Pane Frutta fresca	Riso alla braccio di ferro Fesa tacchino arrosto Pisellini fini in bianco Pane yogurt	Passato di verdura con pasta Pizza margherita Pane Frutta fresca	Passato di legumi con riso Omelette al parmigiano Spinaci saltati Pane Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Arrostato di manzo Pisellini fini in bianco Pane Frutta fresca
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta e ceci Bastoncini di pesce Spinaci saltati crostatina Pane	Pastina in brodo Polpettone Patate all'olio Pane Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Bresaola Carote julienne Pane Frutta fresca	Lasagne al ragù Bocconcini di parmigiano Insalata verde Pane Frutta fresca	Minestra di farro Braciola maiale rosm. Fagiolini all'olio Pane Yogurt
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta fresca	Lasagne al ragù Formaggio stracchino Finocchi filangè Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Arrostato di manzo Pisellini fini in bianco Pane Frutta fresca	Pastina in brodo Polpettone Patate all'olio Pane. Frutta fresca	matuffi al ragù Formag. Stracchino Insalata verde Pane Frutta fresca
<b>VENERDI'</b>	Passato verd con riso Pizza margherita Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Omelette al parmigiano Bietola saltata Pane Frutta fresca	pasta al burro e parmig. Merluzzo gratinato Purè di patate Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Tonno Fagioli all'olio Pane Dolce compleanno	Pasta al tonno Bastoncini di pesce Patate all'olio Pane Frutta fresca

**SCUOLE PRIMARIE E INFANZIA COMUNE DI CAPANNORI MENU PRIMAVERA/ESTATE 2008**

**B**

	<b>1°SETTIMANA</b>	<b>2°SETTIMANA</b>	<b>3°SETTIMANA</b>	<b>4°SETTIMANA</b>	<b>5°SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI</b>	Pass.verd.con riso Arrostto di manzo Insalata di pomodori Pane budino	Riso alle zucchine Prosciutto cotto Patate al vapore Pane Dolce	Pasta olio e parmig. Fesa di tacchino arrosto Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pass. Verd. Con riso Petto di pollo salvia Patate prezzemolate Pane Frutta fresca	Gnocchi pom.basilico Medaglione di manzo zucchine in umido Pane Frutta fresca
<b>MARTEDI'</b>	Pasta al pomodoro Petto di pollo alla salvia Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta burro e parmig. Bastoncini di pesce Insalata mista Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Petto di pollo ai ferri Pisellini fini in bianco Pane Dolce	Pasta burro parmigiano Arista al forno Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Fesa tacchino forno Patate al vapore Pane Yogurt
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta al pesto uovo sodo e maionese Carote filangèe pane Frutta fresca	Lasagne al pesto Bocconcini mozzarella Insalata pomodori Pane Frutta fresca	Pass. Verd. Con pasta Medaglione di manzo Patate al vapore Pane Yogurt	Ravioli burro e salvia Scalop. Tacch. Limone Fagiolini vapore Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Omelette al formaggio Fagiolini all'olio Pane Dolce
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta olio e parmigiano Arista al forno Purè di patate Pane Frutta fresca	Tagliatelle pomodoro Arrostto di manzo Pisellini fini in bianco Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetto nasello isolana Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Pasta alle zucchine Form. Stracchino Insalata di pomodori Pane Dolce	Lasagne al pesto Bocc. Di mozzarella Insalata di pomodori Pane Frutta fresca
<b>VENERDI'</b>	Pasta e ceci Bastoncini di pesce Zucchine in umido Pane Frutta fresca	Crema legumi e pasta Nasello all'isolana Bietola saltata pane frutta fresca	Riso braccio di ferro Form. Stracchino Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tonno Fagioli all'olio Pane Frutta fresca	Pass. Verd. Con pasta Prosc. Crudo Modena Carote julienne Pane Frutta fresca

