



Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica



Direzione Sanitaria

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO



Sommario

Introduzionepag. 3

Il Capitolato speciale d'Appalto.....pag. 4

Le Tabelle dietetiche.....pag. 18

Le diete etico – religiose.....pag. 31

Le ricette sono pubblicate sulla stessa pagina del sito di ATS Insubria in file allegato



INTRODUZIONE

L'obiettivo di favorire nella popolazione corretti stili di vita è prioritario a livello internazionale; una corretta alimentazione è fondamentale per mantenere buone condizioni di salute. I bambini in età prescolare e scolare sono i soggetti più esposti ai potenziali rischi provocati da un'alimentazione quantitativamente e qualitativamente non adeguata.

L'educazione alimentare rappresenta uno strumento utile per ottenere comportamenti alimentari corretti ed indurre scelte alimentari consapevoli, soprattutto se le strategie educative vengono messe in atto a partire dalla prima infanzia. In quest'ottica, il pasto consumato a scuola, riveste un ruolo primario per la salute e il benessere fisico dei bambini e rappresenta anche un'opportunità educativa. La ristorazione scolastica, infatti, si presta ad interventi di tipo preventivo ed educativo oltre che nutrizionale.

ATS Insubria, recependo le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", emanate nel 2010 dal Ministero della Salute, ha predisposto uno strumento che permette ad ogni Scuola o Comune la strutturazione di un menù adeguato sul piano nutrizionale, capace di tenere conto delle disponibilità, sia in termini di attrezzature che di gestione, e di un capitolato d'appalto che preveda i requisiti minimi per fornire un servizio di ristorazione qualitativamente idoneo. Il documento, rivolto a tutti gli operatori della refezione scolastica, nasce dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

Le "Linee di indirizzo" sottolineano l'importanza della qualità nutrizionale e sensoriale, mantenendo fermi i principi di sicurezza alimentare e valorizzando la realizzazione di una ristorazione coerente con le tradizioni locali.

Il pasto consumato nella mensa scolastica è un'occasione di educazione al gusto, con la possibilità di nuove esperienze gustative per un'alimentazione arricchita sul versante nutrizionale e sensoriale. A tal fine è opportuno che gli interventi di educazione alimentare coinvolgano gli insegnanti, gli addetti al servizio, i genitori e i ragazzi, facendo sì che la ristorazione scolastica diventi uno strumento di promozione dei corretti stili di vita.



Il capitolato speciale d'appalto

CRITERI PER LA DEFINIZIONE DEL CAPITOLATO.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica, per essere efficiente deve rispondere a criteri **qualità, salubrità e gradimento** che devono essere definiti mediante la formulazione di un Capitolato d'appalto che rappresenta il documento nel quale devono essere chiaramente espressi i vincoli contrattuali tra l'azienda che fornisce il servizio e l'ente committente (scuole).

Il capitolato deve essere definito:

- per i **Comuni e Scuole paritarie** che gestiscono il servizio con proprio personale interno e che, quindi, acquistano solamente le forniture alimentari;
- per gli **enti o strutture** che affidano il servizio parzialmente o completamente all'azienda esterna.

Il capitolato deve:

- 1- riportare i criteri ispirati alla promozione della salute e ad esigenze sociali;
- 2- presentare requisiti misurabili nell'ambito di qualità, economicità, efficacia, trasparenza, correttezza.

Gli impegni dell'amministrazione devono essere chiari e trasparenti e devono poter essere misurati mediante verifiche ispettive periodiche sia nel caso della gestione diretta che in quella indiretta.

Tra gli standard di servizio devono essere chiaramente espresse anche le modifiche dietetiche apportate per motivi etico-religiosi e sanitari (allergie/intolleranze) che devono essere dichiarate a tutti gli utenti, agli uffici di controllo e alla commissione mensa, mediante l'impiego di una **carta del servizio**.

Il Capitolato deve rappresentare un'occasione per definire non solo i **requisiti igienico-nutrizionali** degli alimenti e del servizio, ma deve anche poter impostare una **politica di educazione alimentare** perseguendo gli obiettivi della salute collettiva e della **salvaguardia dell'ambiente**.



L'affidamento del servizio di ristorazione deve essere effettuato in conformità alle disposizioni di cui al **DPCM 18 novembre 2005 (Codice dei contratti pubblici)** e al **D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163**.

La valutazione della qualità dell'offerta in sede di gara d'appalto, ha come riferimento una serie punti sui quali deve essere posta particolare attenzione:

- alimenti a filiera corta, alimenti che comunemente vengono definiti a "Km 0", che siano quindi preferibilmente locali e che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di giungere sulla tavola. Per incrementare l'impiego di tali prodotti, in sede di gara d'appalto vengono attribuiti punteggi differenti in base alla provenienza dei prodotti stessi. Ovviamente, l'impiego di prodotti ortofrutticoli freschi deve essere strettamente in relazione con i criteri di coerenza della stesura del menù;
- tempi di trasporto di alimenti e pasti, dando maggior rilievo a un trasporto in tempi quanto più possibile brevi. Risulta utile definire un requisito di massima per i pasti a legume caldo;
- l'organizzazione del servizio con particolare riferimento ad aspetti specifici come per la preparazione e distribuzione delle diete speciali, porzionature, ecc.;
- somministrazione di uno spuntino a metà mattinata e durante il pomeriggio (frutta anche IV gamma);
- alimenti DOP, STG, IGP e altre connotazioni locali;
- impiego di prodotti a ridotto impatto ambientale (sia alimentari che non, come i prodotti per la pulizia e la sanificazione);
- prodotti del mercato equo e solidale;
- prodotti biologici.

Non da ultimo assumono rilevanza anche:

- le forniture delle attrezzature da cucina;
- l'insonorizzazione dei refettori;
- la manutenzione ordinaria degli arredi, attrezzature e locali;
- la sostituzione di arredi ed attrezzature;
- la ristrutturazione dei locali entro definiti limiti di tempo;
- la formazione del personale e sostegno di particolari aspetti di progetti di promozione della salute;
- il monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non riutilizzati;
- il recupero per scopi assistenziali di generi alimentari non consumati;
- il monitoraggio costante della soddisfazione dell'utenza.



I titoli principali da trattare nel Capitolato sono:

1. Oggetto dell'appalto

Definizione delle prestazioni e delle forniture richieste e il modello operativo del servizio desiderato nonché, la tipologia di servizio, le attività appaltate, l'impiego di cucine proprie o di terzi, la distribuzione di pasti preparati in loco o in centri di cottura. Qualora sia possibile, è da preferire la preparazione di pasti in loco; è fondamentale ridurre al minimo l'intervallo tra preparazione e distribuzione. Il modello operativo richiesto deve essere individuato anche in relazione alla popolazione a cui è rivolto, definendo la dimensione numerica degli utenti, le fasce di età, le necessità fisiologiche, patologiche, etico-religiose, le eventuali disabilità. Non da ultimo devono essere definite anche tutte le prestazioni inerenti alla progettazione, all'esecuzione di lavori, alla manutenzione preventiva e correttiva.

2. Menù

I menù di base, le diete speciali, e le relative ricette e grammature redatte da personale professionalmente qualificato, devono essere presenti nel Capitolato. Devono essere definiti sia la merceologia dei prodotti impiegati, che il modello organizzativo del servizio che si intende effettuare. Nel caso di diete speciali, la loro produzione, deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale, mediante la formulazione di specifico documento che deve essere allegato.

Il menù stabilito deve:

- essere sottoposto a verifica di conformità, giornalmente, in modo tale da garantire lo standard di qualità. Eventuali modifiche dello stesso devono essere prontamente comunicate, motivate e accettate dal committente;
- rispondere a caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionale;
- essere esposto pubblicamente;
- essere preparato su almeno 4 settimane, al fine di evitare ripetizioni e deve essere distinto in estate – inverno in modo tale da prediligere l'impiego di prodotti stagionali;
- presentare, per le 4 formulazioni settimanali, primi piatti costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati secondo le ricette della tradizione spesso associati a verdure, ortaggi, legumi per garantire la varietà di sapori e di elementi nutrizionali;



- presentare secondi piatti costituiti da carni bianche, rosse, pesci, salumi, uova, formaggi, legumi con preparazioni e quantitativi idonei alle fasce di età corrispondenti. Ciascun piatto deve prevedere un contorno di verdure (patate non più di una volta a settimana e inserite in un pasto povero di carboidrati);
- prevedere l'impiego di pane non addizionato di grassi, con un quantitativo di sale ridotto;
- includere il consumo di frutta di stagione, di almeno tre tipologie differenti, a rotazione nell'arco della settimana, eventualmente già pronta al consumo (IV gamma);
- specificare l'impiego di olio extravergine di oliva come condimento sia a crudo che a cotto e l'uso di burro soltanto per preparazioni tradizionali (risotti, besciamella);
- prevedere un ridotto impiego di sale e qualora previsto deve essere rigorosamente iodato.
- Prevedere uno spuntino di metà mattinata costituito da un frutto, in quantitativi differenziati per le varie fasce di età.

In occasione di visite di istruzione, deve essere previsto un "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata, contenente il necessario per un pasto completo e privo di alimenti in scatola.

E' possibile prevedere in occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, un menù alternativo con alimenti tradizionalmente impiegati in quella occasione (Natale, Pasqua, ecc..).

Devono essere formulati anche menù per particolari esigenze etico religiose, per le quali è sufficiente una semplice richiesta dei genitori. In queste Linee guida sono presenti le indicazioni per le diete etico religiose.

Deve essere sempre previsto un menù per casi di emergenza, dovuti a problematiche di varia natura (meteorologica, logistica, disservizi occasionali, motivi logistici, ecc.). Può essere previsto in ogni scuola, il mantenimento di alimenti a lunga conservazione e acqua in bottiglia, che devono essere idoneamente conservati e periodicamente sostituiti, sempre dopo comunicazione al committente del servizio.

3. Prodotti alimentari

Tutti i prodotti che vengono impiegati nel servizio ristorazione, devono essere conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria. Ogni alimento, che si vuole utilizzare, deve essere individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, agli ingredienti, alla conservabilità, allo



stato di conservazione, alla shelf-life, al confezionamento, all'imballaggio, alla filiera, alla sensorialità. Chi gestisce il servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti mediante l'impiego di schede tecniche di prodotto. Solo i prodotti definiti idonei dal committente troveranno impiego nel servizio. Ogni modifica apportata alla fornitura di prodotti alimentari, deve essere preventivamente comunicata al committente del servizio che valuterà la congruità delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego. Il committente, ha la facoltà di richiedere i certificati per ciascun prodotto in modo da verificare la qualità dichiarata e prevista dal contratto, nonché segnalare eventuali scostamenti rispetto a quanto concordato. Devono essere fatti periodici campionamenti delle materie prime al fine di garantirne la qualità in ogni fase della lavorazione.

L'azienda appaltatrice ha l'obbligo, di selezionare e verificare l'ottemperanza dei fornitori delle materie prime a criteri oggettivi ben definiti, sia in termini di affidabilità, sia in termini di costanza nel rapporto qualità/prezzo dei prodotti offerti.

Proprio per tale motivo viene richiesta una relazione tecnica riportante, in modo sintetico, le caratteristiche di produzione, l'organizzazione aziendale, con particolare attenzione ai passaggi di acquisizione prodotto-mantenimento-distribuzione-consegna.

Non da ultimo, deve essere definita la vita residua della merce, che deve essere garantita contrattualmente. Indicativamente, in fase di approvvigionamento, potrebbe essere richiesta per i prodotti una vita residua del termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

4. Personale

L'esecuzione del contratto, deve essere affidata a personale alle dipendenze della ditta o all'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato dal committente.

Su tali contratti il committente vigila per verificare l'ottemperanza alle norme vigenti. Il responsabile operativo del contratto deve essere una persona professionale, con esperienza adeguata e con deleghe aziendali evidenti.

Relativamente al personale addetto alla produzione e alla distribuzione dei pasti, il capitolato deve prevedere indici misurabili e verificabili, che esprimano il numero delle ore dedicate al servizio in rapporto ai pasti da produrre, ai commensali da servire, ed alle superfici da riordinare. E' bene che tali indici siano già espressi in capitolato dal committente, se questi è in grado di definirli su esperienze già consolidate. In caso contrario, gli indici di produttività, attraverso i quali va costituito l'organico dedicato, possono essere proposti dalle ditte in sede



di offerta e costituire un ulteriore elemento di valutazione, se richiesti nel bando o nella lettera di invito. Risulta quindi opportuno che il committente, con analoga modalità, richieda una formazione di base ed un aggiornamento continuo in relazione alla situazione organizzativa ed alla tipologia di utenza del servizio da prestare.

