

ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

- 1. Menù invernale
- 2. Menù primaverile-estivo
- 3. Specifiche dei menù: Note agli alimenti
- 4. Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

MENU' INVERNALE articolato su 5 settimane così come adottato dalla Regione Umbria con DGR 59/2014

MENÙ AUTUNNO - INVERNO 1º settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(8) Orzo con verdure	(13) Pasta olio e salvia con cannellini	(8) Risotto con verdure	(2) Pasta al pomodoro	(6)Pasta al ragù di verdure
(*) Prosciutto crudo	(38) Frittata con verdure	(42) Fesa di tacchino al forno	(*) Mozzarelline o Formaggio morbido	(55) Pesce alla mugnaia
(*) Patate lesse	(*) Verdura cotta	(*) Piselli in bianco	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cruda
	(*) Pane integrale		(*) Pane integrale	(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta cotta	(*) Frutta fresca

MENÙ AUTUNNO - INVERNO 2° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(1) Risotto con piselli	(2) Pasta al pomodoro	(3) Crema di verdure e orzo	(4) Gnocchi al ragù	(24) Polenta al pomodoro
(33) Polpette di ricotta e spinaci	(31) Pesce al forno	(32) Spezzatino di tacchino	(30) Frittata al forno	(41) Insalata di legumi
(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cruda filange
(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta cotta	(*) Frutta fresca

MENÙ AUTUNNO - INVERNO 3° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(2) Pasta pomodoro	(7) Minestra di legumi passati e orzo			(5) Risotto in bianco
(32) Rollè di tacchino	(*) Formaggio morbido	(37) Straccetti di carne bianca	(38) Frittata con verdura	(36) Seppie gratinate
(*) Piselli in bianco	(*) Patate arrosto	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
		(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

MENÙ AUTUNNO - INVERNO 4° settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
(8) Risotto con	(14) Minestra di	(58) Pasta olio e	(14) Risotto	(24) Polenta al
zucca gialla	pasta e ceci	zafferano	con	pomodoro
			lenticchie	
			decorticate	
(39) Polpette di	(*) Prosciutto	(40) Pesce al	(50) Petto di	(*) Formaggio a
vitello al	crudo	pomodoro	pollo al	pasta molle
pomodoro			limone	
(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura	(*) Verdura cotta
			cruda	
(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane	(*) Pane comune
			comune	
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta cotta	(*) Frutta	(*) Frutta fresca
		3.0	fresca	· .

MENÙ AUTUNNO - INVERNO 5° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(9) Pasta e patate	(8) Risotto con verdure	(2) Pasta al pomodoro	(16) Quadrucci con crema di ceci	(17) Minestrone di verdure e orzo
(38) Omelette con verdure	(43) Polpette di pesce	(42) Arista al forno	(*) Formaggio morbido	(44) Crocchette di pollo al forno
(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

MENU' PRIMAVERILE-ESTIVO articolato su 5 settimane così come adottato dalla Regione Umbria con DGR 59/2014

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 1° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(8) Insalata di farro e verdure dadolate	(5) Pasta in bianco	(20) Risotto al pomodoro	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
(46) Cosce di pollo arrosto	(31) Pesce al forno	(30) Frittata	(32) Spezzatino di tacchino	(*) Formaggio morbido
(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Patate arrosto	(*) Verdura cotta
(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane integrale	(*) ½ Pane comune	(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 2° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(58) Pasta olio e salvia	(19) Insalata di farro	(*) Antipasto di verdura cruda	(16) Quadrucci con ceci	(11) Pasta al pesto
(47) Insalata di pollo con ortaggi e piselli	(31) Pesce al forno	(20) Risotto al pomodoro	(38) Omelette al forno con verdure	(48) Pizzaiola di maiale
	(*) Verdura cruda	(*) Formaggio fresco	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 3° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(2) Pasta alla marinara	(26)Crema di verdure con crostini di pane	(2) Pasta al pomodoro	(21) Risotto ai legumi misti	(56) Gnocchi al ragù vegetale
(50) Petto di tacchino ai ferri	(31) Pesce al forno	(30) Frittata al grana	(35) Roast beef di vitello	(*) Prosciutto cotto/crudo
(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane integrale
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(8) Riso con	(2) Pasta al	(34) Crema di	(6) Pasta al	(20) Risotto
dadini di ortaggi e	pomodoro	borlotti con crostini	ragù di verdure	pomodoro
parmigiano		di pane		
(*) Formaggio	(44) Pollo	(30) Frittata al forno	(31) Pesce	(37) Straccetti agli
morbido	panato al	scamorza e grana	gratinato	aromi
	forno			
(*) Verdura cruda	(*) Verdura	(*) Verdura cruda	(*) Verdura	(*) Verdura cruda
	cotta		cotta	
(*) Pane integrale	(*) Pane	(*)1/2 Pane	(*) Pane	(*) Pane integrale
	comune	comune	comune	
(*) Frutta fresca	(*) Frutta	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca
	fresca			

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 5° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(2) Pasta alla marinara	(13) Pasta al sugo di pomodoro e fagioli	(45) Pasta aglio,olio e pane grattugiato	(17) Minestrone con orzo	(58) Risotto allo zafferano
(*) Prosciutto crudo	(50) Scaloppa di maiale al limone	(*) Formaggio fresco	(50) Bocconcini di tacchino alla salvia	(40) Pesce al pomodoro
	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda
(*) Patate	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

(*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario

		Nido	Materna	Elementari	Medie
	Parmigiano grattugiato	5 g	5 g	8 g	10 g
CONDIMENTI	Olio extra vergine di oliva	10 g	12 g	15 g	18 g
	Sale iodato (1)				
SECONDI	Prosciutto cotto/crudo	30 g	40 g	50 g	60 g
PIATTI FREDDI	Formaggi a pasta molle o filata	35 g	40 g	50 g	60 g
	Verdura fresca, insalata, radicchio	30 g	40 g	50 g	60 g
CONTORNI DI	Verze, cappucci, finocchi, carote	30 g	40 g	50 g	60 g
VERDURE	Pomodori	30 g	80 g	100 g	150 g
	Verdura da cuocere	80 g	100 g	150 g	200 g
PANE	Pane comune	25-30 g	40 g	50 g	60 g
PANE	Pane integrale (2)	25-30 g	50 g	60 g	60 g
FRUTTA	Frutta cruda	80 g	100 g	150 g	200 g
	Frutta cotta	80 g	150 g	180 g	200 g

⁽¹⁾ Secondo i LARN (revisione 2012) la quantità *giornaliera* raccomandata di sale iodato per l'adulto è di 3.75 g/die. Pertanto la quantità media indicata per l'età evolutiva (da 0 a 14 anni) è di circa 1 g *per il pranzo*, considerando che il pasto di mezzogiorno fornisce il 35-40% del fabbisogno energetico giornaliero.

È auspicabile inserire nei menù il consumo di pane integrale almeno 2 volte alla settimana, al posto del pane comune.

scolastica" approvate dalla Regione Umbria con DGR n. 59/2014, sono stati strutturati in modo da fornire l'adeguato apporto di energia e la corretta distribuzione in macronutrienti, ossia circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati. Il pranzo costituisce il 35-40% delle calorie totali giornaliere assunte valutando anche le frequenze di consumo di alimenti ed i gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica.

È stato previsto uno spuntino a metà mattina con l'obiettivo di dare al bambino, nella pausa delle lezioni o delle attività, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e di consentirgli di arrivare al pranzo con il giusto appetito. Tale spuntino fornisce un apporto energetico pari al 5-10% del fabbisogno giornaliero.