**SCUOLE PRIMARIE E INFANZIA COMUNE DI CAPANNORI MENU PRIMAVERA /ESTATE 2008**

**A**

	<b>1°SETTIMANA</b>	<b>2°SETTIMANA</b>	<b>3°SETTIMANA</b>	<b>4°SETTIMANA</b>	<b>5°SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI</b>	Pasta al pomodoro Petto di pollo alla salvia Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta burro e parmig. Prosciutto cotto insalata mista Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Petto di pollo ai ferri Pisellini fini in bianco Dolce Pane	Pasta burro parmig. Arista al forno Zucchini trifolati Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Fesa tacchino forno Patate al vapore Pane Yogurt
<b>MARTEDI'</b>	Pass.verdura c.riso Arrosti di manzo Insalata di pomodori Pane Budino	Riso alle zucchine Bastoncini di pesce Patate al vapore Pane Dolce	Pasta olio e parmigiano Fesa di tacchino arrosto Bietola saltata Pane Frutta	Pass. Verd.con riso Petto di pollo salvia Patate prezzemolate Pane Frutta fresca	Gnocchi pomod. Bas. Medaglioni di manzo Zucchini in umido Pane Frutta fresca
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta olio e parmigiano Arista al forno Purè di patate pane Frutta fresca	Tagliatelle al pomodoro Arrosti di manzo Pisellini fini in bianco Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetto nasello isolana Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta alle zucchine Form. Stracchino Insalata di pomodori Pane Dolce	Lasagne al pesto Bocconcini mozzarel. Insalata pomodori Pane Frutta fresca
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta al pesto uovo sodo e maionese Carote filangèe pane Frutta fresca	Lasagne al pesto Bocconcini mozzarella Insalata pomodori Pane Frutta fresca	Pass.verd. Con pasta Medaglione di manzo Patate al vapore Yogurt Pane	Ravioli burro e salvia Scalop. Tacch. Limone Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Omelette al formagg. Fagiolini all'olio Pane Dolce
<b>VENERDI'</b>	Pasta e ceci Bastoncini pesce Zucchine in umido Pane Frutta fresca	Crema legumi e pasta. Nasello all'isolana Bietola saltata Pane frutta fresca	Riso alla braccio di ferro Form. Stracchino Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tonno Fagioli all'olio Pane Frutta fresca	Pas. Verd. Con pasta Prosc. C. Modena Carote julienne Pane Frutta fresca

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Pasta al pomodoro Petto di pollo ai ferri Patate al vapore Pane Yogurt	Lasagne al pesto Bocconcini mozzarella Insalata di pomodori Pane Frutta fresca	Risotto alla Portofino Fesa di tacchino arrosto Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta burro e parmigiano Pros.crudo DOP Modena Fagiolini all'olio Pane Dolce	Ravioli burro e salvia Bastoncini di pesce Patate al vapore Pane Frutta fresca
<b>MARTEDI'</b>	Pasta al pomodoro Petto di pollo ai ferri Patate al vapore Pane Yogurt	Lasagne al pesto Bocconcini mozzarella Insalata pomodori Pane Frutta fresca	Risotto Portofino Fesa di tacchino arrosto Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta burro e parmigiano Pros.crudo DOP Modena Fagiolini all'olio Pane Dolce	Ravioli burro e salvia Bastoncini di pesce Patate al vapore Pane Frutta fresca
<b>MERCOL.</b>	Pasta al pomodoro Petto di pollo ai ferri Patate al vapore Pane Yogurt	Lasagne al pesto Bocconcini mozzarella Insalata di pomodori Pane Frutta fresca	Risotto Portofino Fesa di tacchino arrosto Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta burro e parmigiano Pros.crudo DOP Modena Fagiolini all'olio Pane Dolce	Ravioli burro e salvia Bastoncini di pesce Patate al vapore Pane Frutta fresca
<b>GIOVEDI'</b>					
<b>VENERDI'</b>					

—

**MENU AUTUNNO/INVERNO 2007/2008 SCUOLE MEDIE DEL COMUNE DI CAPANNORI**

PASTO VEICOLATO

	<b>1° SETTIMANA</b>	<b>2° SETTIMANA</b>	<b>3° SETTIMANA</b>	<b>4° SETTIMANA</b>	<b>5° SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI'</b>	Pasta burro e parmigiano Arista al forno Purè di patate Pane Frutta fresca	Lasagne al ragù Bocconcini di parmigiano Insalata verde Pane Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Petto di pollo ai ferri Patate al forno Pane Yogurt	Pasta al pomodoro Medaglione di manzo Pisellini fini in bianco Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Bastoncini di pesce Bietola saltata Pane Crostatina
<b>MARTEDI'</b>	Pasta burro e parmigiano Arista al forno Purè di patate Pane Frutta fresca	Lasagne al ragù Bocconcini di parmigiano Insalata verde Pane Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Petto di pollo ai ferri Patate al forno Pane Yogurt	Pasta al pomodoro Medaglione di manzo Pisellini fini in bianco Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Bastoncini di pesce Bietola saltata Pane Crostatina
<b>MERCOL.</b>	Pasta burro e parmigiano Arista al forno Purè di patate Pane Frutta fresca	Lasagne al ragù Bocconcini di parmigiano Insalata verde Pane Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Petto di pollo ai ferri Patate al forno Pane Yogurt	Pasta al pomodoro Medaglione di manzo Pisellini fini in bianco Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Bastoncini di pesce Bietola saltata Pane Crostatina
<b>GIOVEDI'</b>					
<b>VENERDI'</b>					