5. Igiene

Tutti gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla normativa vigente. Vengono inclusi gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e i refettori, che devono essere appropriati e coerenti al piano di sanificazione. Il piano di autocontrollo, deve definire le modalità e le periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti, e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

6. Trasporto e distribuzione dei pasti

Il piano di trasporto dei pasti, viene elaborato e gestito dal gestore del servizio e deve essere rispettato ed eventualmente rivisto al fine di migliorarlo.

Ogni trasporto verso le sedi di somministrazione dei pasti deve essere effettuato riducendo il più possibile i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica.

Per il trasporto dei pasti devono essere impiegati materiali isotermici o termici idonei, ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il corretto mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali delle pietanze. Anche i mezzi adibiti al trasporto devono essere conformi alle norme vigenti.

E' obbligatorio, prevedere alla manutenzione e sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale da evitare episodi di insudiciamento e contaminazione degli alimenti durante il trasporto.

I pasti possono essere trasportati in mono o pluri-porzione, secondo il modello distributivo richiesto. Le temperature di arrivo e di distribuzione degli alimenti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente.



E' importante inoltre, rispettare le norme circa il dimensionamento del refettorio e lo spazio a disposizione per ogni bambino, nonché l'adeguatezza delle strutture per il mantenimento della temperatura (carrelli termici, contenitori isotermici attivi o passivi, piastre eutettiche).

7. Valutazione del rispetto dei requisiti del servizio di ristorazione scolastica

Il committente deve prevedere una valutazione della conformità attraverso requisiti oggettivi e misurabili.

Il sistema di valutazione deve essere in grado di individuare errori, non conformità, inefficienze e responsabilità sino ad arrivare all'individuazione e alle eliminazione delle cause.

8. Valutazione e gestione di eccedenze ed avanzi, riduzione della produzione di rifiuti

Nelle realtà scolastiche dovrebbe essere valutata l'esistenza di eccedenze e/o di avanzi alimentari ricercandone le cause, al fine di perseguire obiettivi di riduzione e riutilizzo. Proprio a tal fine possono essere messe in atto iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo e alla solidarietà in cui le scuole siano coinvolte.

Molta attenzione deve essere anche posta sullo smaltimento dei rifiuti diversi dagli alimenti (confezioni, imballaggi, stoviglie, posate, ecc..).

9. Penali

Tale capitolo, dovrà prevedere delle penali adeguate, in seguito alla mancata fornitura, totale o parziale del pasto e dei suoi componenti e per ogni difformità quantitativa/qualitativa rispetto al capitolato.

Occorre dunque, definire con chiarezza, le penalità previste nonché le modalità e i criteri per la loro applicazione.

E' opportuno prevedere L'aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica secondo un capitolato con requisiti oggettivi e misurabili, deve prevedere una loro valutazione di conformità, in modo continuo e costante, da parte del committente nei confronti della ditta appaltatrice. I capitolati per la fornitura di materie prime alimentari e i servizi nelle mense scolastiche, non devono prevedere clausole di tipo merceologico ma anche inserire precisi requisiti di prodotto e di processo e relativi criteri valutativi.



Il sistema deve essere in grado di individuare errori, inefficienze, non conformità e responsabilità, effettuare un'accurata analisi degli errori e delle azioni correttive adottate, sino ad arrivare all'eliminazione delle cause.

È opportuno prevedere:

- specifiche e proporzionate applicazioni di penali per gli aspetti del capitolato che si intendono salvaguardare, indicando l'importo della sanzione da pagare e lo standard qualitativo e/o quantitativo il cui mancato rispetto porta a sanzione;
- graduale applicazione delle penali secondo un meccanismo di progressione che consenta un semplice richiamo per violazioni lievi e penalità crescenti fino alla risoluzione del contratto, in caso di rientrate inadempienze e/o responsabilità, diretta in eventi di grave entità, nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

**TABELLA (*) PER L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DELLE RELATIVE ATTIVITA'.**

Il committente sceglie il servizio che intende appaltare e, in base alla scelta effettuata, trova nella prima colonna le attività da richiedere per garantire il servizio. Alcune attività sono opzionali, pertanto vengono indicate come facoltative (F).

Produzione dei pasti

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F
Lavaggio delle stoviglie	F

**Somministrazione dei pasti**

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Pulizia e sanificazione ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Somministrazione pasti	
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

Produzione e somministrazione dei pasti.

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F



Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

Produzione e trasporto dei pasti

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

**Produzione, trasporto e somministrazione dei pasti.**

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna dei pasti	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

**Produzione, trasporto e somministrazione dei pasti con progettazione del menù**

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna pasti	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

**Fornitura prodotti alimentari e non alimentari.**

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Confezionamento dei prodotti alimentari e non alimentari	F
Trasporto e consegna di prodotti alimentari e non alimentari	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

*Elaborata da Ente Nazionale Italiano di Unificazione (UNI)



Le tabelle dietetiche

LA SANA ALIMENTAZIONE

Le "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana" elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (consultabili sul sito Internet www.inran.it) ribadiscono la necessità di incoraggiare i bambini e i ragazzi al consumo di un'ampia varietà di alimenti che assicurino il corretto apporto di proteine, carboidrati, lipidi, sali minerali, e vitamine.

Sono state identificate delle **indicazioni fondamentali**, a fronte di quelli che sono gli errori maggiormente diffusi:

1. consumare una prima colazione adeguata e nutriente.
2. suddividere opportunamente l'alimentazione nel corso della giornata:
 - colazione: che deve coprire il 15% delle calorie giornaliere, deve essere costituita da alimenti ricchi di nutrienti e di facile consumo come latte, yogurt, fette biscottate, miele, spremute, o frutta fresca, marmellata, ecc.
 - spuntino: costituisce il 5% dell'apporto calorico giornaliero, deve essere nutriente ma leggero al fine di non compromettere l'appetito a pranzo; è da preferire il consumo di frutta fresca di stagione;
 - pranzo costituisce l'apporto calorico di maggior rilevanza durante la giornata (40%); deve essere costituito da un primo piatto, un secondo accompagnato da un contorno e la frutta (talvolta può essere presente un piatto unico che deve essere in grado di conferire l'apporto nutritivo del primo piatto e del secondo come ad esempio pasta e legumi, pizza, sformati, sempre accompagnati da verdure fresche); rappresenta un momento educativo molto importante oltre che nutrizionale; deve garantire l'alternanza delle fonti proteiche: carne, pesce, uova, latticini, legumi, cercando di inserire il pesce e i legumi almeno 2/3 volte a settimana
 - merenda: costituisce il 5%-10% delle calorie totali; deve essere equilibrata e calibrata in relazione all'attività fisica svolta nel corso della giornata; può essere costituita da frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno semplici. Gli alimenti proposti in questo momento della giornata si possono alternare per andare incontro alle esigenze ed alle consuetudini alimentari dei piccoli utenti.



Gli alimenti utilizzati sono:

- LATTE INTERO CON EVENTUALE AGGIUNTA D'ORZO
 - YOGURT NATURALE E/O ALLA FRUTTA SENZA ADDITIVI
 - GELATO ALLA FRUTTA
 - TÈ DETEINATO SENZA ZUCCHERO CON BISCOTTI SECCHI
 - MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
 - FRUTTA COTTA
 - SPREMUTA D'ARANCIA
 - TORTA ALLO YOGURT NON CONFEZIONATA
 - PANE E MARMELLATA
 - PANE FRESCO A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (1,7%)
 - POP CORN OCCASIONALMENTE SENZA SALE E BURRO.
- cena: rappresenta un momento di riequilibrio nutrizionale della giornata alimentare e deve coprire il 30%-35% dell'apporto calorico quotidiano; è composta da alimenti differenti rispetto a quelli consumati durante il pranzo, sono da preferire piatti liquidi come, passati di verdure e minestrone se a pranzo si è consumata pasta asciutta; anche a cena si consiglia di consumare il secondo piatto accompagnato da verdura, e la frutta.

Fabbisogni in energia e in nutrienti

Nell'elaborazione della tabella dietetica per la scuola dell'obbligo si è fatto riferimento a:

- "Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione ITALIANA" (S. I. N. U.) – quarta revisione 2012) LARN, da cui sono stati estrapolati i range relativi alle diverse classi di età.
- "Linee guida per Una Sana Alimentazione Italiana" (revisione 2003) per quanto riguarda le indicazioni di massima circa le porzioni.
- "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica" - maggio 2010



**Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra
riferiti a PRANZO per le varie fasce di età**

	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria 1° grado
Energia (Kcal) relativa al 40% dell'energia giornaliera	582	767	1013
Proteine g (8-12% del pasto)	12-18	15-23	20-30
Grassi g (30-35% del pasto)	19-23	26-30	34-39
Grassi saturi g (<10%)	<6	<9	<11
Carboidrati g (50-55% del pasto)	78-85	102-112	135-148
Carboidrati semplici g (<15%)	<23	<30	<40
Ferro mg	5	6	9
Calcio mg	280	350	420
Fibra g	5	6	7,5

L'apporto calorico è da intendersi come media.

Il pasto sarà composto da:

Primo piatto
Secondo piatto
(eventualmente un piatto unico)
Contorno
Olio extravergine di oliva
Pane
Frutta
Acqua



Tabella quantitativa per le varie fasce di età

Tutti i pesi proposti sono da considerarsi al crudo e al netto degli scarti e glassatura (nel caso di prodotti surgelati) se non diversamente specificato.

Alimenti		Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
		Grammi	Grammi	Grammi
PRIMI PIATTI	Pasta o riso, orzo... asciutti	50	60	80
	Pasta o riso in brodo o crostini	25	30	40
	Tortellini freschi o ravioli di magro	80	100	120
	Gnocchi	120	150	200
	Farina mais per polenta	50	60	80
	Base per pizza	80	100	120
	CONDIMENTI PER PRIMI ASCIUTTI			
	Olio extravergine d'oliva (es. pasta all'olio, pasta agli aromi,...)	5	6	7
	Burro a crudo solo per risotto	5	6	7
	Pesto alla genovese	10	10	15
	Pomodoro pelati	50	60	70
	Verdure per sughi	q.b.	q.b.	q.b.
	INGREDIENTI PER PRIMI IN BRODO			
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
	Parmigiano Reggiano o Grana Padano (solo se necessario)	5	5	5
	Verdure per minestrone, passati e creme	80	100	120
	Legumi secchi	10	15	20
	Legumi freschi o gelo	30	45	60
	Patate	30	40	60



Alimenti		Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
		Grammi	Grammi	Grammi
SECONDI PIATTI	Carne: pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale	40	50	60
	Pesce: filetti di nasello, filetti di sogliola, platessa, filetti di merluzzo...	50	60	80
	Legumi secchi	30	40	50
	Legumi freschi/surgelati	90	120	150
	FORMAGGI			
	Formaggi a pasta molle: mozzarella, crescenza, primo sale, caciotta, taleggio...	30	40	50
	Formaggi a pasta dura: Parmigiano reggiano, grana padano, italico, emmenthal, asiago, latteria	20	30	40
	Ricotta	40	50	100
	Uova	1 (50 g)	1+1/2 (75 g)	2 (100g)
	Prosciutto cotto, crudo, bresaola	30	40	50
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
PIATTI UNICI (esempi)	Pizza margherita (peso cotto)	120-150	150-200	200-250
	Pasta + legumi secchi	50+30	60+40	80+50
	Pasta al ragù	50+40	60+50	80+60
	Pasta* al ragù di pesce**	50+30	60+40	80+50
	Pasta* con formaggio fresco**	50+30	60+40	80+50
	Lasagne alla bolognese:			
	pasta all'uovo secca +ragù+besciamella/formaggio	50+20+20	60+25+30	80+40+40
	Pasta all'uovo fresca + ragù + besciamella/formaggio	80+20+20	100+25+30	140+40+40
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
	Burro a crudo solo per besciamella	5	6	7



Alimenti		Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
		Grammi	Grammi	Grammi
CONTORNI	Insalata in foglia	40	50	70
	Verdura cruda	100	120	150
	Patate (sostituto del primo piatto asciutto)	200	250	300
	Patate come contorno (in associazione piatto in brodo)	100	120	150
	Olio extravergine d'oliva	8	10	12
FRUTTA	Frutta	100	150	200
	Banane, uva, cachi, fichi	50	80	100
Pane a ridotto contenuto di sale		40	50	70

Esempi di merende per le varie fasce di età

Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
	Grammi	Grammi	Grammi
Latte intero con orzo (senza zucchero)	150 + 5	150 + 5	200 + 5
Yogurt al naturale o alla frutta senza additivi	125	125	125
Gelato alla frutta	50	50	80
The con biscotti secchi	150 + 20	150 + 30	150+40
Macedonia con succo di limone o arancia (senza zucchero) o frutta cotta	100	150	200
Torta margherita o allo yogurt non confezionata	30	40	50
Pane e marmellata	30 + 10	30 + 10	40 + 20
Pane a ridotto contenuto di sale	40	50	60
Pop corn senza sale né burro	30	40	50



Nella tabella sottostante sono indicate le grammature per gli adulti, riferite alle porzioni standard specificate nei LARN - IV Revisione.

