



**COMUNE DI MONTE ARGENTARIO**  
**Provincia di Grosseto**

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE DEL  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
DEL COMUNE DI MONTE ARGENTARIO**

**SETTEMBRE 2018 – GIUGNO 2021**

## **CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MONTE ARGENTARIO**

### **Art.1 – Oggetto dell'appalto**

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica dei plessi del Comune di Monte Argentario situati a Porto Ercole e Porto S. Stefano e riguarda:

- *Gli alunni delle scuole materne;*
- *Gli alunni delle scuole elementari;*
- *Gli insegnanti aventi diritto al pasto.*

Forma, altresì, oggetto dell'appalto, l'esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti e di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi da cucina e locali annessi e zone di pertinenza (dispense, antibagni, bagni, spogliatoi, sala refezione).

Il servizio sarà svolto presso i Centri refezionali delle Scuole materne di Lividonia (Porto S. Stefano) e Molini (Porto Ercole) messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale (più avanti indicata A.C.), unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione dei pasti, quantificati presuntivamente in circa n. **205** pasti medi giornalieri.

Il numero degli utenti frequentanti il servizio è suscettibile d'adeguamento in quanto è riferito all'anno scolastico 2017/2018.

L'A.C. si riserva, altresì, la facoltà di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi dei centri refezionali indicati, con preavviso scritto di almeno 15 gg., senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario.

L'impresa aggiudicataria (più avanti indicata I.A.) è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

Il servizio prevede:

- Approvvigionamento di tutte le materie prime;
- Elaborazione e confezionamento dei pasti con sistema di pluriporzione presso le cucine delle Scuole Materne di Porto Ercole e Porto S. Stefano da preparare secondo il legame fresco-caldo;
- Fornitura di diete c.d. "in bianco" e specializzate (celiachia, vegetariani, ecc.);
- Fornitura di diete personalizzate;
- Trasporto, approntamento refettori e distribuzione dei pasti agli utenti dei Plessi scolastici interessati;
- Fornitura di tutte le stoviglie necessarie (piatti, bicchieri, posate, utensili per la distribuzione) con successivo ritiro e lavaggio;
- Pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti e dei locali di preparazione e di lavaggio;
- Pulizia e sanificazione dei vari refettori scolastici;
- Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi da cucina e locali annessi e zone di pertinenza (dispense, antibagni, bagni, spogliatoi, sala refezione).
- Raccolta buoni pasto e rendicontazione mensile del numero giornaliero dei pasti erogati.

### **Art.2 – Durata dell'appalto**

L'appalto avrà durata di tre anni scolastici a partire dal 15 settembre 2018 al 30 giugno 2021 secondo i calendari scolastici che saranno predisposti dal MIUR.

Il giorno del mese di settembre in cui ha inizio il servizio per ogni anno scolastico è da collegarsi alle comunicazioni dei Dirigenti scolastici, in connessione con l'organizzazione delle attività didattiche.

La data finale del servizio per ciascuna annualità coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola.

E' escluso qualsiasi rinnovo tacito del contratto d'appalto.

### **Art.3 – Numero pasti**

Con riferimento ai dati dell'ultimo anno scolastico si presume che annualmente saranno erogati n.**33.500** pasti.

Nel numero indicato sono compresi anche i pasti per gli insegnanti aventi diritto, ossia coloro che sono in servizio durante l'orario della mensa scolastica con esclusione del personale ATA.

L'I.A. nulla avrà da pretendere per variazioni che dovessero intervenire nel numero annuo dei pasti forniti in misura non superiore al 20% in più o in meno rispetto al numero presunto. Nessuna pretesa può essere avanzata dall'I.A. rispetto alle possibili variazioni del numero giornaliero dei pasti.

Qualora le variazioni in più o in meno del numero annuo dei pasti superassero il 20% si procederà al tentativo di determinazione di equo compenso in contraddittorio tra I.A. e A.C. o, nell'ipotesi di mancato accordo, si procederà alla risoluzione del contratto come disposto dall'art.78.

#### **Art.4 – Importo a base d'asta complessivo**

Il valore a base d'asta è effettuato sulla base di un prezzo di **EURO 4,50** (esclusa IVA) per il periodo settembre 2018 – giugno 2021.

L'importo a base d'asta complessivo per tale periodo (settembre 2018– giugno 2021) è fissato in **EURO 452.250,00** (esclusa IVA).

Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto per tutta la durata dell'appalto.

#### **Art.5 – Specifiche tecniche**

- Allegato n.1 Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia e manutenzioni ordinarie
- Allegato n.2 Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari
- Allegato n.3 Specifiche tecniche relative alle modalità operative
- Allegato n.4 Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche per ciascuna tipologia di utenti
- Allegato n.5 Menù mensa scolastica

#### **Art.6 - Modalità di scelta dell'I.A.**

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95 del D.Lgs.50/2016. L'Amministrazione si riserva la facoltà di non aggiudicare la gara, nel suo esclusivo interesse, dandone comunicazione motivata agli operatori economici interessati e/o di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'impresa concorrente che avrà presentato offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli articoli 60 e 95 comma 3 lettera a) del D.Lgs.50/2006 valutata dalla Commissione Giudicatrice in base ai seguenti elementi: offerta tecnica punti 70/100 e offerta economica punti 30/100; i criteri e la ponderazione sono dettagliati al punto 15 del disciplinare di gara.

L'appalto è finanziato con fondi propri dell'Ente.

Il pagamento del corrispettivo della prestazione oggetto dell'appalto verrà effettuato nel rispetto dei termini previsti dal D.Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231 come modificato ed integrato dal D.Lgs. 9 novembre 2012, n. 192. Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136.

#### **Art.7 - Capacità economica e finanziaria**

Le imprese per essere ammesse alla gara, oltre ai requisiti richiesti per legge per la partecipazione alle gare d'appalto, sono tenute a dimostrare la propria capacità economica e finanziaria dichiarando di aver realizzato negli esercizi finanziari 2015, 2016, 2017, un fatturato minimo annuo almeno pari ad € 150.750,00 IVA esclusa, relativo al settore di attività oggetto dell'appalto; Tale requisito è richiesto ai fini di dimostrare la dimensione dell'azienda e la sua capacità produttiva per la gestione del servizio oggetto dell'appalto

#### **Art.8 – Sopralluogo**

Le ditte partecipanti alla gara potranno effettuare sopralluogo presso le cucine comunali e presso le sedi di sporzionamento, per presa visione delle attrezzature, degli ambienti e delle modalità con cui in relazione alle strutture è organizzabile il servizio.

La richiesta di sopralluogo dovrà essere inoltrata via mail a

:luciano.fanciulli@comune.monteargentario.gr.it e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro e non oltre tre giorni solari prima della scadenza dei termini di presentazione delle offerte.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati tempestivamente ai concorrenti .  
Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.  
E' esonerato dall'effettuazione del sopralluogo il fornitore del servizio uscente.  
In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c), in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatarario/capofila.  
In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. c) non ancora costituita in RTI, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.  
In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

#### ***Art.9 - Standard qualitativi***

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nelle specifiche tecniche di cui al presente capitolato, le quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso. Tali standard sono da considerarsi minimi. Pertanto l'Impresa può presentare in fase di offerta proposte migliorative.

#### ***Art.10 - Cauzione provvisoria***

Le imprese concorrenti per partecipare alla gara debbono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria pari al 2% del valore dell'appalto al netto di IVA attraverso le modalità previste dal disciplinare di gara.  
Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari entro 30 gg. dalla data del provvedimento di aggiudicazione definitiva.

#### ***Art.11 - Cauzione definitiva***

La Ditta aggiudicataria dovrà produrre, prima della stipula del contratto d'appalto, idonea garanzia fidejussoria, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.  
Tale cauzione garantirà l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto, fermo restando l'esperimento, da parte del Comune, di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.  
L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune abbia dovuto avvalersene, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.  
La cauzione sarà integralmente incamerata dal Comune in caso di abbandono del servizio prima della scadenza contrattuale.

#### ***Art.12 - Rinuncia all'aggiudicazione***

Qualora l'I.A. non intenda accettare il servizio non potrà chiedere ed ottenere la restituzione della cauzione provvisoria.

#### ***Art.13 - Sub Appalto***

Si intendono subappaltabili nella misura del 100% il servizio di trasporto dei pasti alle scuole e il servizio di consegna, ritiro e lavaggio delle stoviglie, in quanto non rientranti nella parte prevalente del presente

appalto (approvvigionamento materie prime, preparazione pasti etc). I servizi affidati in subappalto non possono essere oggetto di ulteriore subappalto.

Il subappalto è consentito solo per le parti del servizio indicate dal concorrente all'atto dell'offerta. I pagamenti dei subappaltatori sono effettuati dall'appaltatore che è obbligato a trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento, copia delle fatture quietanzate con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

La cessione del contratto è vietata a pena di nullità.

Ove la cessione del contratto di appalto consegua a cessione di azienda, o di ramo di azienda, o a trasformazione, fusione o scissione, troverà applicazione l'art. 106 comma 13 del D.Lgs.50/2016.

Per la cessione dei crediti derivanti dal contratto di appalto si applica l'art.106 comma 13 del D.Lgs.50/2016; Nei confronti del Comune l'I.A. resta comunque responsabile della buona esecuzione del contratto ed è garante del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori, di tutte le normative vigenti in riferimento alla materia specifica, di tutte le norme del presente capitolato nonché dei C.C.N.L.

#### **Art.14 – Sedi destinatarie del servizio e iscritti presunti**

Scuole	servizio di mensa					iscritti al servizio di mensa
	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Scuola Elementare Appetito Località Appetito Porto S. Stefano		X		X		114
Scuola Elementare L. Radice c/o scuola media Porto Ercole			X			89
Scuola Materna Molini loc. Molini Porto Ercole	X	X	X	X	X	53
Scuola Materna Lividonia Via Lividonia Porto S. Stefano	X	X	X	X	X	136
<b>Totale iscritti alla mensa</b>	<b>189</b>	<b>303</b>	<b>278</b>	<b>303</b>	<b>189</b>	<b>392</b>

Tutti i dati riportati sono riferiti alle iscrizioni dell'a.s.2017/2018 e pertanto risultano indicativi per la formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per l'A.C.

#### **Art.15 - Caratteristiche del servizio di ristorazione**

L'I.A. avrà a disposizione centri refezionali dotati di cucina e centri refezionali non dotati di cucina.

Nei centri refezionali dotati di cucina presso le **Scuole materne (Lividonia e Molini)** il servizio prevede la preparazione, l'assemblaggio e condimento, la distribuzione al tavolo dei pasti in loco, la preparazione dei pasti da trasportare, nonché il lavaggio dei piatti, dei contenitori utilizzati per il trasporto e di tutto quanto utilizzato nell'erogazione del servizio.

Nei centri refezionali non dotati di cucina presso le **Scuole elementari (Appetito a Porto S. Stefano e L. Radice a Porto Ercole)** invece, il servizio prevede il trasporto dei pasti nei contenitori termici e il relativo sporzionamento, l'eventuale condimento delle pietanze che devono essere condite al momento.

Il servizio prevede inoltre:

1. allestimento delle **sale refettorio** con tovaglie, tovaglioli, bicchieri e piatti di melamina, a norma di legge, lavabili in lavastoviglie o piatti in ceramica e posate di metallo inox;
2. lo sporzionamento nel piatto e lo sbucciamento della frutta da effettuarsi prima della somministrazione per i bambini della scuola materna.
3. pulizia e sanificazione delle cucine e dei refettori (ivi compresi i servizi igienici);
4. recupero e lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato durante il servizio;
5. l'esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'oggetto dell'appalto, previsti nel presente capitolato e nei suoi allegati;

In particolari situazioni, l'A.C. potrà richiedere la fornitura di pasti in mono porzione, e in casi eccezionali, (mancanza di acqua e improvvisi guasti alle lavastoviglie) possono essere usate le stoviglie di plastica usa e getta.

Per avere una esatta conoscenza dei percorsi inerenti il trasporto dei pasti ai plessi scolastici si indicano le distanze tra i vari plessi

	Scuola Materna	Scuola Materna
--	----------------	----------------

	Lividonia	Molini
Scuola Elem. Appetito	Km 1,9	
Scuola Elem. L. Radice		Km 1,2

I due centri cottura (Scuole materne Lividonia e Molini) sono distanti tra loro Km 15.

#### **Art.16 – Orari di consegna e distribuzione dei pasti**

La consegna dei pasti e la loro distribuzione deve avvenire nei plessi scolastici interessati secondo il seguente orario:

- Scuole materne dalle ore 12.30 alle ore 13.00
- Scuole elementari dalle ore 12.45 alle 13.15;

Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dalle Dirigenze Scolastiche.

#### **Art.17 – Ordinativi dei pasti e raccolta buoni pasto**

Il diritto al consumo del pasto, per gli alunni, deriva dalla consegna a un addetto dell'I.A. di apposito buono, predisposto e acquistato presso il Comune. Nell'eventualità che qualche bambino non produca il buono pasto giornaliero la ditta è autorizzata ad erogare il pasto purché il buono sia successivamente recuperato e consegnato.

I pasti devono essere forniti alle singole scuole sulla base delle presenze degli alunni al servizio di mensa che giornalmente devono essere raccolte presso le scuole da un addetto dell'I.A.

I pasti devono altresì essere consegnati in ciascun plesso scolastico muniti di bolla di consegna che attesti la rispondenza tra il numero dei pasti forniti e quelli comunicati.

Oltre alle presenze, che devono essere segnate su appositi moduli forniti dall'A.C., è compito dell'I.A. raccogliere e ordinare per classe i buoni pasto evidenziando quelli eventualmente mancanti.

L'I.A. dovrà, altresì, farsi carico del recupero dei buoni pasti non consegnati ma usufruiti e presentare mensilmente all'A.C. presso l'Ufficio Pubblica Istruzione la rendicontazione delle presenze e dei relativi pasti erogati, insieme alle bolle di accompagnamento. Su tale rendicontazione dovrà essere specificato il numero dei pasti consumati dagli insegnanti aventi diritto.

#### **Art.18 - Addetti al servizio**

L'esecuzione dell'appalto deve essere affidata a personale alle dipendenze dell'I.A. o dell'eventuale subappaltatore, se autorizzato. Tutto il personale deve possedere libretto di idoneità sanitaria in corso di validità.

Il personale impiegato dovrà, inoltre, possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale deve essere inquadrato secondo i livelli previsti dal CCNL e l'aggiudicataria dovrà presentare al Comune di Monte Argentario, prima dell'inizio del servizio, l'elenco dei nominativi degli operatori impiegati.

Nel caso di variazione del personale, i nuovi nominativi devono essere comunicati immediatamente all'A.C. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua le preparazioni alimentari.

L'I.A. dovrà individuare un Responsabile del servizio che risponda dei rapporti contrattuali tra I.A. e A.C., che coordinerà il servizio e le altre figure tecniche impiegate oltre che occuparsi dei problemi di ordinaria gestione e che sarà il diretto interlocutore con l'A.C. Tale nominativo deve essere comunicato all'A.C.

Qualsiasi assenza del personale in servizio deve essere immediatamente coperta per mantenere invariato giornalmente il rapporto pasti/operatori.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione per comprovati motivi del personale non ritenuto idoneo, senza che ciò comporti oneri per l'A.C. stessa.

Il personale dell'I.A. è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

Tutto il personale deve, inoltre, non aver riportato condanna definitiva per i delitti non colposi di cui al libro II, titoli IX, XI, XII e XIII del codice penale, per la quale non sia intervenuta la riabilitazione.

#### **Art.19 - Vestiario**

L'impresa, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da

indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/08. L'impresa deve fornire inoltre divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80

L'impresa, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C., deve provvedere che il suddetto vestiario sia in perfette condizioni.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione.

### **Art.20 - Disposizioni contrattuali**

L'impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

L'I.A. si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

La stazione appaltante procede all'aggiudicazione definitiva solo dopo aver verificato, mediante l'acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (DURC), la regolarità contributiva ed assicurativa dell'impresa risultata provvisoriamente aggiudicataria riferita alla data di presentazione dell'offerta.

La stazione appaltante procede ai pagamenti solo a seguito di apposita verifica, nei modi di cui al comma 2, della permanenza della regolarità contributiva ed assicurativa dell'impresa appaltatrice e degli eventuali subappaltatori.

Si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, pari a una ritenuta fino al 20% dell'importo contrattuale annuo, l'A.C. segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Tale ritenuta sarà rimborsata quando l'Ispettorato del lavoro o gli altri istituti competenti comunicheranno che l'impresa si è messa in regola e questa non potrà vantare alcun diritto per il ritardato pagamento.

Qualsiasi infortunio che si dovesse verificare durante il servizio è a carico dell'I.A. che esonera l'A.C. da qualsiasi responsabilità.

Sempre l'I.A. è tenuta a rispondere dei danni che il personale alle sue dipendenze potrebbe causare a cose o a terzi durante lo svolgimento del servizio attraverso la stipula di polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi e la stipula di una polizza assicurativa contro incendio e atti vandalici.