—

**Asilo nido – Comune di Capannori****menù estivo**

	<b>1° Settimana</b>	<b>2° Settimana</b>	<b>3° Settimana</b>	<b>4° Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta al pomodoro Arrostato di manzo Patate al forno	Passato di verdure Pizza margherita	Risotto con zucchini Bocconcini di parmigiano Carote al vapore	Pasta al burro e parmigiano Filetto di halibut Zucchini trifolati
<b>MARTEDÌ</b>	Gnocchi o tortellini Bocconcini di mozzarella Insalata di pomodori	Riso alla marinara Filetto di platessa Fagiolini all'olio	Pasta all'olio e parmigiano Spezzatino di maiale Zucchine al funghetto	Crema di vegetali (piselli o zucchine) e riso Pizza margherita
<b>MERCOLEDÌ</b>	Risotto alla parmigiana Petto di pollo Fagiolini all'olio	Pasta olio e parmigiano Arrostato di manzo Zucchini trifolati	Pasta all'ortolana Bocconcini di pollo Fagiolini all'olio	Pasta al pomodoro Uovo sodo Insalata di pomodori
<b>GIOVEDÌ</b>	Minestra di patate e carote o pasta al pesto Filetto di halibut Insalata di pomodori	Minestra di verdure Fusello di pollo al forno Patate arrosto	Passato di legumi Prosciutto cotto Insalata di pomodori	Risotto alla parmigiana Arrostato di manzo Fagioli all'olio
<b>VENERDÌ</b>	Riso con le verdure Prosciutto cotto Zucchine trifolate	Risotto primavera Prosciutto crudo Insalata di pomodori	Risotto con cipollotto Arrostato di manzo Carote lesse	Pappa al pomodoro Arista al forno Fagiolini all'agro

**Merenda pomeridiana:**

1 giorno alla settimana gr.150 latte con torta margherita o allo yogurt

2 giorni alla settimana gelato

1 giorno alla settimana pane e pomodoro

1 giorno alla settimana yogurt

La frutta deve essere somministrata all'ingresso del bambino al nido alle ore 9.30 nelle seguenti dosi:

mezza banana grande o una pera o una mela o un'arancia di media grandezza oppure 2 albicocche o susine o mandaranci o pesche o melone.

La verdura deve essere di stagione o surgelata.

Per i condimenti deve essere usato solo olio di oliva extravergine.

## Asilo Nido - Comune di Capannori

### Menù Invernale

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta al pomodoro Arista al forno Piselli all'olio surgelati	Riso alla parmigiana Parmigiano Cavolfiore fresco	Pasta al burro Prosciutto cotto Verdure miste all'olio	Pasta all'olio Tacchino arrosto Piselli surgelati
<b>MARTEDÌ</b>	Passato di verdura surgelato con pasta o riso Filetto di sogliola Purea di patate fresche	Passato di verdura Medaglione di manzo Finocchi freschi	Minestra in brodo Pollo Purea di patate fresche	Minestra in brodo Rostbeef Carote fresche
<b>MERCOLEDÌ</b>	Riso alla zucca Manzo Finocchi freschi	Pasta al ragù vegetale Fesa di tacchino arrosto Patate arrosto	Pasta al pomodoro Polpette di manzo Spinaci	Ravioli di ricotta e spinaci Formaggio: stracchino o ricotta Finocchi freschi
<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce al forno Bietola fresca	Farro di fagioli Omelette agli spinaci	Passato di verdura surgelato Formaggio: stracchino o ricotta Carote fresche	Passato di legumi surgelato Fusello di pollo arrosto Patate fresche
<b>VENERDÌ</b>	Polenta Petto di pollo	Risotto al pesce Pesce Alibut Carote fresche lesse al limone	Riso al pesce Bastoncini di pesce Finocchi al forno	Pasta al ragù vegetale Filetto di sogliola Bietola fresca

#### Merenda pomeridiana:

3 giorni la settimana: gr.150 latte con pane o biscotti o dolce

2 giorni la settimana: 1 yogurt.