Alimenti		Adulto
PRIMI PIATTI		Grammi
	Pasta o riso, orzo... asciutti	80
	Pasta o riso in brodo o crostini	40
	Farina mais per polenta	80
	CONDIMENTI PER IL PRANZO	
	Olio extravergine d'oliva	20
	Burro a crudo solo per risotto	5
	Pesto alla genovese	10
	Pomodoro pelati	50
	Verdure per sughi	q.b.
	Parmigiano Reggiano o Grana Padano (<u>solo se necessario</u>)	5

SECONDI PIATTI	Carne: pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale	100
	Pesce: filetti di nasello, filetti di sogliola, platessa, filetti di merluzzo...	150
	Legumi secchi	50
	Legumi freschi/surgelati	150
	FORMAGGI	
	Formaggi a pasta molle: mozzarella, crescenza, primo sale, caciotta, taleggio...	100
	Formaggi a pasta dura: Parmigiano reggiano, grana padano, italico, emmenthal, asiago, latteria	50
	Uova	1 (50 g)
	Prosciutto cotto, crudo, bresaola	50



Alimenti		Adulti
CONTORNI		Grammi
	Insalata in foglia	80
	Verdura	200
	Patate (sostituto del primo piatto asciutto)	200
FRUTTA		
	Frutta	150
	Pane a ridotto contenuto di sale	50



Frequenza di consumo

Alimenti	Frequenza di consumo
Cereali	1 porzione tutti i giorni.
Piatto unico	1 volta settimana.
Carni	1-2 volte settimana.
Pesce	1-2 volte settimana.
Uova	0-1 volta settimana.
Formaggi	0-1 volta settimana.
Legumi	1 volta settimana.
Salumi	1 volta al mese.
Frutta e verdura	Tutti i giorni.
Patate	0-1 volta settimana.
Dessert/Yogurt	Non concessi a fine pasto.
Pane	Tutti i giorni.
Condimenti	Tutti i giorni.
Sale	Sempre iodato e il minimo indispensabile.
Acqua	Tutti i giorni.

Esempio di menù scolastico settimanale

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I	CARNE	PESCE	FORMAGGIO	LEGUMI	UOVA
II	FORMAGGIO	CARNE BIANCA	PESCE	AFFETTATO	LEGUMI
III	LEGUMI	CARNE BIANCA	UOVA	CARNE BIANCA O ROSSA	PESCE
IV	CARNE	UOVA	LEGUMI	PESCE	FORMAGGIO



Griglie per la costruzione delle tabelle dietetiche

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	20	5ggx4sett
CARNI ED AFFETTATI								6	
PESCE								4	
LEGUMI								4	
FORMAGGI								3	
UOVA								3	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	16	4ggx4sett
CARNI ED AFFETTATI								5	
PESCE								3.5	
LEGUMI								3.5	
FORMAGGI								2	
UOVA								2	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	12	3ggx4sett
CARNI ED AFFETTATI								3	
PESCE			*					2.5	
LEGUMI			*					2.5	
FORMAGGI								2	
UOVA								2	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	2ggx4sett
CARNI ED AFFETTATI								2	
PESCE								2	
LEGUMI								2	
FORMAGGI								1	
UOVA								1	

*Le caselle colorate a metà indicano che a settimane alterne saranno proposti legumi o pesce.



Alimenti	Indicazioni nutrizionali
Cereali	<ul style="list-style-type: none"> - Si consiglia di proporre anche cereali alternativi alla pasta e al riso, come orzo, farro, avena, bulgur, kamut, cous cous, pasta e riso integrale ecc., almeno una volta alla settimana. - La pasta, ove non altrimenti specificato, deve intendersi di grano duro. - Il primo piatto in brodo deve essere presente almeno una volta alla settimana nel menù invernale (pastina o riso in brodo, passato di verdura con crostini...). - Il condimento per il primo piatto deve essere al pomodoro, alle verdure, agli aromi o all'olio. Se si desidera preparare una pasta condita con ragù di carne o di pesce o con formaggio va considerata piatto unico, pertanto utilizzare le grammature riportate nella tabella quantitativa degli alimenti.
Piatto unico	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne, pizza, polenta e spezzatino, crespelle, piadina preparata esclusivamente con olio di oliva o extravergine di oliva. - Si consiglia di variare il piatto unico nelle 4 settimane della tabella dietetica. - Sono considerati piatti unici in quanto fonte di carboidrati e proteine (formaggio, carne, affettato, legumi). - Se non gradite possono essere sostituite con un primo piatto con verdure (es. pasta e zucchine) e secondo a base di formaggio, affettato, carne e legumi (es. mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, bistecca, piselli ecc.).
Carni	<ul style="list-style-type: none"> - La carne rossa può essere proposta massimo una volta alla settimana e non nella stessa in cui è presente l'affettato. - Le carni rosse sono manzo, maiale, vitello, agnello, montone, cavallo o capra.
Pesce	<ul style="list-style-type: none"> - Non sono concessi bastoncini di pesce già preparati. - È possibile preparare il pesce sottoforma di polpette, burger, cotolette purché preparati in loco con filetti di pesce surgelati, farina e/o pane grattugiato, uova ed erbe aromatiche.
Uova	<ul style="list-style-type: none"> - Per motivi igienici è assolutamente sconsigliato il consumo di uova fresche per preparazioni di piatti poco cotti (es. uova strapazzate) o crudi (es. pasta alla carbonara). - Preferire le uova pastorizzate in confezioni originali. - È preferibile la preparazione in frittata rispetto all'uovo sodo perché più digeribile.
Formaggi	<ul style="list-style-type: none"> - I formaggi possono essere di tipo fresco o stagionato. - Variare la scelta privilegiando i formaggi freschi (mozzarella vaccina, ricotta, robiola, crescenza, fiocchi di latte, primo sale, stracchino). - Evitare i formaggi contenenti i polifosfati (tipo formaggi spalmabili), conservanti e altri additivi.
Legumi	<ul style="list-style-type: none"> - Sono vegetali, ma non sono da considerarsi verdura dal punto di vista nutrizionale perché sono un'ottima fonte di proteine: pertanto non vanno utilizzati come contorno, ma considerati come un secondo piatto. - Si consiglia di proporre almeno una volta alla settimana la porzione intera di legumi come secondo piatto o come piatto unico (es. riso e lenticchie, pasta e ceci, insalata di riso con legumi). - Se il primo piatto associato ai legumi risultasse poco gradito è possibile sostituirlo con pasta o riso all'olio/al pomodoro e un secondo di legumi (fagioli in umido, crocchette di legumi, farinata di ceci, ecc.). - In relazione al gusto dei bambini è possibile variare la preparazione (interi, passati) e la tipologia dei legumi proposti nei piatti unici (es. ceci al posto dei piselli).
Salumi	<ul style="list-style-type: none"> - Si potranno alternare bresaola, prosciutto crudo e prosciutto cotto di alta qualità, privi di polifosfati e glutammato monosodico. - Prediligere i prodotti DOP e IGP.
Frutta e verdura	<ul style="list-style-type: none"> - Devono essere proposte di stagione secondo il calendario stagionale allegato al presente documento. - Anche le verdure surgelate devono rispettare il calendario della stagionalità. - È di fondamentale importanza variare la tipologia di frutta e di verdura, proponendo



	<p>almeno tre frutti e tre verdure differenti all'interno della stessa settimana.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Per la scuola dell'infanzia la frequenza corretta è di tre volte alla settimana la verdura cotta e due volte quella cruda; dalla scuola primaria è preferibile proporre tre volte alla settimana la verdura cruda e due volte quella cotta. - Si consiglia di proporre verdura cruda con alimenti a maggior contenuto di sale come pasta ripiena, affettati, formaggi, pizza, ecc. - Alternare le modalità di preparazione tra cottura al forno, al vapore, lessate, in insalata, ecc.. Non sono concesse le preparazioni fritte. - È possibile aggiungere olio extravergine d'oliva, mentre limone e aceto solo se sicuramente graditi. - Per favorire il consumo di verdura ed evitare sprechi è possibile somministrarla all'inizio del pasto soprattutto ove si sia riscontrato un rifiuto generalizzato dell'alimento. - La frutta può essere proposta anche come spuntino della mattina nelle grammature in allegato. - Specificare in tabella il tipo di frutta di stagione proposto.
Patate	<ul style="list-style-type: none"> - Sono vegetali, ma non sono da considerarsi verdure dal punto di vista nutrizionale. - Sono una fonte di carboidrati, quindi un sostituto di pane e di pasta. - Possono essere inserite quando in menù è previsto un primo piatto in brodo a base di verdure (pastina con verdure, minestrone, passati di verdura) o in sostituzione del primo piatto (es. spezzatino con patate, pesce al forno con patate/purè). - Se nel primo piatto non è presente una porzione di verdura, non possono essere proposte come contorno (es. se il menù prevedesse pastina, pesce, patate, frutta e pane, mancherebbe la porzione di verdura quotidiana).
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> - La frutta a fine pasto può essere sostituita con macedonia preparata con frutta fresca ed eventualmente succo di limone o di arancia (senza zucchero), oppure mousse 100% frutta o spremute, centrifugati, estratti, smoothies preparati con frutta fresca senza zucchero né dolcificanti. - Non sono concessi i succhi di frutta confezionati, anche 100% frutta.
Pane	<ul style="list-style-type: none"> - Può essere di tipo bianco o integrale, ai cereali o di segale e a ridotto contenuto di sale (non superiore a 1,7% riferito alla farina), oppure senza sale e senza grassi aggiunti (es. no pane all'olio o al latte).
Condimenti	<ul style="list-style-type: none"> - Solo olio extravergine d'oliva da aggiungere sia ai primi piatti che alle verdure. - È possibile aggiungerlo a crudo nelle preparazioni dei secondi piatti che lo prevedono. - È possibile utilizzare il burro solo per la preparazione dei piatti della tradizione (es. besciamella, risotti) ed evitare di condire con burro le verdure. - È possibile utilizzarlo massimo una volta alla settimana.
Sale	<ul style="list-style-type: none"> - Va utilizzato con moderazione (il minimo indispensabile) e esclusivamente iodato. - Utilizzare il sale solamente nelle preparazioni e non mettere la saliera a tavola. - Si consiglia di sostituire il sale con spezie o erbe aromatiche.
Aromi	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare aromi naturali quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. - Non utilizzare gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico (dadi, granulare), estratti di carne, ma utilizzare brodi preparati con verdure fresche. - Solo quando ciò non fosse possibile per questioni organizzative, è possibile utilizzare un preparato per brodo se privo di glutammato monosodico, grassi idrogenati, additivi e conservanti. - Evitare pepe e peperoncino.
Acqua	<ul style="list-style-type: none"> - È importante che i bambini abbiano a disposizione acqua sia per il pasto che durante tutta la giornata, preferibilmente di rete o minerale.



Ingredienti/Alimenti NON concessi nella ristorazione scolastica
Glutammato monosodico; grassi idrogenati.
Additivi: polifosfati, solfiti etc.
Pesce in scatola, molluschi e crostacei.
Estratto di carne, preparato per brodo di carne o vegetale (granulare o dado) con additivi.
Tutti i prodotti prefritti, precucinati e prepanati.
Tutti i tipi di würstel, anche di pollo o di tacchino.
Crema di cioccolato spalmabili .
Succhi di frutta.
Thè non decaffeinato e zuccherato.
Bibite zuccherate
Zucchero aggiunto alle merende (macedonia, the, latte)
Olio di palma, di cocco e di colza.



Le diete etico-religiose

NO CARNE DI MAIALE

La carne di maiale dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, manzo) utilizzando la medesima grammatura.

Il prosciutto crudo dovrà essere sostituito con bresaola di manzo o di cavallo utilizzando la medesima grammatura

Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio.