### **Art.21 – Obblighi a carico dell'aggiudicatario**

L'I.A. dovrà:

- utilizzare come sede per la preparazione dei pasti per le scuole di Porto Ercole il Centro cottura di proprietà comunale sito presso la Scuola Materna Molini - Località Molini Porto Ercole, mentre per le scuole di Porto S. Stefano il Centro cottura di proprietà comunale sito presso la Scuola Materna Lividonia - Via Lividonia Porto S. Stefano;
- versare annualmente la somma di Euro **500,00** da corrispondere per il 1° anno entro il **30 ottobre** (calcolata sulla base dei mesi dell'appalto) e per gli anni successivi entro il **31 gennaio** quale quota forfetaria per la fornitura di **acqua** potabile;
- versare annualmente il 40% della spesa annuale di **energia elettrica** che verrà calcolata e richiesta a consuntivo di ciascun anno sulla base delle bollette pervenute (spesa annuale presunta a carico dell'aggiudicatario: **Euro 4.000,00** );
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, degli arredi e dei locali sede dei Centri cottura, riparando in caso di guasto di tutti gli elettrodomestici presenti nei locali, nonché alla riparazione degli arredi, in caso di loro rottura. Ogni qual volta la riparazione non sia possibile, l'I.A. provvederà alla sostituzione dell'attrezzatura o dell'arredo con analogo elemento dandone comunicazione all'A.C.;
- integrare a propria cura e spese, qualora l'I.A. lo ritenga necessario per il buon andamento del servizio, le attrezzature in dotazione riappropriandosele al termine dell'appalto;
- restituzione dei locali dei Centri Cottura concessi in comodato d'uso, delle attrezzature e degli arredi ivi inseriti in buono stato di manutenzione e funzionanti, salvo il normale logorio dovuto all'uso;

- garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso i refettori, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo;
- attivare tutti i corsi di formazione a favore del personale impiegato nel servizio come presentati in sede di offerta;
- garantire il regolare espletamento del servizio in ogni circostanza prevedendo menù alternativi (es. piatti freddi), a meno che non si tratti di cause di forza maggiore imprevedibili ed eccezionali;
- fornire le divise di lavoro e i copricapo, i guanti monouso, le scarpe antinfortunistiche, le mascherine e gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/08;
- fornire i detersivi ed il materiale necessario alle operazioni di pulizia;
- fornire la carta igienica, gli asciugamani di carta, i saponi liquidi, per i bagni adiacenti ai centri cottura;
- fornire i tovaglioli, le posate e i piatti e i bicchieri necessari per il consumo dei pasti;
- acquistare le derrate alimentari per la produzione dei pasti;
- garantire il funzionamento delle lavastoviglie e nel caso in cui i centri di cottura siano sprovvisti di lavastoviglie funzionanti l'I.A. è tenuta a mettere a disposizione tali attrezzature per tutta la durata dell'appalto;
- detergere e disinfettare tutte le attrezzature utilizzate una volta terminate le operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti e detergere refettori e stoviglie;
- porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali, affiggendo, a propria cura e spese, all'interno dei locali dei Centri Cottura dei cartelli che illustrino le principali norme di prevenzione e antinfortunistica attualmente vigenti;
- utilizzare esclusivamente pentolame in acciaio inox, e non in alluminio;
- affiggere in maniera ben visibile all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca il menù settimanale conforme a quello previsto dal presente capitolato, ed esporre nelle sale distribuzione del pasto il menù del giorno;
- consegnare le stoviglie alle scuole nella stessa mattina in cui vengono utilizzate e ritirarle dopo l'utilizzo per il dovuto lavaggio;
- pulire le aree esterne di pertinenza delle cucine;
- effettuare presso le cucine un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima del servizio e poi con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto.

### **Art.22 – Obblighi del Comune**

L'A.C. avviserà immediatamente l'impresa in presenza di un'eventuale interruzione dell'attività scolastica, sempre 48 ore prima della giornata di sciopero. In caso di interruzione totale non prevedibile, della quale non sia stata data comunicazione con un preavviso di almeno 24 ore, il Comune riconosce all'I.A. un indennizzo forfetario quantificabile nel 30% del valore della fornitura media della giornata.

L'A.C. darà in concessione all'I.A. per tutta la durata dell'appalto i locali così come tutte le attrezzature e gli arredi presenti. Della consegna (locali – attrezzature- arredi) è redatto apposito verbale, firmato congiuntamente dall'I.A. e dal responsabile comunale per il servizio di refezione scolastica.

### **Art.23 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle **“Specifiche tecniche relative alle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari” (allegato n.2)** e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Gli alimenti impiegati devono, inoltre, essere **prodotti di qualità e biologici** certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE n. 834/07. Legge n.526 del 21/12/99, all'art.10, comma 7).

**I prodotti biologici obbligatoriamente richiesti sono:**

- **frutta (escluse le banane):** ogni volta che è presente in menù, alternando le varie tipologie secondo la stagionalità e fornendone almeno tre tipi diversi nella settimana;
- **verdure e ortaggi freschi:** ogni volta che tali derrate sono presenti nelle preparazioni riportate nel menù con l'eccezione dell'utilizzo di prodotti surgelati non biologici, di qualità, per piselli, fagiolini e spinaci.



- legumi;
- pomodori trasformati - pelati e polpa;
- uova.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'I.A., essi potranno essere momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali.

In tal caso: l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare preventivamente via fax all'A.C. competente l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

E' ammesso l'uso di pesce surgelato. Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

#### **Art.24 – Conservazione degli alimenti**

Gli alimenti devono essere conservati, a seconda delle loro caratteristiche, nel magazzino o nella cella frigorifero o nel congelatore dei Centri cottura, secondo le modalità riportate nell'**All.3 “Specifiche tecniche relative alle modalità operative”** al presente capitolato.

I contenitori degli alimenti (deperibili e non deperibili) **non devono essere mai poggiati a terra** e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non devono essere a contatto diretto con l'aria sia nei magazzini sia nella cella frigorifero.

Tutti i sacchetti contenenti alimenti, le scatole, i contenitori metallici o non, una volta aperti, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va posto in idonei recipienti per alimenti, coperti, sui quali va posta l'etichetta corrispondente al contenuto.

I prodotti cotti vanno conservati esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

**E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.** Tutti i cibi devono essere preparati in giornata.

#### **Art.25 – Preparazione pasti**

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

Il personale addetto alla manipolazione e cottura dei pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere seguite secondo le seguenti modalità:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento nella cella frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4° C., ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tali e quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente da tritare nei Centri Cottura, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- le frittate tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno (es. frittate, cotolette, etc.);
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua;
- I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate quali arrostiti, roast beef, lessi e brasati il giorno precedente la cottura purché, dopo cottura, le stesse vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti. Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

## **Art. 26 - Menù**

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia dal 1/11 e termina il 31/3. Il menù estivo inizia dall'1/4 e termina al 31/10. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'allegato n. 2 "Specifiche Tecniche Relative alle Tabelle Merceologiche delle Derrate Alimentari e allegato n.5 "Menù Mensa Scolastica"

Ciascun pasto è costituito da:

- Colazione
- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta di stagione (offerta in non meno di tre diversi gusti nella medesima settimana)
- Pane
- Acqua

La colazione deve essere costituita da frutta, yogurt e succhi di frutta senza zucchero aggiunto.

L'A.C., inoltre potrà richiedere all'I.A. la fornitura di cestini da viaggio. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere forniti in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni. Le grammature dei cestini per le diverse tipologie di utenti, devono essere conformi a quelle previste nelle Specifiche allegato n.2.

I cestini, confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, devono essere così composti:

- 1 panino al formaggio o prosciutto;
- 1 succo di frutta;
- 1 pacchetto monoporzione di biscotti;
- 1 pacchetto di krachers;
- 1 acqua naturale 500 ml;
- 1 frutto.

Nel corso dell'appalto l'A.C. potrà chiedere all'I.A. l'introduzione nei menù di prodotti tipici, senza pregiudizio per il prezzo/pasto oggetto di aggiudicazione.

Le quantità da somministrare sono quelle allegate per ciascun alimento previsto nelle tabelle dietetiche, nelle quali sono riportati i pesi degli ingredienti previsti per la preparazione. Tali pesi sono da intendere a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

## **Art.27 – Condimenti**

Le paste asciutte devono essere trasportate ai plessi scolastici unicamente condite con olio extra vergine di oliva a cui poi andrà aggiunto il condimento previsto dal menù. Il formaggio grattugiato, se previsto, viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509/1987.

Presso ciascun refettorio devono sempre essere disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale.

## **Art. 28 – Variazioni al menù**

Di norma i menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni esclusivamente nei seguenti casi specifici:

- 1) guasto di attrezzature necessarie alla preparazione delle pietanze previste per la giornata;
- 2) avaria delle apparecchiature di conservazione di prodotti deperibili;
- 3) interruzione temporanea delle fasi di preparazione dei pasti per cause quali, ad esempio, mancanza di energia elettrica, acqua, ecc. In caso di accertato e documentato non gradimento di alcune pietanze si potranno sostituire alcuni dei piatti previsti, previo accordo tra l'A.C. e l'I.A.

Le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato All. n.4 possono subire modifiche e/o integrazioni in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza e alle proposte da parte di organismi competenti (v. AUSL).

### **Art. 29 – Diete in bianco**

La richiesta della dieta in bianco necessita di certificato medico. Tale menù osserva la medesima struttura di cui all'art.26 ed è costituito da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato, patate lessate o da altre pietanze da concordarsi con il Comune.

L'I.A. si impegna alla predisposizione di tali menù, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, confezionando i pasti allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

**Non necessita di certificato medico la richiesta della sostituzione della primo piatto con pasta in bianco.**

### **Art. 30 – Diete speciali**

L'I.A., su presentazione di certificato medico o della ASL., deve approntare diete speciali secondo quanto indicato nei suddetti certificati e secondo quanto stabilito dalla deliberazione G.R.T. n.1127 del 28/12/2010 "Linee di indirizzo regionale per la ristorazione scolastica".

Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'A.C.. Le diete speciali devono essere confezionate in vaschetta monoporzione termosigillata. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

### **Art. 31 – Menù per dieta vegetariana e compatibili con scelte religiose**

L'impresa deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Comune, l'erogazione di un menù vegetariano.

L'I.A. si impegna a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etnico – religiose (ad esempio nel periodo quaresimale e nel mercoledì delle ceneri)

Alle richieste di erogazione di tali menù si applica la struttura del menù generale, con le quantità previste dalle relative tabelle Dietetiche e con le sostituzioni indicate nella pagina "Menù vegetariano" dell'allegato n.4 e 5.

### **Art.32 – Contenitori**

Per il trasporto dei pasti devono essere utilizzati contenitori isotermici, conformi alle disposizioni di cui al DPR 327/80 per garantire il mantenimento delle temperature prescritte e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi.

I Centri Cottura devono essere dotati di appositi carrelli termici in cui, in attesa dell'invio alle scuole, vengono posizionati i contenitori termici.

Al loro interno vengono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Gli **alimenti cotti** da consumare freddi devono mantenere temperature non superiori a + 10° C.

I **cibi cotti** da consumare caldi devono mantenere, prima del consumo, temperature non inferiori a + 65° C.

Il **pane** deve essere confezionato e riposto in ceste pulite e coperte.

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

### **Art.33 – Consegna e distribuzione dei pasti**

I pasti devono essere trasportati mediante mezzi di trasporto idonei e conformi all'art.43 DPR 327/80 ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti.

Il tempo intercorrente tra la consegna dei pasti per il trasporto alle scuole e il consumo ai singoli plessi non deve di media superare i 30 minuti.

I pasti vanno consegnati in ciascun plesso scolastico accompagnati da bolla di consegna in duplice copia indicante il numero dei pasti e l'ora di consegna.

Il personale dell'I.A. addetto al ritiro dei pasti firma per ricevuta e trattiene la copia della bolla che sarà alla fine di ciascun mese consegnata all'A.C. Ufficio Pubblica Istruzione per i controlli dovuti e la successiva liquidazione del corrispettivo mensile.

Della somministrazione dei pasti è incaricato il personale dell'I.A.

### **Art.34 – Applicazione piano autocontrollo**

L'I.A. ha l'obbligo di provvedere alle scadenze indicate (giornaliere, settimanali, ecc.) all'esecuzione di tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione che sono riportati nel **Piano di Autocontrollo (HACCP)** di cui l'impresa stessa è dotata, piano che deve essere depositato in copia presso l'A.C. e sostituito ogni volta che viene eseguito un suo aggiornamento. Di tutti i prodotti di pulizia utilizzati devono essere presentate all'A.C., all'inizio del servizio, le schede di sicurezza.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto, durante l'utilizzo, su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, di cottura e di distribuzione detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso i Centri Cottura.

### **Art.35 - Modalità di pulizia dei refettori**

Le operazioni da eseguire presso i refettori consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti ai locali refezionali, pulizia dei servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici, pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio. Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra un turno e l'altro l'IA dovrà provvedere a rigovernare e sistemare i tavoli prima che gli utenti del turno successivo prendano posto a tavola.

### **Art.36 – Rifiuti**

Tutti i residui della preparazione vanno smaltiti negli appositi contenitori della N.U.. Nessun rifiuto deve essere lasciato, neppure provvisoriamente, fuori dei locali dei Centri Cottura. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ecc.). Tutti i contenitori e le pattumiere usati nei Centri Cottura devono essere a pedale e muniti di coperchi.

### **Art.37 - Diritto di controllo dell'A.C. e della Commissione Mensa**

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i Centri Cottura o presso i plessi scolastici, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle prescrizioni del presente Capitolato.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

Analogo controllo rientra nelle competenze della Commissione mensa istituita dall'A.C. e composta da rappresentanti degli insegnanti e dei genitori degli utenti dei diversi plessi scolastici, con funzioni di controllo sull'organizzazione del servizio, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie che regolano l'accesso alla cucina ed ai punti mensa.

L'A.C. applicherà le penalità, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate. Il recupero di tali penalità avverrà per l'A.C. mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare all'I.A.. Le penalità potranno essere, in subordine, applicate mediante incameramento della cauzione.

### **Art.38 – Tipologia dei controlli**

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Detti controlli sono articolati in controlli a vista e in controlli analitici, mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

I controlli a vista del servizio possono riguardare:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi usi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto e dei locali;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;

- i procedimenti di pulizia e sanificazione;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- stato igienico sanitario del personale;
- modalità di lavorazione delle derrate, modalità di cottura e di distribuzione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale e controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche;
- controllo degli interventi di manutenzione e delle attrezzature;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo dell'abbigliamento di servizio del personale;
- ogni altro ulteriore controllo ritenuto necessario.

I campionamenti dei pasti, invece, possono essere effettuati o direttamente nel Centro cottura o presso le zone refettorio delle varie scuole alla presenza del soggetto individuato dall'I.A. come responsabile dei Centri Cottura.

Il suddetto responsabile deve, pertanto, essere rintracciabile telefonicamente dalle ore 8 alle ore 15 di ciascun giorno lavorativo e deve essere in grado di recarsi, su chiamata dell'A.C., in ciascuno dei plessi in cui si effettua la refezione entro 20 minuti circa dalla chiamata medesima.

Nulla può essere richiesto all'A.C. a fronte dei campioni prelevati. Giornalmente una porzione di ciascuna preparazione prevista dal menù deve essere conservata nella cella frigorifero per 48 ore. Su ogni preparazione deve essere apposta un'etichetta indicante la tipologia del cibo contenuto e la data del confezionamento.

L'A.C. potrà, in qualunque momento, verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità distribuite.

### **Art.39 - Inadempienze e penalità**

L'A.C. si riserva di applicare le seguenti penalità a tutela delle norme contenute nel presente capitolato:

- € 500,00 per mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche;
- € 200,00 per confezionamento od etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia;
- € 500,00 in caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
- € 2.500,00 in caso di totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico;
- € 500,00 in caso di totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico o di pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- € 500,00 per mancato rispetto del menù previsto al primo o al secondo piatto;
- € 250,00 per mancato rispetto del menù previsto al contorno o alla frutta;
- € 1.000,00 in caso di rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- € 500,00 per inadeguata igiene dei locali, attrezzature, utensili ed automezzi o per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale;
- € 500,00 in caso di conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- € 500,00 per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri Cottura;
- € 1.500,00 in caso di mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto, senza giustificato motivo;
- € 250,00 per mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- **€ 500,00 mensili per ogni mese di ritardo** nella realizzazione del progetto di modifica delle attuali procedure utilizzate per la segnalazione dalle scuole al Centro di Cottura del numero giornaliero dei pasti e per la raccolta ed il controllo dei buoni pasto secondo la tempistica indicata in sede di gara.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo annuale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti delle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che l'A.C. effettuerà nei confronti degli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale l'A.C. può procedere alla risoluzione del contratto. I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica o via fax e confermati per iscritto entro i due giorni successivi con Raccomandata AR. L'I.A. ha a disposizione 5 gg. di tempo dal ricevimento per inviare per iscritto le proprie controdeduzioni che saranno oggetto di valutazione da parte del Dirigente del 4° Settore, con conseguente applicazione di penali o archiviazione dell'addebito.

#### **Art.40 – Risoluzione del contratto**

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, costituiscono possibili cause di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- a) nel caso in cui gli inadempimenti e i ritardi regolarmente contestati, per cause imputabili all'appaltatore, eccedano il numero di 6 (sei) nell'arco di durata del contratto;
- b) subappalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- c) interruzione del servizio non motivata;
- d) gravi e ripetute violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato;
- e) messa in liquidazione dell'I.A. o comunque altri casi di cessione della sua attività;
- f) mancato pagamento degli stipendi, contributi previdenziali, assistenziali ai dipendenti e di quant'altro previsto dalla normativa vigente;
- g) per impiego di personale non in possesso dei requisiti previsti da disposizioni normative e regolamentari e dal presente capitolato.
- h) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme vigenti in materia igienico sanitarie;
- i) accertata mancata osservanza del piano d'autocontrollo;
- j) casi di grave tossinfezione alimentare.

In tutte le ipotesi sopraindicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C. in forma di lettera raccomandata AR, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nulla sarà dovuto per il mancato utile.

Qualora l'A.C. intenda avvalersi di una delle ipotesi di clausola risolutiva espressa la stessa si rivarrà sull'aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo scadere di detto termine il contratto s'intende risolto di diritto.