La **frutta** viene somministrata al mattino, alle ore 9:30, nelle seguenti dosi:

mezza banana grande o 1 pera o 1 mela o 1 arancia di media grandezza oppure 2 albicocche o susine o mandarance.

La **verdura** di stagione o surgelata.

Per i **condimenti** viene usato solo olio extra-vergine di oliva.

Per i bambini intolleranti , regolarmente certificati, e per bambini con abitudini alimentari derivate da credi religiosi saranno garantiti pasti differenziati; la carne verrà sostituita con il pesce o con il formaggio.



### Doc. Collegato N. 3 “grammature”

<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>DESCRIZIONE RICETTA</b>	<b>GRAMMATURA a crudo gr.</b>	<b>GRAMMATURA a cotto gr.</b>	<b>TIPO DI COTTURA</b>
PASTA AL POMODORO	PASTA SEMOLA GRANO DURO	50/70/90	100/140/180	CUOCIPASTA
PASTA AL POMODORO E BASILICO	POMODORO PELATO AGLIO E CIPOLLA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO SALE  BASILICO	50/60/70 15/20/25 5 5 Q.B.  10/15/20		BOLLITORE O BRASIERA
PASTA AL SUGO FINTO O RAGU' VEGETALE	PASTA SEMOLA GRANO DURO POLPA DI POMODORO A CUBETTI MIRAPOIX DI ODORI MISTI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO SALE MACIN. VITELLONE X BOLOGNESE	50/70/90  50/60/70 20/25/30 5 Q.B. 30/40/45	100/140/180	CUOCIPASTA  BRASIERA
PASTA AL BURRO OD OLIO	PASTA SEMOLA GRANO DURO	50/70/90	100/140/180	CUOCIPASTA
PASTA CACIO E OLIO	BURRO OD OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO SALE	15/20/25 10 Q.B.		
PASTA CACIO E BURRO				
LASAGNE AL POMODORO O ALLA BOLOGNESE	PASTA FRESCA ALL'UOVO  SALSA BESCIAPELLA SALSA POMODORO O BOLOGNESE PARMIGIANO O GRANAGRATTUGIATO	50/60/70  50 50/60/70 10	150/180/200	FORNO

	SALE	Q.B.		
<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>DESCRIZIONE RICETTA</b>	<b>GRAMMATURA A CRUDO GR.</b>	<b>GRAMMATURA A COTTO GR.</b>	<b>TIPO DI COTTURA</b>
LASAGNE PRIMAVERA O AL PESTO ALLA GENOVESE	PASTA SECCA ALL'UOVO  SALSA BESCIAPELLA MIRAPOIX ODORI SURGELATI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO  PESTO GENOVESE CONFEZIONATO FRESCO	50/60/70  25/30/35 5 10  25/35/45	130/170/200  70/90/110	CUOCIPASTA  CASSERUOLA
PASTA AL PESTO  PASTA ALLA PORTOFINO	PASTA SEMOLA GRANO DURO  PESTO GENOVESE CONFEZIONATO FRESCO PESTO GENOVESE SALSA POMODORO	50/70/90  25/35/45 15/25/30 40/50/60	100/140/180	CUOCIPASTA
RAVIOLI AL POMODORO O AL BURRO E SALVIA	RAVIOLI FRESCHI DI RICOTTA E SPINACI  SALSA DI POMODORO BURRO SALVIA FRESCA PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO SALE	100/120/150  15/25/30 Q.B. 5 Q.B.	120/140/170  60/70/80	CUOCIPASTA
GNOCCHI AL POMODORO O AL RAGU' DI CARNE O AL PESTO	GNOCCHI FRESCHI DI PATATE  SALSA DI POMODORO O BOLOGNESE PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO, SALE  PESTO GENOVESE CONFEZIONATO FRESCO	150/180/220  5, Q.B.  25/35/45	150/180/220  50/60/70	CUOCIPASTA