Ad ogni preparazione è abbinato un numero tra parentesi il quale corrisponde alla ricetta, indicante ingredienti e grammature per fascia di età al fine di garantire il soddisfacimento del bisogno di energia e nutrienti a tutti i bambini, riportata nel ricettario (cap. 4.12 delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica") che di seguito si allega:

4.12 - RICETTARIO MENÙ BASE E METODI DI PREPARAZIONE

	Nido	Materna	Elementari	Medie
n.1 Cereali con piselli				
Riso brillato/Pasta/Orzo/Farro	40/50 g	50/60 g	70/80 g	80/90 g
Piselli freschi o surgelati	20 g	30 g	40 g	50 g
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.2 Pasta al pomodoro/Riso - Pasta alla				
marinara - Pasta fredda con pomodoro e olive				
Pasta di semola/ Riso/Tagliatelle secche all'uovo	40/50 g	50/60 g	70/80 ഉ	80/90 g
Passata di pomodoro – pomodori freschi	20 g	30 g	50 g	50 g
Sedano, carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
(Origano, basilico)	10 g	10 g	15 g	15 g
Olive	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.3 Crema di verdure e orzo/riso		7	χ.	
Orzo, riso	20 g	30 g	40 g	40 g
Carote, patate, bietola, sedano, cipolla, zucchina	70/80 g	110 g	130 g	170 g
Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.4 Gnocchi al ragù				
Gnocchi di patate freschi	100 g	120 g	160 g	180 g
Passata di pomodoro	20 g	30 g	50 g	50 g
Macinato di vitello	10 g	10 g	10 g	15 g
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.5 Risotto/Orzo/Pasta in bianco/Aglio e			<u>//</u>	
olio/Limone				
Riso brillato/Pasta di Semola/Orzo	40 g	50 g	70 g	80 g
Parmigiano	5/8 g	10 g	10 g	10 g
Olio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Zafferano/salvia/buccia di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
(Pane grattugiato)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			•	
n.6 Pasta con verdure - Pasta con piselli – Pasta		\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	V	
con ragù di verdure – Pasta fredda con verdure				
Pasta di semola	40/50 g	50/60 g	70/80 g	80/90 g
Verdure fresche di stagione	30 g	30 g	40 g	50 g
Sedano, Carota, Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
(Passata di pomodoro facoltativa)	20 g	30 g	50 g	50 g
			0	50 g

	Nido	Materna	Elementari	Medie
n.7 Minestra di legumi passati/Minestra di				
legumi passati e cereali				
Cereali (Orzo, Farro, Riso)	20 გ	30 g	40 g	40 g
Legumi secchi(per minestra di legumi e	20 g	20 g	30 g	40 g
cereali)				
Legumi secchi(per minestra di legumi passati)	40 g	40 g	60 g	80 g
Carote, patate, sedano, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
NO. 100 AND				
n.8 Cereali con verdure				
Riso brillato/Orzo/Farro	40/50 g	50/60 g	70/80 ഉ	80/90 g
Verdure fresche di stagione	20 g	30 g	40 g	50 g
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	5/8 g	10 g	10 g	10 g
n.9 Pasta e patate				
Pasta di semola	20 g	30 g	40 g	40 g
Patate	30 g	40 g	50 g	60 g
Sedano, carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
•	•	_	•	
n.10 Minestra in brodo (vegetale o di carne) - Tortellini in brodo				
Pasta di semola/Riso/Quadrucci/Orzo/Farro	20 g	30 g	40 g	40 g
Tortellini freschi	50 g	70 g	90 g	100 g
Brodo vegetale/ di carne	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.11 Pasta al pesto				
Pasta di semola	40/50 g	50/60 g	70/80 g	80/90 g
Pesto	10 g	15 g	20 g	25 g
n.12 Crema di verdure				
Patata, carota, zucchina, cipolla, piselli freschi	100 g	120 g	140 g	180 g
Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.13 Pasta/Riso al sugo di pomodoro e				
legumi - Pasta olio e salvia con legumi –				
Pasta fredda pomodoro e legumi				
Pasta di semola/Riso	40-50 g	50/60 g	70/80 g	80/90 g
(Passata di pomodoro, pomodori freschi)	20 g	30 g	50 g	50 g
Legumi secchi	10 g	20 g	30 g	40 g
Legumi freschi	30 g	40 g	60 g	80 g
n.14 Riso/Pasta con legumi				
Riso brillato/Pasta di semola	20 g	30 g	40 g	40 g
Legumi secchi	15 g	20 g	30 g	40 g
Legumi freschi	30 g	40 g	60 g	80 g
Aglio, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
arous require	4.0.	4.0.	4.0.	4.0.