#### **Art.41 – Documento Unico di valutazione dei Rischi da Interferenze**

Ai sensi degli artt.26 e 28 del D.Lgs 81/08 e ss.mm.ii. non si ritiene necessario redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), pertanto i costi relativi alla sicurezza riferiti al servizio di cui trattasi risultano essere pari a zero.

#### **Art.42 - Foro Competente**

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in relazione al relativo rapporto contrattuale in fase dell'affidamento dei lavori é competente il Tribunale Amministrativo Regionale con sede in Firenze, mentre per le controversie in fase di esecuzione dei lavori è competente il giudice ordinario o, in sua vece, gli arbitri.

#### **Art.43 - Richiamo alla legge ed altre norme**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

#### **Art.44 - Struttura organizzativa A.C.**

La struttura organizzativa dell'A.C. cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è l'Area 4 –Ufficio Pubblica Istruzione.



**COMUNE DI MONTE ARGENTARIO**  
**Provincia di Grosseto**

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA E DI MANUTENZIONI ORDINARIE

### *Allegato n.1*

al Capitolato speciale d'oneri per la gestione del servizio di Refezione Scolastica del Comune di Monte Argentario

## 1 DEFINIZIONE DELLE AREE

### 1.1 Tipologia delle aree

Sono state individuate nell'ambito della mensa le seguenti aree:

- aree di preparazione e distribuzione pasti
- aree per la consumazione pasti
- aree di magazzino
- aree comuni
- aree dei servizi igienici

ognuna di queste aree avrà trattamenti di pulizia adeguati all'uso a cui viene adibita

### 1.2 Definizione delle aree

**Aree di preparazione e distribuzione pasti:** sono le aree in cui vengono preparati, cotti e distribuiti i cibi; sono comunque le seguenti zone: sala carni, sala piatti freddi, sala cucina, bancali di distribuzione; i pavimenti sono in linoleum o in graniglia.

**Aree per la consumazione pasti:** sono le aree a disposizione dei commensali per la consumazione dei pasti arredate con tavoli, seggiole e appendiabiti; I pavimenti sono in linoleum o in graniglia.

**Aree di magazzino:** sono aree adibite a deposito di derrate alimentari di ogni genere.

**Aree comuni:** sono i corridoi, i disimpegno, gli atri, le scale e più in generale tutte quelle che non sono altrimenti ben definite.

**Aree dei servizi igienici:** comprendono tutti i servizi igienici sia pubblici sia privati.

## 2 DEFINIZIONE DEI TRATTAMENTI

I trattamenti previsti nel presente capitolato tecnico sono:

- Spolveratura a secco
- Spolveratura ad umido



- Lavaggio arredi
- Spazzatura o scopatura
- Lavaggio pavimenti
- Lavaggio delle installazioni sanitarie
- Sanitizzazione
- Lavaggio vetri

Ogni trattamento è regolamentato da apposita descrizione delle operazioni da eseguire e dei prodotti da usare. Si tenga presente che per definizione si intende:

**Detergente:** sostanza che modifica le forze di tensione superficiale. Il grasso e lo sporco in genere sono adesi alle superfici con forze superficiali, per cui il detergente diminuisce la tensione superficiale tra sporco e superficie favorendo l'asportazione dello sporco stesso.

I detergenti e i disinfettanti devono essere conservati in contenitori puliti ed a perfetta tenuta per evitare la loro contaminazione. Al termine del loro uso assicurarsi che siano stati chiusi, e riporli su ripiani situati all'interno di apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

**Disinfettante:** composto chimico antimicrobico ad azione specifica e non selettiva in grado di agire su superfici ed oggetti con effetto decontaminante sui patogeni fino a livelli di sicurezza. I detergenti e i disinfettanti devono essere conservati in contenitori puliti ed a perfetta tenuta per evitare la loro contaminazione. Al termine del loro uso, assicurarsi che siano stati chiusi, e riporli su ripiani situati all'interno di apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

### 3 TRATTAMENTI DI PULIZIA

Spolveratura a secco: operazione di rimozione della polvere dagli arredi, dalle suppellettili o dalle superfici in genere, con strofinacci antipolvere. Deve venire effettuata su tutte le superfici sia orizzontali che verticali.

Spolveratura ad umido: operazione da effettuarsi con le medesime modalità della precedente, ma con panni in viscosa e polipropilene inumiditi con acqua ed appositi prodotti. Si utilizza un panno di colore bleu per: arredi, suppellettili, porte, cestini portacarta, portaceneri, telefoni, maniglie, apparecchi illuminanti.

Si utilizza un panno di colore giallo per: lavandini, specchi, rubinetterie, bidet, doccia,

Si utilizza un panno di colore rosso per: tazza Wc, orinatoio, scovolino.

Per una corretta sanitizzazione è necessario il ricambio frequente dell'acqua contenuta nei secchi, e l'aggiunta dei prodotti alle giuste concentrazioni.

Lavaggio arredi: operazione eseguita ad umido con apposita attrezzatura a mano tendente a rimuovere lo sporco dagli arredi o dalle superfici in genere, con utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi e con successivo risciacquo ove necessario.

Spazzatura o pavimenti: raccolta di polvere o di rifiuti in genere depositati sui pavimenti scopatura eseguita ad umido mediante apposito lamello dotato di garze monouso, preumidificate con olii minerali.

L'asportazione della polvere sarà effettuata dalla garza posizionata sotto il lamello, sostituendola ogni 15 mq circa. Evitare di utilizzare la stessa garza in diverse stanze per evitare il trasferimento di cariche batteriche. Non toccare la garza con le mani ma, al termine dell'uso, raccoglierla con una paletta per rifiuti.

Va scopata tutta la superficie dei locali, in particolare gli angoli e i punti meno battuti dalle persone.

Lavaggio pavimenti: operazione eseguita ad umido con apposita macchina lavasciuga, tendente a rimuovere lo sporco dai pavimenti con utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi.

Lavaggio installazioni operazione eseguita a mano con la quale si rimuove lo sporco sanitarie: depositato attraverso l'utilizzo di prodotti tensioattivi. Ai fini di

evitare la contaminazione microbica è previsto l'uso di panni diversamente colorati:

Panno giallo: lavabi, docce, bidet, piastrelle.

Panno rosso: wc, contenitore e spazzolone wc, orinatoio.

Per una corretta sanitizzazione è necessario il ricambio frequente dell'acqua contenuta nei secchi, e l'aggiunta dei prodotti alle giuste concentrazioni.

Sanitizzazione:

operazione eseguita ad umido con apposita attrezzatura, a mano, con acqua ed aggiunta di prodotti disinfettanti.

Attraverso l'uso di disinfettanti si arriva a mantenere per un tempo relativamente lungo il livello di sicurezza di contaminazione su oggetti e superfici.

Non sciacquare il disinfettante.

Lavaggio vetri:

i vetri offrono alla polvere un'ampia superficie di contatto, vanno quindi puliti con frequenza settimanale per ridurre il rischio di contaminazione dell'aria.

#### **4 MANUTENZIONE ORDINARIA**

Tutte le attrezzature di proprietà dell'A.C. o dell'I.A. utilizzate per il perfetto svolgimento del servizio di ristorazione scolastica devono essere sottoposti ad interventi di manutenzione ordinaria cioè pulizia ed controllo periodico del perfetto funzionamento e stato d'uso delle parti meccaniche, elettriche e idrauliche delle attrezzature e loro eventuale sostituzione o riparazione.

Ogni operazione di manutenzione deve essere effettuata dopo aver isolato le attrezzature dalla rete di alimentazione.

In base alle caratteristiche di ogni singola attrezzatura diversa sarà il tipo di manutenzione e la periodicità con cui essa stessa deve essere effettuata.

#### **5 PERIODI DI LUNGA INATTIVITA' DEGLI APPARECCHI**

Se le macchine restano ferme per lunghi periodi è necessario osservare le seguenti precauzioni:

- Disinserire le apparecchiature dalla linea di alimentazione;
- Posizionare sullo "0" tutti gli organi di comando;
- Chiudere i rubinetti di intercettazione gas, acqua, vapore;
- Pulire le apparecchiature;
- Togliere gli alimenti dai frigoriferi ed effettuare pulizia interna;
- Lasciare le porte dei frigoriferi ed effettuare pulizia interna;
- Lasciare le apparecchiature con i coperchi e gli sportelli aperti per l'aerazione dell'acciaio;
- Ingrassare l'acciaio dopo averlo pulito;
- Arieggiare i locali;
- Scaricare l'acqua dai boiler delle lavastoviglie e dei cuocipasta;
- Scaricare l'acqua dalle intercapedini delle pentole a riscaldamento indiretto;
- Disinserire il termostato di comando resistenze boiler.

**ELENCO ATTREZZATURE COMUNALI SCUOLA MATERNA "LIVIDONIA" P. S. Stefano**

n.1 frigorifero a un'anta	
n.1 armadio frigo a due ante	
n.1 armadio frigo Zanussi a due ante	
n.1 bilancia	
n.1 pelapatate	
n.1 affettatrice	
n.1 bollitore Zanussi	
n.1 brasiera a gas	
n.1 forno a gas	
n.1 cappa aspira vapori	
n.2 carrelli cucina inox a due ripiani	
n.1 congelatore Ignis	
n.1 cucina a gas a 8 fuochi Zanussi	
n.2 lavelli inox a due vasche	
n.1 mobile da cucina inox a tre ante scorrevoli	
n.1 mobile in laminato a due ante	

n.2 mobiletti in legno a tre ripiani	
n.3 scaffalature in metallo	
n.2 tavolo da cucina inox	
n.1 tavolo da cucina inox con tre cassetti	
n.1 tavolo da cucina inox con due cassetti	

**ELENCO ATTREZZATURE COMUNALI SCUOLA MATERNA "I MOLINI" Porto Ercole**

n.2 tavoli in plastica	
n.1 armadio metallico a due ante 90x45x200	
n.1 tavolo da cucina inox 170x70	
n.1 lavello inox a una vasca	
n.1 lavello inox a due vasche	
n.1 congelatore Ignis (non funzionante)	
n.1 mobile da cucina inox a 3 ante scorrevoli 210x70	
n.1 scaffalatura in metallo 70x35x170	
n.1 mobile da cucina inox a 4 ante scorrevoli 150x65x150	
n.1 pensile da cucina inox a due ante scorrevoli 150x40x65	
n.2 frigoriferi a 1 anta	
n.1 cucina a gas Zoppas 8 fuochi	
n.1 cappa aspira vapori inox	
n.1 scaffalatura in metallo 100x40x200	
n.1 scaffalatura in metallo 80x40x200	
n.1 scaffale in metallo 70x30x80	
n.1 armadietto spogliatoio a tre ante	
n.1 bollitore	
n.1 lavastoviglie non funzionante	
n.1 affettatrice elettrica	
n.1 pelapatate elettrico	
n.1 grattugia elettrica	
n.1 boiler non funzionante	



**COMUNE DI MONTE ARGENTARIO**  
**Provincia di Grosseto**

## **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **Allegato n. 2**

Al capitolato speciale d'Oneri per la gestione del servizio di refezione scolastica  
del Comune di Monte Argentario

#### **ALIMENTI BIOLOGICI**

Il Reg. CEE n. 2092/91 descrive il metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari completato dal Reg. CEE n. 1804/99 del Con. 19/07/99 per le produzioni animali.

Considerando che il metodo di produzione biologico implica restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari, tali restrizioni comportano l'ottenimento di un prodotto che si pone in diversi modi rispetto al prodotto convenzionale:

#### *Il prodotto biologico*

- sarà esteticamente più irregolare o difettoso per l'assenza di trattamenti estetici;
- porterà segni di piccoli attacchi di parassiti o fisiopatie non bloccate drasticamente come con agenti chimici;
- avrà gradi di maturazione disomogenei per l'assenza di maturandi rapidi;
- potrà essere di varietà non riscontrabile sul mercato "normale" per l'impossibilità di ricorrere a sementi transgeniche o ibride;
- presenterà caratteristiche differenti quali la limpidezza, assenza di sedimento, colore, lucentezza, per l'assenza di trattamenti effettuati con l'ausilio di coadiuvanti della lavorazione;
- può costare alla produzione più del prodotto "normale" per la complessità delle operazioni.

La qualità nutrizionale, a meno di casi particolari, diminuisce dal momento del confezionamento in poi, ed è drammaticamente ridotta da inadeguate condizioni di conservazione, da contenitori inadatti, da chiusure che non chiudono o da materiali che non isolano o non filtrano la luce UV, ecc.

La qualità è anche legata alla commercializzazione. La frutta in genere, ma anche molti ortaggi, richiedono standard di pezzatura e calibro minimo nella definizione della qualità.

Tra gli alimenti biologici sono tassativamente esclusi i prodotti geneticamente modificati.

**Per i prodotti ortofrutticoli “biologici” è tollerata la II° categoria.**

**Esempio:**

MELE E PERE DA TAVOLA

Caratteristiche minime: intere, sane, pulite, sufficientemente sviluppate, prive di parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.

Categoria extra - qualità superiore

- Peduncolo intatto
- Prive di difetti
- Le pere non devono essere grumose
- 

Categoria I° - buona qualità

Le pere non devono essere grumose

**Tollerati:**

- Leggero difetto di sviluppo/forma
- Leggero difetto di colorazione
- Peduncolo leggermente danneggiato
- Difetti di buccia

Categoria II° – qualità mercantile

- conformi caratteristiche minime
- buccia e polpa intere

**Tollerati:**

- **mancanza di peduncolo**
- difetti di sviluppo
- difetti di colorazione
- difetti di forma
- difetti di buccia

I prodotti ortofrutticoli vengono di solito commercializzati di categoria II perché la selezione di categorie superiore ridurrebbe drasticamente la disponibilità sul mercato e anomalie nei prezzi. La qualità igienica è legata alla presenza di microrganismi in genere e patogeni in particolare.

La filiera deve garantire sempre le condizioni ottimali di conservazione delle temperature di sicurezza che consentono la minor crescita microbica senza alterare il prodotto.

Altri livelli di qualità sono legati alla corretta etichettatura, ai materiali utilizzati per l'imballaggio, al formato delle confezioni distinte per settori( i formati GDO sono differenti da quelli utilizzati per la ristorazione collettiva, ecc.) devono essere presi in considerazione nella valutazione comparata della qualità biologica del prodotto finito.

**CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI**

SETTEMBRE

Pere, mele, fichi, pesche, prugne, susine, uva.

OTTOBRE

Kaki, limoni, mandaranci, mele, uva, pere.

NOVEMBRE

Arance, ananas, banane, kaki, mandaranci, mele, pere.

DICEMBRE

Ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, kaki.

GENNAIO

Arance, banane, kaki, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere.

FEBBRAIO

Arance, banane, mele, pere, mandarini.

## MARZO

Arance, banane, mele, pere.

## APRILE

Banane, mele, pere, nespole.

## MAGGIO

Fragole, banane, ciliegie, lamponi, mele, nespole, pere, prugne.

## GIUGNO

Albicocche, amarene, ciliegie, fragole, fichi, pere, mele, susine

## CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

### SETTEMBRE

Carote, cetrioli, cavoli, cicoria, coste, erbe, fagioli, funghi, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

### OTTOBRE

Barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, funghi, fagioli, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

### NOVEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiore, cicoria, cipolle, coste, fagioli, cavolini di Bruxelles, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

### DICEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

### GENNAIO

Barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

### FEBBRAIO

Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

### MARZO

Carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze.

### APRILE

Asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, piselli, pasqualina, porri, ravanelli, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.

### MAGGIO

Asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodoro, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

### GIUGNO

Asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

## SCHEDE ALIMENTI

### FARINACEI

#### Pane comune

Prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge n.580/67, titolo III, art.14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art.19.

Le farine impiegate devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art.7 legge n.580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n. 580/67 art.16 e precisamente:

- pezzature fino a 70g. massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g. massimo 31%
- pezzature da 1000 g. massimo 40%

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- In recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981, D.M. n.220/93;

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art.20 legge n.580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o a taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

### **Pane grattugiato**

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina del 4 luglio 1967 n. 580.

Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 gennaio 1992.

### **Pasta di semola di grano duro**

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n.580/67, titolo IV, art.28 e 29 e successive modificazioni legge n.440/71.

La pasta non deve presentare in modo diffuso, difetti del tipo:

- presenza di macchie bianche e nere,
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli;

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

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura
- resa(aumento di peso con la cottura)

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

### **Paste secche all'uovo**

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg di semola, come citato nell'art. 31 legge n. 580/67 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola)

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal DL 109/92.

### **Ravioli o tortellini**

Il prodotto deve essere di buona qualità.

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.

L'acidità non deve essere superiore a 7 gradi per i prodotti con i ripieni a base di carne e non superiore a 6 gradi per gli altri.

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

Se confezionati l'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 22/01/1992.

Se l'impasto contiene carne la produzione e commercializzazione deve essere conforme al D.L. 537/92 e successive modifiche ed integrazioni; l'etichettatura deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE "L")

### **Gnocchi di patate**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:



- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- buone caratteristiche microbiche;
- etichettatura conforme al D.L. 109 del 27/01/92;
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31/03/1965 e successive modifiche.

### **Riso Arborio**

Deve essere conforme alla legge del 18/03/58 n. 325.

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

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Lo stoccaggio del riso deve avvenire in locali ben aerati e non umidi perché se l'umidità supera un valore medio del 14% si può deteriorare.

Deve avere i seguenti requisiti:

Gruppo merceologico: superfino

Sono consentite le seguenti tolleranze:

- grani spuntati 5%
- grani striati rossi 3%
- deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)
- rotture 5%

### **Tolleranze di corpi estranei:**

- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%
- sostanze vegetali commestibili 0,10%.