NO CARNE DI BOVINO

La carne di bovino dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, lonza) utilizzando la medesima grammatura.

La bresaola di manzo dovrà essere sostituito con bresaola di cavallo utilizzando la medesima grammatura.

NO CARNE

Nei giorni in cui nella tabella dietetica sono previsti la carne o gli affettati, gli stessi saranno sostituiti a rotazione da legumi secchi o freschi, pesce, uova, utilizzando la grammatura indicata in tabella.

Le lasagne, le paste al ragù, i ravioli di carne saranno sostituite da pasta o riso conditi con sugo al pomodoro.

Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio-

Latto/Ovo/Pesce vegetariani o diete religiose

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	20	5gpx4sett
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									6	
LEGUMI									6	
FORMAGGI									4	
UOVA									4	

**TABELLA DELLE SOSTITUZIONI DEGLI ALIMENTI**

GRUPPO CARNI	GRUPPO AFFETTATI	GRUPPO PESCE	GRUPPO LEGUMI	GRUPPO FORMAGGI	
				a) Formaggi stagionati b) Formaggi freschi	
Pollo	Prosciutto cotto	Sogliola	Fagioli	a) Italico	Uova di gallina
Vitello	Prosciutto crudo	Merluzzo	Lenticchie	Fontina	
Vitellone	Bresaola	Nasello	Ceci	Caciotta	
Lonza maiale		Platessa	Piselli	Montasio	
Tacchino		Halibut	Fave	b) Mozzarella	
Manzo		Trota	Soia	Primosale	
			Tofu	Crescenza	
			Tempeh	Ricotta	

Per questi alimenti vanno ricercate le sostituzioni nell'ambito dello stesso gruppo (es: diete religiose che escludono la carne di maiale sostituire con altra tipologia di carne), qualora non fosse possibile, tra gli altri gruppi a rotazione).



LA DIETA VEGETARIANA NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

□ COSA SI INTENDE PER DIETA VEGETARIANA?

La salute di ogni individuo dipende in modo significativo dalla sua alimentazione; questa consapevolezza porta talora a modifiche sostanziali delle abitudini dietetiche. Tra le possibili scelte alimentari negli ultimi decenni si è assistito ad un costante incremento del vegetarianesimo. L'American Dietetic Association (ADA) afferma che le diete vegetariane correttamente pianificate e bilanciate sono salutari, adeguate dal punto di vista nutrizionale e che comportano benefici per la salute nella prevenzione e nel trattamento di alcune patologie, quali obesità, cardiopatia ischemica, ipertensione, diabete mellito ed alcuni tipi di tumore.

Tra le ragioni che inducono a seguire un modello dietetico vegetariano ci sono anche motivazioni economiche, etiche e principi religiosi.

L'incremento della richiesta di alternative da parte dei consumatori vegetariani ha avuto come risultato l'incremento dei ristoratori che offrono piatti privi di carne e derivati e pesce, così come in ristorazione collettiva.

La dieta vegetariana non è di un unico tipo, ma ne esistono diverse varianti, che differiscono l'una dall'altra per l'approccio ideologico e per i generi alimentari che possono o non possono essere consumati.

Chi segue una dieta **latto-ovo-vegetariana** elimina dalla propria alimentazione la carne, il pesce e tutti i loro derivati; tale dieta, essendo pertanto mista, è normalmente valida sotto il profilo nutrizionale.

La dieta **latto-vegetariana** conta il maggior numero di soggetti vegetariani; infatti, quando si parla di vegetariani senza specificare la tipologia di dieta si intendono proprio i latte-vegetariani. In questo caso l'alimentazione si basa su prodotti di origine vegetale ma anche animale (il latte e i derivati) escludendo carne, pesce e uova. Anche in questo caso, nella norma, non si riscontrano problemi nutrizionali.

La dieta **vegana** comprende esclusivamente alimenti di origine vegetale e sono eliminati la carne, il pesce, le uova, il latte e i relativi derivati. I soggetti che seguono questa dieta hanno come fonte proteica principale quella dei legumi che, conseguentemente devono essere presenti sia a pranzo che a cena. Si ricorda, come anche per il normale menù scolastico, che il bilancio complessivo nutrizionale individuale deve essere assicurato dalla famiglia in collaborazione con i sanitari di riferimento del bambino.



❑ LINEE GUIDA PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE VEGETARIANA

In linea generale i soggetti che scelgono una dieta vegetariana dovrebbero porre attenzione alle seguenti indicazioni:

- variare il più possibile la propria alimentazione, che deve includere cereali integrali, frutta e verdura, legumi, frutta a guscio e, se possibile, latte e uova e loro derivati.
- Limitare i prodotti raffinati, privilegiando gli alimenti integrali ed evitare il consumo di zuccheri semplici e prodotti eccessivamente grassi.
- Se l'alimentazione prevede anche alimenti di origine animale, è preferibile consumare prodotti meno ricchi di grassi, come latte parzialmente scremato e formaggi freschi. L'apporto eccessivo di latte e uova causa l'eccessiva assunzione di acidi grassi saturi, responsabili della formazione di placche ateromatose sulla parete dei vasi sanguigni, e c'è il rischio che questi alimenti sostituiscano i quelli di origine vegetale.
- Occorre valutare attentamente le eventuali carenze alimentari e utilizzare gli alimenti fortificati o le supplementazioni di vitamine e oligoelementi.
- Non bisogna ridurre l'apporto di grassi nei bambini di età inferiore ai due anni. Per i bambini di età superiore si deve prevedere il consumo di frutta a guscio, semi, avocado, oli vegetali che sono ricchi di acidi grassi essenziali.

❑ LA DIETA VEGETARIANA IN RISTORAZIONE SCOLASTICA: INDICAZIONI PER BAMBINI DAI 3 ANNI

Il pasto a scuola sarà composto da:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Olio
- Pane
- Frutta
- Acqua



- La frequenza suggerita di assunzione degli alimenti è riportata nella seguente tabella:

Alimento/gruppo di alimenti	Quantità	Frequenza di consumo
Frutta	Una porzione	Tutti i giorni
Frutta secca a guscio	0-1 volte	A settimana
Vegetali	Una porzione	Tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais, grano saraceno, farro, miglio ecc.)	Una porzione	Tutti i giorni
Pane	Una porzione	Tutti i giorni
Patate	0-1 volta	A settimana
Legumi (anche come piatto unico associato ai cereali)	2-3 volte	A settimana
Uova	1-2 volte	A settimana
Formaggio	1-2 volte	A settimana
Prodotti a base di soia e di legumi, tofu, tempeh, seitan	1 volta	A settimana
Piatto unico (pizza, pasta ai formaggi...)	1 volta	A settimana
Yogurt	0-1 volta	A settimana

- Grammaturre suggerite per prodotti a base di proteine vegetali:

Alimento	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria 1° grado
Tempeh	40	50	60
Tofu	50	60	80

**CONSIGLI NUTRIZIONALI:**

- si consiglia di proporre cereali integrali, quali frumento, riso, farro, orzo e grano saraceno non perlato, perché apportano una quantità maggiore di proteine, vitamine e sali minerali rispetto agli analoghi raffinati.
- Cucinare i legumi in modo vario e gustoso. È possibile preparare primi piatti o asciutti anche sottoforma di creme, passati e tortini, oppure come secondi piatti in insalata, stufati, gratinati al forno, in salse (humus di ceci) o polpette.
- Proporre alimenti alternativi alla carne e al pesce, come tofu, tempeh, solo se sono già stati assaggiati a casa.
- Rispettare l'offerta stagionale di frutta e di verdura.
- Al fine di preservare il contenuto di vitamine e sali minerali, i metodi di cottura non devono prevedere alte temperatura e tempi prolungati. È preferibile cuocere le verdure al vapore.
- La frutta secca a guscio apporta proteine, fibre, acidi grassi insaturi (omega 3 e omega 6), minerali e vitamine. È possibile proporla da sola, oppure come ingrediente di gustose insalate e di primi piatti.

Latto/Ovo vegetariani

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	20	5g9x4sett
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									0	
LEGUMI									8	
FORMAGGI									6	
UOVA									6	

Vegani

SECONDI		5		10		15		20	20	5g9x4sett
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									0	
LEGUMI									20	
FORMAGGI									0	
UOVA									0	



Fac simile domanda

**All'Ente Gestore
del Servizio di Ristorazione Scolastica
Comune di**

Anno scolastico.....

Il sottoscritto/agenitore dell'alunno/a

..... frequentante la classe sez.

Scuola

C H I E D E

Dieta per motivi etico religiosi

(utenti di religione, mussulmana, ebraica, dieta vegetariana, etc.)

Non serve certificato medico, ma solo la richiesta del genitore.

☐ **Dieta per motivi etico-religiosi** (tale richiesta rimane valida per l'intero ciclo scolastico)

con l'esclusione dei seguenti alimenti:

☐carne di maiale e derivati

☐tutti i tipi di carne e derivati

☐pesce

☐uova

☐altro: specificare.....

☐dieta vegetariana

Data

FIRMA

.....

Recapito per eventuali comunicazioni:

Cognome e Nome

Via

Città

Tel.Email

I dati personali saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003 (art.13).

TABELLE MERCEOLOGICHE

Tutti i prodotti di seguito indicati devono essere pienamente conformi - per quanto riguarda la loro produzione, confezionamento, etichettatura, rintracciabilità, trasporto e conservazione - alla vigente normativa in materia che qui si intende completamente richiamata.

I valori di accettabilità dei parametri analitici, microbiologici e chimici, degli alimenti devono corrispondere a quelli previsti dalle specifiche normative, ove presenti, o ai dati reperibili in letteratura.

L'organizzazione e la calendarizzazione degli acquisti e delle consegne al centro di produzione pasti devono essere tali da garantire, sia per le derrate non deperibili che per le derrate deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo del prodotto.

Devono essere rigorosamente rispettati i limiti di scadenza indicati nelle presenti tabelle merceologiche; resta altresì inteso che, se non diversamente specificato, i prodotti confezionati a lunga conservazione devono avere, alla consegna, almeno 1 anno di intervallo dal termine minimo di conservazione.

Deve essere prevista la fornitura di pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliera senza avanzzi del prodotto sfuso e deve essere garantita la fornitura di derrate anche in pezzature minime per le esigenze delle diete speciali individuali.

Sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale, nel periodo di durata dell'appalto, sottoporre a revisione le presenti tabelle merceologiche, integrando le indicazioni riportate, aggiungendo o eliminando alcuni prodotti in relazione a motivate esigenze dell'utenza.

In particolare sarà obbligo della Ditta appaltatrice accogliere le richieste formulate dall'Amministrazione Comunale in merito all'eventuale sostituzione di taluni prodotti ripetutamente risultanti non graditi all'utenza.

Di ogni eventuale modifica verrà data tempestiva comunicazione alla Ditta appaltatrice che sarà tenuta al rispetto delle nuove disposizioni.

La ditta appaltatrice deve impegnarsi a selezionare, mantenendo idonei requisiti di qualità, per ciascuna referencia o tipologia di prodotto per la quale sia realizzabile, almeno un produttore individuato in base ai seguenti criteri di priorità: locale (territorio delle Province di Como e Lecco), a km 0 (entro un raggio di 70 Km. da Lurago d'Erba), a filiera corta (prodotti derivanti dal minor numero di passaggi commerciali tra produttore e consumatore, da produttori con sede in Lombardia o regioni confinanti). Solo comprovando e documentando la irreperibilità delle derrate necessarie a soddisfare queste caratteristiche, la ditta appaltatrice potrà approvvigionarsi da altri fornitori nazionali.

Tutti i materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA) nelle varie fasi di produzione, trasformazione, conservazione e somministrazione devono essere conformi alla normativa nazionale ed europea vigente, che si intende integralmente richiamata.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere affinché i fornitori di MOCA rendano disponibili all'Amministrazione Comunale le Dichiarazioni di conformità ai sensi della legislazione vigente

La ditta appaltatrice dovrà altresì consegnare all'Amministrazione Comunale le schede dei singoli prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

Con particolare riferimento al D.M. 18 dicembre 2017 (G.U. N. 79 del 5/4/2018), si evidenzia che:

- gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
- □ gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008.
- è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;

- sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità, secondo apposite linee guida che saranno pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Nella preparazione dei piatti devono essere rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'articolo 6 dello stesso regolamento.

Laddove, come di seguito indicato, sono richieste talune percentuali di utilizzo di derrate da produzione biologica, si rimarca che – nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e prodotti non biologici.