	Nido	Materna	Elementari	Medie
n.15 Pasta ai formaggi				
Pasta di semola	40/50 g	50 g	70 g	80 g
Groviera, fontina, mozzarella	20 g	30 g	40 g	50 g
n.16 Minestra con legumi -				
Crema di legumi con pastina				
Quadrucci/Pastina	20 g	30 g	40 g	40 g
Legumi secchi	15 g	20 g	30 g	40 g
Carota, patata, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.17 Minestrone/Crema/Passato di				
verdure e cereali				
Orzo/Riso/Farro/Pasta	20 g	30 g	40 g	40 g
Carote, patate, bietola, sedano, cipolla,	70/80 g	110 g	130 g	170 g
zucchina, broccoli, cavolfiori	70.00 8	1100	250 8	2,00
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.18 Riso con porri e verdure				
Riso brillato	20/30 g	50/60 g	70/80 g	80/90 g
Verdure fresche di stagione	30 g	30 g	40 g	50 g
Porri	10 g	10 g	10 g	30 g
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.19 Insalata di farro	- 20	20	40	- 10
Гагто	30 g	30 g	40 g	40 g
Pomodori pachino, olive nere	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Mozzarella	10 g	10 g	15 g	20 g
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.20 Cereali al pomodoro				
Riso brillato/Farro/Orzo	40/50 g	50/60 g	70/80 g	80/90 g
Passata di pomodoro/pomodoro fresco	20 გ	30 g	50 g	50 g
Sedano, carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	5 g	5g	8g	10 g
n.21 Insalata di legumi e cereali -				
Insalata di legumi e cereali e verdure				
Orzo/Fairo/Pasta/Riso	20 g	30 g	40 g	40 g
Fagioli, lenticchie, ceci secchi	15 g	20 g	30 გ	ع 40
(Verdure fresche di stagione)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Ricotta (Prosciutto cotto) Passata di pomodoro Piselli n.23 Pasta al ragù di carne/di pesce/tonno Pasta di semola Passata di pomodoro - pomodoro fresco Macinato di vitello/Pesce /tonno (no nido) Carota, Cipolla , Olive n.24 Polenta al pomodoro - Polenta o semolino in bianco ai formaggi Semola di mais/Semola di grano Passata di pomodoro/ Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) Sedano, carota, cipolla n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate	50 g 5 g 0 g .b. 0 g 0 g 0 g .b.	50/60 g 20 g 20 g q.b. 25 g 50/60 g 30 g 10 g q.b.	70/80 g 25 g 25 g q.b. 30 g 70/80 g 50 g 10 g q.b.	80/90 g 35 g q.b. 35 g q.b. 35 g 80/90 g 50 g 15 g q.b.
Pasta di semola Ricotta (Prosciutto cotto) Passata di pomodoro Piselli n.23 Pasta al ragù di carne/di pesce/tonno Pasta di semola Passata di pomodoro - pomodoro fresco Macinato di vitello/Pesce /tonno (no nido) Carota, Cipolla , Olive n.24 Polenta al pomodoro - Polenta o semolino in bianco ai formaggi Semola di mais/Semola di grano Passata di pomodoro/ Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) Sedano, carota, cipolla n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate	5 g 0 g .b. 0 g 50 g 0 g 0 g	20 g 20 g q.b. 25 g 50/60 g 30 g 10 g q.b.	25 g q.b. 30 g 70/80 g 50 g 10 g q.b.	35 g 35 g q.b. 35 g 80/90 g 50 g 15 g
Pasta di semola Ricotta (Prosciutto cotto) Passata di pomodoro Piselli n.23 Pasta al ragù di carne/di pesce/tonno Pasta di semola Passata di pomodoro - pomodoro fresco Macinato di vitello/Pesce /tonno (no nido) Carota, Cipolla , Olive n.24 Polenta al pomodoro - Polenta o semolino in bianco ai formaggi Semola di mais/Semola di grano Passata di pomodoro/ Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) Sedano, carota, cipolla n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate	5 g 0 g .b. 0 g 50 g 0 g 0 g	20 g 20 g q.b. 25 g 50/60 g 30 g 10 g q.b.	25 g q.b. 30 g 70/80 g 50 g 10 g q.b.	35 g 35 g q.b. 35 g 80/90 g 50 g 15 g
Ricotta (Prosciutto cotto) Passata di pomodoro Piselli n.23 Pasta al ragù di carne/di pesce/tonno Pasta di semola Passata di pomodoro - pomodoro fresco Macinato di vitello/Pesce /tonno (no nido) Carota, Cipolla , Olive n.24 Polenta al pomodoro - Polenta o semolino in bianco ai formaggi Semola di mais/Semola di grano Passata di pomodoro/ Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) Sedano, carota, cipolla n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate	5 g 0 g .b. 0 g 50 g 0 g 0 g	20 g 20 g q.b. 25 g 50/60 g 30 g 10 g q.b.	25 g q.b. 30 g 70/80 g 50 g 10 g q.b.	35 g 35 g q.b. 35 g 80/90 g 50 g 15 g
Passata di pomodoro Piselli n.23 Pasta al ragù di carne/di pesce/tonno Pasta di semola Passata di pomodoro - pomodoro fresco Macinato di vitello/Pesce /tonno (no nido) Carota, Cipolla , Olive n.24 Polenta al pomodoro - Polenta o semolino in bianco ai formaggi Semola di mais/Semola di grano Passata di pomodoro/ Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) Sedano, carota, cipolla n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate	0 g .b. 0 g 50 g 0 g .b.	20 g q.b. 25 g 50/60 g 30 g 10 g q.b.	25 g q.b. 30 g 70/80 g 50 g 10 g q.b.	35 g q.b. 35 g 80/90 g 50 g 15 g
n.23 Pasta al ragù di carne/di pesce/tonno Pasta di semola 40 Passata di pomodoro - pomodoro fresco 2 Macinato di vitello/Pesce /tonno (no nido) 1 Carota, Cipolla , Olive 30 n.24 Polenta al pomodoro - Polenta o semolino in bianco ai formaggi Semola di mais/Semola di grano 30 Passata di pomodoro/ 2 Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) 1 Sedano, carota, cipolla 30 n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino 30 Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino 30 Passata di pomodoro 30 Passata di pomodoro 30 Rasata di pomodoro 30 Rasata di pomodoro 30 Passata di pomodoro 30 Rasata di pomodoro 30 Rasata di pomodoro 30 Rasata di pomodoro 31 Rasata di pomodoro 31 Rasata di pomodoro 32 Rarmigiano 32 n.26 Passato/Crema di verdura con crostini 31 Verdura di stagione mista 32 Pane comune 36 Legumi secchi 31 n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate 31 Pasta di semola/Riso 32 Finocchi/Piselli 44 Patate 55	0 g 0 g 0 g 0 g .b.	25 g 50/60 g 30 g 10 g q.b.	q.b. 30 g 70/80 g 50 g 10 g q.b.	35 g 80/90 g 50 g 15 g
Piselli 2 n.23 Pasta al ragù di carne/di pesce/tonno Pasta di semola 40 Passata di pomodoro - pomodoro fresco 2 Macinato di vitello/Pesce /tonno (no nido) 1 Carota, Cipolla , Olive 30 n.24 Polenta al pomodoro - Polenta o semolino in bianco ai formaggi Semola di mais/Semola di grano 30 Passata di pomodoro/ 2 Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) 1 Sedano, carota, cipolla 30 n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino 30 Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino 30 Passata di pomodoro 32 Sedano, Cipolla, Carota 33 Parmigiano 34 n.26 Passato/Crema di verdura con crostini 34 Verdura di stagione mista 35 Pane comune 36 Legumi secchi 31 n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate 36 Pasta di semola/Riso 32 Finocchi/Piselli 44 Patate 55	0 g 0 g 0 g 0 g .b.	50/60 g 30 g 10 g q.b.	70/80 g 50 g 10 g q.b.	35 g 80/90 g 50 g 15 g
Pasta di semola Passata di pomodoro - pomodoro fresco Macinato di vitello/Pesce /tonno (no nido) Carota, Cipolla , Olive n.24 Polenta al pomodoro - Polenta o semolino in bianco ai formaggi Semola di mais/Semola di grano Passata di pomodoro/ Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) Sedano, carota, cipolla n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Patate Patate 5	0 g 0 g .b.	30 g 10 g q.b.	50 g 10 g q.b.	50 g 15 g
Passata di pomodoro - pomodoro fresco Macinato di vitello/Pesce /tonno (no nido) Carota, Cipolla , Olive n.24 Polenta al pomodoro - Polenta o semolino in bianco ai formaggi Semola di mais/Semola di grano Passata di pomodoro/ Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) Sedano, carota, cipolla n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate	0 g 0 g .b.	30 g 10 g q.b.	50 g 10 g q.b.	50 g 15 g
Macinato di vitello/Pesce /tonno (no nido) Carota, Cipolla , Olive n.24 Polenta al pomodoro - Polenta o semolino in bianco ai formaggi Semola di mais/Semola di grano Passata di pomodoro/ Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) Sedano, carota, cipolla n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate 5	0 g .b.	10 g q.b.	10 g q.b.	15 g
Carota, Cipolla , Olive n.24 Polenta al pomodoro - Polenta o semolino in bianco ai formaggi Semola di mais/Semola di grano Passata di pomodoro/ Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) Sedano, carota, cipolla n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate 5	.b. 40 g	q.b.	q.b.	
n.24 Polenta al pomodoro - Polenta o semolino in bianco ai formaggi Semola di mais/Semola di grano 30. Passata di pomodoro/ Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) 1 Sedano, carota, cipolla 6 n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino 6 Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino 9 Passata di pomodoro 20 Sedano, Cipolla, Carota 9 Parmigiano 2 n.26 Passato/Crema di verdura con crostini 6 Verdura di stagione mista 8 Pane comune 6 Legumi secchi 1 n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate 9 Pasta di semola/Riso 2 Finocchi/Piselli 4 Patate 5	/40 g	40 g		q.b.
Polenta o semolino in bianco ai formaggi Semola di mais/Semola di grano 30. Passata di pomodoro/ Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) 1 Sedano, carota, cipolla 6 n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino 6 Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino 7 Passata di pomodoro 2 Sedano, Cipolla, Carota 9 Parmigiano 6 n.26 Passato/Crema di verdura con crostini 7 Verdura di stagione mista 8 Pane comune 6 Legumi secchi 1 n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate 9 Pasta di semola/Riso 2 Finocchi/Piselli 4 Patate 5		40 g 30 g	60 g	
Polenta o semolino in bianco ai formaggi Semola di mais/Semola di grano 30. Passata di pomodoro/ Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) 1 Sedano, carota, cipolla 6 n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino 6 Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino 7 Passata di pomodoro 2 Sedano, Cipolla, Carota 9 Parmigiano 6 n.26 Passato/Crema di verdura con crostini 7 Verdura di stagione mista 8 Pane comune 6 Legumi secchi 1 n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate 9 Pasta di semola/Riso 2 Finocchi/Piselli 4 Patate 5		40 g 30 g	60 g	
Semola di mais/Semola di grano Passata di pomodoro/ Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) Sedano, carota, cipolla n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate 5		40 g 30 g	60 g	
Passata di pomodoro/ Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) 1 Sedano, carota, cipolla n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate 5		30 g		80 g
Formaggi misti (caciotta, scamorza, parmigiano, Emmenthal) Sedano, carota, cipolla n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate 5	-		50 გ	50 g
parmigiano, Emmenthal) Sedano, carota, cipolla n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate 5				
n.25 Gnocchi al pomodoro/Gnocchi di semolino Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate	5 g	20 g	30 g	40 g
Semolino Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate 5	.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi di patate freschi/Gnocchi di semolino Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate 5				
Passata di pomodoro Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate 5	00 g	120 g	160 g	180 g
Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate 5	υв	120 8	100 g	100 8
Sedano, Cipolla, Carota Parmigiano n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate 5	0 g	30 g	50 g	50 g
n.26 Passato/Crema di verdura con crostini Verdura di stagione mista 8 Pane comune 6 Legumi secchi 1 n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso 2 Finocchi/Piselli 4 Patate 5	.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi 1 n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate 5	B	5 g	8 g	10 g
Verdura di stagione mista Pane comune Legumi secchi 1 n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso Finocchi/Piselli Patate 5				
Pane comune 6 Legumi secchi 1 n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso 2 Finocchi/Piselli 4 Patate 5	0 g	110 g	130 g	170 g
n.27 Minestra con finocchi e patate - Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso 2 Finocchi/Piselli 4 Patate 5	0 g	80 g	100 g	110 g
Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso 2 Finocchi/Piselli 4 Patate 5	0 g	15 g	20 g	25/30 g
Minestra/crema con piselli e patate Pasta di semola/Riso 2 Finocchi/Piselli 4 Patate 5				
Finocchi/Piselli 4 Patate 5				
Finocchi/Piselli 4 Patate 5		30 g	40 g	40 g
Patate 5	0 g	50 g	60g	60 g
		60 g	80 g	80 g
n.28 Minestrone/Passato di verdure, legumi e cereali	0g 0g			
	0 g		40 g	40 g
Carote, patate, bietola, sedano, cipolla, 5	0 g 0 g	30 e	100 g	120 g
zucchina Legumi secchi 1	0 g	30 g 80 g	1	40 g