Lunghezza: molto lungo mm. 6,61-7,6

Forma: semitondo

Groschezza: molto grosso/larghezza 3,15 mm

Perlatura: centrale estesa

Striscia: assente

Dente: pronunciato

Sezione: schiacciata

Tempo di gelatizzazione: 17'68"

Tempo cottura: basso <18'

Resa cottura: 4.34 (volume)

Sost. Perse alla cottura: 10.30%

### **Riso parboiled**

Deve rispondere ai requisiti della legge n. 325 del 18/03/58 e n. 56 del 05/06/62.

Non deve quindi essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

### **Zucchero semolato**

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31/03/80:

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg;

Le confezioni devono riportare:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricatore o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento di produzione.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.  
Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti.

### **Farina tipo 0**

Le farine di grano tenero devono avere le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580/67 titolo II art.7 :

- colore bianco con leggera tendenza verso il giallognolo;
- dolce al tatto;
- odore e sapore molto lieve e gradevole
- stretta in pugno deve formare una massa compatta ed aderire alle dita;
- contenuto di acqua 14,2%;
- glutine secco minimo 10%;
- cellulosa 0,30%;
- non deve contenere imbiancanti non consentiti e/o farine di altri cereali o sostanze estranee;

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro e devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la data di scadenza come da D.L. n. 109/92.

Lo stoccaggio deve avvenire in luoghi puliti, aerati e non umidi onde evitare che la farina venga invasa da insetti, parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.

### **Creme pronte, dessert ecc.**

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 102/92,
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

### **Budino**

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 102/92 e DPR 327/80;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

### **Acqua minerale**

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n.1265/34, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche ;
- D.M. del 01/02/83 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- D.M. del 17/02/81 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione)
- C.M. della Sanità n.61/76
- D.L. n.105/92 , attuazione della direttiva 80/777 CEE, relativa all'utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
- D.M. n.542/92 recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
- D.M. del 13/01/93;
- Circ. Min. n. 17 del 13/09/91;
- Circ. Min. n. 19 del 12/05/93.

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

## **CARNE**

### **Carne sottovuoto**

Lo sviluppo dei germi alteranti limita drasticamente la durata commerciale della carne conservata nell'atmosfera ambientale. La crescita dei batteri alteranti può venire rallentata, aumentando così la conservabilità, confezionando la carne e i prodotti derivati in atmosfere particolari.

Con il confezionamento sottovuoto, lo sviluppo dei batteri aerobi è impedito in seguito alla rimozione dell'ossigeno nella confezione; la degradazione del prodotto si verifica dopo un periodo abbastanza lungo, a seconda del tipo di alimento confezionato, in conseguenza della proliferazione di batteri a lenta crescita e che tollerano condizioni anaerobiche.

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per carni non confezionate. Il colore della carne, deve essere rosso scuro finché la confezione è integra e deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

Le norme igienico-sanitarie riguardanti il confezionamento delle carni in atmosfera controllata sono dettate dal D.M. 27 gennaio 1988, n° 49.

La carne fresca sottovuoto si conserverà in cella carni a temperatura da 0° a 4° C, su ripiani o in contenitori di acciaio inox o plastica, per un periodo di tempo massimo di 20-30 giorni. Durante tale periodo si potrà notare una certa fuoriuscita di liquido color rossiccio scuro e la formazione di una patina bianca tra la plastica della confezione e la carne, nonché altre colorazioni anomale. Tali trasformazioni sono visibili dal terzo, quarto giorno dal confezionamento e potrebbero rappresentare dei rischi dal punto di vista igienico sanitario se la confezione non ha mantenuto rigorosamente il vuoto e se la temperatura ha superato in tale periodo i +4°C.

All'apertura spesso si avverte un certo odore che potrebbe insospettire l'operatore; la scomparsa dell'odore nel giro di pochi minuti indica che il fatto è naturale e non comporta alterazioni sospette della carne, mentre se l'odore è persistente lo si può attribuire ad un avanzato stato di decomposizione della carne e se ne sconsiglia pertanto l'utilizzo.

Inoltre si precisa che:

- all'atto del confezionamento in criovac, la carne non deve avere un periodo di macellazione superiore a 7 gg;
- all'atto dell'uso, non deve superare un periodo di 21 gg dal confezionamento (15 gg per i suini); è tollerato un accumulo in minima quantità di siero di sangue all'interno della confezione a condizioni che quest'ultima sia integra (senza perdite) e che non risultino alterati il colore e l'odore della carne;
- la conservazione in frigo prima della consegna dovrà avvenire a temperatura oscillante tra 0°C e + 2°C;
- il trasporto dovrà avvenire in autofrigoriferi la cui temperatura non dovrà superare i + 4°C secondo il D.M. del 09/06/1983.

### **Vitello fresco**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283/62, e del D.L. 286/94 e successive modifiche ;
- presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classificazione;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a gg.6;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i 300Kg di peso,
- deve essere tenera a grana fine, con colorito brillante, di colore bianco -rosato, con grasso di colore bianco candido, consistente, di odore latteo;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n.4/61,
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327/80 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto fra i -1 e i +7 °C;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa fra +0°C e +4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

### **Bovino adulto fresco refrigerato**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283/62, e del D.L. 286/94 e successive modifiche ;
- presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classificazione;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;

- deve essere specificata la provenienza;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n. 4 del 03/02/61,
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327 del 26/03/80 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto fra i -1 e i +7 °C;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa fra +0°C e +4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria dei vitelli ai sensi della legge n.171/64, art.2, e successive modifiche, legge n.63/77 e legge 44/83.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi.

Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

### **Polli a busto e petti di pollo freschi refrigerati**

Condizioni generali:

La produzione e la commercializzazione deve essere conforme al DPR 495/97 e successive modifiche ed integrazioni; l'etichettatura e/o il documento di trasporto deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE).

- deve soddisfare le vigenti norme per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283/62, del DPR n.503/82, Reg. CEE n. 1906/90, Reg. CEE n. 1538/91 e successive integrazioni e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra i -1°C e +4 °C (DPR 495/97 e DPR 327/80);
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

Polli interi caratteristiche:

- Polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A (Reg. CEE 1906/90 e agg.), regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;
- Polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
- Privi di testa, collo e zampe tagliate subito sotto l'articolazione del tarso;
- La macellazione deve essere recente (non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore) e deve far seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- Il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi;
- I busti devono risultare esenti da viscere;
- Il dissanguamento deve essere completo;
- Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti;
- La pelle deve essere pulita, elastica non disseccata, senza piumole o penne, senza ecchimosi o macchie verdastre;
- La carne deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità.

Polli porzionati (cosci, sottocosci, petti) caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- Il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi
- La pelle deve essere pulita, elastica non disseccata, senza piumole o penne, senza ecchimosi o macchie verdastre;
- Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti;
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato e prive di segni di congelazione;
- Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;

### **Tacchino fresco refrigerato**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti norme per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30/04/62, del DPR n. 503 del 08/06/82, Reg. CEE n. 1906/90, Reg. CEE n. 1538/91 e successive integrazioni e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra i  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$  (DPR 495/97 e DPR 327/80);
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;

devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

Tacchino intero Caratteristiche:

- tacchino maschio di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi;
- non trattato con antibiotici;
- deve essere allevato a terra;
- deve presentare carne tenera, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

Tacchino porzionato (cosce, sottocosse, petto) caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- Il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi
- La pelle deve essere pulita, elastica non disseccata, senza piumole o penne, senza ecchimosi o macchie verdastre;
- Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti;
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato e prive di segni di congelazione;
- Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;

**Fesa di tacchino:**

- maschio giovane di circa 5 Kg di peso, completamente disossato;
- il gozzo deve essere stato asportato;
- costituita da solo muscolo pettorale;
- non devono esserci ammaccature sottocutanee.

### **Suino magro fresco refrigerato**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, ai sensi della legge n.283/62 (modificata dalla legge n.441/63) e del R.D. n.3298/28 e D.L.S. n.286/94 e deve presentare il bollo della visita sanitaria e di categoria commerciale secondo il D.L. n.3/77 convertito con L. n.63/77;
- deve provenire preferibilmente da macelli riconosciuti CEE;

- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza soda-elastica al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportato secondo le disposizioni della L. 283 del 30/04/62 (approvata con DPR 327 del 26/03/80) e con temperature , durante il trasporto, tra i  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+7^{\circ}\text{C}$ . Inoltre durante il trasporto le carni devono essere accompagnate da un bollo sanitario (DLgs n.286/94);
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e funginee.

### **Prodotti Di Salumeria**

Si possono definire “salumi” quei prodotti alimentari costituiti da carni tritate più o meno finemente o in blocchi compatti, addizionate o meno da grasso suino, addizionate di additivi vari e di spezie, contenute in un involucri o no, la cui conservabilità, più o meno lunga, è garantita da trattamenti chimici e/o fisici.

### **Prosciutto Crudo Di Montagna**

L'unico fattore conservante è rappresentato dal sale, dai nitrati e nitriti.

E' costituito da coscia fresca di puro suino.

Deve possedere tutte le caratteristiche previste dalla legge per la tutela del marchio.

La stagionatura non deve essere inferiore ai 12 mesi.

L'umidità sulla parte magra non deve essere superiore al 55-58%.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva.

Il grasso non deve essere di colore giallo o essere rancido.

### **Prosciutto Di Parma**

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche della legge 13 febbraio 1990 n° 26 capo I che tutela la denominazione di origine, zona di produzione e caratteristiche merceologiche (art. 1-2-3).

Per la denominazione "Prosciutto di Parma" oltre alla legge 13/02/1990 ci si deve attenere al D.M. 15 febbraio 1993 n° 253 (regolamento di esecuzione della legge 13/02/1990 n° 26) al D.M. 9 ottobre 1978 che approva i simboli necessari al controllo di qualità.

Le caratteristiche merceologiche che il prosciutto di Parma deve presentare secondo la legge 13 febbraio 1990 n° 26 art. 3 punto 1 sono:

- 1- forma esteriore tondeggiante;
- 2- peso tra gli 8 e i 10 Kg e comunque non inferiore ai 7 Kg;
- 3- colore al taglio uniforme tra il rosa e il rosso;
- 4- aroma e sapore: aroma fragrante e caratteristico;
- 5- sapore delicato e dolce, poco salato.

Per quanto riguarda la sua lavorazione si fa riferimento al D.M. 15 febbraio 1993 n° 253 art. 17 che precisa le fasi della lavorazione, della macellazione fino all'applicazione del contrassegno.

Il regolamento per il sezionamento in tranci e l'affettamento di questo salume è previsto sempre dal D.M. 15 febbraio 1993 n° 253 art. 24 e 25.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare la quantità ammessa dalla legge, D.M. 31 marzo 1965.

### **Prosciutto cotto senza polifosfati**

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucri plastico o carta alluminata, D.M. 21/03/73, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino).

All'interno dell'involucri non deve esserci liquido percolato. L'etichetta deve essere conforme al D.L. 109/92.

Il peso deve essere inferiore ai 7 Kg.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore rancido, non deve essere in eccesso e può anche essere preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- non deve essere un prodotto “ricostituito” e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l'aroma deve essere dolce, “di nocciola”, e non acidulo;

- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31/03/65 e successive modificazioni, e D.M. 28/12/64 e successive modificazioni;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 62/66%;
- i grassi devono essere il 6-10%.

### **Prosciutto Cotto**

Deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o di carta alluminata; all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'esterno non deve presentare patine o odore sgradevole.

Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido e non deve essere in eccesso.

La quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa. La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.

Non deve presentare alterazioni di odore, sapore, o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal DM. 31 marzo 1965 D.M. 28 dicembre 1964 e successive integrazioni e modifiche.

L'umidità sulla parte magra deve essere 58 - 62 %.

### **Pancetta Tesa**

Prodotto dalla parte ventrale del grasso di copertura suino.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare ingiallito, rancido o in qualche modo degradato.

Stagionatura: 60/120 giorni.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

## **LATTICINI E UOVA**

### **Uova di gallina**

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

- Devono essere conformi al Reg. CEE 1907/90 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- Categoria qualitativa A;
- Categoria di peso L;

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi d'etichettatura leggibili e recanti:

- Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce;
- Il numero distintivo del centro di imballaggio;
- La categoria di qualità e di peso;
- Il numero delle uova imballate;
- La durata minima seguita dalle raccomandazioni idonee e di immagazzinaggio e di utilizzazioni e/o la data di imballaggio.

L'indicazione della data di durata minima e l'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto sono obbligatorie dal 01/06/94.

Le uova di categoria A devono presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio e cuticola normali e intatti;
- camera d'aria di altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontana sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe con sviluppo impercettibile;
- inodore.

## **Uova pastorizzate**

I prodotti devono essere conformi a quanto prescritto dal DL. 4/2/1993, n. 65

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di +4°C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

## **Latte UHT parzialmente scremato**

Il latte parzialmente scremato deve contenere dall'1 all'1,8% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n. 109/92.

## **Yogurt Alla Frutta**

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta (legge n° 994 del 9 maggio 1929 e Circolare ministeriale n° 2 del 4 / 01/ 72).

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. n. 109/92.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° C.

Confezioni da g 125.

Lo yogurt si trova in commercio oltre che nel tipo intero (contenuto di materia grassa non inferiore al 3%), anche nel tipo magro o scremato. In quest'ultimo la presenza di sostanza grassa non deve superare l'1%.

## **Parmigiano reggiano**

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione d'origine, DPR n. 1269/55;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- deve essere stagionato 18 mesi e riportare dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano;
- deve avere umidità del 29% con tolleranza +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

Confezioni:

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 230 del 30/04/62, al DPR n.327/80, al DPR n.777/82 e al DLgs 109/92.

## **Mozzarelle / fior di latte**

Caratteristiche:

- prodotto a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.
- deve presentare buone caratteristiche microbiche
- non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. 97 del 11/04/86
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.L. 109/92

## **Formaggi freschi**

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92



Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4° C, D.P.R. n. 327/80 art. 47 e 52.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco
- devono essere prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro
- non devono presentare gusti anomali dovuti ad irrancidimento o altro
- devono essere forniti in confezioni chiuse, D.L. 109/92 di materiale idoneo, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza , D.M. 16 maggio 1986 e D.L. 109/92

### **CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI:**

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo. Essi devono essere solidi, costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti venduti "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci ecc.) il peso dei quali non deve superare il % del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e se ne esiste la calibratura, dello stesso calibro , con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre della stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti 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:

- prodotto, varietà e tipo;
- denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;
- qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista;
- calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti ove prevista;

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione. Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

## **FRUTTA**

### **ALBICOCHE – I° Categoria**

Le albicocche devono essere:

- interi e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, di varia origine, purché non compromettono l'aspetto generale la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

#### Classificazioni

Le albicocche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purché non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento:

- lieve difetto di forma e di sviluppo
- lieve difetto di colorazione
- lieve ammaccatura
- lieve bruciatura
- lieve screpolatura.

Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

#### Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o in peso, di albicocche purché siano conformi a quelle della categoria inferiore (II°);
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o in peso di albicocche inferiore o superiore al calibro indicato sull'imballaggio di 3 mm.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.

#### Calibrazione

Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. La calibrazione obbligatoria per le categorie Extra e I°, facoltativa per la categoria II°. Per la categoria extra il calibro è fissato a 38 mm. di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza tra il frutto più piccolo più grosso non può essere superiore a 5 mm. di diametro. Per la categoria I° e, anche per la categoria II°, il calibro è fissato a 30 mm. di diametro.

### **ARANCE – I° Categoria**

Sono regolate dal DLgs 17103/67 n° 81 convertito con L. 13/05/67 n° 268.

Le arance devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazione e senza attacchi di natura parassitaria. Questo è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno e alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti da gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e sapori anomali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservanti utilizzati in conformità alle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.). I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente.

#### Classificazioni

Le arance classificate in questa categoria, oltre a rispondere a requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità ecc. Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc.

#### Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II°.
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

#### Calibrazione

Le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 53 mm.

#### Colorazione

La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto e' ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta.

## **LIMONI – I° Categoria**

Le caratteristiche minime sono regolate dal DLgs n.81/67 convertito con L. n.268/67.

I limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti da gelo;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità alle disposizioni comunitarie in materia.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo. I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

- limoni verdelli e limoni primofiore: 20%
- limoni: 25%

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo estratto a mezzo di una pressa a mano.

### **Classificazione**

I limoni classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti. Sono tuttavia ammessi:

- un lieve difetto di forma;
- un lieve difetto di colorazione;
- lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rammeggiature argentate, rugginosità, ecc.;
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc.

### **Tolleranze**

- a) di qualità in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II°;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello/i indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta, come unico difetto.

### **Colorazione:**

La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiaro, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo "verdelli" possono avere una colorazione verde, purché non sia scura.

## **MELE - I° Categoria**

Le mele devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituiscono difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

### Classificazioni

Le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA esse devono essere prive di ogni difetto. Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia d'attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. (Categoria I°)

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 centimetri di lunghezza quando si presentano diversamente non possono superare 1 centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie a 0,25 centimetri quadrati (Categoria II°).

### Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10 %, in numero o in peso, di mele purché siano conformi a quelle della categoria inferiore (II°); nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2 % di frutti bacati o guasti;
- b) di calibro: il 10% espresso in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro della categoria immediatamente inferiore o superiore a quella indicata sull'imballaggio.

### **PERE – I° Categoria**

Le pere devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituiscano difetto;
- prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino mercato di consumo.

### Classificazioni

Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e non devono essere grumose. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma per il peduncolo che può essere danneggiato.

Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 centimetri di lunghezza, quando si presentano diversamente non possono superare 1 centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie a 0,25 centimetri quadrati.

### Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10 %, in numero o in peso, di pere purché siano conformi a quelle della categoria inferiore (II°); nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2 % di frutti bacati o guasti;
- b) di calibro: il 10% espresso in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro della categoria immediatamente inferiore o superiore a quella indicata sull'imballaggio.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.

### **PESCHE – I° Categoria**

Le pesche devono essere:

- interi e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, di varia origine, purché non compromettono l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

#### Classificazione

Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di forma. Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato superficie.

#### Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10 %, in numero o in peso, di pesche purché siano conformi a quelle della categoria inferiore (II°);
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 19% in numero o in peso, di pesche purché inferiore o superiore al calibro indicato sull'imballaggio, di 3 mm.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.

### **MANDARINI – I° Categoria**

I mandarini devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti da gelo;
- puliti, cioè privi da ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- non umidi, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anomali, è ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità alle disposizioni comunitarie in materia.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

#### Classificazioni

I mandarini classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi:

- difetti di colorazione e di forma;
- lievi difetti cicatrizzati dovute a cause meccaniche come sfregamento, grandine, urti ecc.;
- difetti superficiali dell'epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc..

#### Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato il 10%, in numero o in peso, di frutti purché siano conformi a quelle della categoria inferiore (II°);
- b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato il 10% in numero di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

## **BANANE – I° Categoria**

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

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole non allappante, evidente segno di immaturità.

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

## **VERDURE**

### **CAROTE - I° Categoria**

Le carote devono entrare ampiamente nei menù, sia crude che cotte, sia da sole che insieme ad altre verdure per la composizione di insalate.

Caratteristiche minime: (regolate dal D.L. 17/03/67 n° 81 convertito con L. 13/05/67 n° 267 che si applica alle radici della specie *Daucus Carota* L.)

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possono compromettere la conservazione fino al momento di consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anormali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate o spaccate.

Classificazione:

Le carote di questa categoria, oltre a corrispondere alle caratteristiche minime, devono essere intere, lisce, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

Rispetto alla categoria superiore (EXTRA) possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione. E' ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, per un massimo di 1 cm per le carote lunghe sino a 8 cm ed un massimo di 2 cm per le carote che superano gli 8 cm di lunghezza.

Indicazioni esterne:

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili ed indelebili: l'imballatore, lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali ed il marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

### **SPINACI - I° Categoria**

Caratteristiche minime: (regolate dal D.L. 17/03/67 n° 81 convertito in L. 13/05/67 n° 267 che si applica agli spinaci della varietà della specie *Spinacia Oleracea*)

Gli spinaci devono essere:

- sani;
- di aspetto fresco;
- puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili, di fertilizzanti o di antiparassitari;
- privi di stelo fiorifero;
- privi di odore o sapore estranei;
- esenti da parassiti.

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, tali da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Classificazione:

1) Categoria "I": la categoria comprende sia spinaci in foglia che spinaci in cespi.

Le foglie devono essere:

- intere;
- di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta;
- esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.

2) Categoria "II": la categoria che comprende gli spinaci in foglie e in cespi in qualità mercantile che non possono essere classificati nella categoria I° ma che rispondono alle caratteristiche minime.

Indicazioni esterne:

All'interno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili e indelebili: l'imballatore, lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali e il marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

### **FINOCCHI - I° Categoria**

Caratteristiche minime:

I finocchi devono essere:

- sani;
- interi;
- privi di umidità esterna;
- privi di attacchi parassitari;
- privi di danno da sfregamento e marciume.

Altre caratteristiche:

Devono essere:

- con radici asportate con un taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, tenere e bianche.

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

### **SEDANO - I° Categoria**

Caratteristiche minime:

I sedani devono essere:

- di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

### **ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE - I° Categoria**

Caratteristiche minime: (regolate dal D.L. 17/03/67 n°81 convertito con L. 13/05/67 n° 267 che si applica alle lattughe della varietà della Lactuga Sativa L., alle indivie ricce della varietà Chicorium Endivia L. Var. Crispa e le scarole Cylorium Endivia Var. Latifolia).

I cespi devono essere:

- interi;
- sani (salvo restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;
- puliti e mondati, praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi;
- non prefioriti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori estranei.

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non né risulti seriamente pregiudicato.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne e al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Classificazione:

Le insalate di questa categoria devono essere:

- ben formate;
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);
- non aperte;
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudicano la commestibilità;

- esenti da danni provocati dal gelo e praticamente esenti da danni materiali;
- di colorazione normale rispetto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e le scarole, devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Indicazioni esterne:

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili e indelebili: l'imballatore, lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali, il marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

### **POMODORI - I° Categoria**

I pomodori allo stato fresco devono essere usati ampiamente, per tutto il periodo maggio-ottobre, sia per la preparazione di condimenti sia nelle varie composizioni di primi piatti o contorni. I pomodori con forma allungata sono usati abbondantemente nella tradizione italiana come condimento; è bene che tale uso sia piuttosto notevole nel periodo maggio-ottobre, sfruttando ogni occasione per ricorrere ai pomodori freschi da condimento utilizzandoli poco cotti o preferibilmente crudi.

Nel semestre invernale, cioè novembre-aprile, si adoperano i pomodori pelati in scatola (il loro controllo qualitativo è regolato dal D.P.R. 11/04/75 n° 428)

Caratteristiche minime: (regolate dal D.L. 17/03/67 n° 81 convertito con L. 13/05/67 n° 267 che si applica ai pomodori freschi della varietà *Lycopersicum Esculentum* Mill)

I pomodori devono essere:

- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiali e cicatrizzate, che non compromettono la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori o sapori anormali.

Classificazione:

I pomodori di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà.

Rispetto ai frutti classificati nella categoria Extra essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature causate dal sole o da trattamenti.

Indicazioni esterne:

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili e indelebili: l'imballatore, lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali, il marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

### **MELANZANE - I° Categoria**

Caratteristiche minime

Le melanzane devono essere:

- intere;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane; sono esclusi prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stato di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Altre caratteristiche



Le melanzane classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lieve difetto di forma;
- lieve decolorazione della base;
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm<sup>2</sup>.

### **ZUCCHINE - I° Categoria**

Caratteristiche minime

Le zucchine devono essere:

- intere e munite di peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane;
- sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati da insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stato di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odori e/o sapori estranei.
- Lo sviluppo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:
  - il trasporto e le operazioni connesse;
  - l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Altre caratteristiche

Le zucchine classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

Esse possono, tuttavia, presentare i seguenti difetti:

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti cicatrizzati della buccia.

Le zucchine devono avere un peduncolo non superiore a 3 cm.

### **FUNGHI**

La normativa quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi è quella raccolta dalla L. 23/08/1993, n° 352 (G.U. 13/09/1993, n° 215), come emendata dall'art. 53 del D.L. 28/12/1993, n° 542 (G.U. 29/12/1993, n° 304).

- 1) La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione comunale.
- 2) La vendita dei funghi coltivati rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.

### **CARCIOFI - I° Categoria**

Regolate dal DL 17/3/67 n°81 convertito con L. 13/5/67 n°268. La presente norma si applica ai carciofi della specie: "CYNARA SCOLYMUS.

I carciofi devono essere:

- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- interi, sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
- privi di odore e sapore estranei.

Altre caratteristiche

I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le bratee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. Essi possono presentare unicamente i difetti seguenti: lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature), lievissime lesioni.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili e indelebili: l'imballatore e lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche del prodotto.

## **PISELLI FRESCHI – I° categoria**

Caratteristiche minime

I baccelli devono essere:

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni o alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità
- non bagnati o eccessivamente umidi
- privi di odori e sapori anomali
- non avvizziti

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

### **Classificazioni**

I piselli di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti:

- i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno 5 semi
- i semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi

### **Tolleranze**

E' tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% in peso di piselli con caratteristiche della categoria II

## **FAGIOLINI - I° Categoria**

Sono regolate dal D.L. 17/03/1967 n° 81 convertito con L. 13/05/1967 n° 268, applicata ai fagiolini della specie "Phaseolus Vulgaris L. " e " Phaseolus Coccineus L."

I fagiolini devono essere:

- interi;
- sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);
- di aspetto fresco;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residui visibili di antiparassitari;
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

### **Classificazioni**

a) Fagiolini filiformi:

i fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità, turgidi e teneri e presentare la forma, il colore e lo sviluppo tipici della varietà.

Sono tollerati. un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco resistenti:

b) Fagioli altri:

i fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

I fagiolini devono essere tali da poter essere spezzati a mano (solo i fagiolini mangiatutto);

- praticamente esenti da macchie provocate dal vento o da ogni altro difetto;
- i semi devono essere poco sviluppati, e teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi.

## **PATATE - I° Categoria**

Comunemente le patate del commercio si dividono in quattro categorie a seconda del peso: patate di peso superiore a 100, ad 80, a 50 ed inferiore; la quantità di amido è in relazione alla grossezza delle patate, per cui sono preferibili per il consumo quelle intorno ai 100 grammi ed oltre.

Le patate devono essere sane, pulite, esenti da terra o sabbia, di sviluppo normale, non devono presentare danni dovuti al gelo o alla presenza di parassiti animali, da malattie o da difetti che ne pregiudicano la commestibilità. Non devono presentare germogli o fenomeni di inverdimento, né parti ammaccate o rovinate da fenomeni di cancrena umida o di cancrena secca.

L'imballaggio può essere costituito da sacchi in materiale conforme alle vigenti legislazioni, integri e puliti.

La patata è soggetta a varie malattie, per cui la conservazione deve essere effettuata evitando il gelo. Infatti quando la temperatura scende al di sotto dei  $-3^{\circ}\text{C}$ , le patate diventano flaccide e nere con sapore disgustoso.

Temperature non superiori a  $8-12^{\circ}\text{C}$  possono essere idonee purchè si eviti l'umidità che favorisce la putrefazione dei tessuti del tubero, la luce per non dar luogo ad inverdimento con una eccessiva formazione di solanina, sostanza tossica, ed evitando ancora di più la germinazione durante la quale l'accumulo di solanina è ancora maggiore.

Quindi è opportuno che il controllo dello stoccaggio nei locali del fornitore sia il più scrupoloso possibile: le patate vanno conservate in luoghi aerati, asciutti, a temperatura costante e difese dalla luce diretta.

Il colore di una patata bollita di buona qualità dovrebbe essere bianco, cremoso o leggermente giallino, comunque senza ombra di grigio.

Inoltre molta attenzione deve essere fatta alla conservazione delle vitamine durante i vari processi di cottura delle patate. La tiamina (Vit. B1), la riboflavina (Vit. B2), l'acido nicotinico (Vit. PP) e la Vit. C sono solubili in acqua e quindi soggette ad essere distrutte. Alcuni particolari accorgimenti possono, però, ridurre tali perdite; ad esempio, con la bollitura buona parte del contenuto vitaminico viene perduto, ma se la bollitura viene effettuata con la buccia tale perdita si limita di molto; anche la quantità di acqua può influire negativamente, infatti, le patate bollite in molta acqua possono perdere fino al 45 % di riboflavina, mentre se l'operazione di bollitura avviene in poca acqua tale perdita si limita al 3 % circa; la frittura, infine per l'alta temperatura che viene raggiunta, è il processo che più di tutti distrugge le vitamine termolabili.

### **Legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci)**

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, di steli, ecc.);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione e stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg).

### **Prodotti surgelati – caratteristiche**

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti e il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L.vo n.110/92 e successive modifiche e decreto n.493/95.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ , sono tollerati brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ .

**Gli alimenti surgelati, in base al D.L.vo 110/92, devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione.**

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283/62 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 n.110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può più essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Dal momento della surgelazione (che deve avvenire nel più breve tempo possibile) al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$  in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta e lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra  $0$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ .

È vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco o già scongelato;

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore e sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;

- fenomeni di putrefazione.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

## **Fagiolini**

Caratteristiche generali:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.
- Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni;
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- La consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Collectricum lindemunthianum*;
- diametro massimo: fini mm 9.

## **Piselli**

Caratteristiche generali:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.
- Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni;
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- La consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo: fini mm 8-8,5.

## **Spinaci e biette**

Caratteristiche generali:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.
- Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni;
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- La consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

## **Verdure miste per minestrone**

Caratteristiche generali:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.
- Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni;
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- La consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

patate:	25% +/- 3%
carote:	17% +/- 3%
pomodori:	9% +/- 3%
fagiolini:	8% +/- 3%
borlotti:	7,5% +/- 3%
zucchine:	6,5% +/- 3%
piselli:	10% +/- 3%
porri:	4% +/- 3%
sedano:	4% +/- 3%
cavolfiori:	4% +/- 3%
verza:	4% +/- 3%
prezzemolo:	0,5% +/- 3%
basilico:	0,5% +/- 3%

## **PESCE**

### **Molluschi**

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al DLgs 531/92 Allegato A.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$  (DLgs n.531/92 art.2).

La glassatura deve essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo e deve essere dichiarata in etichetta.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di  $15/20^{\circ}\text{C}$ .

La consistenza della carne, che deve essere soda ed elastica, deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

- Odore fresco,
- Colore vivido lucente
- Consistenza delle carni soda.

### **Prodotti congelati – caratteristiche**

La temperatura durante il trasporto deve essere conforme a quanto prescritto dal DPR n.327/80:

- prodotti della pesca:  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
- gelati (esclusi quelli alla frutta):  $-15^{\circ}\text{C}$ ;
- carni (D.L.vo 286/94 e agg.):  $-12^{\circ}\text{C}$ ;
- altri alimenti:  $-10^{\circ}\text{C}$ .

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge n.283/62 e successive modificazioni, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature. Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.L.vo 109/92.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e  $+4^{\circ}\text{C}$ .

È vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco o già scongelato;

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore e sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

## **Pesce congelato**

Caratteristiche:

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Deve essere conforme al D.Lgs 531/92 e successive modificazioni.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$  e la differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di  $1^{\circ}\text{C}$ .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa, e ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di  $15/20^{\circ}\text{C}$ .

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

## **Filetti di merluzzo, nasello e platessa**

I filetti non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari;
- bruciature da freddo.

Nei filetti di platessa non è ammessa la presenza di alcuna spina e devono essere inferiori a 50g. se della categoria n.4 a 80g. se della categoria n.3.

I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5mm.

Parametri chimici:

pH  $<6,2-7$

TMA (Trimetilammina) 1mg/100g.

TVN (basi azotate volatili)  $<30\text{mg}/100\text{g}$ .

Parametri fisici:

nasello : glassatura 5%, calo peso 10%

platessa-merluzzo: glassatura 20%, calo peso 30%.

## **Tonno sott'olio**

La produzione e la commercializzazione deve essere conforme al DLgs 531/92 e successive modifiche ed integrazioni. Per il tonno confezionato è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6% (R.D. 1427/29).

Il tonno deve essere di colore chiaro, a trancio intero e non deve presentare difetti di odore, sapore o colore. Per il prodotto confezionato sott'olio può essere usato sia l'olio d'oliva che l'olio extra vergine d'oliva. Il contenuto massimo ammissibile di mercurio per il tonno è 1mg/Kg (D.M. del 09/12/93), il contenuto massimo di Istamina è invece definito dagli allegati al DLgs 531/92.

I contenitori a banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e D.M. 21/03/73; per i limiti di piombo totale(mg/Kg) si faccia riferimento al D.M. 18/02/84 e ulteriori normative nel DPR n. 777 del 23/08/82 e nel successivo DLgs n.108/92.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/92 e il bollo sanitario (bollo CEE).

## **CONDIMENTI**

### **Olio extra vergine d'oliva**

Denominazione in vigore dal 01/01/91 D.M. 509 ottobre 1987. Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono riportare alla sopracitata legge.

Per la categoria degli oli vergini essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione. Per l'olio extra vergine d'oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1g/100g.,

### **Olio di semi**

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legge R.D.L. n.2033 e su richiesta deve essere fornito un referto comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I contenitori a banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e D.M. 21/03/73; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) si faccia riferimento al D.M. 18/02/84 e ulteriori normative nel DPR n.777/82 e nel successivo D.L.vo n.108/92.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. n.109/92.

### **Burro**

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n.1526/56, della legge n. 202 del 13/05/83 e della legge n.142/92.

La produzione e commercializzazione deve essere conforme al D.P.R 54/97 e successive modifiche ed integrazioni; l'etichettatura deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE).

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie e deve presentare buone caratteristiche microbiche. In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n. 1526/56 ed il buono stato di conservazione.

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della ditta speditrice, quello del vettore e della destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art.47 e 48 DPR n. 327/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1 e +6°C, art.327/80 allegato C.

### **Pomodori pelati**

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del DPR n. 428/75.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore e sapore di pomodoro maturo.

Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori a banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283/62 e D.M. 21/03/73; per i limiti di piombo totale(mg/Kg) si faccia riferimento al D.M. 18/02/84 e ulteriori normative nel DPR n.777/82 e nel successivo D.L.vo n.108/92.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal DPR n. 327/80 art.64 e D.L.vo n.109/92.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del DPR 327/80, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5Kg.

### **Passata e trito di pomodori**

Sia la passata che il trito devono presentare:

- colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e di sapori estranei;
- devono possedere tutti i requisiti previsti dal DPR 428/71 art.2 e 4.

## **Sale**

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".  
Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

## **Aceto**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art.41 del DPR n.162/65 (modificato con legge n.739/70).  
Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%. Il nome di aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n.527/82.

L'aceto può essere imbottigliato solo in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25 descritti dall'art.29 del DPR n.162/65 (vedi anche art.11 DPR n.773/68).

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR n.162/65. La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/86.

## **Vino**

Il prodotto viene definito dal DPR n.162/65.