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, devono essere di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

Le eventuali deroghe concesse dall'Amministrazione, rispetto alle percentuali di derrate biologiche di seguito richieste, non possono essere superiori al 10% e devono essere adeguatamente motivate.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea; deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido; deve essere privo di odori e sapori anomali; deve essere di gusto gradevole. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

La pezzatura di ogni singolo panino deve essere indicativamente pari a gr. 50 (potrà essere richiesto pane con pezzature inferiori, pari a circa 30 gr., se utile ai fini del contenimento degli sprechi e/o da proporre nelle giornate in cui sono proposti alimenti quali ad es. la pizza).

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere prodotto con farine meno raffinate (tipo 1 e 2) e una volta alla settimana deve essere previsto pane integrale o pane ai 5 cereali.

Non deve essere utilizzata alcuna altra sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come, a solo titolo esemplificativo: strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

Solo su richiesta dell'amministrazione comunale dovrà essere eventualmente fornito pane speciale condito (es. pane al latte o all'olio per la preparazione di colazioni al sacco), tra i cui ingredienti deve comunque essere escluso lo strutto.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere, se richiesto dall'utenza, differenti formati o tipologia del pane fornito, nel caso in cui lo stesso non risponda alle caratteristiche di fragranza e morbidezza tipiche del prodotto.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di materiale atossico per uso alimentare (le caratteristiche dell'idoneità al contatto con alimenti devono essere riportate sulla confezione stessa) ed è vietato l'uso di punti metallici per la chiusura dei sacchetti.

Il trasporto deve essere effettuato in contenitori plastici, lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia, muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di contaminazione.

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti e deve essere costantemente garantita la corretta pulizia del vano di carico del mezzo di trasporto.

La consegna del pane ai terminali di consumo e/o alla cucina deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto: per nessun motivo il pane deve essere lasciato, incustodito, all'esterno delle strutture scolastiche.

E' richiesta la fornitura di panini confezionati singolarmente destinati agli utenti anziani, per i quali è prevista la consegna domiciliare dei pasti.

Con riferimento alle recenti indicazioni del Ministero della Salute e all'iniziativa della Regione Lombardia "Con meno sale nel pane c'è più gusto e...guadagni in salute" (scaturita da un protocollo d'intesa firmato tra la Direzione Regionale Sanità e le Associazioni di categoria), si chiede espressamente la fornitura di pane a basso contenuto di sale.

Il pane deve essere al 100% da **produzione biologica**.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di contaminazione, inquinamento ed umidità e idoneamente etichettate.

PANE TIPO PUGLIESE E PAN CARRE'

Il pane tipo pugliese, confezionato già affettato e con le medesime caratteristiche descritte per il pane, e il pan carrè possono essere utilizzati per la preparazione di crostini – da tostare in forno – da aggiungere alle minestre.

Il pan carrè deve essere prodotto nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere in materiale destinato al contatto con alimenti e tali da preservare i prodotti da ogni forma di contaminazione, inquinamento ed umidità.

CROSTINI CONFEZIONATI (dorati in forno)

Devono essere prodotti e confezionati in conformità alla vigente normativa.

Gli ingredienti consentiti per la loro produzione sono: farina di tipo "0" o "00", acqua, olio di oliva o extra vergine d'oliva, lievito, sale.

BASE PER PIZZA (PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE, PRESSO LA CUCINA, DI PIZZA E FOCACCIA)

Deve essere preparata con farina di tipo "0" o "00", acqua, sale, olio di oliva o extravergine d'oliva, lievito di birra; deve essere priva di conservanti.

Deve avere odore tenue e gradevole; dopo la cottura la consistenza deve essere soffice in ogni punto.

Il prodotto prodotto fresco, deve essere consegnato a cura del fornitore dietro specifico ordine, in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di contaminazione o inquinamento e idonei al contatto con alimenti.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinaggio e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 12 ore dal ricevimento.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE

Il prodotto, il cui riscaldamento avverrà presso la cucina scolastica, deve essere preparato con gli ingredienti di seguito indicati: farina "0" o "00", acqua, sale, lievito di birra, olio di oliva o extra vergine di oliva, mozzarella, pomodori pelati o polpa pronta, origano.

La composizione della preparazione può differire dalla composizione consigliata, purché la ricetta risponda ai requisiti di buona tecnica di panificazione, non siano previsti additivi e grassi diversi dall'olio di oliva o extra vergine di oliva e formaggi diversi dalla mozzarella.

La produzione deve avvenire nella medesima giornata di consumo; lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, di materiale atto al contatto con alimenti, e tali da evitare ogni forma di contaminazione, inquinamento ed umidità.

FOCACCIA PLURIPORZIONE E MONOPORZIONE

Il prodotto in pluriporzione, il cui riscaldamento avverrà presso la cucina scolastica, deve essere preparato con gli ingredienti di seguito indicati: farina tipo "0" o "00", acqua, sale, lievito di birra, olio di oliva o extra vergine di oliva.

La composizione della preparazione può differire dalla composizione consigliata, purché la ricetta risponda ai requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi e grassi diversi dall'olio di oliva o extra vergine.

La produzione deve avvenire nella medesima giornata di consumo; lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme.

Le quantità del sale e dell'olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, di materiale atto al contatto con alimenti, e tali da evitare ogni forma di contaminazione, inquinamento ed umidità.

Il prodotto in monoporzione deve avere le medesime caratteristiche qualitative sopra indicate ma deve essere consegnato, pronto per il consumo, in idonee confezioni.

PIADINA

Il prodotto, il cui riscaldamento avverrà presso la cucina scolastica, deve essere preparato con gli ingredienti di seguito indicati: farina "0" o "00", acqua, sale, olio di oliva o extra vergine di olive.

La piadina deve essere prodotta nel rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve essere consegnato a cura del fornitore dietro specifico ordine.

La composizione della preparazione deve avvenire presso la cucina scolastica con l'aggiunta dei seguenti ingredienti: formaggi di tipo squacquerone e/o crescenza o simili, prosciutto cotto. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinaggio e distribuzione devono essere tali da garantire un'adequata igiene del prodotto fino al consumo.

La produzione deve avvenire nella medesima giornata del consumo.

La piadina deve essere al 100% da produzione biologica.

PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE

Possono essere richieste pasta sfoglia e pasta frolla, già stese in fogli arrotolati o in panetti.

Il prodotto non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

FARINE

FARINA BIANCA

La farina di grano tenero di tipo “0” o “00”, da **produzione biologica** rispondente ai requisiti di legge, deve essere consegnata in confezioni da 1 Kg., in modo che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi; non deve presentare agenti infestanti né grumi o sapori e odori anomali.

Il prodotto deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno sei mesi dalla data della scadenza.

FARINA DI MAIS

La farina di mais bramata per polenta, da **produzione biologica**, rispondente ai requisiti di legge, deve essere consegnata in confezioni tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Il prodotto deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno sei mesi dalla data della scadenza.

La polenta deve essere preparata in loco.

SEMOLA DI GRANO DURO, FECOLA DI PATATE, MAIZENA

Devono essere prodotti e confezionati in conformità alla vigente normativa; indicativamente saranno richieste confezioni da gr. 250.

PASTE ALIMENTARI, RISO, ORZO E ALTRI CEREALI, LEGUMI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta deve essere di prima qualità, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri, proveniente da **produzione biologica** e prodotta in Italia.

Deve essere in confezioni integre; prive di umidità, ammuffimenti e contaminazione; di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei pasti delle singole cucine.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione; deve essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione; deve essere priva di sapori e odori anomali, esente da parassiti, non frantumata.

Deve presentare, alla consegna, una distanza minima di sei mesi dalla scadenza.

Deve essere prevista una vasta gamma di formati, sia per la pasta lunga che per la pasta corta che per le pastine, in modo da garantire un'alternanza quotidiana.

In particolare per le esigenze della scuola dell'infanzia devono essere garantiti formati adeguatamente piccoli: farfalline, capelli d'angelo, maccheroncini, gramigna, conchigliette e similari.

Può essere richiesta, sporadicamente, la fornitura di **pasta integrale** (anch'essa di **produzione biologica**).

PASTA SPECIALE CON RIPIENO

La pasta con ripieno deve contenere, di preferenza, ripieni di verdura e latticini ma può essere richiesta anche con ripieno di prosciutto crudo o carne.

Deve essere fresca, in confezioni sottovuoto o atmosfera modificata/controllata.

Deve avere aspetto omogeneo e dopo la cottura deve presentare aspetto consistente, con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

Devono essere assicurati anche tortellini/raviolini di magro o di carne o prosciutto in formati piccoli, atti alla consumazione da parte degli utenti della Scuola, dell'Infanzia.

La pasta speciale fresca deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni.

Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi di patate, da **produzione biologica**, devono essere prodotti con farina "00" o tipo "0", patate o fiocchi di patate, acqua e sale. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge; il contenuto in patate o purea di patate o fiocchi non deve essere inferiore al 70% e deve essere specificato in etichetta.

Possono essere freschi, confezionati in confezioni sottovuoto o atmosfera modificata/controllata.

Gli gnocchi devono essere forniti anche in formati piccoli, atti alla consumazione da parte degli utenti della Scuola dell'infanzia.

Per il prodotto fresco la data di produzione deve essere indicata in etichetta e non deve risalire a più di 3 giorni prima della consegna; il suo utilizzo deve avvenire entro 3 giorni dalla fornitura.

Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

PASTA PER LASAGNE

Sarà preferibilmente richiesta sfoglia di pasta all'uovo surgelata, prodotta e confezionata nel rispetto delle disposizioni vigenti.

RISO

Il riso, da **produzione biologica**, deve essere conforme ai requisiti della vigente normativa; deve essere di recente lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei e di impurezze varie.

Dovrà presentare, alla consegna, un distanza minima di sei mesi dalla scadenza.

La confezione (sacchi e sacchetti) non deve presentare né contaminazioni esterni né rotture.

Nella preparazione dei risotti è richiesto utilizzo di riso tipo arborio, carnaroli, vialone nano anche per le per le utenze raggiunte con servizio trasportato.

ORZO PERLATO (e altri cereali meno usuali)

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

Le pezzature delle confezioni devono essere tali da evitare avanzzi di prodotto sfuso.

Possono essere richiesti - saltuariamente, al fine di sperimentare nuove proposte di ricette - anche altri cereali meno usuali (avena, farro, grano saraceno, miglio, quinoa, amaranto).

Devono essere fornite derrate da **produzione biologica**.

LEGUMI

I legumi secchi richiesti (fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie, piselli...), provenienti da **produzione biologica**, devono essere in confezioni originali; devono essere mondati, privi di muffe, insetti o corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenere e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

Per agevolare la preparazione di talune ricette, potrà essere consentito l'utilizzo di legumi in tetrapack/latta, purché comunque provenienti da produzione biologica.

Il trasporto di tutti i tipi di paste alimentari, riso, orzo e altri cereali, legumi utilizzati per la ristorazione scolastica deve avvenire in legame trasportato caldo; la cottura dei cibi avviene presso la cucina scolastica ed il trasporto in adeguati termocontenitori. Il tempo di sosta per effetto delle operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 15 a 30 minuti. Si richiede pertanto di dichiarare l'adeguatezza dei prodotti al servizio per il quale devono venire utilizzati.

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

BISCOTTI MONOPORZIONE

I biscotti, nelle varietà “secchi” e “frollini”, sono richiesti in confezioni monoporzione di peso intorno ai 20/25 gr. cad.. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina (tipo “0”, “00” od integrali), zucchero o miele, olio di oliva o burro, uova, latte, polvere lievitante.

Sono esclusi i prodotti che contengano oli e grassi vegetali idrogenati, olio di palma, olio di cocco, strutto.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomalo e sgradevole; devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Per almeno il **90%** espresso in percentuale di peso sul totale i biscotti devono essere da **produzione biologica**.

FETTE BISCOTTATE PLURI/MONOPORZIONE - CRACKERS MONOPORZIONE – GRISSINI MONOPORZIONE – GALLETTE DI RISO PLURI/MONOPORZIONE

Devono essere prodotti e confezionati nel rispetto delle disposizioni vigenti.

Le confezioni monoporzione devono avere un peso pari a circa gr. 20/25 cad.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomalo e sgradevole.

Non è ammessa la presenza di grassi vegetali idrogenati, olio di palma, olio di cocco, strutto.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Possono essere richiesti anche prodotti senza sale.

Per almeno il **90%** espresso in percentuale di peso sul totale le fette biscottate devono essere da **produzione biologica**.