	Nido	Materna	Elementari	Medie
n.29 Gnocchi olio e salvia - Ravioli con olio e salvia				
Gnocchi di patate freschi /ravioli di ricotta e spinaci	100 გ	120 g	160 g	180 g
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	5/8 g	10 g	10 g	10 g
n.30 Frittata – Frittata ai formaggi				
Uova	½ unità	1 unità	1 unità	1,5 unità
Farina, latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Scamorza		10 g	15 g	20 g
Grana	5 g	5 g	8 g	10 g
n.31 Pesce al forno – Pesce gratinato /con				
patate	60 -	70 -	100 -	120 -
Pesce fresco o surgelato	60 g	70 g	100 g	120 g
Aglio, prezzemolo, limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate (Pana patturinto)	50 g	100 g	150 g	150 g
(Pane grattugiato)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.32 Spezzatino/bocconcini di				
tacchino/pollo -Rollè di tacchino (con crema				
di carote) – Insalata di pollo e verdure			5	
Tacchino/Pollo	40 g	50 g	60 g	80 g
(Olive nere)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
(Carote, verdure e ortaggi di stagione)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio, limone, salvia, erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Nota - Per insalata di pollo con verdure: verdure di stagione	80 g	100 g	120 g	150 g
n.33 Polpette di ricotta e spinaci -			\	
Sformato di ricotta e spinaci				
Ricotta di vacca	20 g	30 g	40 g	50 g
Spinaci	50 g	60 g	70 g	85 g
Uova	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	5 g	10 g	10 g	15 g
Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.34 Crema/Vellutata di legumi (con crostini)				
Borlotti/Ceci secchi/Lenticchie	30 g	50 g	60 g	70 g
(Pane)	25/30 g	40 g	50 g	60 g
n.35 Roast beef di maiale o di vitello - Roast beef o arista di maiale al latte				
Vitello/Maiale	40 g	50 g	60 g	80 g
Sedano, carota, cipolla	15 g	20 g	30 g	40 g
Rosmarino, salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		q.b.	q.b.	q.b.

	Nido	Materna	Elementari	Medie
n.36 Seppie gratinate				
Seppie	60 g	70 g	100 ഉ	120 g
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.37 Fettina di vitello ai ferri – Dadini di				
bollito- Straccetti di vitello/pollo/tacchino				
agli aromi - Bocconcini di				
manzo/pollo/maiale				
the contract of the contract o				
Fettina di vitello/Petto di	40 g	50 g	60 ഉ	80 g
pollo/Maiale/Tacchino				
(Erbe aromatiche, limone, aceto balsamico)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.38 Frittata/Omelette con verdure –		9 0		
Frittata/Omelette con piselli				
Uova intere	½ unità	1 unità	l unità	1,5 unità
Verdure fresche di stagione/	20/30 g	40 g	40 g	50 g
Piselli				
Farina, latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
2071 1. 1. 1. 1. 1. 1.				
n.39 Polpette di vitello al pomodoro – agli				
aromi- con verdure				
Polpettone di vitello	20	40	50	70
Macinato di vitello	30 g	40 g	50 g	70 g
Uova	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	3 g	5 g	10 g	10 g
Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
(Pomodori pelati/Verdure di stagione)	15 g	20 g	30 g	40 g
Prezzemolo, aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.40 Pesce al pomodoro				
Pesce fresco o surgelato	60 g	70 g	100 g	120 g
Pomodori pelati	15 g	20 g	30 g	40 g
Olive nere, cipolla, origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.41 Legumi all'olio – pomodoro –				
insalata di legumi – Piselli in padella				
Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)	40 g	50 g	60 g	70 g
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
(Pomodoro)	20 g	30 g	50 g	50 g
Piselli surgelati	150 g	160 g	170 g	180 g
n.42 Carne al forno				
Carne magra di maiale/di vitello/di tacchino	40 g	50 g	60 g	80 g
Sedano, carota, cipolla	10 g	20 g	30 g	40 g
Rosmarino, salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Vino bianco, limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
The billion, miletic	q.o.	4.0.	q.o.	4.0.

	Nido	Materna	Elementari	Medie
n.43 Polpette di pesce - Crocchette di pesce				
– Filetti panati di pesce				
Pesce fresco o surgelato	30 g	40 g	50 g	70 g
Tuorlo d'uovo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo, aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.44 Crocchette di pollo al forno -		1		
Pollo panato al forno – Scaloppa di arista panata				
Bocconcini di pollo/Arista di maiale	40g	50 g	60 g	80 g
Tuorlo d'uovo, pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sesamo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	•	1	•	•
n.45 Pasta aglio, olio e pane grattugiato		1		
Pasta di Semola	40 g	50 g	70 g	80 g
Olio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio, Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.46 Pollo arrosto		+		
Pollo	60 g	90 g	120 g	160 g
Aglio, rosmarino, limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
				X
n.47 Insalata di pollo/vitello con ortaggi (e				
legumi)	- 10			
Pollo /vitello	40 g	50 g	60 g	80 g
Ortaggi bolliti	30 g	30 g	40 മ	40 g
(Piselli freschi/ceci)	q.b.	10 g	20 த	20 g
(Aceto balsamico)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.48		1		
Fettina in Pizzaiola - Petto di pollo al		1		
pomodoro – Pizzaiola di maiale	40		<i>(</i> 0	00
Fettina di vitello/Pollo/Maiale	40 g	50 g	60 g	80 g
Pomodori pelati	15 g	20 g	30 g	40 g
Prezzemolo, aglio, (aceto balsamico)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.49 Crostino al formaggio –		1		
Crostino con verdure		- 22	4.5	
Pane comune	15 g	30 g	40 g	50 g
Formaggio fresco/Verdure	15 g	30 g	40 g	50 g
n.50 Carne ai ferri – Carne al limone –				
Carne alla salvia – Carne con verdure		+		
Petto o fesa di tacchino/manzo o vitello/	40	50	(0)	00
Petto o bocconcini o piccatine di pollo/	40 g	50 g	60 g	80 g
Scaloppa di maiale o involtini con verdure				
Limone/salvia/verdura di stagione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

