

INDICE

1. Menù invernale

2. Menù primaverile – autunnale

3. Specifiche dei menù:

- *GRAMMATURE*
- *NOTE AGLI ALIMENTI*

4. Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

MENU' INVERNALE

Settimane	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°	Passato di legumi Mozzarella Insalata	Risotto alla parmigiana Petto di tacchino pan. Spinaci al vapore	Lasagne al forno Insalata mix	Minestrone Pollo arrosto Patate lesse	Pasta al tonno Filetti di platessa Fagiolini
2°	Pasta con pomodoro Prosciutto Insalata	Riso e patate Bocconcini di pollo Bieta al vapore	Pasta in salsa rosa Arista Patate lesse	Pasta alle verdure Stracchino Piselli	Minestrone Bastoncini Fagiolini al vapore
3°	Riso e lenticchie Prosciutto Finocchi	Pasta in bianco Cotoletta vit. Carote al vapore	Riso/Gnocchi al pom Mozzarella Fagiolini	Passato di verdure Pollo arrosto Insalata	Pasta con pesce Merluzzo al pom Patate lesse
4°	Pasta e fagioli Prosciutto Insalata mista	Pasta in bianco Tacchino arrosto Piselli	Cannelloni di carne Stracchino Insalata	Minestra pasta e patate Cotoletta di pollo Fagiolini	Risotto Nasello Carote al vapore

MENU' PRIMAVERILE

Settimane	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°	Passato di legumi Prosciutto cotto Insalata mista	Risotto pom e zucchine Petto di tacchino pan Patate	Pasta al ragù Stracchino Insalata mix	Pasta in bianco Pollo arrosto Fagiolini	Pasta al pom e basilico Filetti di platessa Insalata
2°	Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata/pomodori	Riso e patate Bocconcini di pollo Carote	Pasta in bianco Arista al forno Piselli	Risotto al pom. e olive Caciotta Fagiolini	Pasta pom e ricotta Bastoncini Patate al vapore
3°	Riso alle verdure Prosciutto crudo Insalata	Pasta in bianco Cotoletta vit. Spinaci al vapore	Pasta al pom. Mozzarella Insalata mix	Passato di verdure Pollo arrosto Patate arrosto	Pasta al pom. Merluzzo al pom. Insalata
4°	Passato di ceci Caprese: mozzarella e pomodori	Pasta primavera Scaloppa di tacchino Fagiolini	Risotto in bianco Spezzatino di vitello con piselli	Cannelloni Prosciutto Insalata mix	Pasta al tonno Nasello Spinaci al vapore

SPECIFICHE DEI MENU'

GRAMMATURE

SCUOLE	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIE/ADULTI
Alimenti	Peso a crudo parte edibile (g)	Peso a crudo parte edibile (g)	Peso a crudo parte edibile (g)
PRIMI PIATTI			
Pasta asciutta	70	80	90
Pomodori pelati	60 (30 con verdure)	70 (50 con verdure)	80 (50 con verdure)
Verdure per pasta o riso	35	35	40
Riso asciutto	50	60	70
Pasta e fagioli o passato di legumi	35 di pasta, 25 di fagioli secchi (o fagioli, ceci e lenticchie), 20 di patate, 10 pomodori pelati.	40 di pasta, 30 di fagioli secchi (o fagioli, ceci e lenticchie), 20 di patate, 10 pomodori pelati.	50 di pasta, 35 di fagioli secchi (o fagioli, ceci e lenticchie), 20 di patate, 10 pomodori pelati.
Pasta e riso in brodo	25	30	40
Lasagne al forno	60 di pasta - 20 carne macinata -50 pomodori pelati - 3 olio - aromi	70 di pasta - 25 carne macinata - 60 pomodori pelati -3 olio - aromi	80 di pasta - 30 carne macinata - 70 pomodori pelati - 3 olio - aromi
Besciamella	30 latte, 3 burro, 3 farina, 20 mozzarella vacca, 4 parmigiano	30 latte, 3 burro, 3 farina, 30 mozzarella vacca, 5 parmigiano	30 latte, 3 burro, 3 farina, 40 mozzarella vacca, 5 parmigiano
Passato di verdure	35 di pasta – 80 di verdure miste – 4 parmigiano – 5 olio	40 di pasta – 100 di verdure miste – 4 parmigiano – 5 olio	35 di pasta – 100 di verdure miste – 4 parmigiano – 5 olio
Ricotta (per pasta)	25	30	40
Pasta all'uovo	60	70	80
Gnocchi di patate	120	160	180
Tonno all'olio	10	10	15
Pesto	10	15	20
SECONDI PIATTI			
Filetti di merluzzo/ platessa	80	100	120
Carne di vitello, vitellone, arista	60	80	100
Bastoncini di pesce	50	80	100
Petto di pollo/tacchino	70	90	100
Polpette	50 carne, 10 uova, 15 pane grattugiato	60 carne, 10 uova, 15 pane grattugiato	70 carne, 10 uova, 15 pane grattugiato
Coscia di pollo con osso	150	180	220