MERENDINE MONOPORZIONE

Le merendine, costituite da brioches semplici o farcite con cacao o marmellata, crostatine, plum-cakes, tortine ecc., prive di creme e/o coperture, devono essere confezionate in monoporzione dal peso variabile dai 30 ai 40 gr. circa. I prodotti non devono presentare odore, sapore o colore anormali o sgradevoli. Si richiedono prodotti preparati con ingredienti naturali (uova, latte, burro, yogurt, olio di oliva o monosemi o burro, zucchero, miele ecc..). Non sono consentiti coloranti artificiali. Non è ammessa la presenza di oli e grassi vegetali idrogenati, olio di palma, olio di cocco, strutto.

Per almeno il **90%** espresso in percentuale di peso sul totale le merendine devono essere da **produzione biologica**.

FIOCCHI DI CEREALI

Potranno essere richiesti fiocchi di mais e riso soffiato.

Gli ingredienti principali dovranno essere: mais o riso soffiato, zucchero, sale, malto.

CHIACCHIERE

Prodotte con: farina tipo “0”, burro, uova fresche di categoria A, zucchero, latte, vino bianco, limone, olio di arachide. Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi. Si chiede un prodotto cotto al forno. Deve essere fornito un prodotto equivalente per le diete speciali (es. senza glutine, uova, latte e derivati).

PANDORO, PANETTONE E COLOMBA

Devono essere prodotti in conformità al Decreto 22 luglio 2005 (Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno).

Panettone e colomba possono essere richiesti anche nelle varietà “senza canditi”.

I panettoni , i pandoro e le colombe devono presentare un peso intorno ad 1 Kg., ma potranno essere richiesti anche prodotti monoporzione.

Devono essere forniti prodotti equivalenti per le diete speciali (es. senza glutine, uova, latte e derivati).

CARNE E DERIVATI

CARNI BOVINE

Le carni bovine refrigerate, da **produzione zootecnica biologica**, confezionate sottovuoto e provenienti da stabilimenti riconosciuti CE, devono presentare i requisiti di conformità alla normativa vigente, anche per quanto relativo all'etichettatura e alla tracciabilità del prodotto.

Sono richieste carni bovine provenienti da allevamenti italiani; tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne, dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

Le carni bovine devono provenire da vitello e vitellone di prima qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione e buona condizione di frollatura, essere scevre di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. I tagli devono provenire da classi di conformazione U (Ottima= profili convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (Buona= profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento n° 2 (Scarso= sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

Potranno essere richiesti tutti i tagli anatomici, in funzione dell'utilizzo del prodotto; i tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

Le carni di vitellone devono presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Le carni di vitello devono presentare le seguenti caratteristiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente, di colore bianco e consistenza dura, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne fresca devono essere confezionati in involucri sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti; l'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne; il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali; l'imballo delle confezioni deve prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Se necessario per la preparazione delle diete speciali, deve essere garantita, settimanalmente, anche la fornitura di monoporzioni di carne bovina refrigerata, confezionate sottovuoto.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere shelf life residua non inferiore a 20 giorni (le monoporzioni, invece, dovranno avere shelf life residua non inferiore a 12 giorni).

CARNI SUINE

Le carni suine refrigerate, confezionate sottovuoto e provenienti da stabilimenti riconosciuti CE, devono presentare i requisiti di conformità alla normativa vigente, anche per quanto relativo all'etichettatura e alla tracciabilità del prodotto.

Sono richieste carni suine provenienti da allevamenti nazionali; tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne, dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

La carne suina – prevalentemente richiesta nel taglio anatomico della lombata, privo di grassi solidi di superficie – dovrà presentare colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, con superficie di taglio asciutta.

La carne deve essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti; l'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne; il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali ; l'imballo delle confezioni deve prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Se necessario per la preparazione delle diete speciali, deve essere garantita, settimanalmente, anche la fornitura di monoporzioni di carne suina refrigerata (principalmente fettine), confezionate sottovuoto.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere shelf life residua non inferiore a 20 giorni (le monoporzioni, invece, dovranno avere shelf life residua non inferiore a 12 giorni).

CARNI AVICUNICOLE

Le carni avicunicole refrigerate, da **produzione zootecnica biologica**, provenienti da allevamenti a terra e da stabilimenti riconosciuti CE, devono presentare i requisiti di conformità alla normativa vigente, anche per quanto relativo all'etichettatura e alla tracciabilità del prodotto.

Sono richieste carni avicunicole provenienti da allevamenti nazionali; tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne, dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

Le cosce di pollo devono essere idoneamente confezionate, in vaschette protette da film plastico ben coeso, o sottovuoto, al fine di evitare qualsiasi forma di contaminazione; petti di pollo e fesa di tacchino devono essere confezionati in sacchetti sottovuoto.

Le carni avicunicole dovranno essere prive di odori e sapori anomali; di colore rosato-giallo paglierino, consistente, molto tenera, priva di infiltrazione adiposa, esenti da grumi di sangue, da fratture e da tagli. Cosce, sovracosce e fuselli di pollo, in particolare, devono essere completamente spennate e spiumate. Se necessario per la preparazione delle diete speciali, deve essere garantita, settimanalmente, anche la fornitura di monoporzioni di carne refrigerata (principalmente fettine di petto di pollo o fesa di tacchino), confezionate sottovuoto.

Le modalità di approvvigionamento devono garantire la consegna, presso la cucina scolastica, il giorno antecedente il consumo, in particolare per i prodotti confezionati con film plastic.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto, da **produzione biologica**, deve essere ottenuto esclusivamente da coscia suina intera, di prima qualità, proveniente da allevamenti nazionali (è vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto).

Deve essere prodotto senza polifosfati, lattosio, caseinati, glutine, glutammato e proteine derivanti dalla soia.

Deve essere di sapore gradevole, di colore e profumo caratteristici, deve essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose; deve risultare compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Al taglio deve presentare colorito roseo, senza importanti filtrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo e ben rifilato.

I prosciutti cotti interi devono avere una pezzatura media di Kg. 6-8; devono essere confezionati in idonei involucri che si dovranno presentare integri, sigillati e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente.

All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

Al momento della consegna il prosciutto deve avere shelf life residua non inferiore a 60 giorni.

Soprattutto per le diete speciali, può essere richiesto prosciutto affettato in vaschetta (porzioni singole indicativamente di peso variabile dai 30 gr. ai 150 gr.) e protetto da film plastico, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, correttamente conservato e confezionato ed etichettato secondo la normativa vigente.

Anche il prosciutto affettato in vaschetta deve possedere le medesime caratteristiche del prodotto intero.

PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto crudo è prodotto da coscia fresca di suino ben maturo; è prevista una stagionatura non inferiore a 18 mesi (qualora il periodo di stagionatura non sia rilevabile dall'etichetta del prodotto, la fornitura dovrà essere accompagnata da autocertificazione attestante la conformità alla stagionatura minima richiesta).

E' richiesto un prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), che riporti il marchio del Consorzio di tutela.

Si chiede prosciutto crudo disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto.

Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore deve essere delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Per le diete speciali, può essere richiesto prosciutto affettato in vaschetta (porzioni singole indicativamente di peso variabile dai 30 gr. ai 150 gr.) e protetto da film plastico, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, correttamente conservato e confezionato ed etichettato secondo la normativa vigente.

Anche il prosciutto affettato in vaschetta deve possedere le medesime caratteristiche del prodotto intero.

BRESAOLA

Si richiede un prodotto **IGP** (Indicazione Geografica Protetta), ottenuto dalla massa muscolare "punta d'anca" di bovini adulti. Il prodotto, che deve avere un minimo di 60 giorni di stagionatura, deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli. Non deve rilevarsi all'assaggio sapore di carne fresca per incompletata stagionatura.

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, essere di consistenza tenera e non secca o elastica.

Soprattutto per le diete speciali, può essere richiesta bresaola affettata in vaschetta (porzioni singole indicativamente di peso variabile dai 30 gr. ai 150 gr.) e protetta da film plastico, confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, correttamente conservata e confezionata ed etichettata secondo la normativa vigente.

WURSTEL

Potranno essere utilizzati solo saltuariamente, per occasioni eccezionali.

Devono essere previsti wurstel di provenienza nazionale, che prevedano la presenza di soli aromi naturali.

ALTRI SALUMI

Potranno essere utilizzati solo saltuariamente, per occasioni eccezionali, per la ristorazione scolastica (o, se previsto dalla ricetta, eccezionalmente come ingredienti).

Le tipologie di prodotto da prevedere sono indicativamente: salame, mortadella, speck, coppa, pancetta tesa e coppata.

Devono essere prodotti, confezionati ed etichettati secondo la normativa vigente.

LATTE E DERIVATI

LATTE

E' richiesto latte intero, pastorizzato e a lunga conservazione.

Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro; potranno essere eventualmente richieste anche confezioni monodose da 200 gr. di latte fresco intero.

Il latte fresco pastorizzato **Alta Qualità**, è utilizzato per il consumo diretto (merende) e deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 2 giorni.

Il latte a lunga conservazione può essere utilizzato per le preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente; deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 1 mese.

Per diete particolari potrà essere richiesto: latte vaccino parzialmente o totalmente scremato; latte vaccino delattosato e altri latti non vaccini (es. latte di capra, di soja, di riso ecc.).

Il latte a lunga conservazione deve essere da **produzione biologica**.

YOGURT

E' richiesto yogurt di **produzione biologica**, intero, prodotto secondo le vigenti disposizioni in materia. E' prevalentemente richiesto nella varietà "alla frutta", aggiunta sotto forma di purea in modo tale da ottenere un prodotto più "vellutato" possibile, senza pezzi di frutta visibili. Potrà tuttavia essere richiesta anche la tipologia "naturale" e "bianco dolce".

Il prodotto deve avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici; la consistenza deve essere cremosa, di aspetto liscio, omogeneo e senza separazione del siero; non deve contenere conservanti, aromi e/o coloranti.

Lo yogurt deve essere in confezioni monodose da gr. 125.

BUDINO

E' richiesto un budino al latte, prevalentemente nei gusti al cacao, alla vaniglia, al creme caramel, trattato termicamente con un processo di pastorizzazione.

Sono richieste confezioni monodose con grammatura pari a circa 100/125 gr.

Il prodotto deve avere consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature.

Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Previa visione della relativa scheda tecnica potrà essere autorizzato l'utilizzo di un prodotto UHT.

BURRO

Il burro **da produzione biologica** deve avere una buona consistenza, aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme.

L'odore, il sapore e il colore devono essere quelli caratteristici del prodotto.

Può essere richiesto in panetti da gr. 1000, gr. 500, gr. 250, gr. 125; alla consegna devono essere garantiti almeno 30 giorni di conservazione.

FORMAGGI

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa in materia.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, ad eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non dovranno quindi essere addizionati di polifosfati.

Le pezzature di confezionamento devono consentire il rispetto delle Tabelle Dietetiche Quantitative del Capitolato

In particolare i formaggi richiesti sono:

□ *PARMIGLIANO REGGLIANO*

Prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

La pasta deve avere colore caratteristico; aroma e sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante; occhiatura minuta appena visibile.

La stagionatura del prodotto non può essere inferiore ai 16 mesi e deve essere rilevabile alla consegna e ai controlli.

Possono essere richieste forme intere o frazionate, confezionate idoneamente, con pezzature minime di grammatura pari a Kg. 3-4 circa.

Possono essere utilizzate confezioni di parmigiano reggiano grattugiato, che devono essere conformi alla vigente disciplina normativa.

E' richiesto l'utilizzo di bustine monoporzione da gr. 5 da fornirsi agli utenti durante il servizio.

- **MOZZARELLA**

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, prodotto con latte, sale, caglio e eventualmente fermenti lattici, con sapore e profumo caratteristici, deve essere di **produzione biologica**.

La mozzarella può essere richiesta in confezioni monoporzione e in confezioni pluriporzione per collettività (le pezzature devono consentire il rispetto delle grammature previste dal Capitolato, salvo diverso accordo tra le parti).

Alla consegna il prodotto deve garantire ancora almeno 15 giorni di conservazione.

- **CRESCENZA**

Formaggio fresco, molle, prodotto con latte, caglio e sale, senza aggiunta di agenti antimicrobici, deve essere di **produzione biologica**.

E' richiesta in confezioni monoporzione ed eventualmente in panetti da gr. 500/1000 (le pezzature devono comunque consentire il rispetto delle grammature previste dall'Allegato del Capitolato, salvo diverso accordo tra le parti).

Il sapore deve essere tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, senza colorazioni superficiali anomale.

Alla consegna il prodotto deve garantire ancora almeno 15 giorni di conservazione.