Il contenuto di anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 210 mg/litro secondo Reg. CEE n.822/87 e l'alcool metilico non deve superare 0,20 ml ogni 100 ml di alcool complessivo, DPR 162/65 (convertito con modificazione nella legge n.462/86).

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva, D.L. 18/06/86.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29/12/86 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo e il valore di estratti secchi e ceneri; non deve contenere antifermmentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.

Deve essere ottenuto separando le bucce durante la fermentazione o in presenza di bucce provenienti da uve bianche. La confezione può essere in vetro o tetrapack.

## **Capperi**

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg, DPR n.327/80 art.67.

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge DPR n.327/80 art.64 e D.L. 109/92:

- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

I contenitori a banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e D.M. 21/03/73; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) si faccia riferimento al D.M. 18/02/84 e ulteriori normative nel DPR n.777/82 e nel successivo DLgs n.108/92.

## **Zafferano**

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi a R.D.L. n.2217/36.

## **Origano**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame ed insetti).





**COMUNE DI MONTE ARGENTARIO**  
**Provincia di Grosseto**

## **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MODALITA' OPERATIVE**

### **Allegato n. 3**

Al Capitolato speciale d'Oneri per la gestione del servizio di refezione scolastica del  
Comune di Monte Argentario

### **CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.

Tutti i locali devono essere costruiti secondo quanto previsto dalle norme vigenti e mantenuti in buono stato igienico e manutentivo.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse pertanto, una volta aperta la confezione si deve aver cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale.

Nella conservazione dei prodotti freschi e maggiormente deperibili, quali yogurt e latticini, uova intere pastorizzate e prodotti avicoli, la data di scadenza al momento della consegna non deve essere superiore alla metà del tempo tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo; per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelle a scadenza più lontana dietro o sotto quelle a scadenza più prossima.

Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.

Per un migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.

Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali.

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".

I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella al momento della consegna e durante la loro conservazione.

Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere rinchiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle, mantenendo l'etichetta con la scadenza.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

E' necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando inoltre la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori e annotando su apposite schede le temperature rilevate giornalmente, come previsto dal Dlgs.155/97.

Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.

Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo); in alternativa proteggerli con opportuna copertura.

## TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve esser tenuto in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché, avendo subito numerose manipolazioni nel corso del loro trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, costituiscono un serbatoio di germi ed infestanti che si potrebbero diffondere negli ambienti di preparazione, contaminando cibi e attrezzature.

Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.

I prodotti surgelati/congelati vanno scongelati in celle o frigoriferi appositi, alla temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.

Una volta scongelato, un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui sono consumate .

La carne trita deve essere macinata nella giornata di consumo.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.

Le operazioni di impanatura devono essere svolte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

Le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione.

Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati.

Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, ad esclusione di arrostiti, roast beef, lessi e brasati che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purchè dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura compresa tra +1°C e +6°C.

La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti dei prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno + 75 °C., per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni.

Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente.

I prodotti cotti dovranno essere cotti e conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

Per i condimenti a crudo e per le pietanze cotte dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla Committente.

E' tassativamente vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti.

E' vietata ogni forma di riciclo.

## TECNOLOGIE DI PREPARAZIONE DERRATE SEMILAVORATE.

### MODALITÀ DI TRASPORTO DEI PASTI

Per derrate semilavorate si intendono gli alimenti che hanno già subito una prima fase di lavorazione ( taglio, lavaggio, porzionamento) e sono pronti al consumo immediato, previa operazione di condimento e porzionamento, o i prodotti da consumare crudi.

Le derrate semilavorate devono essere consegnate presso le diverse strutture nella quantità e tipologie merceologiche previste dai menù giornalieri.

La preparazione di derrate semilavorate deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

Il confezionamento delle derrate semilavorate deve essere effettuato secondo le normative vigenti e in buone condizioni igieniche.

I cestini freddi saranno confezionati con polietilene alimentare in sacchetti di carta ad uso alimentare.

I mezzi di trasporto adibiti al trasporto dei pasti (prodotti pronti al consumo e semilavorati) devono possedere i requisiti igienico sanitari di cui al D.P.R. 327/80, art.43, e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate.

E' fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere consegnata già lavata, ove necessario, trasportata in contenitori idonei con coperchio, secondo la grammatura prevista e il numero di porzioni richieste. Per alcuni frutti particolarmente delicati le modalità di consegna debbono essere concordate con l'A. C.

I gelati dovranno essere consegnati in confezioni monoporzione e trasportati a temperature conformi alle normative vigenti.

## OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE

### LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze deve osservare le seguenti norme:

- Lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio o prima di iniziare la distribuzione.
- Indossare idonea divisa, completa di copricapo che contenga tutta la capigliatura, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'impresa.
- Indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento di primi piatti e contorni, porzionatura finale di secondi piatti) e durante la distribuzione.

- La preparazione dei tavoli deve essere effettuata mediante una disposizione ordinata di tovaglie, tovaglioli, bicchieri capovolti, posate, brocche con coperti contenenti acqua.
- Il pane deve essere riposto in cestini e su un apposito tavolo a parte, la frutta deve venire preventivamente lavata e asciugata.
- Il pane e la frutta saranno distribuiti solo prima del secondo piatto.
- Le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone (se richiesto) e sale poco prima dell'arrivo dei commensali.
- Nel caso di pasto trasportato, i contenitori termici saranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente rinchiusi per essere riaperti solo al momento della distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde.
- Prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze. Ad esempio: 50 g. di arrosto corrispondono a 2 fette.
- La distribuzione ai commensali deve essere compiuta facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze, come riportato nell'Allegato n. 4.
- Le qualità di pietanze da distribuire devono corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto, come previsto dall'Allegato n. 4.
- La distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di carrelli termici su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza in corso di distribuzione.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
- La distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati; mai con le mani anche se dotate di guanti.
- Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si deve utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n.1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno finito di consumare il primo piatto.
- A seguito della distribuzione iniziale della porzione prevista, le quantità avanzate potranno essere distribuite a richiesta tra gli utenti, fino ad esaurimento del prodotto.
- Il cibo ancorchè avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti.
- Le operazioni di pulizia dei locali e delle macchine utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.



**COMUNE DI MONTE ARGENTARIO**  
**Provincia di Grosseto**

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE**  
**PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

#### Allegato n. 4

Al capitolato speciale d'Oneri per la gestione del servizio di refezione scolastica del  
Comune di Monte Argentario

#### Grammature dei generi alimentari al netto degli scarti (salvo diversa indicazione) per fasce scolari

Generi alimentari	U.M.	Materna	Elementare	Media/Adulti
<b>Primi piatti:</b>				
Pasta di semola asciutta	g	50	70	80
Riso parboiled asciutto	g	50	70	80
Pasta, riso (per minestra)	g	30	40	50
Gnocchi di patate	g	140	180	200
Tortellini freschi	g	90	110	130
Pasta secca all'uovo (minestra)	g	30	30	40
Pasta secca all'uovo (lasagna)	g	40	60	70
Verdura per minestra	g	80	90	110
Carote, cipolle, sedano	g	15	20	20
Funghi coltivati per primi piatti	g	30	40	50
Legumi secchi per primi piatti	g	20	20	30
Piselli per primi piatti	g	40	50	60
Pomodori pelati/salsa	g	60	80	100
Prosciutto crudo e cotto per primi piatti	g	10	15	20
Pancetta tesa per primi piatti	g	10	20	30
Tonno per primi piatti	g	10	15	20
zucchine per primi piatti	g	30	40	50
Melanzane per primi piatti	g	30	40	50
Carciofi per primi piatti	g	30	40	50
<b>Secondi piatti:</b>				
Carne di vitello: piccatina, cotolette	g	60	80	100
Carne di bovino adulto: scaloppina	g	60	80	100
Carne di bovino adulto: arrosto, spezzatino, hamburger, polpette	g	70	90	110
Pollo: coscio (con osso)	g	100	150	200
petto	g	60	80	100
Carne di tacchino: fesa, petto	g	60	80	100
Carne di tacchino: spezzatino (coscio a pezzi senza osso)	g	70	90	110
Prosciutto crudo magro	g	40	50	60
Prosciutto cotto	g	40	50	60
Pesce: filetto di merluzzo, di nasello, di palombo, di S. Pietro	g	80	100	120
Seppie	g	80	100	120
Uova: frittata	n.	1	1	1
Caciotta fresca	g	50	60	70
Stracchino	g	50	60	70
Mozzarella	g	50	70	100

<b>Generi alimentari</b>	<b>U.M.</b>	<b>Materna</b>	<b>Elementare</b>	<b>Media/Adulti</b>
<b>Contorni:</b>				
Insalata verde	g	30	40	50
Insalata di pomodori	g	100	120	150
Insalata di finocchi	g	100	150	200
Insalata mista: insalata	g	20	25	30
carote	g	20	30	40
finocchi o pom.	g	20	30	40
Carote crude	g	80	100	120
Verdura cotta: carote	g	100	150	180
zucchine	g	120	170	200
spinaci	g	130	150	180
bieta	g	130	150	180
piselli	g	100	120	150
fagiolini	g	100	120	150
melanzane	g	120	170	200
Patate	g	100	150	200
Patate per spezzatino	g	100	120	150
<b>Prodotti vari</b>				
Olio extra vergine di oliva	g	9	12	15
Burro	g	6	8	10
Parmigiano reggiano per condimento	g	5	5	5
Latte intero per preparazioni piatti	g	20	25	30
Pane grattugiato	g	5	7	10
Farina per preparazioni primi piatti	g	2	3	3
Farina per preparazioni secondi piatti	g	5	6	6
Pesto	g	20	25	30
Limone	g	20	30	40
Vino rosso	ml	5	5	5
Vino bianco secco	ml	q.b.	q.b.	q.b.
Aceto	ml	q.b.	q.b.	q.b.
Pane	g	40	50	70
Budino	g	125	125	125
Gelato	g	60	60	60
Yogurt alla frutta	g	125	125	125
Frutta	g	150	150	150

Sale grosso iodato, sale fino iodato e aromi per cucinare: quanto basta.



Codice		Pag.
	<b>Primi piatti</b>	
100	Rigatoni in salsa rosata	16
101	Risotto ai funghi	16
102	Pasta e piselli	16
103	Gnocchi al ragù	16
104	Mezze maniche al pomodoro e basilico	16
105	Risotto al limone	17
106	Penne al sugo di tonno	17
107	Tortellini al pomodoro	17
108	Minestrone con riso	17
109	Maccheroni al prosciutto	17
110	Pasta e patate	18
111	Gnocchetti sardi al pomodoro	18
112	Risotto alla milanese	18
113	Maccheroni ai formaggi	18
114	Minestra di riso alla parmigiana	18
115	Pasta e lenticchie	19
116	Rigatoni all'ortolana	19
117	Lasagne	19
118	Gnocchi al pomodoro	19
119	Minestrone di verdura con pasta	20
120	Penne alla amatriciana	20
121	Pasta e fagioli	20
122	Risotto all'ortolana	20
123	Sedanini pomodoro e mozzarella	20
124	Tortellini burro e salvia	21
125	Minestrone alla genovese	21
126	Fusilli alle melanzane	21
127	Minestra verde estiva	21
128	Insalata di riso	21
129	Maccheroni al pesto	22
130	Risotto con carciofi	22
131	Insalata di maccheroncelli	22
132	Rigatoni primavera	22
133	Minestra di riso e piselli	22
134	Risotto con zucchine	23
135	Risotto al pomodoro	23
136	Insalata di farfalle con tonno	23
	<b>Secondi piatti</b>	
200	Piccatina al limone	24
201	Petto di pollo in salsa verde	24
202	Frittata con spinaci	24
203	Prosciutto crudo	24
204	Filetto di nasello in salsa	24
205	Mozzarella	24
206	Filetto di merluzzo al pomodoro	25
207	Fesa di tacchino	25
208	Cotoletta di vitello	25
209	Frittata alle erbe	25
210	Cosci di pollo al forno	25
<b>Codice</b>		<b>Pag.</b>
211	Prosciutto cotto	25
212	Seppie con piselli	26

213	Frittata di zucchine	26
214	Arrosto	26
215	Frittata al prosciutto	26
216	Scaloppine al pomodoro	26
217	Petto di pollo al limone	26
218	Filetto di merluzzo impanato	27
219	Stracchino	27
220	Filetto di pesce S. Pietro al forno	27
221	Frittata	27
222	Hamburger al pomodoro	27
223	Caciotta	27
224	Spezzatino con patate	28
225	Polpette al prezzemolo	28
226	Spezzatino alla campagnola	28
227	Caprese	28
228	Filetto di palombo al forno	28
229	Filetto di merluzzo gratinato	29
230	Spezzatino di tacchino	29
231	Cotoletta di palombetto	29
<b>Contorni</b>		
300	Bieta all'olio	30
301	Insalata verde	30
302	Finocchi in insalata	30
303	Insalata mista	30
304	Patate arrosto	30
305	Purea di patate	30
306	Spinaci al limone	31
307	carote al burro	31
308	Zucchine trifolate	31
309	Patate al rosmarino	31
310	Carote al limone	31
311	Spinaci al burro	31
312	Pomodori in insalata	31
313	Fagiolini all'olio	32
314	Patate lesse	32
315	Melanzane al funghetto	32
316	Piselli al prosciutto	32
	Pane, Frutta, Yogurt, Budino, Gelato	33

#### PRIMI PIATTI

Codice		U.M.	Materna	Elementare	Media/Adulti
100	<b>Rigatoni in salsa rosata</b>				
	Pasta di semola	g	50	70	80
	Pomodori pelati	g	60	80	100
	Latte intero	ml	20	25	30
	Olio extravergine di	g	3	4	5

	oliva				
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4
	Farina	g	2	3	3
	Burro	g	2	2	3
	Carote, sedano, cipolla	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>101</b>	<b>Risotto ai funghi</b>				
	Riso parboiled	g	50	70	80
	Funghi coltivati	g	30	40	50
	Burro	g	3	4	4
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4
	Aglione, prezzemolo	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>102</b>	<b>Pasta e piselli</b>				
	Pasta di semola	g	30	40	50
	Piselli f. o s.	g	40	50	60
	Cipolla	g	5	5	5
	Olio extravergine di oliva	g	5	5	5
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>103</b>	<b>Gnocchi al ragu'</b>				
	Gnocchi freschi di patate	g	140	180	200
	Pomodori pelati	g	60	80	100
	Carne di bovino macinata	g	20	30	40
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4
	Carote, sedano, cipolle	g	10	15	15
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>104</b>	<b>Mezze maniche al pomodoro e basilico</b>				
	Pasta di semola	g	50	70	80
	Pomodori pelati	g	60	80	100
	Carote, cipolla, sedano, basilico	g	15	20	20
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Codice</b>		<b>U.M.</b>	<b>Materna</b>	<b>Elementare</b>	<b>Media/Adulti</b>
<b>105</b>	<b>Risotto al limone</b>				
	Riso parboiled	g	50	70	80
	Limone	g	20	30	40
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	4	5	5
	Cipolla	g	4	6	8
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>106</b>	<b>Penne al sugo di tonno</b>				

	Pasta di semola	g	50	70	80
	Pomodori pelati	g	60	80	100
	Tonno sott'olio sgocciolato	g	10	15	20
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Cipolla	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>107</b>	<b>Tortellini al pomodoro</b>				
	Tortellini freschi	g	90	110	130
	Pomodori pelati	g	60	80	100
	Carote, cipolla, sedano	g	15	20	20
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>108</b>	<b>Minestrone con riso</b>				
	Riso parboiled	g	30	40	50
	Verdure miste per minestra: carote, sedano, cipolla coste, patate, fagioli (f. o s.)	g	80	90	110
	Olio extravergine di oliva	g	2	3	3
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	3
	Sale e aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>109</b>	<b>Maccheroni al prosciutto</b>				
	Pasta di semola	g	50	70	80
	Prosciutto cotto	g	10	15	20
	Latte intero	ml	10	15	20
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Farina	g	2	3	3
	Burro	g	2	2	3
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4
	Cipolla	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.

**Codice**

**U.M. Materna Elementare Media/Adulti**

**110 Pasta e patate**

	Pasta di semola	g	30	40	50
	Patate	g	20	30	40
	Carote	g	10	15	20
	Sedano, cipolle, prezzemolo	g	10	15	20
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4
	Olio extravergine di oliva	g	2	3	4
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Brodo	cc	q.b.	q.b.	q.b.