	Nido	Materna	Elementari	Medie
n.51 Sformato di verdura –				
Sformato con prosciutto				
Uova intere	½ unità	½ unità	1 unità	1 unità
(Verdura fresca di stagione)	60 g	80 g	130 g	150 g
Farina, latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
(Prosciutto cotto)	10 g	15 g	20 g	30 g
n.52 Saltimbocca/Rollè spinaci e				
prosciutto cotto – Involtini di tacchino				
Vitello magro/Tacchino/Maiale	40 g	50 g	60 g	80 g
Prosciutto crudo/cotto	10 g	20 gr	25 gr	30 gr
Salvia		q.b.	q.b.	q.b.
Spinaci	30	40	60	60
n.53 Insalata di riso -orzo				
Riso brillato - orzo	1	30 g	40 g	40 g
Verdure miste, pomodori pachino, olive		20 g	30 g	40 g
Prosciutto cotto/mozzarella/tonno		20 g	30 g	40 g
n.54 Omelette con prosciutto –				
Frittata con prosciutto cotto				
Uova	½ unità	1 unità	1 unità	1,5 unità
Prosciutto cotto	10 g	15 g	20 g	30 g
Farina, latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
2 mann, anno	4.0.	4.0.	4.0.	4.0.
n.55 Pesce alla mugnaia - Pesce all'agro –				
all'olio aromatico				
Pesce fresco o surgelato	60 g	70 g	100 g	120 g
Aglio, prezzemolo, limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
(Farina)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
(Luma)	q. 0.	q.o.	4.0.	q.o.
n.56 Gnocchi al pomodoro e ceci -				
Gnocchi al pomodoro con verdure				
Gnocchi di patate	100 g	120 g	160 g	180 g
Pomodoro	20 g	30 g	50 g	50 g
Cipolla, Carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Ceci secchi	15 g	20 gr	25 g	30 g
Verdure fresche di stagione	30 g		40-50 g	
verdure trescrie di stagione	30 8	40 gr	40-30 g	50 g
n.57 Gnocchi/Ravioli al pomodoro	 			
	100 6	120 ~	160 a	180 g
Gnocchi di patate/	100 g	120 g	160 გ	100 g
Ravioli ricotta e spinaci Pomodoro	20.5	20.0	50.5	50.0
	20 g	30 g	50 g	50 g
Sedano, carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.58 Risotto/Pasta con zafferano -	1	12		
Risotto/Pasta con salvia	40 -	50 -	70 -	90 -
Riso brillato/Pasta di Semola	40 g	50 g	70 g	80 g
Olio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Zafferano/Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

	Nido	Materna	Elementari	Medie
n.59 Tortellini con verdure				
Tortellini secchi	40/50 g	50/60 8	70/80 g	80/90 8
Verdure fresche di stagione	30 g	30 g	40 g	50 g
Sedano, Carota, Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Passata di pomodoro	20 g	30 g	50 g	50 g
Parmigiano reggiano	5-8 g	10 g	10 g	10 g
n.60 Pasta al pomodoro e olive verdi				
Pasta di semola	40/50 g	50/60 8	70/80 g	80/90 g
Passata di pomodoro	20 g	30 g	50 g	50 g
Sedano, carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olive verdi	10 g	10 g	15 g	15 g
n. 61 Uova al pomodoro	+			
Uovo	½ unità	l unità	1 unità	1,5 unità
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodoro (fresco o cubettato)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi (basilico e origano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n. 62 Tortino di patate/Sformato di	+	 		
patate, mozzarella e prosciutto cotto				
Patate	120 g	130 g	140 g	150 g
Uovo	½ unità	½ unità	1 unità	1,5 unità
Parmigiano Reggiano	5-8 g	10 g	10 g	10 g
Mozzarella	15 g	20 g	25 g	30 g
Prosciutto cotto	10 g	15 g	20 გ	25 g
n. 63 Insalata di patate con verdura e/o ortaggi				
Patate	120 g	150 g	180 g	200 g
Verdura/Ortaggi	50 g	60 g	80 g	90 g
n.64 Insalata di legumi e verdure/ortaggi				
Legumi secchi	15 g	20 g	30 g	40 g
Verdure/ortaggi	50 g	60 g	80 g	90 g

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia.

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Ditta aggiudicataria e tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

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

- 1. riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore e della Ditta produttrice;
- 2. fornitura regolare e peso netto;
- 3. completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- 4. precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- 5. corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- 6. riportare le indicazioni previste dal Decreto Legge n°306/2002 per i prodotti ortofrutticoli freschi;
- 7. Reg. UE n. 1169/2011 per quanto concerne etichette e fornitura informazioni ai consumatori;
- 8. termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- 9. imballaggi integri senza alterazioni manifeste, cartoni non lacerati, ecc.;
- 10. integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- 11. caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- 12. divieto di impiego di prodotti parzialmente scongelati o al contrario precucinati o precotti;
- 13. alimenti privi di Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- 14. preferire vegetali freschi nella preparazione dei primi e dei secondi;
- 15. utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti (ad eccezione di ortaggi e verdure reperibili di stagione) ed eventualmente per minestroni;
- 16. schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati adeguatamente conservate ed aggiornate presso il Centro Cottura;
- 17. mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di

manutenzione e corrispondenti alla legislazione vigente.

Di seguito si riportano di seguito le specifiche tecniche di base in materia di produzione di alimenti e bevande contenute nel D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni" rimandando al Capitolato Speciale di Appalto per quanto concerne le quantità di materie prime di origine biologica da utilizzare nel rispetto delle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", e dei principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..

SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN MATERIA DI PRODUZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

PANE E CEREALI Pane comune e integrale fresco

Il PANE COMUNE deve essere fresco, di produzione quotidiana, ottenuto dalla cottura di una pasta ben lievitata preparata esclusivamente con farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua e lievito naturale (in quantità non superiore all' 1%), senza aggiunta di sale da cucina (cloruro di sodio NaC1); non è consentito l'impiego di nessun additivo, né prima né durante la panificazione. Il pane sarà fornito giornalmente, affettato, ricomposto e confezionato in involucro alimentare ed etichettato.

Deve essere privo di bruciature alla superficie con una mollica spugnosa ed elastica, privo di impurità, di odori e sapori anomali, aciduli, anche lievi.

Il PANE INTEGRALE sarà ottenuto da farine integrali con caratteristiche rispondenti all'Art. 7 L .580/67 e derivanti da frumento coltivato con metodi naturali. Inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca.

Dovrà essere preparato giornalmente, lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, croccante, di colore giallo bruno, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori e la mollica dovrà essere porosa, elastica, soffice, di aspetto gradevole, non riducibile in pasta se maneggiata tra le dita ed infine il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie.

E' vietato l'uso di pane conservato, riscaldato, rigenerato o scongelato. L'ordinazione sarà effettuata volta per volta in relazione al fabbisogno.

Il trasporto dovrà essere effettuato a norma di legge, in contenitori di materiale lavabile o altri contenitori (es. sacchi di carta) purché in possesso dei requisiti specifici dal D.M. del 31/03/73 e successive modifiche e gli automezzi devono essere puliti ed idonei. L'ente richiederà in occasioni speciali (es. gite, convegni etc...) panini da 50 gr e pani speciali.

Il PANE GRATTUGIATO dovrà essere confezionato sottovuoto ed etichettato secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo comune o integrale comunque non salato o condito. Dovranno essere fornite confezioni da 500 g e da 1 kg.

Farina

Farina di grano tenero tipo "0" e "00" con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n°580/67 e successive modificazioni. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; devono riportare tutte le indicazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la date di conservazione come da D.P.R. n°322/82.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Umidità -14,5% Ceneri- 0,5% sulla sostanza secca. Glutine secco — 7%. Si richiedono confezioni da 1 kg.

La certificazione di analisi dei prodotti dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte dell'Ente.

Semolino

Prodotto con semola di grano duro

PASTA FRESCA

Pasta all'uovo fresca di produzione locale

I prodotti richiesti devono essere esenti da qualsiasi additivo, nonché da qualunque esaltante di sapore, devono avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo.

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

La pasta all'uovo deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro con l'aggiunta di almeno quattro uova di gallina (200g) per kg di farina.

Dopo la cottura i prodotti devono presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica. Trattandosi di prodotti di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche

ottimali.