MATUFFI AL RAGU'	FARINA GIALLA BRAMATA SALSA BOLOGNESE PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO	40/60/80 5	200/300/400 60/70/80	BOLLITORE
PASSATO DI VERDURA CON PASTA O RISO	MISTO VERDURE SURGELATE PER MINESTRONE FAGIOLI /PATATE/CAVOLO OLIO EXTRA VERGINE OLIVA PASTA DA MINESTRONE O RISO PARBOILED PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO	80/90/100 30/30/40 5 30/30/40 5	60/60/80	BOLLITORE
PASTINA IN BRODO DI CARNE	BRODO DI CARNE DI VITELLONE PASTINA SEMOLA GRANO DURO PER BRODO PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO	30/30/40 5	200/250 60/60/80	BOLLITORE
RISO ALLA BRACCIO DI FERRO	RISO PARBOILED SPINACI SURGELATI SALSA BESCIAPELLA PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO SALE	50/70/90 40/60/80 5 Q.B.	100/140/180 20	CUOCIPASTA CASSERUOLA
RISO CON LA ZUCCA O ZUCCHINE	RISO PARBOILED ZUCCA GIALLA O ZUCCHINE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, CIPOLLA PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO SALE	50/70/90 40/60/80 5 5 Q.B.	100/140/180	CUOCIPASTA CASSERUOLA
PASTA AL TONNO	PASTA SEMOLA DI GRANO DURO TONNO ALL'OLIO POMODORO PELATO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE /CIPOLLA E AGLIO	50/70/90 20/30/35 50/60/70 5 Q.B./ 15/20/25	100/140/180	CUOCIPASTA BRASIERA
PASTA ALL'ISOLANA	PASTA SEMOLA GRANO DURO CAPPERI TRITATI	50/70/90 5	100/140/180	CUOCIPASTA

PASTA AI PEPERONI	POMODORO PELATO ORIGANO/SALE OLIO EXTRA VERGINE OLIVA	50/60/70 5/Q.B. 5	100/140/180	BRASIERA
	PASTA SEMOLA GRANO DURO PEPERONI FRULLATI (GIALLI E ROSSI) POMODORI PELATI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE CIPOLLA	50/70/90 40/50/60 50/60/70 5 Q.B. 30/40/50		CUOCIPASTA  BRASIERA
RISO ALLA PARMIGIANA	RISO PARBOILED  BURRO PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO SALE	50/70/90  15/20/25 10/15/20 Q.B.	100/140/180	CUOCIPASTA
RISO AL POMODORO	RISO PARBOILED  SALSA DI POMODORO PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO	50/70/90  5	100/140/180  50/60/70	CUOCIPASTA
PASSATO DI LEGUMI CON PASTA O RISO O FARRO	CECI SECCHI O FAGIOLI SCRITTI SECCHI PASSATO DI CECI O FAGIOLI SCRITTI PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO PER MINISTRONE O RISO PARBOILED O FARRO DEC. OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO SALE/ ERBE AROMATICHE	40/50/60  30/30/40 5 5 Q.B. Q.B.	200/250  60/60/80	BOLLITORE
<b>SECONDI PIATTI CARNE</b>	<b>DESCRIZIONE RICETTA</b>	<b>GRAMMATURA a crudo gr.</b>	<b>GRAMMATURA a cotto gr.</b>	<b>TIPO COTTURA</b>
FESA DI TACCHINO AL FORNO	FESA TACCHINO	80/100/120	50/70/100	AL FORNO

	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE ED ERBE AROMATICHE	5 Q.B.		
HAMBURGER O MEDAGLIONE ALLA PIZZAIOLA  O POLPETTONE	BOLLITO DI VITELLONE SGRASSATO O CARNE MAGRA DI VITELLONE MACINATA( QUARTO ANTERIORE) PATATE LESSE O PANE AMMOLLATO IN BRODO O LATTE, AGLIO, PREZZEMOLO,UOVA , FORMAGGIO GRANA GRATTOGIATO, SALE SALSA PIZZAIOLA	60/80/100  Q.B.	50/70/100 40/50/60	AL FORNO O IN BRASIERA
SPEZZATINO DI MANZO CON PATATE	CARNE DI VITELLONE (QUARTO ANTERIORE)  MIRAPOIX ODORI MISTI POMODORO PELATO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE ED ERBE AROMATICHE PATATE SBIANCHITE AL VAPORE	80/100/120  20/25/30 40/50/60 5 Q.B. 100/150/170	60/80/100	IN BRASIERA
BRACIOLA DI MAIALE AL ROSMARINO	FILONE DISOSSATO O COSCIA DI SUINO  OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE E ROSMARINO FARINA E BRODO VEGETALE	80/100/120  5 Q.B. Q.B.	60/80/100	BRASIERA
SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA O AL LIMONE	FESA DI TACCHINO O FILONE DISOSSATO DI SUINO SALSA ALLA PIZZAIOLA SUCCO DI LIMONE, FARINA, BRODO VEGETALE	80/100/120	60/80/100 40/50/60 Q.B.	BRASIERA
SALSA ALLA PIZZAIOLA	AGLIO/PREZZEMOLO/ORIGANO CAPPERI TRITATI POMODORO PELATO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	Q.B. 5/10/15 50/60/70 5 Q.B.	40/50/60	BRASIERA