**111 Gnocchetti sardi al pomodoro**

	Pasta di semola "gnocchetti"	g	50	70	80
	Pomodori pelati	g	60	80	100
	Carote, sedano, cipolle	g	10	15	20
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>112</b>	<b>Risotto alla milanese</b>				
	Riso parboiled	g	50	70	80
	Brodo	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Zafferano		1 bustina ogni 5 razioni		
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	3	4	5
	Burro	g	4	5	6
	Cipolla	g	4	6	8
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>113</b>	<b>Maccheroni ai formaggi</b>				
	Pasta di semola	g	50	70	80
	Formaggio da tavola	g	20	25	30
	Latte intero	ml	10	15	20
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4
	Prezzemolo	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>114</b>	<b>Minestra di riso alla parmigiana</b>				
	Riso parboiled	g	30	40	50
	Burro	g	3	4	5
	Olio extravergine di oliva	g	2	3	4
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	4	5	6
	Cipolla	g	4	6	8
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Brodo	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>115</b>	<b>Pasta e lenticchie</b>				
	Pasta di semola	g	30	40	50
	Lenticchie	g	20	20	30
	Cipolla	g	5	5	5
	Olio extravergine di oliva	g	2	3	3
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Codice</b>		<b>U.M.</b>	<b>Materna</b>	<b>Elementare</b>	<b>Media/Adulti</b>
<b>116</b>	<b>Rigatoni all'ortolana</b>				
	Pasta di semola	g	50	70	80
	Funghi coltivati	g	20	30	40
	Carota	g	10	15	20
	Piselli f.o s.	g	15	20	30
	Sedano	g	6	8	10
	Zucchine f. o s.	g	8	10	10
	Cipolla	g	5	6	7
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	3	4	5
	Burro	g	2	3	4
	Olio extravergine di oliva	g	3	3	3
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>117</b>	<b>Lasagne</b>				
	Pasta secca all'uovo "lasagna"	g	40	60	70
	Carne di bovino adulto macinata	g	20	25	30
	Pomodori pelati	g	60	80	100

	Mozzarella di vacca	g	10	15	20	
	Latte intero	ml	10	15	20	
	Sedano, cipolla, carote	g	10	10	10	
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	6	7	
	Burro	g	2	3	4	
	Olio extravergine di oliva	g	3	3	3	
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	
<b>118</b>	<b>Gnocchi al pomodoro</b>					
	Gnocchi freschi di patate	g	140	180	200	
	Pomodori pelati	g	60	80	100	
	Carote, sedano, cipolle	g	10	15	20	
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4	
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	
<b>119</b>	<b>Minestrone di verdure con pasta</b>					
	Pasta di semola	g	30	40	50	
	Verdure miste per minestra: carote, sedano, cipolla coste, patate, fagioli (f. o s.)	g	80	90	110	
	Pomodori pelati	g	20	30	40	
	Olio extravergine di oliva	g	2	3	3	
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	3	
	Prezzemolo, basilico	g	q.b.	q.b.	q.b.	
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	
<b>120</b>	<b>Penne alla amatriciana</b>					
	Pasta di semola	g	50	70	80	
	Pomodori pelati	g	60	80	100	
	Pancetta tesa	g	10	20	30	
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4	
	Cipolla	g	3	4	5	
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	
<b>Codice</b>			<b>U.M.</b>	<b>Materna</b>	<b>Elementare</b>	<b>Media/Adulti</b>
<b>121</b>	<b>Pasta e fagioli</b>					
	Pasta di semola	g	30	40	50	
	Fagioli borlotti secchi	g	20	20	30	
	Cipolla	g	5	5	5	
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	
<b>122</b>	<b>Risotto all'ortolana</b>					
	Riso parboiled	g	50	70	80	
	Carota	g	10	15	20	
	Piselli f.o s.	g	15	20	30	
	Sedano	g	6	8	10	
	Zucchine f. o s.	g	8	10	10	
	Cipolla	g	5	6	7	
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	3	4	5	
	Burro	g	2	3	4	
	Olio extravergine di oliva	g	3	3	3	
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	
<b>123</b>	<b>Sedanini pomodoro e mozzarella</b>					
	Pasta di semola	g	50	70	80	

	Sedano, cipolla, carote	g	10	15	15
	Pomodori maturi	g	60	80	100
	Mozzarella di vacca	g	10	15	20
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>124</b>	<b>Tortellini burro e salvia</b>				
	Tortellini freschi	g	90	110	130
	Burro	g	5	6	8
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Salvia	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>125</b>	<b>Minestrone alla genovese</b>				
	Pasta di semola	g	30	40	50
	Verdure miste: sedano, cipolla, coste, patate, fagioli secchi	g	80	90	110
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	3
	Pesto	g	3	4	5
	Olio extravergine di oliva	g	2	3	3
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>126</b>	<b>Fusilli alle melanzane</b>				
	Pasta di semola	g	50	70	80
	Melanzane	g	30	40	50
	Pomodori pelati	g	60	80	100
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Codice</b>		<b>U.M.</b>	<b>Materna</b>	<b>Elementare</b>	<b>Media/Adulti</b>
<b>127</b>	<b>Minestra verde estiva</b>				
	Pasta secca all'uovo	g	30	30	40
	Verdure miste: fagiolini, zucchine, Patate, prezzemolo, cipolle, basilico	g	80	90	110
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	3
	Olio extravergine di oliva	g	2	3	3
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>128</b>	<b>Insalata di riso</b>				
	Riso parboiled	g	50	70	80
	Piselli f. o s.	g	10	15	20
	Formaggio da tavola	g	5	10	10
	Uovo sodo	g	10	15	20
	Carote	g	10	10	15
	Tonno sott'olio	g	10	10	10
	Olio extravergine di oliva	g	4	6	8
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>129</b>	<b>Maccheroni al pesto</b>				
	Pasta di semola	g	50	70	80
	Pesto	g	20	25	30
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>130</b>	<b>Risotto con carciofi</b>				

Riso parboiled	g	50	70	80
Carciofi f. o s.	g	30	40	50
Cipolla	g	4	6	8
Parmigiano reggiano grattugiato	g	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.

### 131 Insalata di maccheroncelli

Pasta di semola	g	50	70	80
Mozzarella di vacca	g	10	15	20
Uovo sodo	g	10	15	20
Pomodori maturi a pezzi	g	20	30	40
Tonno sott'olio	g	10	10	10
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8
Aglione, prezzemolo, basilico	g	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.

### 132 Rigatoni primavera

Pasta di semola	g	50	70	80
Pomodori pelati	g	60	80	100
Fagiolini	g	10	15	20
Piselli	g	10	15	20
Carote, sedano, cipolla	g	5	8	10
Burro	g	2	3	4
Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.

## Codice

## U.M. Materna Elementare Media/Adulti

### 133 Minestra di riso e piselli

Riso parboiled	g	30	40	50
Piselli f. o s.	g	40	50	60
Pomodori pelati	g	10	15	20
Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Cipolla	g	5	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.

### 134 Risotto con zucchine o spinaci

Riso parboiled	g	50	70	80
Zucchine o spinaci	g	30	40	50
Parmigiano reggiano grattugiato	g	4	5	6
Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
Prezzemolo, cipolla	g	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.

### 135 Risotto al pomodoro

Riso parboiled	g	50	70	80
Pomodori pelati	g	60	80	100
Carote, cipolle	g	5	8	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.

### 136 Insalata di farfalle con tonno

Pasta di semola	g	50	70	80
Tonno sott'olio sgocciolato	g	10	15	20



Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Succo di limone	ml	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI

Codice		U.M.	Materna	Elementare	Media/Adulti
<b>200</b>	<b>Piccatina al limone</b>				
	Carne di vitello	g	60	80	100
	Farina	g	5	6	6
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>201</b>	<b>Petto di pollo in salsa verde</b>				
	Petto di pollo	g	60	80	100
	Prezzemolo, basilico	g	5	8	10
	Farina	g	5	6	6
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Burro	g	2	3	4
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>202</b>	<b>Frittata con spinaci</b>				
	Uova	n.	1	1	1
	Spinaci f. o s.	g	40	40	50
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	3	3	3
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>203</b>	<b>Prosciutto crudo</b>				
	Prosciutto crudo magro	g	40	50	60
<b>204</b>	<b>Filetto di nasello in salsa</b>				
	Filetto di nasello	g	80	100	120
	Pomodori pelati	g	50	60	70
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Cipolla, aglio, prezzemolo	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>205</b>	<b>Mozzarella</b>				
	Mozzarella di vacca	g	50	70	100
<b>206</b>	<b>Filetto di merluzzo al pomodoro</b>				
	Filetto di merluzzo	g	80	100	120
	Pomodori pelati	g	50	60	70
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Aglio, prezzemolo	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>207</b>	<b>Fesa di tacchino</b>				
	Fesa di tacchino	g	60	80	100
	Burro	g	4	5	6
	Salvia	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Limone	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Codice</b>		<b>U.M.</b>	<b>Materna</b>	<b>Elementare</b>	<b>Media/Adulti</b>
<b>208</b>	<b>Cotoletta di vitello</b>				
	Carne di vitello	g	60	80	100
	Uova			n. 1 ogni 5 razioni	
	Pane grattugiato	g	5	7	10

	Olio extravergine di oliva	g	2	2	3
	Latte intero	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>209</b>	<b>Frittata alle erbe</b>				
	Uova	n.	1	1	1
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	3	3	3
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Erba cipollina, prezzemolo	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>210</b>	<b>Cosci di pollo al forno</b>				
	Coscio di pollo (con osso)	g	100	150	200
	Olio extravergine di oliva	g	1	1	2
	Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>211</b>	<b>Prosciutto cotto</b>				
	Prosciutto cotto	g	40	50	60
<b>212</b>	<b>Seppie con piselli</b>				
	Seppie	g	80	100	120
	Pomodori pelati	g	20	30	40
	Piselli f.o s.	g	40	50	60
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Prezzemolo, aglio	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>213</b>	<b>Frittata di zucchine</b>				
	Uova	n.	1	1	1
	Zucchine f. o s.	g	40	40	50
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	3	3	3
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>214</b>	<b>Arrosto</b>				
	Carne di bovino	g	70	90	110
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Odori	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>215</b>	<b>Frittata al prosciutto</b>				
	Uova	n.	1	1	1
	Prosciutto cotto	g	10	15	20
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	3	3	3
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Codice</b>		<b>U.M.</b>	<b>Materna</b>	<b>Elementare</b>	<b>Media/Adulti</b>
<b>216</b>	<b>Scaloppine al pomodoro</b>				
	Carne di bovino adulto	g	60	80	100
	Pomodori pelati	g	30	30	40
	Farina	g	4	6	8
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Origano	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.

<b>217</b>	<b>Petto di pollo al limone</b>				
	Petto di pollo	g	60	80	100
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>218</b>	<b>Filetto di merluzzo impanato</b>				
	Filetto di merluzzo	g	80	100	120
	Uova			n. 1 ogni 5 razioni	
	Pane grattugiato	g	5	7	10
	Olio extravergine di oliva	g	2	2	3
	Latte intero	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>219</b>	<b>Stracchino</b>				
	Stracchino	g	50	60	70
<b>220</b>	<b>Filetto di pesce S. Pietro al forno</b>				
	Filetto S. Pietro	g	80	100	120
	Olio extravergine di oliva	g	2	3	4
	Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>221</b>	<b>Frittata</b>				
	Uova	n.	1	1	1
	Latte intero	ml	5	5	5
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	3	3	3
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>222</b>	<b>Hamburger al pomodoro</b>				
	Carne di bovino adulto macinata	g	70	90	110
	Passata di pomodoro	g	30	40	50
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Burro	g	2	3	4
	Sale, aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>223</b>	<b>Caciotta</b>				
	Caciotta fresca	g	50	60	70
<b>Codice</b>		<b>U.M.</b>	<b>Materna</b>	<b>Elementare</b>	<b>Media/Adulti</b>
<b>224</b>	<b>Spezzatino con patate</b>				
	Carne di bovino adulto	g	70	90	110
	Patate	g	90	110	130
	Pomodori pelati	g	40	50	60
	Carote, sedano, cipolla	g	10	15	20
	Vino bianco secco	ml	q.b.	q.b.	q.b.
	Farina	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>225</b>	<b>Polpette al prezzemolo</b>				
	Carne di bovino adulto macinata	g	70	90	110

	Passata di pomodoro	g	20	25	30
	Prezzemolo	g	10	10	10
	Pane grattugiato	g	6	8	10
	Latte intero	ml	5	5	5
	Aglio, cipolla	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>226</b>	<b>Spezzatino alla campagnola</b>				
	Carne di bovino adulto	g	70	90	110
	Carote	g	10	15	20
	Peperoni	g	10	10	10
	Piselli	g	10	15	20
	Sedano, cipolla	g	5	6	7
	Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
	Farina	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>227</b>	<b>Caprese</b>				
	Mozzarella di vacca	g	50	70	100
	Pomodori da insalata	g	100	120	150
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Basilico	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>228</b>	<b>Filetto di palombo al forno</b>				
	Filetto di palombo	g	80	100	120
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Farina	g	5	8	10
	Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>229</b>	<b>Filetto di merluzzo gratinato</b>				
	Filetto di merluzzo	g	80	100	120
	Pane grattugiato	g	5	7	10
	Olio extravergine di oliva	g	2	2	3
	Prezzemolo	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Codice</b>		<b>U.M.</b>	<b>Materna</b>	<b>Elementare</b>	<b>Media/Adulti</b>
<b>230</b>	<b>Spezzatino di tacchino</b>				
	Coscio di tacchino a pezzi senza osso	g	70	90	110
	Peperoni	g	10	15	20
	Pomodori pelati	g	10	15	20
	Cipolla	g	10	10	10
	Vino rosso	ml	5	5	5
	Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
	Farina	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>231</b>	<b>Cotoletta di Palombetto</b>				
	Filetto di palombetto	g	60	80	100
	Uova			n. 1 ogni 5 razioni	
	Pane grattugiato	g	5	7	10
	Olio extravergine di oliva	g	2	2	3

Latte intero	g	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.

### CONTORNI

Codice		U.M.	Materna	Elementare	Media/Adulti
<b>300</b>	<b>Bieta all'olio</b>				
	Bieta	g	130	150	180
	Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>301</b>	<b>Insalata verde</b>				
	Insalata	g	30	40	50
	Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
	Limone o aceto	ml	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>302</b>	<b>Finocchi in insalata</b>				
	Finocchi	g	100	150	200
	Olio extravergine di oliva	g	2	3	4
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>303</b>	<b>Insalata mista</b>				
	Insalata	g	20	25	30
	Carote	g	20	30	40
	Finocchi o pomodori	g	20	30	40
	Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>304</b>	<b>Patate arrosto</b>				
	Patate	g	100	150	200
	Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.

Codice		U.M.	Materna	Elementare	Media/Adulti
<b>305</b>	<b>Purea di patate</b>				
	Patate	g	100	150	200
	Latte intero	ml	15	20	30
	Burro	g	4	6	8
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	3	4	5
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>306</b>	<b>Spinaci al limone</b>				
	Spinaci f. o s.	g	130	150	180
	Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
	Limone	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>307</b>	<b>Carote al burro</b>				
	Carote	g	100	150	180
	Burro	g	3	5	6
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.

<b>308</b>	<b>Zucchine trifolate</b>				
	Zucchine f. o s.	g	120	170	200
	Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
	Prezzemolo	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>309</b>	<b>Patate al rosmarino</b>				
	Patate	g	100	150	200
	Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
	Rosmarino	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo, aglio	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>310</b>	<b>Carote al limone</b>				
	Carote	g	80	100	120
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>311</b>	<b>Spinaci al burro</b>				
	Spinaci f.o s.	g	130	150	180
	Burro	g	3	5	6
	Parmigiano reggiano grattugiato	g	2	3	3
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>312</b>	<b>Pomodori in insalata</b>				
	Pomodori da insalata	g	100	120	150
	Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
	Aceto	ml	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Codice</b>		<b>U.M.</b>	<b>Materna</b>	<b>Elementare</b>	<b>Media/Adulti</b>
<b>313</b>	<b>Fagiolini all'olio</b>				
	Fagiolini	g	100	120	150
	Olio extravergine di oliva	g	5	6	7
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>314</b>	<b>Patate lesse</b>				
	Patate	g	100	150	200
	Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>315</b>	<b>Melanzane al funghetto</b>				
	Melanzane	g	120	170	200
	Pomodori pelati	g	10	20	30
	Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
	Prezzemolo, aglio, rosmarino	g	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
<b>316</b>	<b>Piselli al prosciutto</b>				
	Piselli	g	100	120	150
	Prosciutto crudo magro a cubetti	g	10	15	20
	Cipolla	g	q.b.	q.b.	q.b.

Burro	g	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.

FRUTTA – PANE – YOGURT- BUDINO - GELATO

Codice		U.M.	Materna	Elementare	Media/Adulti
<b>400</b>	<b>Frutta di stagione</b>				
	Mela	g	150	150	150
	Pera	g	150	150	150
	Arancia	g	150	150	150
	Banana	g	150	150	150
	Mandarini	g	150	150	150
	Pesca	g	150	150	150
	Albicocca	g	150	150	150
<b>500</b>	<b>Pane</b>				
	Pane	g	40	50	70
<b>600</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>				
	Yogurt	g	125	125	125
<b>700</b>	<b>Budino</b>				
	Budino	g	125	125	125
<b>800</b>	<b>Gelato</b>				
	Gelato	g	60	60	60

INDICAZIONI DIETETICHE PER LA COMUNITÀ ISLAMICA

Le tabelle dietetiche sono così modificate:

Codice piatto	Nome del piatto	Ingrediente proibito	Sostituzione
109	Farfalle al prosciutto	Prosciutto cotto	Farfalle burro e parmigiano
120	Penne all'amatriciana	Pancetta tesa	<b>Penne al pomodoro</b>
203	Prosciutto crudo	Prosciutto crudo	Uova o formaggio o bresaola
211	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Uova o formaggio o bresaola
215	Frittata al prosciutto	Prosciutto cotto	Frittata semplice
224	Spezzatino con patate	<b>Vino bianco secco</b>	Spezzatino con patate <b>senza</b> vino
230	Spezzatino di tacchino	Vino rosso	Spezzatino di tacchino <b>senza</b> vino
316	Piselli al prosciutto	Prosciutto crudo	Piselli al burro

**MENÙ VEGETARIANI: LATTO-OVO VEGETARIANI**

Sostituzioni consigliate sui primi piatti:



Per i primi che contengano ingredienti a base di carne o di pesce (paste, minestre, timballi, paste ripiene), la sostituzione va eseguita con primi equivalenti con condimenti a base di formaggio e/o di ortaggi come zucchine, melanzane, funghi.

Sostituzioni consigliate sui secondi piatti:

Per i secondi a base di carne, pesce o affettati, la sostituzione va eseguita con 1 uovo o 50 g di formaggio caciotta o 80-100 g di ricotta.