- **EMMENTHAL**

Formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo - burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, maturo in 4-10 mesi.

- **RICOTTA**

Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale, deve essere di **produzione biologica**. Deve essere consegnata in confezioni monoporzione e pluriporzione (le pezzature devono comunque consentire il rispetto delle grammature previste dall'Allegato del Capitolato, salvo diverso accordo tra le parti).

Alla consegna il prodotto deve garantire ancora almeno 15 giorni di conservazione.

- **FORMAGGIO FRESCO DI TIPO SPALMABILE**

Formaggio fresco, cremoso, con aggiunta eventuale di batteri lattici selezionati e vitali, confezionato in monoporzioni tali da consentire il rispetto delle grammature previste dall'Allegato del Capitolato, (salvo diverso accordo tra le parti). Il formaggio fresco spalmabile deve essere di **produzione biologica**.

Alla consegna il prodotto deve garantire ancora almeno 15 giorni di conservazione.

Si precisa che non si tratta di formaggio fuso, la cui fornitura è esclusa.

- **FORMAGGIO PRIMOSALE**

Formaggio di consistenza compatta ma morbida, in piccole forme. Il formaggio deve essere adatto al taglio a cubetti.

Alla consegna il prodotto deve garantire ancora almeno 15 giorni di conservazione.

- **ASLAGO**

Prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

Si richiede prevalentemente il tipo "Asiago pressato" (fresco), di sapore delicato e gradevole.

- **VALTELLINA CASERA**

Prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

- **MONTASIO**

Prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

- **TALEGGIO**

Prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

Il sapore deve essere dolce, delicato e leggermente aromatico.

- *FONTINA*

Prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

Deve avere sapore dolce, caratteristico.

- *ITALICO*

Formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

- *PROVOLONE*

Formaggio a pasta filata, è richiesta una stagionatura non superiore a 3 mesi.

- *GORGONZOLA*

Prodotto **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

Si richiede un prodotto di tipo “dolce”.

- *EDAMER*

Formaggio a pasta pressata, unita, compatta e semicotta, crosta liscia. E' utilizzato esclusivamente come ingrediente nelle preparazioni culinarie.

PANNA DA CUCINA

E' richiesta panna da cucina UHT, in confezioni da 500 ml. o da 200 ml., da utilizzare eccezionalmente.

Le preparazioni culinarie a base di panna dovranno infatti essere preferibilmente sostituite con besciamella.

UOVA

UOVA PASTORIZZATE

Sono richieste uova pastorizzate **di produzione biologica**, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di cat. "A", in confezioni di gr. 1000 e gr. 500. Tale prodotto deve essere utilizzato per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo.

Alla consegna il prodotto deve garantire ancora almeno 15 giorni di conservazione.

Le confezioni devono, una volta aperte, essere interamente utilizzate per le preparazioni; è vietato lo stoccaggio di confezioni già aperte contenenti residui di prodotto.

UOVA FRESCHE

Sono richieste uova fresche di categoria "A" extra, provenienti da allevamenti nazionali e **di produzione biologica**.

Gli imballaggi e l'etichettatura devono essere conformi alla normativa vigente. La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento e il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

Le uova fresche sono utilizzate per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa.

PESCE

PESCE CONGELATO O SURGELATO

I prodotti della pesca, congelati o surgelati, devono essere in confezioni originali, che devono assicurare durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:

- mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedire la disidratazione.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la percentuale di glassatura (che non può essere superiore al 10%) e il peso del prodotto al netto della glassatura.

Allo scongelamento i prodotti ittici non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo; quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 giorni.

Si richiedono in particolare:

- Platessa, merluzzo, persico, trota in filetti perfettamente deliscati, surgelati individualmente, contenuti in busta singola o interfogliati;
- Tranci surgelati di nasello, palombo, spada, salmone;

I filetti e i tranci non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimenti dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

I prodotti devono essere stati accuratamente toelettati e privati delle spine, delle cartilagini e della pelle.

- Bastoncini di pesce, ossia parallelepipedi di filetti compressi di merluzzo, *impanati ma non precedentemente fritti*, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre, la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

Al fine di incentivare e variare il consumo di pietanze a base di pesce, notoriamente non apprezzate dagli utenti, potrà essere concordato l'utilizzo di altre tipologie di prodotto (es. seppie, polpo, totani, vongole ecc.), che dovrà rispondere ai requisiti normative o differenti preparazioni su richiesta dell'amministrazione comunale.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale.

Per almeno il **50%** espresso in percentuale di peso sul totale il pesce deve provenire da **acquacoltura biologica** (al fine di agevolare il controllo, l'Amministrazione Comunale dovrà essere preventivamente informata riguardo all'inserimento di pesce da acquacoltura biologica nel menù).

TONNO IN SCATOLA

Si richiede prevalentemente tonno (Thunnus Alcares, tonno a pinna gialla) all'olio extravergine d'oliva, ma potrà essere richiesto anche tonno al naturale, in confezioni per collettività da gr. 3000 circa e in confezioni monoporzione da gr. 80.

Deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o se non reperibile sul territorio nazionale dovrà essere prodotto in stabilimenti comunitari riconosciuti.

Le confezioni devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, non devono presentare untuosità, rigonfiamenti, ruggine, ammaccature.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore rosa uniforme anche all'interno, il colore del prodotto lasciato fuori dalla scatola non deve virare né annerirsi, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie.

Il prodotto deve avere, alla consegna, una vita residua di almeno 2 anni.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA FRESCA

Si richiede frutta, **da produzione biologica**, appartenente alla prima categoria commerciale, esente da difetti e di presentazione gradevole.

La frutta fresca deve:

- essere di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura, in linea di massima, di grammi 130/150 per pesche, pere, mele, arance e di 60/70 grammi per albicocche, mandarini, prugne ecc., garantendo comunque la somministrazione di frutta nei quantitativi previsti dalle tabelle dietetiche;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione conseguente a repentini sbalzi termici;
- essere priva di acqua di vegetazione conseguente a ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione; non deve presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione;
- essere pulita, priva di terra e terriccio;
- non essere attaccata da parassiti animali e vegetali;
- essere sana e resistente, cioè esente da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni;
- essere priva di tracce visibili di appassimento e di danni od alterazioni dovute al gelo;

Si richiedono in particolare, con attenzione alla stagionalità dei prodotti (cfr. anche le “Linee guida per il servizio di risotrazione scolastica della Regione Lombardia ATS Insubria):

- mele (golden delicious, stark delicious, red delicious, royal gala)
- banana (**proveniente dal Mercato equo e solidale**)
- pere (william, abate, conference, Kaiser –solo per cottura)
- agrumi (arance - tarocco, sanguinella, moro, navel -, clementine, mandarini, mandaranci, miyagawa, mapo, limoni)
- kiwi
- uva bianca e nera
- pesche (pesche noci, a pasta gialla e bianca)
- prugne, susine
- albicocche
- fragole
- melone
- anguria

Mele, pere, arance e pesche devono essere fornite a rotazione, nelle diverse qualità richieste.

Le banane devono essere fornite almeno una volta a settimana.

Uva, albicocche, prugne, pesche, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell’arco della loro stagionalità.

Lo stesso tipo di frutto non deve essere servito per più di 2 volte nella stessa settimana (in tal caso devono essere fornite 2 qualità differenti)

A tale proposito dovrà essere introdotto un sistema di registrazione della frutta fornita, da trasmettere all'Amministrazione comunale e da lasciare a disposizione per eventuali controlli. Per almeno il 90% espresso in percentuale di peso sul totale la frutta deve provenire da **produzione biologica**.

ORTAGGI, VERDURE ED ERBE AROMATICHE FRESCHE

Si richiedono ortaggi, **da produzione biologica**, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, interi, sani, puliti, privi di parassiti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, da sapori e odori estranei e da umidità esterna anormale. Le verdure in genere devono essere:

- di recente raccolta;
- asciutte, prive di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei;
- al giusto grado di maturazione;
- prive di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- non attaccate da parassiti animali e vegetali;
- sane e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni;
- prive di tracce visibili di appassimento e di danni od alterazioni dovute al gelo;
- essere conforme alla vigente normativa

In particolare le patate e le cipolle devono essere prive di germogli o di segni di germogliazione incipiente e non devono essere trattate con antigerminogliananti né con radiazioni.

Le insalate devono essere scelte escludendo le varietà che possano risultare “amare”.

Sono esclusi dalla somministrazione, in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

Quando possibile, con riferimento alla stagionalità dei prodotti (cfr. anche le “Linee guida nutrizionali per la stesura del capitolato d'appalto” – 2012, elaborate dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL Monza e Brianza), le verdure utilizzate per la preparazione dei pasti devono essere fresche e non surgelate.

VERDURA SURGELATA

Le verdure surgelate devono essere in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso.

L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono riportare “elevato grado di interezza”: cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato.

Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei e da tracce di infestazione da roditori, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

Alla consegna i prodotti devono avere una scadenza non inferiore a 12 mesi.

Saranno richiesti prevalentemente i seguenti tipi di verdure surgelate:

- MINESTRONE (composto almeno da 10 tipi di verdure diverse, tagliate a piccoli cubetti max. mm.10x10) **da produzione biologica**
- FAGIOLINI FINI e FINISSIMI **da produzione biologica**

- PISELLI FINI e FINISSIMI **da produzione biologica**
- PATATE (non prefritte, a spicchi, a cubetti, idonee per preparazione al forno) **da produzione biologica**
- PATATE IN STICK (non prefritte, idonee per cotture al forno) **da produzione biologica**
- FINOCCHI A SPICCHI **da produzione biologica**
- CAROTE A RONDELLE **da produzione biologica**
- ERBETTE **da produzione biologica**
- ZUCCHINE A RONDELLE **da produzione biologica**
- CAVOLFIORI A ROSETTE **da produzione biologica**
- FAGIOLI BORLOTTI **da produzione biologica**
- MAIS SGRANATO **da produzione biologica**
- FUNGHI CHAMPIGNONS
- SPINACI **da produzione biologica**
- MISTO PER SOFFRITTO
- AROMI (basilico, prezzemolo)

Per almeno il **90%** espresso in percentuale di peso (sul totale complessivo tra prodotto fresco e surgelato) la verdura deve provenire da **produzione biologica**.

ORTAGGI E FRUTTA DI IV GAMMA

I prodotti devono essere conformi alla normativa vigente in materia (D.M. n° 3746 del 20/6/2014).

Potrà essere ammesso l'utilizzo di ortaggi (se dimostrato che il loro impiego sia igienicamente preferibile al prodotto fresco).

Potrà inoltre essere richiesta frutta fresca, in sacchetti monoporzione da gr. 80 circa, indicativamente composti da mela, melone, uva, kiwi o mix di frutti. I sacchetti dovranno essere costituiti da materiale biodegradabile e, in ogni caso, smaltibili come rifiuto nella frazione umida.

FRUTTA SECCA E SEMI NON SALATI

Con riferimento alle indicazioni contenute nell'ultima edizione delle Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica ATS Insubria, devono essere previsti frutta secca oleosa e/o semi non salati (es. noci, nocciole, mandorle, semi di zucca....) da distribuire talvolta in abbinamento e/o sostituzione alla frutta fresca.

I prodotti dovranno essere pronti al consumo, in confezioni idonee e ovviamente conformi alla normativa vigente in materia.

SCATOLAME E VARIE

POLPA DI POMODORO / PELATI / PASSATA DI POMODORO

Si richiedono prodotti di provenienza italiana e da **produzione biologica**.

I pomodori pelati devono avere colore rosso uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia.

La polpa e la passata di pomodoro devono essere preparate con pomodori scelti, sani e maturi; la polpa deve essere densa e cremosa, con assenza di bucce e semi.

I prodotti devono essere confezionati in latte di banda stagnata della capacità indicativa di Kg. 2,500 che devono essere prive di ammaccature, corrosioni, arrugginimenti, contaminazione. Devono essere previste anche confezioni in piccoli quantitativi, che consentano di esaurirne il contenuto, da utilizzare per le diete speciali.

I prodotti, alla consegna, devono avere ancora almeno 2 anni dalla data di scadenza.

OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA

L'olio extravergine d'oliva richiesto è di **produzione biologica** e di provenienza nazionale, prodotto con olive 100% italiane, conforme alla vigente normativa.

Deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore caratteristico, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive.

Le confezioni devono essere da 1 litro e da 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura e anti-rabbocco, e devono riportare tutte le previste indicazioni di legge.