PETTO DI POLLO ALLA SALVIA O AI FERRI	PETTO DI POLLO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE E SALVIA	80/100/120 5 Q.B.		BRASIERA BISTECCHIERA
STRACOTTO O BRASATO DI MANZO	CARNE DI VITELLONE (QUATTRO TAGLI COSCIA BOVINA) ODORI MISTI POMODORI PELATI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE/BRODO VEGETALE	80/100/120 20/25/30 40/50/60 5 Q.B.	50/70/100	BRASIERA
ARISTA DI MAIALE AL FORNO LONZA ARROSTO	CARRE' DI MAIALE DISOSSATO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AGLIO/ERBE AROMATICHE/ BRODO VEGETALE/SALE	80/100/120 5 Q.B.	50/70/100	FORNO
ARROSTO DI MANZO	CARNE DI VITELLONE (COSCIA BOVINA) OILIO EXTRA OLIVA/ SALE-ERBE AROMATICHE	80/100/120 5 / Q.B.	50/70/100	FORNO
<b>SECONDI PIATTI PESCE</b>	<b>DESCRIZIONE RICETTA</b>	<b>GRAMMATURA A CRUDO GR.</b>	<b>GRAMMATURA A COTTO GR.</b>	<b>TIPO DI COTTURA</b>
BASTONCINI PESCE O COTOLETTA DI MARE	BASTONCINI MERLUZZO IMPANATI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COTOLETTA DI MARE	NR.2/3/4 5 NR.1/1/1		
MERLUZZO ALLA LIVORNESE	CUORE/FIORE MERLUZZO SURGELATO POLPA DI POMODORO AGLIO/PREZZEMOLO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SALE	140/160/180 40/50/60 10/15/20 5, Q.B.	60/70/80	IN FORNO O BRASIERA

MERLUZZO O PLATESSA GRATINATO	CUOREFIORE DI MERLUZZO O PLATESSA SURG. PANGRATTATO AGLIO/PREZZEMOLO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - SALE	140/160/180 15/25/35 10/15/20 5	60/70/80	IN FORNO
HALIBUT O PALOMBO O FILETTI ALASKA POLLACK AL FORNO	FILETTO DI HAL.O ALAS.P. O TRANCIO DI PAL.SURG. AGLIO/ERBE AROMATICHE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SUCCO DI LIMONE SALE	140/160/180 10/15/20 5 10 20 Q.B.	60/70/80	IN FORNO
TONNO ALL'OLIO	TRANCI DI TONNO IN CONSERVA ALL'OLIO DI OLIVA		50/60/70	
<b>SECONDI PIATTI PIZZA/UOVA/FORMAGGI PROSCIUTTO/BRESAOLA</b>	<b>DESCRIZIONE RICETTA</b>	<b>GRAMMATURA A CRUDO GR.</b>	<b>GRAMMATURA A COTTO GR.</b>	<b>TIPO DI COTTURA</b>
OMELETTE AL PARMIGIANO	UOVA PASTORIZZATE IN BUSTA O UOVA FRESCHE 1°CATEGORIA PARMIGIANO GRATTUGIATO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	50/60/70 NR.1/1/2 10/20/20 5 Q.B.		BRASIERA O PADELLOTTO
UOVA SODE CON MAIONESE	UOVA FERSCHE 1°CATEGORIA  BUSTINA MONODOSE MAIONESE	NR.1/1/2  NR.1/1/2		BOLLITORE