#### INDICAZIONI DIETETICHE PER LA COMUNITÀ EBRAICA

1. Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto: un pasto deve contenere o solo carne o solo latticini.
2. Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate o piatti distinti.
3. Durante la Pasqua degli ebrei (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere avuto contatto con cibi lievitati.
4. Ogni prodotto che non siano latticini o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

<b>Alimenti “proibiti”</b>	<b>Alimenti “permessi”</b>
Pane condito con grasso animale	Pane e cereali di tipo comune sono considerati neutrali se non al latte o in abbinamento con il latte
Latticini e carne nello stesso pasto	Latte e formaggio: latte fresco di giornata e formaggi
Formaggi prodotti con caglio animale	Formaggio prodotti con caglio microbico o di sintesi
Uova di animali che mangiano altri animali o uova che contengono sangue	Uova di gallina, purché esenti da contaminazioni ematiche
Maiale e suoi derivati, cavallo, asino, coniglio, interiora di ogni animale	Carne (bovina, di pecora di capra, di cervo) e pollame. Questi animali devono essere macellati in adatto macello e il sangue deve essere rimosso con procedure di bagnomaria e sale.
Crostacei e molluschi	Pesce di mare: solo pesce con pinne e lische.
Grasso animale	Oli vegetali (con esclusione di oli di semi vari); burro quando non abbinato a carni.  Verdura e frutta.  Dolci: quelli con latte sono considerati facenti parte dei prodotti derivati dal latte; tutti quelli senza latte sono considerati cibi neutrali; la gelatina Kasher è considerata neutrale.

## INDICAZIONI DIETETICHE per intolleranza alle proteine del LATTEVACCINO

Alimenti "proibiti"	Alimenti "permessi"
<b>Latte vaccino:</b> intero, scremato, parzialmente scremato, condensato latticini e derivati.	Latte di soia e di capra.
<b>Cereali e derivati:</b> biscotti, biscotti per l'infanzia, pane e tutti i prodotti con aggiunta di latte, burro, panna; tortellini, ravioli e cannelloni.	Farine di grano, pasta, riso, semolino di grano e riso, mais, orzo, avena e fecole senza aggiunta di latte.
<b>Carne:</b> carne bovina (vitello, vitellone, manzo), tutti i prodotti già pronti come salsicce, polpette, polpettone.	Carne di pollo, agnello, coniglio, cavallo, tacchino, maiale.
<b>Carne conservata:</b> bresaola, prosciutto cotto, mortadella, salame, würstel e tutti gli alimenti a base di carne in confezione sottovuoto.	Prosciutto crudo.
<b>Pesce:</b> tutti gli alimenti precucinati.	Tutti i pesci freschi o surgelati.
<b>Oli e grassi:</b> burro, margarina con aggiunta di latte o burro.	Olio di oliva, di semi e margarina
<b>Prodotti zuccherini:</b> caramelle, cioccolato, gelati, merendine, budini, torte, tutti i prodotti con aggiunta di latte o creme di latte.	Ogni tipo purché privo di latte, panna, burro.
<b>Alimenti vari:</b> dadi da brodo, polveri pronte per la prima colazione, precucinati.	Succo di frutta e di verdure, ogni tipo di the, aranciata, camomilla, cacao puro, orzo solubile, coca cola.
<b>Legumi:</b> tutti quelli in scatola.	Tutti quelli freschi, surgelati, secchi
	<b>Frutta:</b> fresca, surgelata e secca.
	<b>Uova:</b> ogni varietà senza latte, burro, ecc.
	<b>Verdura ed ortaggi:</b> fresca e surgelata senza l'aggiunta di burro, latte, panna, formaggio.

## INDICAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZA CELIACA (SENSIBILITÀ AL GLUTINE)

Tutte le pietanze per bambini celiaci dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti.

Per le sostituzioni utilizzare esclusivamente prodotti dietetici e prodotti del commercio privi di glutine, per i quali ultimi è disponibile il "Prontuario prodotti senza glutine in commercio" presso l'Associazione Italiana Celiachia.

Alimenti "proibiti"	Alimenti "permessi"
Grano, segale, orzo, avena.	Riso, mais, tapioca, soia, miglio.
Pasta secca, fresca, farcita, gnocchi di patate, semolino, pizza, pane, biscotti, focaccia, grissini, crackers, fette biscottate.	Pasta e biscotti dietetici senza glutine pane e grissini con farine di mais, tapioca o fecole di patate.
Alimenti addizionati con malto e/o con amido.	
<b>Tutti i prodotti del commercio preparati con farine vietate o di cui non si conosce la composizione (alimenti in scatola, precotti, dessert surgelati, bevande).</b>	The, caffè, bevande gassate, vino.
<b>Lievito di birra.</b>	Lievito chimico.
<b>Formaggini, sottilette, yogurt ai cereali.</b>	Latte fresco e UHT, formaggi, panna, yogurt (interi e alla frutta).
<b>Insaccati (mortadella, würstel, salame), carne impanata, polpette.</b>	Carne, pesce, uova, prosciutto crudo e cotto, bresaola.
<b>Dadi ed estratti di carne.</b>	Verdure.
<b>Margarina, olio di semi vari e germi di grano.</b>	Burro, olio di oliva, di mais, di arachidi, di soia, di girasole.
<b>Succhi di frutta.</b>	Frutta fresca, sciroppata, secca.
<b>Dolci, gelati, cioccolato, caramelle, gomme da masticare contenenti malto, amido o alimenti di cui non si conosce la composizione.</b>	Marmellata, miele, zucchero, cacao puro, gelati preparati in casa, caramelle solide, liquirizia pura, gelatine di frutta.

**VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA  
(Peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)**

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
<b><i>Cereali e derivati</i></b>	Pasta di semola corta	200
	Pasta all'uovo secca	300
	Riso parboiled	235
	Tortellini freschi	190
<b><i>Legumi freschi</i></b>	Fagiolini	95
	Piselli	90

<b>Legumi secchi</b>	Ceci	290
	Fagioli	240
	Lenticchie	250
<b>Verdure ortaggi</b>	Bieta	85
	Carciofi	75
	Carote	90
	Cavolo verza	100
	Cipolle	70
	Finocchi	85
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	90
	Spinaci	85
Zucchine	90	
<b>Carni</b>	Bovino adulto, carne magra	65
	Pollo (petto)	90
	Tacchino (petto)	98
<b>Pesci surgelati</b>	Merluzzo	80

<b>FRITTURA</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>PESO COTTO (g)</b>
<b>Carni</b>	Bovino adulto, fettina panata	90
	Pollo, petto impanato	80
<b>Varie</b>	Frittata con verdure: zucchine, spinaci ecc.	75

<b>ARROSTIMENTO</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>PESO COTTO (g)</b>
<b>Carni</b>	Bovino adulto, carne magra*	55
	Pollo, petto*	70
	Tacchino, petto*	70
<b>Pesci surgelati</b>	Merluzzo*	70
<b>Varie</b>	Melanzane*	40
	Peperoni*	95

\* Forno a gas

Fonte: Tabelle di Composizione degli Alimenti - Edizione 1997 - I.N.R.A.N.

#### TABELLA PESOVOLUMETRICA DELLE PIETANZE COTTE

Tenendo conto delle tabelle di variazione del peso degli alimenti tra i valori a crudo e a cotto elaborate dall'Istituto Nazionale della Nutrizione, si sono ottenuti i valori in allegato. E' da tener presente,

tuttavia, che l'applicazione di questa tabella dovrà tenere conto di una serie di variabili quali la tecnica di conservazione, di cottura e la qualità che modificano il contenuto in acqua degli alimenti, per cui il peso della pietanza pronta per il consumo potrebbe essere diverso dalla sommatoria dei pesi dei singoli ingredienti.

<b>Codice</b>	<b>Nome piatto</b>	<b>Materna g</b>	<b>Elementare g</b>	<b>Media/Adulti g</b>
100	Rigatoni in salsa rosata	190	260	305
101	Risotto ai funghi	150	180	240
102	Pasta e piselli (s.b.)	104	130	162
103	Gnocchi al ragù	240	320	370
104	Mezze maniche al pomodoro e basilico	180	245	300
105	Risotto al limone	140	170	225
106	Penne al sugo di tonno	170	240	285
107	Tortellini al pomodoro	250	315	375
108	Minestrone con riso (s.b.)	175	220	280
109	Maccheroni al prosciutto	130	185	215
110	Pasta e patate (s.b.)	98	137	176
111	Gnocchetti sardi al pomodoro	175	240	300
112	Risotto alla milanese	130	160	205
113	Maccheroni ai formaggi	135	185	215
114	Minestra di riso alla parmigiana (s.b.)	83	112	140
115	Pasta e lenticchie (s.b.)	115	140	180
116	Rigatoni all'ortolana	165	230	275
117	Lasagne	230	330	400
118	Gnocchi al pomodoro	230	300	345
119	Minestrone di verdura con pasta (s.b.)	185	240	305
120	Penne alla amatriciana	180	250	305
121	Pasta e fagioli (s.b.)	115	140	180
122	Risotto all'ortolana	165	200	270
123	Sedanini pomodoro e mozzarella	185	255	300
124	Tortellini burro e salvia	180	220	260

**s.b.:** senza brodo

<b>Codice</b>	<b>Nome piatto</b>	<b>Materna g</b>	<b>Elementare g</b>	<b>Media/Adulti g</b>
125	Minestrone alla genovese (s.b.)	250	215	270
126	Fusilli alle melanzane	190	265	315
127	Minestra verde estiva (s.b.)	165	175	222
128	Insalata di riso	165	205	270
129	Maccheroni al pesto	124	175	207
130	Risotto con carciofi	150	185	240
131	Insalata di maccheroncelli	150	215	260
132	Rigatoni primavera	185	260	315
133	Minestra di riso e piselli (s.b.)	130	160	200
134	Risotto con zucchini	150	190	245
135	Risotto al pomodoro	190	235	305
136	Insalata di farfalle con tonno	115	160	190
200	Piccatina al limone	50	70	85
201	Petto di pollo in salsa verde	55	75	90
202	Frittata con spinaci	105	105	120
203	Prosciutto crudo	40	50	60
204	Filetto di nasello in salsa	110	135	160
205	Mozzarella	50	70	100
206	Filetto di merluzzo al pomodoro	110	135	160
207	Fesa di tacchino	45	60	75
208	Cotoletta di vitello	65	80	100
209	Frittata alle erbe	70	70	70
210	Cosci di pollo al forno	80	120	160
211	Prosciutto cotto	40	50	60
212	Seppie con piselli	115	150	180
213	Frittata di zucchini	105	105	115
214	Arrosto	55	70	85
215	Frittata al prosciutto	75	80	90
216	Scaloppine al pomodoro	80	100	130
217	Peto di pollo al limone	45	60	70
218	Filetto di merluzzo impanato	75	90	110
219	Stracchino	50	60	70
220	Filetto di pesce S. Pietro al forno	60	75	90
221	Frittata	70	70	73
222	Hamburger al pomodoro	90	115	140
223	Caciotta fresca	50	60	70
224	Spezzatino con patate	180	215	270
225	Polpette al prezzemolo	90	110	130
226	Spezzatino alla campagnola	80	100	130
227	Caprese	150	195	255

**s.b.: senza brodo**

<b>Codice</b>	<b>Nome piatto</b>	<b>Materna g</b>	<b>Elementare g</b>	<b>Media/Adulti g</b>
<b>228</b>	Filetto di palombo al forno	65	80	100
<b>229</b>	Filetto di merluzzo gratinato	65	80	100
<b>230</b>	Spezzatino di tacchino	100	130	165
<b>231</b>	Cotoletta di palombetto	75	90	110
<b>300</b>	Bieta all'olio	120	135	160
<b>301</b>	Insalata verde	35	45	55
<b>302</b>	Finocchi in insalata	100	155	205
<b>303</b>	Insalata mista	65	90	120
<b>304</b>	Patate arrosto	90	135	180
<b>305</b>	Purea di patate	110	160	215
<b>306</b>	Spinaci al limone	115	130	160
<b>307</b>	carote al burro	90	135	160
<b>308</b>	Zucchine trifolate	115	160	190
<b>309</b>	Patate al rosmarino	90	135	180
<b>310</b>	Carote al limone	85	105	125
<b>311</b>	Spinaci al burro	115	135	160
<b>312</b>	Pomodori in insalata	105	125	155
<b>313</b>	fagiolini all'olio	100	120	150
<b>314</b>	Patate lesse	90	135	180
<b>315</b>	Melanzane al funghetto	125	180	215
<b>316</b>	Piselli al prosciutto	100	125	155



**COMUNE DI MONTE ARGENTARIO**  
**Provincia di Grosseto**

**MENU' MENSA SCOLASTICA**

**Allegato n. 5**

Al capitolato speciale d'Oneri per la gestione del servizio di  
refezione scolastica del Comune di Monte Argentario



MENU' ESTIVO dal 1/4 al 31/10

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana	5° Settimana
Lunedì	Risotto all'ortolana Fesa di tacchino Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane Colazione*	Minestra verde estiva Spezzatino alla campagnola Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane Colazione*	Pasta in bianco Polpette di pesce Melanzane a funghetto Frutta di stagione Pane Colazione*	Gnocchetti sardi al pomod. Petto di pollo al limone Insalata verde Frutta di stagione Pane Colazione*	Pennette al pesto Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane Colazione*
Martedì	Sedanini con pom. e mozz. Prosciutto crudo Patate arrosto Frutta di stagione Pane Colazione*	Pasta in bianco Frittata di zucchine Insalata verde Frutta di stagione Pane Colazione*	Rigatoni primavera Hamburger al pomodoro Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane Colazione*	Minestr. di verdure e pasta Filetto nasello (in salsa) Carote al limone Frutta di stagione Pane Colazione*	Insalata di riso Spezzatino di tacchino Insalata mista Frutta di stagione Pane Colazione*
Mercoledì	Tortellini burro e salvia Filetto di merluzzo (al pom) Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane Colazione*	Maccheroni al pesto Caprese  Frutta di stagione Pane Colazione*	Maccheroni al prosciutto Frittata Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane Colazione*	Risotto al pomodoro Piccatina al limone Patate arrosto Frutta di stagione Pane Colazione*	Mezze maniche pom. e basilico Cotoletta di palombetto Melanzane al funghetto Frutta di stagione Pane Colazione*
Giovedì	Minestrone alla genovese Polpette al prezzemolo Insalata mista Frutta di stagione Pane Colazione*	Risotto con carciofi e pomodoro Cosci di pollo al forno Patate lesse Frutta di stagione Pane Colazione*	Minestra di riso e piselli Bastoncini di pesce Insalata mista Frutta di stagione Pane Colazione*	Pasta in bianco Frittata alle erbe Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane Colazione*	Risotto con pomodoro Arrosto Insalata verde Frutta di stagione Pane Colazione*
Venerdì	Pennette al sugo di tonno Frittata al prosciutto Carote al limone Frutta di stagione Pane Colazione*	Mezzemaniche pom. e basilico Filetto di palombo al forno Insalata mista Frutta di stagione Pane Colazione*	Risotto con spinaci Scaloppine al pomodoro Piselli al prosciutto Frutta di stagione Pane Colazione*	Tortellini burro e salvia Caprese  Frutta di stagione Pane Colazione*	Minestrone con pasta Frittata Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane Colazione*

\* da distribuire a metà mattina, preferibilmente a

base di frutta

MENU' INVERNALE dal 1/11 al 31/03

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana	5° Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Piccatina al limone Bieta all'olio Frutta di stagione Pane colazione*	Pasta in bianco o pizza** Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione Pane colazione*	Gnocchetti sardi al pomodoro Cosci di pollo al forno Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane colazione*	Rigatoni al pomodoro Frittata al prosciutto Carote al limone Frutta di stagione Pane colazione*	Pasta e lenticchie Polpettine di merluzzo Spinaci al limone Frutta di stagione Pane colazione*
Martedì	Risotto ai pisellini Petto di pollo in salsa verde Insalata verde Frutta di stagione Pane colazione*	Maccheroni al prosciutto Bastoncini di merluzzo imp Purea di patate Frutta di stagione Pane colazione*	Pennette al sugo di tonno Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione Pane colazione*	Risotto agli spinaci Scaloppine al pomodoro Spinaci al burro Frutta di stagione Pane colazione*	Pasta al pomodoro Frittata Bieta all'olio Frutta di stagione Pane colazione*
Mercoledì	Pasta in bianco Frittata con spinaci Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane colazione*	Tortellini al pomodoro Fesa di tacchino Spinaci al limone Frutta di stagione Pane colazione*	Risotto alla milanese Polpettine di merluzzo Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane colazione*	Pennette in bianco Petti di pollo al limone Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane colazione*	Minestr. di verdure e pasta Polpetta bianca Insalata Frutta di stagione Pane colazione*
Giovedì	Gnocchi al ragù Prosciutto crudo Carote al burro Frutta di stagione Pane	Minestrone con riso/pasta Cotoletta di vitello Insalata verde Frutta di stagione	Maccheroni ai formaggi Frittata di zucchine Patate al rosmarino Frutta di	Pasta prosc cotto e piselli Bastonc di merluzzo impan. Insalata verde Frutta di	Penne all'amatriciana Caciotta Carote al burro Frutta di stagione Pane

	colazione*	Pane colazione*	stagione Pane colazione*	stagione Pane colazione*	colazione*
Venerdì	Mezze maniche pom. Polpettine di merluzzo Patate arrosto Frutta di stagione Pane colazione*	Pennette al sugo di tonno Frittata alle erbette Carote al burro Frutta di stagione Pane colazione*	Minestra di riso alla parmig. Arrosto Insalata verde Frutta di stagione Pane colazione*	Lasagne Stracchino Bieta all'olio Frutta di stagione Pane colazione*	Pasta e fagioli Spezzatino con patate  Frutta di stagione Pane colazione*

\* da distribuire a metà mattina, preferibilmente a

base di frutta

\*\* pizza bianca o al pomodoro una volta al mese