Le confezioni richieste saranno da: 0,500-6 kg.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione, di confezionamento, di etichettatura previsti dalla legge per pasta fresca.

Gnocchi di patate

Gli gnocchi richiesti devono essere prodotti con patate o purea di patate o fiocchi di patate minimo al 70% (acqua, patate disidratate) farina di grano tenero "00", acqua e sale. Devono presentare, inoltre, le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione
- essere privi di corpi estranei e/o impurità
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al DM 31/3/65 e successive modifiche.

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tuffi i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

Trattandosi di prodotto di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche ottimali.

Il numero di gnocchi dovrebbe essere di **circa 30 pezzi per hg** e dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Gli gnocchi consegnati non devono presentarsi raggrumati.

CARNE BOVINA fresca refrigerata con marchio di Qualità I.G.P.

Le carni di vitellone devono essere prodotte nel rispetto delle norme del D.Lgs.n.193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina che non abbia partorito e sia gravida, d'età non inferiore ai 18 mesi o in ogni caso non superiore alla prima mossa, allevato e macellato secondo il Disciplinare del **Marchio** I.G.P. Vitellone bianco dell'Appennino Centrale (Reg. CEE 2081/92 G.U.E. 134/98 del 20-01-98).

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali registrati presso l'anagrafe del bestiame;
- appartenere alle **categorie** a, c, e ed alle classi di **conformazione non inferiore ad U 2** secondo la valutazione delle griglie CEE/EUROP :
- essere specificata la provenienza;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo;

- presentare caratteristiche igieniche ottime (ph non superiore a 6);
- essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale;
- avere una temperatura compresa tra 0°C e + 3°C.

Riportare dichiarazione sottoscritta dichiarante che, nell'ambito dell'Autocontrollo siano svolte ricerche chimiche e microbiologiche appropriate. La carne richiesta deve essere disossata, completamente sgrassata e priva di scarto, con frollatura di almeno 10 giorni, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore nei seguenti tagli anatomici:

- scamone, noce o fesa, girello e controgirello (per fettine, arrosti, brasati) in confezioni da 3-5 kg
- lombata (per arrosto e fettine) in confezioni da 3-5 kg
- spalla e sotto spalla (per spezzatino, macinato e lesso) in confezioni da 1 kg a 5 kg

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione, la Ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie, il taglio, la categoria e la classificazione. L'etichettatura, inoltre, deve riportare le indicazioni di cui al Reg. CEE 176072000 e successive modifiche ed integrazioni così come recepite nel D. M. Politiche Agricole e Forestali del 30/08/2000.

Il trasporto dei suddetti prodotti dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria.

CARNE SUINA fresca refrigerata di provenienza nazionale

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, provenire da animali sani, di peso vivo orientativo tra i 120 e i 140kg.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali e macellati in Italia, con esclusione di carni di verri o scrofe e muniti del bollo
 CEE M (macellazione) e S (sezionamento).
- Le carni dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di **qualunque** odore sgradevole, i tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.
- Presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; ph inferiore a 6,2, priva di difetti PSE o DFD.
- Essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale.

Avere una temperatura compresa tra 0°C e + 3°C.

La carne richiesta deve essere **disossata e completamente sgrassata**, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore nei seguenti tagli anatomici:

- Carrè disossato, taglio tipo "Bologna" (per arrosti) in confezioni da 3 kg a 5 kg
- Magro di posteriore (per spezzatino o fettine) in confezioni da 1,5 kg a 5 kg

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante: il numero di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superate un terzo di vita commerciale del prodotto, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie e il taglio.

AFFETTATI

Prosciutto crudo I.G.T. di Norcia

Per prosciutto IGT di Norcia si intende esclusivamente quello munito di contrassegno permanente L.11/90 e del REG. (CE) N.1107/96. Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali Art.10 n.2081/92.

Gli unici ingredienti ammessi sono carne di suino e sale, non si accettano ingredienti come pepe, aromi o additivi.

Il prosciutto deve essere privo di macchie, ben pressato e confezionato sottovuoto. Sulla confezione o sugli imballaggi devono essere indicate la data di produzione, intesa come inizio della stagionatura e la data di confezionamento o almeno i mesi di stagionatura a cui è stato sottoposto il prodotto.

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto deve essere di lo qualità, prodotto con cosce di suini, selezionati e con attestato che la produzione sia realizzata senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattosio, né glutammato, né proteine vegetali (adatto anche nei casi di celiachia), di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle o rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatte e grasso bianco sodo e ben refilato e il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.

Si richiedono, per il trasporto dei suddetti prodotti, condizioni igienico- sanitarie ineccepibili ed una temperatura tra 0° e + 4° C.

La certificazione d'analisi dei prodotti dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte dell'Ente.

CARNI AVICOLE fresche refrigerate di provenienza nazionale

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgv. 495/97 e del D. Lgv. 559/92, deve appartenere alla Classe A ai sensi del regolamento N°1906 del 26/06/90.

I requisiti, certificati dalla Ditta Produttrice, delle carni richieste sono i seguenti:

- devono provenire da allevamenti a terra nazionali nel rispetto dei ritmi naturali di crescita; con l'esclusione di antibiotici che ne accelerano l'accrescimento spontaneo.
- devono essere alimentati con mangimi esclusivamente vegetali, senza l'impiego di OGM, senza farine di carne, di pesce, grassi animali né coccidiostatico (additivo chimico di sintesi) arricchiti con sali minerali, vitamine e proteine non di origine animale;
- Sistema Qualità Certificato.

Inoltre le carni richieste devono essere di colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza soda, senza essudatura; esenti da ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, completamente dissanguate e con odore tipico; non devono evidenziare cristallizzazioni, bruciature da freddo, ossidazione dei grassi ed insudiciamento superficiale. I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

Si richiedono:

- **Petto di pollo** privo di pelle e sterno, privo di striature di grasso e con peso medio di 250/300 g a porzione (peso medio intero di circa 600g). **In confezioni da 0,300 a 2,5 kg circa.**
- Cosce e sovracosce di pollo, le masse muscolari devono essere ben sviluppate, le carni devono avere un colore rosato tendente al giallo ed una buona consistenza, non devono presentare sierosità, macchie verdastre, ematomi e edemi. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, grumi di sangue, fratture e tagli. In confezioni da 0,300 a 2,5 kg circa.
- Fesa di tacchino priva di pelle e sterno, priva di striature di grasso e con peso medio di 1,300 kg a porzione (peso medio minimo di circa 2,5 kg). In confezioni da 0,300 a 2,5 kg circa in tranci e/o intera.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante il numero di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario. I prodotti consegnati devono essere di qualità e di peso richiesto sia nella parte visibile che nella parte sottostante della confezione.

Il trasporto di tutti prodotti deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione.

Tutta la carne (bovina, suina, avicunicole) altresì deve: "essere prodotta in macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti in cui, a partire dall'8 giugno 2002, sono applicati sistemi di autocontrollo secondo le disposizioni della decisione 2002/471/CE".

I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

UOVA

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti pastorizzati devono provenire da uova allo stato liquido, fresche, pastorizzate senza aggiunta d'additivi e coloranti, ottenuti esclusivamente da uova di gallina non incubate, adatte al consumo umano; devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 65/93.

Le confezioni, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +4°C, devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale.

Si richiede per la Ditta produttrice la certificazione del Sistema Qualità.

Il trasporto dei suddetti prodotti deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione.

La certificazione d'analisi dei prodotti dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte dell'Ente.

PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI

Prodotti ittici

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE.

Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da soffusioni marrone e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi d'alcuna natura.

La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo).

La glassatura, dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine del 8%, dovrà essere ottenuta con acqua potabile priva di corpi estranei.

Per i filetti, ottenuti rigorosamente dalle specie ittiche riferite dall'allegato al Decreto Ministeriale 15.07.83 della Marina Mercantile e succ. integrazioni, si richiedono prodotti accuratamente toilettati e privi di spine, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi; la pezzatura deve essere uniforme e non devono essere presenti ritagli; sono altresì tollerati alcuni filetti spezzati.