PIZZA MARGHERITA	BASE PER PIZZA PRECOTTA CON POMODORO POMODORO PELATO PER RIFINITURA FORMAGGIO FILANTE TIPO MOZZARELLA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE/ORIGANO	100/120/150 25/25/30 A BASE 600 5 Q.B.		IN FORNO
PROSCIUTTO CRUDO BRESAOLA	PROSCIUTTO CRUDO CONSORZIO DI MODENA D.O.P. DISOSSATO DA SOTTOFESA O PUNTA D'ANCA DI BOVINO	50/60/70 40/50/60		
PROSCIUTTO COTTO	PROSCIUTTO COTTO OTTENUTO DA COSCIA SUINA SENZA POLIFOSFATI,CASEINA, GLUTAMM. AGGIUNTI	50/60/70		
FORMAGGIO TIPO CASATELLA O CACIOTTA	PRODOTTO DA LATTE VACCINO FRESCO	60/80/100		
FORMAGGIO BEL PAESE	PRODOTTO DA LATTE VACCINO FRESCO	60/80/100		
CRESCENZA O STRACCHINO MOZZARELLA O FIODILATTE	PRODOTTO DA LATTE VACCINO FRESCO FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA DA LATTE FRESCO VACCINO O DI BUFALA MEZZA PORZIONE DOPO LASAGNE CILIEGINE A NUMERO PER PERSONA	60/80/100 60/80/100 30/40/50 2/3/4		
PARMIGIANO REGGIANO	FORMAGGIO A PASTA COTTA OTTENUTO DA LATTE VACCINO E STAGIONATO ALMENO 12 MESI CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO, DOP PORZIONE INTERA MEZZA PORZIONE DOPO LASAGNE	40/50/65 40/50/65 25/25/40		
<b>ORTAGGI, LEGUMI, VERDURE COTTE E</b>	<b>DESCRIZIONE RICETTA</b>	<b>GRAMMATURA A CRUDO GR.</b>	<b>GRAMMATURA A COTTO GR.</b>	<b>TIPO DI COTTURA</b>

<b>CRUDE</b>				
CAROTE STUFATE	CAROTE FRESCHE O SURGELATE A RONDELLE POMODORO PELATO CIPOLLA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	120/150/180 40/50/60 15/20/25 5 Q.B.	70/80/100	BRASIERA
CAROTE AL VAPORE	CAROTE FRESCHE O SURGELATE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA,sale	120/150/180 5, q.b.	70/80/100	VAPORE
CAROTE FILANGEE' O JULIENNE	CAROTE FRESCHE O CONFEZIONATE IV GAMMA	70/80/100		
RATATOUILLE DI VERDURE CAPONATA VERDURE IN BRASIERA VERDURE AL FORNO	MELANZANE,PEPERONI, ZUCCHINI FRESCHI O SURG. PATATE (secondo stagionalità) POMODORO PELATO CIPOLLA,SEDANO,CAROTA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	120/150/170  40/50/60 20/20/30 5 Q.B.	80/100/120	BRASIERA O FORNO
SPINACI SALTATI	SPINACI SURGELATI O FRESCHI V GAMMA AGLIO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	100/130/150 10/15/20 5 Q.B.	80/100/120	VAPORE  BRASIERA
BIETOLA SALTATA	BIETOLA SURGELATA O FRESCA V GAMMA AGLIO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	100/130/150 10/15/20 5 Q.B.	80/100/120	VAPORE  BRASIERA
PISELLINI FINI IN BIANCO	PISELLINI FINI SURGELATI CIPOLLA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	120/150/170 20/25/30 5 Q.B.	80/100/120	BRASIERA
PISELLINI FINI AL	PISELLINI FINI SURGELATI	120/150/170	80/100/120	

POMODORO	SALSA DI POMODORO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5	40/50/60	BRASIERA
FINOCCHI,CAVOLFIORI O BROCCOLI ALL'OLIO	FINOCCHI, CAVOLFIORI O BROCCOLI FRESCHI O SURGELATI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	120/150/170 5 Q.B.	80/100/120	VAPORE
FINOCCHIETTI GRATINATI	FINOCCHI FRESCHI O SURGELATI PARMIGIANO GRATTUGIATO BURRO7SALE	120/150/170 15/25/35 10/15/20/Q.B.	80/100/120	VAPORE FORNO
FINOCCHIETTI JULIENNE	FINOCCHI FRESCHI O 1V GAMMA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	70/90/110 5 Q.B.		
FAGIOLINI ALL'OLIO	FAGIOLINI VERDI BURRINI SURGELATI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	120/150/170 5 Q.B.	80/100/120	VAPORE
FAGIOLINI AL POMODORO	FAGIOLINI VERDI BURRINI SURGELATI CIPOLLA E AGLIO POMODORO PELATO BASILICO OLIO ETRA VERGINE DI OLIVA SALE	120/150/170 15/20/25 40/50/60 5/10/15 5 Q.B.	80/100/120	BRASIERA
FAGIOLI ALL'OLIO	FAGIOLI SECCHI CANNELLINI AGLIO E SALVIA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	40/50/60 Q.B. 5 Q.B.	80/100/120	BOLLITORE
PATATE AL VAPORE O PREZZEMOLATE	PATATE FRESCHE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE  PREZZEMOLO TRITATO	170/200/240 5 Q.B.  5/5/5	90/100/120	VAPORE
PATATE PURE'	PATATE FRESCHE	120/150/170	90/130/150	VAPORE