I contenitori non devono essere di plastica a perdere. Nel caso di contenitori metallici deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto; i contenitori non devono presentare ammaccature, ruggine o altri difetti.

Nel caso di confezionamento in bottiglie di vetro, preferibile per le confezioni da 1 litro, queste devono essere di colore scuro, dotate di sistema di chiusura anti-rabbocco e richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

L'olio extra-vergine d'oliva deve essere utilizzato, a crudo, come condimento e può essere utilizzato per le cotture.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati; il colore è giallo molto chiaro.

Le confezioni di olio di semi di arachide devono essere da 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, e deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Non devono presentare ammaccature, ruggine o altri difetti.

L'olio di semi di arachide può essere utilizzato solo per le cotture al forno.

ACETO

Si richiede aceto di vino o aceto di mele, in bottiglie di vetro da 1 litro o da 0,5 litri, esente da deposito. Deve essere prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

SALE

Si richiede sale iodurato/iodato.

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

PREPARATO PER BRODO

Non utilizzabile.

PESTO

Il pesto, **da produzione biologica**, confezionato in vasi di vetro e conforme alla normativa vigente, deve presentare colore, odore e sapore caratteristici e non anomali dovuti ad inacidimento.

Deve avere consistenza omogenea, senza eccessiva separazione degli ingredienti.

E' richiesto un prodotto preparato con basilico, olio d'oliva extravergine o eventualmente monosemi (girasole o

arachide), grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale e privo, per quanto possibile, di additivi.

CONSERVE DI VEGETALI IN SALAMOIA O SOTT'ACETO

I prodotti, che possono essere confezionati in vetro o in banda stagnata, devono essere conformi alla normativa vigente.

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; i vegetali immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Si richiederanno in particolare:

- Olive nere e verdi denocciolate;
- Cipolline sott'aceto;
- Cetrioli sott'aceto;
- Capperi.

ZUCCHERO

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità alcuna.

THE / CAMOMILLA / TISANE

Si richiedono the, camomilla e tisane in bustine-filtro in carta, privi di impurità e sostanze estranee, di recente raccolta e produzione.

Il the è richiesto anche nel tipo deteinato.

La camomilla dovrà essere ottenuta da fiori integri o parte di essi.

Le tisane possono essere indicativamente delle seguenti tipologie: karkadè, melissa, tiglio, frutta.

MIELE

Il miele, conforme alle vigenti normative e di origine locale (entro 30 Km da Lurago d'Erba), deve essere consegnato in vasi di vetro.

o in vaschette monoporzione. Sarà indicativamente richiesto miele d'acacia, di tiglio, millefiori.

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA

Deve essere conforme alla normativa vigente.

La confettura devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiali estranei.

Sono richieste confezioni in vasi di vetro e confezioni monoporzione, e deve essere garantito l'assortimento di almeno quattro gusti diversi (pesca, albicocca, ciliegia, fragola).

CIOCCOLATO

Sarà richiesto cioccolato in monoporzione da gr. 20 circa cad., nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla normativa vigente.

Deve provenire dal **mercato equo e solidale**.

OVETTI DI CIOCCOLATO

Saranno richiesti ovetti pasquali con sorpresa, del peso medio di gr. 30, prodotti con cioccolato al latte o fondente e conformi alle normative vigenti, sia relativamente al cioccolato che relativamente alla sorpresa contenuta (deve avere il marchio CE).

CREMA DI CIOCCOLATO SPALMABILE

Potrà essere richiesta in occasione di menù a tema particolari.

Deve essere conforme alla normativa vigente e fornita in confezioni in vasi di vetro e/o monoporzione.

CACAO SOLUBILE E SIMILARI

Saranno richiesti prodotti solubili nel latte, quali:

- cacao amaro o zuccherato;
- orzo solubile.

ZAFFERANO, SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Si richiedono prodotti che presentino le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti.

Sono richiesti, interi o in polvere:

- zafferano in polvere, in involucri sigillati, conforme alla normativa vigente;
- spezie ed aromi, in particolare: cannella, noce moscata, chiodi di garofano, pepe macinato;
- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, salvia, rosmarino ecc.

SUCCO DI LIMONE

Si richiede succo di limone, unicamente ottenuto con limoni, senza aggiunta di zuccheri, coloranti, anidride solforosa.

FRUTTA SCIROPATA

Potrà essere richiesta frutta sciropata – da fornire solo in occasioni particolari – prodotta e confezionata conformemente alla normativa vigente.

Il frutto sciropato deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarata in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

LIEVITO PER DOLCI, LIEVITO VANIGLIATO, VANILLINA, LIEVITO PER PIZZA/FOCACCIA

Si richiedono, in confezioni sigillate esenti da difetti e conformi alla normativa, lievito per dolci, lievito vanigliato, vanillina e lievito per pizza/focaccia (secco o in panetti).

MAIONESE E KETCHUP

I prodotti, in conformità alla normativa vigente, devono essere di buona qualità ed esenti da difetti.

Sono richieste confezioni monoporzioni, da proporre solo in occasioni particolari.

BICARBONATO / DISINFETTANTE

Si richiede bicarbonato in polvere di sodio purissimo, in confezioni da Kg. 1 e disinfettante per lavaggio verdure (il disinfettante sarà richiesto anche per il lavaggio di biberon e stoviglie dell'asilo nido)

PUREA DI FRUTTA

Il prodotto, da **produzione biologica**, non deve presentare odore, colore e sapore anomali/sgradevoli. Deve avere caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Deve essere composta esclusivamente da frutta, senza aggiunta di zucchero e additivi, e confezionata in monoporzioni da 100 gr., indicativamente nei gusti mela, pera, albicocca, prugna, pesca, banana.

BEVANDE

ACQUA

E' richiesto l'esclusivo utilizzo, per il servizio mensa, di acqua proveniente dell'acquedotto comunale, da fornirsi agli utenti in caraffe di vetro della capacità di 1 lt (vedi art. ... del Capitolo)

In caso di emergenze, per i pasti a domicilio, per i pasti consumati dai centri estivi parrocchiali, ed eventualmente per altre necessità (es. diete speciali, feste, colazioni al sacco) è consentito l'utilizzo di acqua oligominerale, naturale ed eventualmente addizionata di anidride carbonica, in contenitori a perdere della capacità di lt. 1,500 e di lt. 0,500 (questi ultimi utilizzati per le colazioni al sacco).

Dovrà essere periodicamente variata la marca dell'acqua utilizzata.

VINO DA CUCINA

E' richiesto vino da utilizzare quale ingrediente nella preparazione delle ricette, nei tipi bianco e rosso.

Dovrà essere confezionato in idonei contenitori della capacità di lt. 1 o 0,5.

SUCCHI DI FRUTTA – NETTARE DI FRUTTA

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua, privi di zucchero aggiunto oppure, solo se esplicitamente richiesto, eventualmente addizionati di zucchero.

Devono avere un tenore minimo di succo e/o in purea pari a almeno 70% di frutta, devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, a eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Devono essere forniti nei gusti e nei formati reperibili sul mercato (preferibilmente sia monoporzione che pluriporzione), compatibilmente con le richieste sopra esposte (privi di zuccheri aggiunti o se richiesto addizionati di zucchero),

I succhi di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano; per la loro produzione devono essere esclusi frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

Sono richiesti da **produzione biologica**.

BEVANDA DI THE ALLA PESCA O AL LIMONE

Si richiede una bevanda a base di the, preferibilmente decaffeinato, aromatizzata al limone e alla pesca, priva di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, a eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Il prodotto deve essere fornito in contenitori di cartone da ml. 200, provvisti di cannuccia per il consumo, ed eventualmente in bottiglie a perdere della capacità di lt. 1,5.

BIBITE

Si richiedono bibite ai gusti vari (aranciata, cola, gassosa), in confezioni a perdere della capacità di lt. 1,5, da offrire in occasioni particolari (es. feste e ricorrenze/festività/Buffer).

GELATI

GELATI

Si richiede gelato in confezioni monoporzione, del peso indicativo compreso tra 40-50 gr., nei tipi:

- coppetta bi-gusto (es. panna e cioccolato, panna e fragola, limone e fragola) o monogusto (es. panna, crema) corredata da cucchiario;
- biscotto mono-gusto o bi-gusto;
- stecco;
- cono.

I gelati devono avere una formulazione semplice, che preveda l'utilizzo del numero minimo di additivi indispensabili alla buona tecnica industriale.

Nel corso della consegna ai terminali di consumo deve essere rigorosamente rispettata la catena del freddo; a tale scopo la Ditta Appaltatrice deve anche prevedere, presso il terminale di distribuzione, apposito congelatore. Ogni confezione dovrà essere priva di cristalli di ghiaccio in superficie e all'interno di irregolarità di tessitura.

Alla consegna i gelati devono avere ancora 6 mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione.

PRODOTTI DIETETICI

La ditta appaltatrice dovrà fornire i prodotti dietetici sotto indicati, proponendo almeno una delle principali marche note a livello nazionale.

Possono tuttavia essere richieste marche specifiche per particolari necessità dietetiche soggettive.

Tutti i prodotti, considerati prodotti dietetici, devono essere conformi alle disposizioni normative in materia.

LATTE HD (High Digestive)

Può essere richiesto latte HD, per utenti con particolari necessità dietetiche, in confezioni da litro e da mezzo litro, conforme alla normativa vigente.

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Possono essere richiesti alimenti privi di glutine, necessari per la preparazione dei pasti degli utenti celiaci.

Poiché i pasti destinati agli utenti con specifiche necessità dietetiche dovranno essere quanto più simili ed attinenti al menù vigente, dovrà essere assicurata la fornitura di tutti i prodotti necessari allo scopo, reperiti nelle farmacie, nella grande distribuzione e/o nei negozi specializzati.

Devono essere alimenti presenti nel Prontuario degli alimenti AIC.

Indicativamente, e non esaustivamente, sono richiesti:

- pasta (tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene)
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- gelati
- succhi di frutta

ALIMENTI SENZA LATTE, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA E RISO, ALIMENTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Possono essere richiesti alimenti privi di latte, privi di uova, privi di zucchero, privi di sale e/o alimenti a base di soia e/o riso, necessari per la preparazione dei pasti degli utenti con particolari necessità dietetiche.

Poiché i pasti destinati agli utenti con specifiche necessità dietetiche dovranno essere quanto più simili ed attinenti al menù vigente, dovrà essere assicurata la fornitura di tutti i prodotti necessari allo scopo, reperiti nelle farmacie, nella grande distribuzione e/o nei negozi specializzati.

Se trattasi di prodotti dietetici dovranno essere conformi alle disposizioni normative in materia.

PASTA DI MAIS, DI RISO, DI KAMUT

Possono essere richieste per utenti con particolari esigenze dietetiche.

Devono essere prodotte e confezionate in modo conforme alla vigente normativa.

ALTRI GENERI ALIMENTARI PER PARTICOLARI PATOLOGIE

Possono essere richiesti altri generi alimentari, anche non indicati nelle presenti Tabelle Merceologiche, se necessari per utenti con particolari esigenze dietetiche adeguatamente documentate.

I prodotti utilizzati dovranno essere conformi alle disposizioni normative in materia.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI ED OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

Indicativamente devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- pellicola estensibile in materiale plastico,
- fogli in alluminio,
- carta da forno,
- carta oleata,
- bobine carta assorbente,
- sacchetti carta vari formati,
- sacchetti materiale plastico vari formati,
- spago ad uso alimentare,
- contenitori in alluminio di vario formato,
- piatti piani compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde,
- piatti fondi compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde,
- bicchieri da 200 cc, compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde,
- posate compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi,
- tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa
- tovaglietta in carta tipo americana;

Le stoviglie monouso (piatti, bicchieri, posate) dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile, conforme alla norma EN13432 e di filiera totalmente europea. Dovranno essere utilizzate in caso di emergenze e per i pasti consumati dagli oratori estivi parrocchiali, ed eventualmente per altre necessità (es. diete speciali, pasti domiciliari, feste ecc.).

Posate e tovagliolo potranno eventualmente essere richiesti anche in confezioni singole.

Anche tovaglioli, tovagliette e bobine di carta assorbente dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile.

Tutti i materiali sopra indicati dovranno riportare sull'imballaggio le modalità di utilizzo e, come già ricordato in premessa, dovranno essere rese disponibili all'Amministrazione comunale le Dichiarazioni di conformità di tutti i materiali ai sensi della legislazione vigente.

SI ALLEGA : Linee Guida per il servizio di ristorazione scolastica Anno 2016 Regione Lombardia ATS
Insubria