I filetti devono essere surgelati singolarmente o interfogliati.

I prodotti non devono essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici. L'odore del pesce deve essere gradevole, divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C e la consistenza della carne deve essere soda, elastica.

Tutti i prodotti richiesti devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di legge

vigente, ed in particolare del Reg. CEE 104/2000 e 2065/2000 ed il Decreto del 27 marzo 2002. Le confezioni originali e sigillate devono essere di peso netto da 1 o 5 o 10 kg.

Le varietà dei prodotti richiesti sono :

- Fiori di merluzzo (merlucius Capensis/paradoxus) tecnologia IQF, porzioni da 60/80 g con glassatura non superiore al 12% del peso totale lordo confezioni da 1 a 10 kg. (Ammessa tolleranza di legge del 8%.)
- Cuori di filetto di merluzzo o nasello tecnologia IQF, porzioni da 90/120g con glassatura non superiore al 5% del peso totale lordo- *confezioni da I a 5 kg.
- Filetti **di platessa** (pleuronectes spp) tecnologia IQF, **porzioni da 150/180g** con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo *confezioni da I a 10 kg.

La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti del prodotto.

A richiesta dell'Ente la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

Ortaggi Surgelati

Le verdure da destinare alla surgelazione devono essere di 1° qualità, sane ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado d'integrità, non devono essere presenti sostanze o corpi estranei e terrosità, non devono presentate alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (assenza di cristalli di ghiaccio), ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Le verdure surgelate devono essere poste in confezioni originali chiuse e devono riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge.

Le varietà richieste sono:

- Bieta in foglie
- Broccoli calabresi
- Cuori di carciofi
- Cavolfiori a rosetta
- Fagioli Borlotti
- Fagiolini finissimi
- Funghi Champignon affettati
- Piselli Fini cal. 7,5 8,25 mm

- Patate a spicchi e/o a tocchetti al naturale, pelate, scottate al vapore e surgelate (prodotte con patate italiane).
- Spinaci in foglie a cubetti
- Zucchine a rondelle (con semi appena accennati)
- Carote baby
- Carote a rondelle
- Spinaci
- Minestrone

Il prodotto richiesto deve essere in confezioni sigillate del peso di 1 e 2,5 kg. La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto. La certificazione d'analisi dei prodotti dovrà essere prodotta ad ogni richiesta da parte dell'Ente.

LATTE E DERIVATI

Latte di produzione locale

Il prodotto richiesto deve essere risanato con il metodo UHT, uperizzato, omogeneo e deve avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizione di legge in materia. L'azienda produttrice deve avere l'autorizzazione prevista dal D.P.R n°54 del 17/09/97. Si richiede **Latte Parzialmente Scremato** in tetra pack da lt. 1 (contenuto di grassi dall' 1,5% ali' 1,8%).

Latticini e formaggi

I formaggi e latticini devono essere di Alta Qualità, prodotti in Italia, devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato senza aggiunta di sostanze estranee al latte (farina, patate, fecola etc.), senza additivi né conservanti.

I formaggi devono avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio
- nome del produttore
- luogo di produzione

- eventuali additivi consentiti aggiunti
- peso di ogni forma e confezione
- verifiche di laboratorio sulla materia prima, sul ciclo di lavorazione e sul prodotto confezionato.

Tra le varietà prodotte sono da fornire:

RICOTTA

Di vacca fresca pastorizzata, senza additivi e di recente lavorazione. La pasta deve essere di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. La consegna dovrà avvenire in idonei contenitori sigillati da 0,500 a 1,500 kg.

MOZZARELLA

Di recente lavorazione, ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili con grasso superiore al 44% sulla S.S.,

Il prodotto deve essere di produzione locale e derivante da Latte di produzione Nazionale.

Le mozzarelle devono essere confezionate in contenitori chiusi con idoneo liquido di governo e devono avere un peso netto di 150g; potranno essere richieste in vaschette pluriporzione e in monoporzione.

STRACCHINO

Di recente lavorazione, arricchito con fermenti lattici, in confezioni dal peso di 100 gr e 1 Kg. Le confezioni devono essere asciutte e non devono presentare tracce di sierosità.

La pasta deve essere compatta e sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione.

CACIOTTA FRESCA

Prodotta esclusivamente con latte vaccino, caglio, sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, con stagionatura di 8/12 settimane.

Il sapore deve essere dolce (poco salato), la pasta bianca - giallognola con crosta sottile, integra, priva di screpolature e muffe. Si accettano solo prodotti tecnicamente perfetti a giusta maturazione e consistenza per essere facilmente affettato.

Ogni forma deve avere l'etichetta con tutte le indicazioni di legge. Le forme devono essere consegnate in idonei contenitori per alimenti.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Deve essere conforme a quanto previsto dal DPR 30/10/55 nº1269 e successive modifiche e/o

integrazioni e dal Regolamento del Consorzio ed avere una stagionatura minima di 24 mesi.

Deve riportare stampato a fuoco sulla crosta tutte le caratteristiche tipiche del prodotto secondo l'attuale normativa di legge.

Si richiedono forme suddivise in confezioni sottovuoto da 500g e 1000g e dovranno recare ben visibile in etichetta:

- il nome dell'impresa produttrice
- composizione
- ingredienti
- data di scadenza
- dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.

BURRO

Ottenuto da pura panna fine centrifugata di latte vaccino (grasso minimo 82%), con fermenti lattici. Il prodotto deve avere le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto secondo la normativa di legge.

Acqua - 11,38%.

Grasso - min 82%.

Albumine e lattosio – min 0,6.

Ceneri - 0,13.

Si richiedono confezioni da 250 g - 1kg.

PANNA DA CUCINA

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della L. nº 169 del 3 maggio 1989. Si richiedono confezioni in tetra brik asettico da 500 ml.

Tutti i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R n°54/97 e non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti devono essere di produzione nazionale (ad eccezione delle banane e le pere per alcuni mesi dell'anno), nell'ambito della capacità di offerta del mercato a lotta integrata certificata.

I prodotti devono essere di qualità extra o 1°categoria, sani, senza ammaccature, tracce di appassimento, lesioni, alterazioni e attacchi parassitari; freschi, puliti, asciutti, selezionati e di stagione, maturi fisiologicamente e non solo commercialmente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Sono da escludere dalla fornitura prodotti transgenici.

Ortaggi

Le varietà degli ortaggi richiesti, tenendo conto della stagionalità sono :

Annuale:

aglio, cipolle rosse, cipolle invernali, rosmarino, salvia, prezzemolo, carote, sedano, finocchi, patate, insalate varie, funghi, bieta a costa, spinaci.

Gennaio - Febbraio - Marzo

Bieta, broccoletti, cavolfiori, finocchi, spinaci, zucca gialla, cavolo verza, porro.

Aprile - Maggio - Giugno

Basilico, cetrioli, cipolle novelle, cipolle rosse, fagiolini, melanzane, patate novelle, peperoni, pomodori rossi a grappolo, pomodori rossi Piccadilly, pomodori insalatari, zucchine.

Settembre - Ottobre

Basilico, cavolfiori, cetrioli, fagiolini, melanzane, peperoni, porri, pomodori rossi a grappolo, pomodori insalatari, insalata radicchio, zucchine.

Novembre - Dicembre

Cavolfiori, cavolo verza, finocchi, porri, spinaci, zucca gialla.

PATATE BIANCHE, ROSSE, NOVELLE

I prodotti devono essere di qualità extra o 1° categoria, sani, interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, senza tracce di appassimento né danni o alterazioni; non devono presentare germogliazioni incipienti o in via di evoluzione, tracce di verde epicarpale (solanina), abrasioni e maculosità bruna della polpa e non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura. Si richiede morfologia uniforme ed una calibratura che va da 100 a 250g; il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

Le patate, le cipolle e l'aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma, in porzioni da 2,5 kg – 10 kg.