	BURRO LATTE U.H.T. PARZ. SCREMATO SALE	15/20/25 50/50/60 Q.B.		
PATATE AL FORNO, ARROSTO, IN GHIOTTA	PATATE FRESCHE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE ED ERBE AROMATICHE	180/230/250 5 Q.B.	60/100/120	VAPORE  IN FORNO
PATATE RIFATTE	PATATE FRESCHE POMODORO PELATO CIPOLLA E PREZZEMOLO TRITATO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	170/200/240 40/60/70 20/25/35 5 Q.B.	90/100/120	VAPORE  BRASIERA
INSALATA MISTA O VERDE	INSALATE CULTIVAR: LATTUGA (MATERNE ED ELEMENTARI),ROMANA, RICCIA, ICE, RADICCHIO ROSSO FRESCHE A CESPI O CONFEZIONATE IV GAMMA (SCUOLE MEDIE) CAROTE JULIENNE FRESCHE O IV GAMMA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	50/60/70  20/30/30  5 Q.B.	VERDE 40/50/60	
INSALATA DI POMODORI	POMODORI CULTIVAR TIPO INSALATARI, CANESTRINI, CUORE DI BUE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	100/120/140  5 Q.B.		
TRIS DI VERDURE	PATATE,CAROTE FRESCHE O SURGELATE, FAGIOLINI SURGELATI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	120/150/170  5 Q.B.	80/100/120	VAPORE
MACEDONIA DI VERDURE	PATATE, CAROTE, FAGIOLINI, PISELLINI FINI, SURGELATI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	120/150/170  5 Q.B.	80/100/120	VAPORE
ZUCCHINE ALL'OLIO	ZUCCHINE FRESCHE O SURGELATE	120/150/170	80/100/120	VAPORE

	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SALE	5 Q.B.		
ZUCCHINE TRIFOLATE	ZUCCHINE FRESCHE O SURGELATE AGLIO/BASILICO/PREZZEMOLO OLIO EXTRA VERGINE OLIVA SALE	120/150/170 15/25/35 5 Q.B.	80/100/120	BRASIERA
CECI ALL'OLIO	CECI SECCHI	40/50/60	80/100/120	BOLLITORE
<b>PANE</b>	FARINA TIPO "0", LIEVITO, SALE SE PRESENTE PANINO MONOPORZIONE O CASALINGO A FETTE		GR. 40/50/60	
<b>FRUTTA FRESCA</b>	FRUTTA FRESCA SEGUENDO LA STAGIONALITA' DEI FRUTTI ( MELE, PERE, ARANCE, MANDARANCI, MANDARINI,CLEMENTINE,KIWI,SUSINE, PESCHE,ALBICOCCHE, BANANE, UVA BIANCA)	150		
<b>CROSTATINE</b>	CROSTATATA A PORZIONE O CROSTATINA MONOPORZIONE CON BASE DI PASTAFROLLA E RIPIENO DI CONFETTURA ALLA FRUTTA (ALBICOCCA, CILIEGIA,MIRTILLO)	NR.1 O GR.45/80/90		
<b>MACEDONIA DI FRUTTA</b>	FRUTTA FRESCA IN PROPORZIONE VARIABILE MELE,PERE, ARANCI, BANANE,KIWI,MANDARINI,FRAGOLE, ECC. SUCCO DI LIMONE ZUCCHERO SECONDO STAGIONALITA' POTRA' ESSERE AGGIUNTA UNA BASE SCIROPATA	150  5 15		
<b>YOGURT</b>	YOGURT CREMOSO CON PURE' DI FRUTTA (ALBICOCCA, PESCA, BANANA, CILIEGIA,FRAGOLA,FRUTTI DI BOSCO ECC.)	NR.1		
<b>BUDINO</b>	BUDINO MONOPORZIONE GUSTO CIOCCOLATO, VANIGLIA CREME CAMELLE	NR.1		
<b>DOLCE ALLE MELE</b>	DOLCE CONFEZIONATO CON MELE	GR.45/80/90		

<b>DOLCE MARMORIZZATO</b>	DOLCE CONFEZIONATO CON VARIEGATURA AL CACAO	GR.45/80/90		
-------------------------------	--	-------------	--	--