Prosciutto crudo magro	40	60	70
Prosciutto cotto	40	60	70
Formaggi freschi (mozzarella, crescenza..)	50	60	80
Formaggi a pasta semidura (caciotta)	40	50	70
Frittata al forno	70	85	90
Uova in guscio	1	1	1,5
CONTORNI			
Patate	100	150	180
Verdure crude (carote, finocchi, ecc)	50	70	90
Insalate	40	60	80
Verdura a foglie cotta	100	150	200
Ortaggi vari	120	150	180
FRUTTA			
Frutta varia	150	150	180
Banane	100	120	150

NOTE AGLI ALIMENTI

1. Ogni giorno sono considerati fissi g.50 di **pane** per le scuole materne, g.60 per le scuole elementari e g.80 per le medie. E' previsto pane comune, non condito.
2. La porzione di **frutta** è di g.150. Non si specifica il tipo in quanto si raccomanda di variare la scelta nell'arco della settimana tenendo conto delle disponibilità stagionali.
3. **Le verdure** indicate sono state scelte seguendo lo stesso criterio di stagionalità: abbiamo preferito l'utilizzo delle verdure crude piuttosto di quelle cotte per il maggior apporto di vitamine e sali minerali.
4. Molta importanza è stata data al consumo dei **legumi**, sia secchi che freschi; questo sia nell'ottica di incentivare il consumo di proteine vegetali rispetto a quelle animali, sia di aumentare l'apporto di fibra.
5. Non si è ritenuto opportuno presentare dei **piatti unici** perché, nonostante siano a livello familiare un modello da incoraggiare, a livello di collettività c'è il rischio di andare contro al gusto del singolo con la conseguenza che il bambino/ragazzo non consumi il pasto.
6. **Il pesce** è stato previsto 1-2 volte alla settimana: come secondo piatto o come condimento del primo piatto. Questa scelta è in accordo con le indicazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione secondo le quali il consumo di pesce è da preferire a quello della carne, uova, formaggi perchè oltre ad essere generalmente più magro, contiene lipidi prevalentemente insaturi (acidi grassi essenziali).
7. **La carne** compare in molte varietà (vitello, pollo, tacchino, maiale, prosciutto cotto e crudo..) e alternata in preparazioni diverse. I metodi di cottura semplici suggeriti favoriscono la digestione di questo alimento; questo soprattutto per non compromettere le facoltà intellettive del ragazzo che dopo il pranzo il ragazzo deve riprendere l'attività scolastica.
8. **Le uova** sono presenti quali secondo piatto o come ingrediente 1 o 2 volte la settimana.
9. **I formaggi** sono stati utilizzati in genere almeno 1 volta la settimana per garantire l'apporto di calcio indispensabile per un soggetto in crescita. Le varietà scelte tengono in considerazione l'apporto in grassi e la peculiarità regionale.

10. **I condimenti** indicati sono: l'olio extravergine di oliva per l'utilizzo a crudo; l'olio di oliva per la cottura; il burro è riservato a preparazioni particolari.

11. Si raccomanda un moderato uso di **sale**.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti scolastici devono essere di “qualità superiore” e **certificate OGM-FREE**. Per qualità si intende: qualità igienica,

nutrizionale, organolettica, merceologica. I parametri generali cui fare riferimento nell’acquisto delle derrate sono:

- *riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore e della Ditta produttrice*
- *fornitura regolare e peso netto;*
- *completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;*
- *precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;*
- *corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;*
- *etichette con indicazioni, secondo quanto previsto dal D.Lgv. n° 109 del 27 gennaio 1992 e s. m. ed i. e secondo le norme specifiche per ciascuna classe merceologica;*
- *termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;*
- *imballaggi integri senza alterazioni manifeste, cartoni non lacerati, ecc.;*
- *integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);*
- *caratteri organolettici specifici dell’alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);*
- *non dovranno essere usati esaltatori di sapidità a base di glutammato.*
- *mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione corrispondenti alla legislazione vigente.*

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 NaCl); non è consentito l’impiego di nessun additivo, né prima né durante la panificazione. Il pane sarà fornito giornalmente, affettato, ricomposto e confezionato in involucri alimentari 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.

II 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 artificialmente 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.

II 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 data 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 "OO", 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 tutti 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 raggruppati.

<h3>CARNE BOVINA</h3> <p>fresca refrigerata con marchio di Qualità I.G.P.</p>
--

Le carni di vitellone devono essere prodotte nel rispetto delle norme del D.Lgs. 286/94, 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 lessso) 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 n° di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale del prodotto, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie e il taglio.

AFFETTATI

Prosciutto crudo D.O.P. di Modena o equivalente DOP

Per prosciutto DOP di MODENA 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 nazionale

Il prosciutto cotto deve essere di **1° qualità**, prodotto con cosce di suini nazionali, 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 n° 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

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.Lgv. 65/93.

Le confezioni, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperature 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 soffiusioni 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 tolettati 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** (*merluccius 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 1 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 1 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 disposizioni 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% all'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 PRODUZIONE LOCALE

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 Latti 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 n°1269 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. n° 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 (Kivi) - Devono essere privi di odori e sapori estranei, privi di peduncolo. La grammatura deve essere di circa 70 - 85g

PESCHE Nettare (pesche noci) - La grammatura deve essere di circa 150g con un calibro di circa 60 - 65 mm

ALBICOCHE 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

Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine di colore verde-maturo, sapore fruttato, di gusto leggermente amaro e piccante, con acidità: 0,19gr / 100gr - acido oleico: 76,73% - alto contenuto di polifenoli totali oltre 200 pm. Ottenuto dalle olive dell'ultima annata, prodotto nella zona inserita nell'area **DOP dei Colli Assisi – Spoleto – Reg CE/2325/97** - certificato da un Organismo delegato a ciò dalla Regione Umbria.

La molitura deve essere effettuata presso molini prescelti e controllati, ed infine l'olio deve essere sottoposto ad accurati controlli e valutazioni e certificati da un Organismo delegato a ciò dalla Regione Umbria.

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti di legge. Inoltre l'olio non dovrà rilevare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, di foglia etc. inoltre l'olio non dovrà presentare difetti alla valutazione organolettica

Il confezionamento deve essere effettuata in bottiglie di vetro da 750-1000 ml e/o. L'etichettatura deve essere a norma di legge.

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.

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.Lgv.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.

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;
- provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. CEE n.2092/91).

Ogni confezione richiesta dovrà esibire in etichetta la sigla di uno degli Organismi riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole che garantiscono e controllano i prodotti biologici ed il Logo Comunitario introdotto dal regolamento Ce n.331/2000.

L'Ente si riserverà di richiedere in qualunque momento la certificazione relativa all'azienda produttrice rilasciata dall'organismo di controllo e l'eventuale analisi dei prodotti.

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 finezza 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.

PRODOTTI BIOLOGICI

Il prodotto biologico deve contenere in etichetta la scritta: "**...da agricoltura biologica - controllato da ...**" seguito dal marchio di uno degli organismi di controllo e certificazione accreditati dal Ministero per le Risorse Agricole, Alimentari e Forestali (vedi Organismi di Controllo).

Regolamento CEE n. 2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992 e s.m.i.

I seguenti prodotti devono essere biologici di provenienza nazionale :

- **Pasta di semola di grano duro vari formati**
- **Orzo perlato**
- **Farro perlato**
- **Legumi secchi**

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.

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.

PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

Diete speciali

La ditta deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'A.C. a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente all'Ufficio Comunale preposto.

La dieta speciale dovrà essere elaborata da un Dietista, in aderenza al menù vigente.

L'istanza fornita dai genitori dell'utente deve essere accompagnata da un certificato medico indicante la patologia dell'utente, cui devono essere allegati:

- indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale
- gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica e/o certificazione

specialistica allergologica.

Non saranno presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto. In assenza della documentazione richiesta la dieta speciale non sarà autorizzata dall'A.C.

Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere

inequivocabilmente

riconciliabile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di

privacy. Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermitici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Le caratteristiche qualitative devono rispettare gli standard previsti per i prodotti tradizionali. L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono essere prodotti conformemente alla normativa nazionale e comunitaria vigente (D. Lgs. n. 111/92, Direttiva 1999/41/CEE, Direttiva 2002/2000 n. 2000/13 e successive modifiche).

In ogni momento potranno essere richieste le relative certificazioni di garanzia dei prodotti utilizzati.

Diete in bianco

La ditta deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno. Per dieta in bianco si intende:

1° Piatto: pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e parmigiano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano.

2° Piatto: carne magra di pollo, tacchino, vitello al vapore, bollita o lessata con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura; platessa o merluzzo al vapore con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura,

Contorno: patate o carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva,

Frutta: preferibilmente mela.

La richiesta, nel caso in cui la dieta abbia una durata non superiore ai 5 giorni consecutivi, può essere effettuata direttamente dal genitore dell'utente alla scuola entro l'orario di prenotazione dei pasti. La richiesta per periodi di durata superiore ai 5 giorni consecutivi dovrà essere supportata da certificato medico.

Le diete in bianco trasportate in contenitori monoporzione isothermici, devono essere formulate in aderenza al menù settimanale.

Diete per motivazioni religiose ed ideologiche

La Ditta appaltatrice deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici.

In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Ufficio Comunale preposto che provvederà a darne comunicazione alla Ditta.

Le diete in oggetto devono essere trasportate in contenitori monoporzione isothermici.