Frutta di qualità extra o 1°categoria

La frutta fresca non può essere accettata se avvizzita e molle, doppia o multipla. Le varietà della frutta richieste, **secondo la stagionalità**, sono:

Annuale: Mele, banane, pere

Gennaio — **Febbraio**. Arance, clementine, kiwi, mandarini tardivi

Marzo — Aprile: Arance e kiwi

Maggio: Albicocche precoci, fragole, arance, ciliegie

Giugno: Albicocche, ciliegie, fragole, pesche, susine

Settembre: Pesche, susine, uva, meloni

Ottobre: Arance, clementine, uva, pesche

Novembre: Arance, clementine, mandaranci, kiwi, uva

Dicembre: Arance, clementine, kiwi.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche:

- ➤ **MELE** Cultivar: Golden delicious del Trentino, Red delicious, Red stayman, Starking delicious. La grammatura deve essere di circa 150g con un calibro di circa 70 75 mm
- ▶ **PERE** cultivar: Wiliam, Abate, Kaiser, Conference. Decana del Comizio. La grammatura deve essere di circa 150g con un calibro di circa 60 65 mm.

Nel periodo da gennaio a giugno provenienti dall'Argentina, certificate con marchio riconosciuto dalla CEE e prodotte in coltivazioni a lotta integrata.

- ARANCE cultivar: Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale. La grammatura deve essere di circa 150g con calibratura minima di 60-70-90 mm.
- CLEMENTINE: Palermo, Paternò, Tardivo di Ciaculli, Oroval. Devono essere senza semi. La grammatura deve essere compresa tra 50 e 70g con un calibro minimo di 35 mm
- ➤ **LIMONI** cultivar: Sicilia e Campania. La grammatura deve essere di circa 200g con un calibro minimo di 45 mm
- > **ACTINIDIA** (Kiwi) Devono esere privi di odori e sapori estranei, privi di peduncolo. La grammatura deve essere di circa 70 85g
- > PESCHE Nettarine (pesche noci) La grammatura deve essere di circa 150g con un calibro di circa 60 65 mm
- ➤ ALBICOCCHE Precoci La grammatura deve essere di circa 50/60g con un calibro minimo di 35 mm
- SUSINE La grammatura deve essere di circa 50/60g con un calibro minimo di 35 mm
- FRAGOLE Devono essere confezionate in cestini e con un calibro di circa 25 mm
- ➤ **MELONI** La grammatura deve essere di circa 600 g 1 kg
- ➤ ANGURIA Devono essere ben formate, senza fessurazioni e/o ammaccature. La grammatura deve essere di circa 6 kg 12 kg
- ➤ **BANANE** Di provenienza extracomunitaria certificate con marchio riconosciuto dalla CEE e prodotte in coltivazioni a lotta integrata. La grammatura deve essere di circa 200g
- **UVA** bianca Cultivar: Regina, Italia. La grammatura deve essere da 150 200 g a grappolo.
- ➤ **CILIEGIE -** Devono essere provviste di peduncolo e non presentare lesioni, ammaccature o bruciature o difetti provocati dalla grandine.

Limiti microbiologici devono essere entro gli standard previsti dalla normativa italiana e dalla normativa CEE

Gli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli richiesti devono essere di materiale idoneo, puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti devono essere di categoria e di calibro diversi da quelli visibili.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della Ditta confezionatrice;
- prodotto, varietà e tipo ;
- qualifica di selezione EXTRA o 1 ° CATEGORIA.

Possono essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

PRODOTTI ALIMENTARI VARI

Olio di oliva extra-vergine D.O.P. Umbria Sottozona Colle Martani

Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine di colore dal verde al giallo, sapore fruttato con forte o media sensazione di amaro e piccante, con acidità: 0,65gr / 100gr - acido oleico: 82% - alto contenuto di polifenoli totali oltre 125 ppm. Ottenuto dalle olive dell'ultima annata, prodotto nella zona inserita nell'area DOP – Sottozona Colli Martani.

Tonno all'olio extra-vergine d'oliva

Tonno "yellow finn" di prima scelta, poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore rosa omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (spine – pelle – squame - grumi di sangue) e d'ossidazioni.

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs.531/92.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, rigonfiamenti, corrosioni interne ed esterne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto.

Si richiedono confezioni da circa 1000 - 2000 gr.

Pesto

Il prodotto deve essere a base di basilico, grana, pecorino, olio di oliva o extravergine, pinoli e/o anacardi; esente da additivi e conservanti; privo di odore e sapore anomali dovuti ad inaridimento. Le confezioni devono essere composte da un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Pinoli

Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, puliti, mondi da insetti, corpi estranei e di recente confezionamento. Il prodotto si richiede, preferibilmente, in confezioni sottovuoto da 1000g.

Sale marino e iodato

Deve essere marino e iodato, conforme al D.M. 255 dell'1/08/90.

Il prodotto deve presentare gli standard analitici richiesti dalla legge; non deve contenere impurità, corpi estranei e contaminanti chimici ed ambientali.

Le confezioni devono essere integre ed etichettate secondo la normativa vigente. Il sale dovrà essere mantenuto in contenitori chiusi. Si richiedono confezioni da 1 kg.

Zucchero finissimo

Lo zucchero richiesto deve essere di alta qualità secondo la Normativa Europea Reg. CEE 2103/77 Art. 11–12; di smezza assoluta con i cristalli più fini ed omogenei (0.20/0.30 mm di media) e massima purezza (99,9% di zucchero bianco raffinato). Deve essere estratto da barbabietole cresciute in terreni molto vocati e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, assenza di corpi estranei, impurità o residui di insetti (Filth-Test) e vagliato (setacciato a granuli fini e costanti ed essere stato sottoposto a ripetute fasi di lavaggio e cristallizzazione).

Il prodotto deve essere conforme alla legge n°139/80.

Le confezioni devono essere integre, a tenuta ed etichettate secondo la normativa vigente.

Si richiedono confezioni da 1 Kg.

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino (acido acetico non inferiore al 6%), la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutte le normative vigenti. Si richiedono bottiglie da 1 lt.

PASTA DI SEMOLA di grano duro

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- confezionata esclusivamente con semola di grano duro, acqua di recente lavorazione umidità max 12,50%;
- ceneri su sostanza secca: minimo 0,70% massimo 0,90%;
- cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20% massimo 0,45%;
- sostanze azotate su sostanza secca: minimo 10,50%;
- il colore deve essere giallo ambrato, odori e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri. - la pasta non deve presentare infestazioni da parassiti.

La pasta non dovrà presentarsi fratturata, avariata o colorata artificialmente; qualora fosse rimossa non dovrà sollevare, cadere polvere o farine; dovrà essere di aspetto uniforme, dello stesso formato, resistente alla cottura e alle pressioni delle dita con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti prima alla cottura, la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti prima alla cottura; non deve spaccarsi alla cottura, non disfarsi o intorbidire l'acqua di cottura. Si richiede Sistema di Qualità Certificato.

Riso

Il riso deve essere conforme alla Legge n. 325 del 18/3/58.

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

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

Il riso dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa, essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, violati, ambrati, rotti, etc.) e non deve lasciare le mani incipriate. I grani cotti dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi e non spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura.

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà richiesta: - RIBE con trattamento "PARBOILED".

Saranno richieste confezioni da 5 kg.

Legumi secchi

Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alle norme vigenti provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. CEE n.2092/91).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. I legumi da utilizzare sono: fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci, farro. Le lenticchie devono essere a marchio IGP "Lenticchia di Castelluccio di Norcia, Reg. CE/1065/97.

Pomodori Pelati Superiori

Il prodotto da utilizzare deve avere le seguenti caratteristiche:

- i frutti interi, devono essere a giusta maturazione, privi di marciume, di pelle e di peduncoli;
 devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi,
 acidi, metalli tossici, coloranti artificiali;
- il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto; il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%;
- devono possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. n.428/75;
- I contenitori di banda stagnata, con interno smaltato, non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne ed esterne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto.