



SIAN

REGIONE ABRUZZO
AZIENDA SANITARIA LOCALE
LANCIANO – VASTO – CHIETI

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via M. Polo 55/A - VASTO



Tabelle dietetiche e menù
Scuole dell'Infanzia e Primaria
A.S. 2025-2026

Dott.sse Claudia Colleluori e Giovanna Pistacchio
Dirigenti Medici SIAN

SOMMARIO

Premessa	Pag.3
Criteri seguiti nella formulazione dei menù	Pag.4
Menù invernale (autunno-inverno)	Pag.6
Menù estivo (primavera-estate)	Pag.7
Spuntino di metà mattina e/o pomeriggio	Pag. 8
Indicazioni per pranzo al sacco	Pag.9
Informazioni per l'uso corretto delle tabelle- menù: variazioni alle tabelle	Pag.10
Informazioni per l'uso corretto delle tabelle menù: note	Pag.11
Suggerimenti per favorire un migliore approccio alle verdure	Pag.15
Indicazioni per la preparazione e cottura degli alimenti	Pag.16
Grammature medie di riferimento	Pag.19
Calendario della frutta e degli ortaggi	Pag.22
Ricettario di alcune preparazioni proposte nel menù	Pag.23

Allegati:

Procedure di gestione delle materie prime	Pag.30
Schede merceologiche dei principali alimenti di origine vegetale	Pag.32
Schede merceologiche dei principali alimenti di origine animale	
(a cura del Dr. Valente Roberto, Dirigente veterinario SIAOA ASL02 Lanciano-Vasto-Chieti)	Pag.43
Gestione diete speciali e procedura per la richiesta di diete speciali	Pag.53

Premessa

La corretta alimentazione di un bambino è fondamentale non solo per l'ottimale sviluppo psicofisico, ma anche per la sua salute futura, poiché le abitudini alimentari apprese nell'infanzia spesso durano tutta la vita. È importante, quindi, favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari in età precoce, quando il bambino è più recettivo.

La famiglia in questo ha un ruolo fondamentale, ma anche **la ristorazione scolastica** rappresenta un momento importante di questo percorso educativo. È indubbio, infatti, che mangiare in un contesto sociale più ampio di quello familiare è un'esperienza che favorisce il consumo, o almeno l'assaggio, di cibi che altrimenti non verrebbero accettati (cibi non abituali, oppure cibi non sempre amati, ma importanti per la salute, come il pesce e le verdure).

La ristorazione scolastica assume quindi particolare significato per migliorare progressivamente le scelte alimentari del bambino e talora anche delle famiglie.

Il pasto a scuola non deve certo essere un problema o un elemento di ansia per i bambini e le loro famiglie, ma è importante anche essere tutti consapevoli che **il pasto a scuola è un momento didattico** che può costituire lo strumento con cui far conoscere agli alunni gli alimenti e la loro funzione e che, se inserito in un progetto complessivo che coinvolga anche genitori e insegnanti, può essere un valido strumento per portare i ragazzi a modificare abitudini alimentari errate.

Nonostante le difficoltà ed i limiti oggettivi delle singole realtà scolastiche, l'auspicio è di rendere progressivamente **il pranzo a scuola una pausa piacevole**: un'esperienza serena, valida sul piano educativo, nutrizionale e gastronomico.

Pertanto, l'atteggiamento di partecipazione e di fiducia di tutte le figure che ruotano attorno al bambino (insegnanti, famiglia, addetti al servizio di ristorazione, amministrazione comunale) è fondamentale per concorrere alla buona riuscita di tale obiettivo.

Nessuna tabella dietetica e servizio di ristorazione potrà ottenere il gradimento dei bambini e delle loro famiglie senza la condivisione ed il supporto del personale scolastico.

Criteri seguiti nella formulazione dei menù

Le tabelle dietetiche predisposte sono state strutturate con l'obiettivo di garantire ai bambini un'alimentazione sana, attraverso l'equilibrio dei principi nutritivi e la promozione di alimenti protettivi, nonché un buon livello di gradimento ed accettabilità del menù da parte dei bambini.

Le tabelle dietetiche sono state stilate sulla base dei principi scientifici ed indicazioni pratiche per una sana e corretta alimentazione contenuti nelle seguenti pubblicazioni a cui si rimanda per ulteriori approfondimenti:

- LARN "Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana" V revisione 2024 a cura della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)
- Linee guida per una sana alimentazione revisione 2018, a cura del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA "Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi in economia agraria"
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, 2021, Ministero della Salute
- Nuove linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo, 2022
- Strategie di educazione alimentare e nutrizione del Ministero della Salute.

Le tabelle dietetiche si articolano in due gruppi di menù: autunno-inverno e primavera-estate, ciascuno di quattro settimane prevedendo cinque pasti (dal lunedì al venerdì) per ogni settimana.

Il menù autunno-inverno, indicativamente, potrà decorrere dal mese di ottobre al mese di marzo.

Il menù primavera-estate potrà decorrere, indicativamente, dal mese di aprile al mese di settembre.

Naturalmente il passaggio da un menù all'altro può essere anticipato o posticipato in base all'andamento climatico.

Nei cinque pasti della settimana, i **primi piatti** sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ...) preparati con ricette diverse, spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori ed un'esperienza pratica di educazione alimentare.

I **secondi piatti** sono composti di carni bianche e rosse, pesce, uova, formaggi e affettati, con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori.

Ciascun pasto deve prevedere inoltre: **un contorno di verdure/ortaggi di stagione, pane** non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale o senza sale, **acqua** minerale naturale non gassata, **frutta di stagione**.

Le patate sono tuberi e non verdura, quindi non sono un sostitutivo delle verdure e vanno proposte come contorno solo quando specificato nel menù.

Il menù scolastico è **ispirato al modello mediterraneo**, per cui viene valorizzato il consumo di cereali, legumi, verdura, frutta, pesce ed olio extravergine di oliva, integrato con le giuste quantità di carne, uova, formaggi.

LANCIANO – VASTO - CHIETI
Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Marco Polo n.55/a – VASTO (CH)

Menu invernale Scuole dell'Infanzia e Primaria – A.S. 2025/2026

GG	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lun.	Pasta e patate al pomodoro Polpette di ricotta e spinaci (v. ricetta) Carote al vapore Pane – Frutta	Pasta in bianco olio e parmigiano Frittata con patate o al prosciutto cotto Verdura cotta di stagione Pane – Frutta	Pastina in brodo vegetale o crema di carote con crostini di pane (v. ricetta) Cotoletta di pollo cotta al forno Verdura cotta di stagione Pane - Frutta	Pasta con verdure di stagione (broccoli) Polpette cacio e uova non fritte o frittata con mozzarella Verdura cotta di stagione Pane - Frutta
Mar.	Pasta in bianco olio e parmigiano Carne bovina (girello alla genovese) Piselli Pane - Frutta	Minestrone di verdure Spezzatino di tacchino con patate Pane - Frutta	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto (infanzia) crudo dolce (primaria) (privi del grasso visibile) Insalata verde Pane - Frutta	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello con piselli e carote Polenta con ragù di carne bovina o polenta pasticciata (v. ricetta) Verdura cotta di stagione Pane –Frutta
Mer.	Pasta al forno (sugo al pomodoro mozzarella, parmigiano) Uovo strapazzato ben cotto Verdura cotta di stagione Pane - Frutta	Pasta e legumi (ceci) o zuppa di legumi misti con pasta Mozzarella Insalata verde con carote Pane -Frutta	Pasta o orzo o farro e legumi (lenticchie) Gratin di formaggio e patate (v. ricetta) Carote julienne Pane - Frutta	Pasta e legumi (fagioli) Uovo sodo Verdura cotta Pane - Frutta
Giov.	Minestrone di verdure o crema di zucca e spinaci con pastina (v. ricetta) Fusello e sovracoscia di pollo Patate al forno Pane -Frutta	Gnocchi al pomodoro Arista di maiale Verdura cotta di stagione Pane -Frutta	Risotto con verdure di stagione (zucca) Scaloppina di tacchino al limone Purea di patate (con patate fresche: NO a purè pronti –confezionati) Pane - Frutta	Minestrone di verdure con pasta Cotoletta di pollo o tacchino cotta al forno Insalata verde Pane – Frutta
Ven.	Riso al pomodoro Pesce (filetti di merluzzo gratinati) Insalata verde Pane - Frutta	Risotto con seppioline e calamari Pesce (Crocchette di pesce: filetti di platessa, uova, patate, prezzemolo e pangrattato) Carote julienne Pane -Frutta	Pasta al tonno e pomodoro Pesce (filetti di salmone) Piselli Pane - Frutta	Riso bianco olio e parmigiano Pesce (filetti di orata) Patate al forno Pane - Frutta

N.B. Nella preparazione dei pasti attenersi a quanto riportato, alla voce “Informazioni per l'uso corretto delle tabelle-menù”:

Menu estivo Scuole dell'Infanzia e Primaria - A.S. 2025/2026

GG	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lun.	Minestrone di verdure Bocconcini di tacchino o fettine di tacchino alla salvia (v. ricetta) Patate al forno Pane - Frutta	Pasta al pomodoro fresco e basilico Frittata di patate al forno o polpettone di patate e fagiolini (v. ricetta) Insalata mista Pane - Frutta	Minestrone di verdure Tortino di patate con prosciutto cotto/ crudo, formaggio e mozzarella a dadini, uova e pangrattato (v. ricetta) Insalata mista Pane - Frutta	Pasta o risotto al peperone giallo e rosso (v. ricetta) Polpettone di carne mista Insalata di pomodori e cetrioli Pane - Frutta
Mar.	Pasta o riso e piselli freschi o timballo di riso e piselli (v. ricetta) Bresaola Insalata di pomodori e lattuga Pane - Frutta	Pasta con zucchine o con asparagi Fettina di vitello alla pizzaiaola con pomodoro fresco ed origano Fagiolini ad insalata Pane - Frutta	Pasta al pomodoro e ricotta Polpette di legumi (ceci) (v. ricetta) Zucchine o tortino di zucchine e pomodori (v. ricetta) Pane - Frutta	Pasta al pomodoro fresco Melanzane alla parmigiana (v. ricetta) Insalata mista Pane - Frutta
Mer.	Pasta al pomodoro fresco e basilico Ortaggi ripieni (zucchine, melanzane, peperoni, ... v. ricetta) Insalata mista Pane - Frutta	Pasta o farro od orzo e legumi Caprese (mozzarella e pomodori) Pane - Frutta	Insalata di riso (v. ricetta) Uovo sodo Fagiolini in insalata Pane - Frutta	Pasta o risotto alla parmigiana Petto di pollo o tacchino in umido Ciabotto di verdure (v. ricetta) Pane - Frutta
Gio.	Insalata di pasta (v. ricette) o pasta bianca olio e parmigiano Lanza di maiale al sedano verde Punte di asparagi e carote al vapore Pane - Frutta	Pasta alla Norma (pomod. fresco e melanzane) Insalata di pollo o pollo in crema di lattuga (v. ricetta) Carpaccio di zucchine (v. ricetta) Pane - Frutta	Pasta alla crudaiola (v. ricetta) Rotolo di coniglio agli aromi (v. ricetta) Insalata e/o verdure grigliate miste Pane - Frutta	Pasta e legumi o pasta fredda con fagioli o ceci (v. ricette) Crescenza e/o bresaola Insalata mista
Ven.	Pasta con pesce (filetti di salmone) Pesce (filetti di halibut) Zucchine Pane - Frutta	Risotto con seppioline e/o calamari o in bianco olio e parmigiano Pesce (filetti di spigola) Insalata mista Pane - Frutta	Pasta bianca olio e parmigiano Seppioline e/o calamari in umido con piselli o filetti di sogliola Insalata di lattuga, pomodori, cetrioli e ravanelli Pane - Frutta	Pasta bianca con tonno e zucchine o pasta al pomodoro e tonno Pesce (filetti di merluzzo olio e limone) Fagiolini e patate Pane - Frutta

N.B. Nella preparazione dei pasti attenersi a quanto riportato, alla voce **"Informazioni per l'uso corretto delle tabelle-menù"**.

Spuntino di metà mattina e/o pomeriggio

Lo spuntino di metà mattina ha l'obiettivo di fornire al bambino, nella pausa delle lezioni, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e consentirgli di arrivare al pranzo con il giusto appetito.

Per lo spuntino fornito dal servizio di ristorazione, si consiglia di privilegiare le alternative di seguito elencate in tabella da distinguere per fasce d'età.

- Si raccomanda di privilegiare per l'INFANZIA la frutta e lo yogurt 2-3 volte a settimana, il pane con l'olio 1-2 volte a settimana, limitando il consumo della colazione dolce (pane o fette biscottate e marmellata o miele) a 1 volta a settimana.
- Si raccomanda di privilegiare per la SCUOLA PRIMARIA la frutta e lo yogurt 1-2 volte a settimana, il pane con l'olio almeno 1 volta a settimana , variando le altre frequenze tra le alternative proposte limitando il consumo del panino con prosciutto o formaggio a 1 volta a settimana.

SPUNTINI	INFANZIA	PRIMARIA
Frutta e yogurt Frutta Yogurt intero alla frutta o bianco	100 g ½ vasetto (62,5 g)	50 g 1 vasetto (125 ml)
Frullato di frutta Latte fresco intero o yogurt intero Frutta	100 ml 100 g	100 g 125 ml
Macedonia di frutta fresca Frutta mista	200 g	250 g
Frutta e fette biscottate o biscotti secchi Frutta Fette biscottate o biscotti secchi	150 g n.1 (ca. 7 g)	100 g n.2 (ca. 14g)
Yogurt e cereali Yogurt intero Fiocchi di cereali	½ vasetto (62,5 g) 2 cucchiaini (10 g)	1 vasetto (125 ml) 2 cucchiaini (10 g)
Pane e olio Pane Olio Pomodoro (se di stagione)	20 g 1 cucchiaino (5 g)	30 g 1 cucchiaino (5 g)
Pane e marmellata o miele Pane Marmellata o miele	20 g 2 cucchiaini (10 g)	30 g 2 cucchiaini (10 g)
Fette biscottate e marmellata o miele Fette biscottate Marmellata o miele	n. 2 (14 g) 2 cucchiaini (10 g)	n. 3 (21 g) 2 cucchiaini (10 g)
Pane e prosciutto Pane Prosciutto crudo o cotto		30 g 1 fetta (15 g)
Pane e parmigiano Pane Parmigiano		30 g 10 g
Pane e ricotta Pane Ricotta Miele o marmellata		30 g 20 g 1 cucchiaino (5 g)

Indicazioni per pranzo al sacco

Qualora la scuola programmasse una gita scolastica, si riporta il menù da adottare per quel giorno.

➤ Scuola dell'Infanzia

2 panini (50 g) di cui 1 con prosciutto cotto o crudo (20 g) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o parmigiano reggiano monodose (20 g);

2 frutti di stagione;

acqua: una bottiglietta da 500 cc.

Scuola primaria

3 panini (50 g) di cui 2 con prosciutto cotto e crudo (20 g) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o parmigiano reggiano monodose (20 g);

2 frutti di stagione;

acqua: una bottiglietta da 500 cc.

Informazioni per l'uso corretto delle tabelle-menù

Variazioni alle tabelle

La sequenza dei menù giornalieri può essere modificata (ad esempio, facendo scorrere di un giorno la sequenza dei menù della settimana) in modo che anche i bambini, che eventualmente usufruiscono della mensa 1-2 giorni la settimana o comunque non tutti i giorni della settimana, possano assaggiare il menù completo.

Il menù del giorno non può essere modificato all'interno, in quanto bilanciato per l'aspetto calorico e nutrizionale: è possibile però che per esigenze di servizio legate ad esempio all'organizzazione della fornitura di derrate, mancata consegna o criticità derivanti dalle modalità di conservazione, si proceda ad uno scambio di menù completi tra due giornate-tipo della stessa settimana. Il menù di un giorno in questi casi può essere scambiato per intero con quello di un altro giorno qualsiasi della settimana (es. il menù del lunedì con quello del mercoledì).

In occasioni di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richiede l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

È consigliabile incentivare il consumo di pesce, che, se gradito, può sostituire un secondo di carne e comparire due volte nel menù settimanale.

Per quanto riguarda invece variazioni per il menù di un singolo bambino, sono consentite soltanto:

- Variazioni dovute a problemi di salute, autorizzate dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione, dietro presentazione di certificato medico (si rimanda alle procedure per la richiesta di dieta speciale);
- Variazioni per motivi religiosi, con sostituzione di alcuni alimenti (es. carne di maiale) su richiesta scritta del genitore (si rimanda alle procedure per la richiesta di dieta speciale);
- Nei casi di lieve indisposizione del bambino, su richiesta del genitore, per massimo tre giorni, si potrà somministrare un "menù leggero o dieta in bianco", secondo il seguente schema:
 - Pasta o riso all'olio, con eventuale aggiunta di poco parmigiano ben stagionato;
 - Carne bianca, al vapore, lessata o al forno;
 - Patate e/o carote al vapore o lessate;
 - Frutta fresca, preferibilmente mela;
 - Pane comune, preferibilmente tostato.

L'olio deve essere usato naturalmente a crudo, senza eccedere nelle quantità, poiché l'alimentazione deve essere particolarmente leggera. Oltre all'olio, può essere aggiunto come condimento il succo di limone, se gradito.

Informazioni per l'uso corretto delle tabelle-menù

NOTE

Il menù è articolato su quattro settimane, per garantire una maggiore alternanza e una corretta rotazione degli alimenti; prevede pietanze diverse per ogni giorno della settimana; prevede piatti di facile realizzazione tecnica, alla portata di tutte le cucine, che possono favorire la creatività dei cuochi/e.

Nel menù sono indicati gli alimenti principali, lasciando all'abilità dei cuochi/e il tipo di preparazione e cottura da preferire di volta in volta. Naturalmente le cotture devono essere le più semplici possibili attenendosi a quanto riportato alla voce "Indicazioni per la preparazione e cottura degli alimenti".

Sono consentite, pertanto, manipolazioni degli alimenti diverse da quelle eventualmente indicate nella tabella dietetica (es. fettina di vitello alla pizzaiola al posto di scaloppina di vitello o pasta con verdure in sostituzione della pasta al pomodoro), purché le preparazioni risultino semplici e di facile digeribilità; è bene ricordare che sapori, profumi e colori stimolano l'appetito ed invogliano il bambino ad assaggiare e scoprire nuovi alimenti.

Il menù può essere uno strumento per proporre piatti nuovi, ricchi di sapore e fantasia, educando a regimi alimentari variati, tenendo sempre presente una certa gradualità nel proporre pietanze nuove secondo le capacità dei bambini.

N.B.: per garantire all'utenza un'informazione dettagliata circa il menu, sarà cura dell'Ente gestore del servizio di ristorazione far pervenire tempo per tempo al Comune il menu riportante nello specifico: formato di pasta, ingredienti e modalità di preparazione delle singole pietanze, tipologia di frutta e verdura servita.

Per quanto riguarda i singoli alimenti attenersi a quanto di seguito riportato:

PANE: comune, bianco, fresco di giornata e a basso contenuto di sale o meglio senza sale; si consiglia di introdurre anche il pane integrale o semi-integrale (meglio se di provenienza biologica certificata) da somministrare 1-2 volte alla settimana;

Il pane deve essere messo a disposizione dei bambini solo dopo aver consumato il primo piatto.

PASTA: di semola di grano duro. Deve essere offerta in una vasta gamma di formati. Per i bambini della scuola dell'infanzia devono essere previsti formati adeguati, più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola primaria.

FRUTTA*: fresca di stagione, di categoria extra e prima; non è stata indicata nei menu giornalieri la tipologia di frutta fresca da somministrare: i gestori dei servizi di ristorazione devono garantire la variabilità e l'alternanza di almeno **quattro** tipologie diverse di frutta nella stessa settimana, nel rispetto della stagionalità, evitando le primizie e le tardizie (consultare il calendario della frutta). Si può proporre la macedonia purché: si utilizzi frutta fresca; non si aggiunga zucchero; non si utilizzi frutta sciroppata; venga preparata non prima di un'ora dall'inizio del pranzo, per evitare l'annerimento della frutta fresca si può aggiungere spremuta fresca di agrumi.

Una volta la settimana, se i bambini la gradiscono, si può presentare frutta cotta, senza aggiunta di zucchero.

Si raccomanda di controllare che la frutta sia matura, integra, priva di impurità e lesioni.

VERDURA*: fresca di stagione, di categoria extra e prima; **deve rispettare l'offerta stagionale** (consultare il calendario) e, sempre meno spesso si deve ricorrere all'utilizzo di verdure surgelate. Da evitare verdure in scatola. È possibile presentare nello stesso pasto più tipi di verdura e modificare il tipo di verdura qualora indicato in tabella, avendo cura di garantire la **VARIETÀ** e la **STAGIONALITÀ**: i gestori dei servizi di ristorazione devono garantire almeno **quattro** tipologie diverse di verdura nella stessa settimana.

N.B. Si ricorda che le patate ed i legumi non possono essere considerati verdure. Le patate, laddove inserite nel menù, sono bilanciate con i carboidrati del primo piatto in quanto, essendo dei tuberi amidacei contribuiscono con pasta e pane all'innalzamento della glicemia. Non possono pertanto in alcun modo essere utilizzate come sostitutivi delle diverse tipologie di verdure.

***La verdura e la frutta devono essere di stagione. La stagionalità garantisce maggiore contenuto in nutrienti e minore necessità di intervento chimico con pesticidi. Le verdure surgelate possono essere usate occasionalmente; l'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati. E' comunque preferibile, quando la stagione lo consente, usare i pomodori freschi in sostituzione dei pomodori pelati in scatola.*

PATATE: vanno proposte come contorno solo quando specificato in menù.

LEGUMI: **alternare o associare le diverse varietà di legumi**, in modo che i bambini possano conoscere i fagioli, i ceci, le lenticchie, i piselli, le fave, la cicerchia. Sono da preferire, in ordine, i legumi freschi (nel periodo primaverile - estivo), secchi, surgelati. Sconsigliati i legumi trasformati industrialmente (in latta, in vetro, ...).

CARNI: fresche; da evitare: carne surgelata, carne precotta e pre-fritta, cotolette di carne pre-impanate e pre-fritte.

CARNE DI POLLO: senza ripetersi nell'arco di un mese, proporre le seguenti preparazioni: cotoletta di petto cotta al forno, scaloppina al limone, saltimbocca con prosciutto cotto e salvia, fuselli al forno, polpette od altre preparazioni gradite ai bambini.

CARNE DI TACCHINO: senza ripetersi nell'arco di un mese, proporre le seguenti preparazioni: spezzatino di fesa, cosciotto al forno, fettina in umido con aromi, rollè farcito con carne mista di maiale magro e manzo ed aromi, scaloppine, fettina alla pizzaiola o altre preparazioni gradite ai bambini.

CARNE DI VITELLO : girello alla genovese, hamburger, polpette o polpettone, spezzatino, fettina alla pizzaiola, fettina ad involtino, a scaloppina o altre preparazioni gradite ai bambini.

CARNE DI MAIALE: arista al forno, agli aromi o altre preparazioni gradite ai bambini.

PESCE: (surgelato) è necessario proporre il pesce, come pietanza, almeno una volta alla settimana, promuovendone il consumo: si tratta infatti di un alimento insostituibile per l'aspetto nutrizionale, in virtù delle sue proteine, del contenuto in iodio e grassi insaturi e, a parità di valore proteico, di una maggiore digeribilità rispetto ad altre carni.

Si potrà scegliere, evitando di ripetersi nell'arco di un mese, tra filetti e tranci di:

- merluzzo
- platessa o limanda
- sogliola
- branzino o spigola
- orata

- salmone
- trota
- halibut

Inoltre:

- seppie
- calamari

Sconsigliato il pesce surgelato impanato (es. bastoncini, cotolette di pesce, ecc...).

Alternare le diverse varietà di pesce, evitando il ripetersi della scelta nell'arco del mese, presentando di volta in volta qualità diverse di prodotti ittici e **diversificandone la modalità di preparazione e cottura** (es. filetti o tranci di pesce al forno, alla mugnaia, alla pizzaiola, a polpette o polpettone, gratinati con pangrattato ed aromi al forno, in bianco olio e limone, al vapore, o altre preparazioni gradite; seppie e piselli, anelli di calamari in umido al pomodoro, insalata di seppie o calamari con carote, sedano e patate, calamari o seppie ripieni o altre preparazioni gradite).

TONNO: al naturale o all'olio di oliva, preferibilmente extravergine.

FORMAGGI E LATTICINI: si consigliano i formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione.

Si potrà scegliere tra:

- fiordilatte
- asiago
- emmenthal
- provoletta
- crescenza- stracchino
- ricotta di mucca
- parmigiano reggiano (stagionatura minima 24 mesi)

Alternare le diverse varietà di formaggi in modo tale che la scelta non si ripeta nell'arco di un mese. È possibile presentare nello stesso piatto due tipi diversi di formaggi (due mezze porzioni). Preferire formaggi senza polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti, sconsigliati i formaggi fusi e a fette (formaggini, sottilette, ...), preferire prodotti D.O.P..

UOVA: da preparare in alternanza in modo tale che la scelta non si ripeta nell'arco di un mese sotto forma di: frittata semplice cotta al forno, frittata con verdure di stagione, frittata con patate, frittata con prosciutto cotto e/o formaggio, strapazzate ben cotte, al pomodoro, sode o altre preparazioni gradite dai bambini purché l'uovo risulti sempre ben cotto.

GRASSI DI CONDIMENTO: utilizzare per tutte le preparazioni, **l'olio extra vergine di oliva** a bassa acidità, prodotto e confezionato in Italia da olive di provenienza italiana. Il burro può essere utilizzato solo saltuariamente, in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta (purè, risotti, ...) ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

SALE: usare sale iodato. Quantitativamente è da intendersi "quanto basta" in tutte le pietanze, ma è bene sottolineare la necessità di usarne minime quantità possibili, senza peraltro rendere insipidi i cibi.

Una buona alternativa è usare un sale aromatizzato, ottenuto frullando assieme il sale fino con erbe aromatiche fresche (es. rosmarino, salvia, timo, erba cipollina, ecc...).

ESALTATORI DI SAPIDITÀ: si ricorda che nelle preparazioni culinarie non è concesso l'utilizzo di esaltatori di sapidità, come ad esempio i dadi da brodo.

N.B.: al fine di garantire la sicurezza alimentare igienico sanitaria e nutrizionale all'interno delle collettività si ricorda che **NON È CONSENTITA l'introduzione, la distribuzione e la somministrazione ai bambini di alimenti e bevande non provenienti dai centri cottura che gestiscono il servizio di ristorazione.**

La scelta dei prodotti biologici, certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte, o provenienti da colture a basso impatto ambientale, accresce sicuramente l'aspetto qualitativo del pasto ed è pertanto da privilegiare nella ristorazione per bambini (il bambino, infatti, specialmente se piccolo, ha sistemi di disintossicazione e di difesa inferiori rispetto a quelli dell'adulto).

Oltre ai prodotti biologici sono da privilegiare i prodotti tipici con marchio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) e I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).

Le derrate e alimenti non devono essere **OGM** (organismi geneticamente modificati) né devono contenere ingredienti OGM o loro derivati.

Nota: per i bambini che necessitano di una dieta speciale si dovrà prevedere l'acquisto di alimenti consentiti dalla dietoterapia, come ad esempio alimenti privi di glutine.
Per le diete speciali la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e deve trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo.

Suggerimenti per favorire un migliore approccio alle verdure

Per l'inserimento di tipi di verdura meno abituali, si suggerisce un **approccio graduale** tramite piccoli assaggi, accanto a qualità di verdure già gradite.

In particolare, per le verdure ad aroma forte, quali cavolfiori, verze, ecc., si consiglia **l'introduzione ad anno scolastico inoltrato**, quando il bambino è abituato ai pasti a scuola.

Comunque, anche in caso di rifiuto, conviene **riproporle** successivamente, cosicché i bambini imparino a conoscerle ed apprezzarle.

È importante ricordare che **il gradimento per gli alimenti è incoraggiato dalla familiarità** con l'alimento stesso, che si basa sull'esempio fornito al bambino dagli adulti di riferimento e su ripetuti e frequenti assaggi. Il metodo più efficace è continuare l'offerta e favorire il contatto del bambino con il cibo **senza forzarlo**.

L'accettazione di un cibo è, infatti, il risultato di precedenti esperienze grazie alle quali il bambino ha acquisito la consapevolezza che l'ingestione di quell'alimento non gli procura conseguenze negative.

L'acquisizione di sicurezza verso un alimento può essere sollecitata anche da una **presentazione accattivante** che per accostamenti di colori, profumi e sapori incuriosisca il commensale e lo invogli all'assaggio.

Inoltre si possono proporre:

se la struttura lo consente, dei buffet di verdure (sia crude che cotte), una volta a settimana: offrendo di volta in volta, diverse tipologie di verdure, variate anche nella presentazione (ad esempio carote intere o a bastoncino o a rondelle, finocchi a spicchi, cuori di sedano, falde di peperone dolce, foglie di varie qualità, ecc.) per stimolare l'assaggio, anche giocando sull'effetto colore e consistenza, e favorire l'autonomia del bambino nella scelta e composizione del piatto.

le verdure all'inizio del pasto, possibilmente con almeno due verdure a portata. In questo modo i bambini mangeranno la pasta con meno avidità, evitando magari di richiedere il bis e aumenteranno il consumo di verdure.

Se la proposta di servire le verdure all'inizio del pasto non venisse accettata, le verdure saranno consumate come contorno al secondo piatto.

Indicazioni per la preparazione e la cottura degli alimenti

Per una ristorazione scolastica di qualità non è sufficiente la fornitura di materie prime adeguate, ma risulta fondamentale anche la modalità con cui esse vengono conservate, preparate e cucinate.

Le proposte culinarie devono essere semplici, appetibili e facilmente digeribili.

È importante diversificare le modalità di preparazione dei cibi, utilizzando verdure, ortaggi ed erbe aromatiche proprie del periodo dell'anno, come pure è importante variare le tecniche di cottura, per accrescere l'appetibilità ed evitare un'eccessiva monotonia del pasto.

Si ricorda che sono proprio i sapori, i colori e i profumi dei cibi a stimolare l'appetito e ad invogliare il bambino ad assaggiare.

I metodi di cottura da preferire sono quelli più semplici che limitano l'uso dei grassi e consentono il più possibile il mantenimento del valore nutritivo ed organolettico dei cibi.

Le cotture più indicate sono al vapore, al forno e stufate che richiedono minimi quantitativi di grassi.

- 1) **Cottura a vapore:** consente una minore perdita di sali minerali e vitamine rispetto alla lessatura;
- 2) **Cottura al forno:** consente di ottenere alimenti appetibili (croccanti, dorati, ...) pur con un ridotto utilizzo di grassi;
- 3) **Cottura stufata o brasata:** consente la cottura prolungata mediante l'aggiunta di liquidi, acqua o brodo vegetale fresco, quindi un intenerimento degli alimenti senza grosse perdite nutrizionali;
- 4) **Lessatura:** comporta, soprattutto nei vegetali, una perdita parziale di sali minerali e di alcune vitamine nel liquido di cottura; tali perdite possono essere limitate prevedendo tempi brevi di cottura e ridotte quantità di liquido da utilizzare (es. con la pentola a pressione);
- 5) **Cottura alla griglia/piastra:** consente l'eliminazione dei grassi, tuttavia è consigliabile solo nelle realtà in cui il consumo è immediatamente successivo alla cottura per motivi organolettici; si deve fare attenzione che le parti superficiali non risultino bruciate/carbonizzate.

Nota: i soffritti (da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo) **e le frittture** di qualsiasi tipo non sono consentiti.

I tempi di cottura, di esposizione al calore devono essere tali da garantire una cottura completa, specialmente per i prodotti di origine animale in modo da assicurare un risanamento efficace dell'alimento.

L'uso di carta da forno e di teglie antiaderenti, particolarmente indicato nella cottura al forno di alimenti impanati, di frittate, sformati e dolci, consente di limitare i grassi di condimento.

In alcune cotture può essere utile l'aggiunta di modiche quantità di liquidi (in particolare delle carni), quali brodo vegetale, latte, succo di limone, salsa di pomodoro, a seconda della preparazione da realizzare.

Alla luce di quanto sopra, per la preparazione dei pasti si utilizzeranno le seguenti modalità:

- Cuocere le verdure al vapore oppure in poca acqua bollente per tempi brevi, salandole dopo la cottura o al forno. Si ricorda che si può utilizzare l'acqua stessa di cottura, ricca di sali e vitamine, per la preparazione di minestre e risotti;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili; aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata ed a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (es.: una scaloppina, una coscia di pollo, ...);
- Evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura, mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta; i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.
- Il condimento da privilegiare è l'olio extravergine di oliva, da utilizzare preferibilmente a crudo, aggiungendolo a fine cottura.
- Il burro può essere utilizzato solo saltuariamente, in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta (purè, risotti, ...) ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

Altre raccomandazioni

Preparare i pasti nello stesso giorno del consumo, prevedendo il momento della cottura il più vicino possibile a quello della somministrazione, per evitare inconvenienti di tipo igienico e per non alterare le caratteristiche organolettiche.

Non riutilizzare i cibi preparati e non consumati il giorno precedente.

I cibi tritati, grattugiati o frullati devono essere preparati immediatamente prima della somministrazione; effettuare l'operazione di grattugiare il parmigiano poco tempo prima dell'utilizzo e così anche la preparazione della macedonia, il taglio del prosciutto e del formaggio.

Scongelare i cibi a temperatura di frigorifero o nel forno a microonde, se disponibile.

Non utilizzare dadi da brodo, margarina o panna.

Non utilizzare verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Salare poco i cibi, per prevenire l'insorgenza in età adulta di patologie legate ad un uso eccessivo di sale; è meglio insaporire i piatti con erbe aromatiche fresche ed ortaggi, succo di limone e brodo vegetale.

Condire le verdure da consumare crude solo al momento della distribuzione.

Il pane deve essere messo a disposizione dei bambini solo dopo aver consumato il primo piatto.

Servire il parmigiano grattugiato, ove previsto, direttamente in tavola, in modo da essere aggiunto solo se gradito.

Curare le norme igieniche durante la conservazione e preparazione dei cibi, osservare sempre le modalità di conservazione riportate in etichetta, riporre gli alimenti in base alla data di scadenza.

Evitare la somministrazione di alimenti di origine animale, come ad esempio la carne e le uova, non completamente cotti (evitare uova alla coque o in camicia).

Limitare le paste ripiene a poche occasioni, sia per l'impegno digestivo, sia perché richiedono maggiori attenzioni sul piano igienico.

I pasti da asporto dovranno non solo garantire la massima sicurezza alimentare, in base alla normativa vigente, ma dovranno salvaguardare anche l'appetibilità (sapore, consistenza, ecc.), per garantire un'alta qualità complessiva del prodotto.

Nella scelta delle modalità di cottura si raccomanda pertanto di tenere in dovuto conto la compatibilità delle preparazioni con l'eventuale asporto. Alcune preparazioni sono, infatti, adatte solo ad una disponibilità di cucina interna e non risultano compatibili con l'asporto (es. la preparazione della già menzionata "carne alla piastra", al posto della quale potrà essere prevista la scelta di carne in umido).

GRAMMATURE MEDIE DI RIFERIMENTO**Porzioni raccomandate (esprese in grammi)**

Alimenti	Infanzia 3-6anni	Primaria 6-10anni	Adulti
PRIMI PIATTI			
Pasta di semola o riso per primi asciutti	50-60	70-80	80-90
Pasta di semola o riso per primi in brodo (vegetale o di carne)	25-30	35-40	40-45
Pasta o riso,orzo,farro per minestre di verdure e/o di legumi	30-40	40-60	60-65
Pasta all'uovo secca (es. tagliatelle)	35-50	45-70	55-80
Lasagne (pasta secca all'uovo)	35-40	45-60	60-70
Lasagne (nel piatto)	200	220-250	270
Gnocchi di patate	120-150	150-200	200-250
Polenta (semola di mais)	40	60	80
Condimenti/Ingredienti per primi piatti			
Verdure miste per minestrone/passati	110	130	170
Legumi secchi per minestra di legumi e cereali	25	30	40
Legumi secchi per minestra di legumi passati	40	60	80
Legumi freschi o surgelati	50	60	80
Verdure per primi asciutti (es. con zucchine, carciofi, melanzane,)	30-40	40-50	50-60
Crema di verdure per pasta o riso	60	60	70
Passata di pomodori per salsa (carota,cipolla,sedano)	60 15	80 20	100 20
Tonno sott'olio sgocciolato (sugo con tonno)	25	30-35	40
Seppie e calamari(sugo con pesce)	30	40	50
Macinato di vitello per ragù	15/20	20/25	30/35
Pasta ricotta e pomodoro			
<i>ricotta</i>	20	25	35
Crostini in passati/creme di verdure: pane	25-30	30-40	30-40
Parmigiano reggiano grattugiato	5	8	10
SECONDI PIATTI			
Uovo intero (sodo, strapazzato, frittata, ...)	1 unità	1 unità	1,5 unità
<i>Prosciutto cotto per frittata al p.c.</i>	15	20	30
<i>Verdure fresche di stagione per frittate alle verdure</i>	40	40	50
<i>Formaggi per frittate ai formaggi:</i>			
<i>scamorza</i>	10	15	20
<i>grana</i>	5	8	10
Uova per preparazioni (polpette, polpettoni, sformati, ...)	1x8	1x6	1x6
Prosciutto cotto/crudo dolce/bresaola	40/50	50/60	60/80
Formaggi e latticini			
<i>Provola, asiago emmenthal,....</i>	40-50	60-70	60-90
<i>Parmigiano pietanza/scaglie o tocchetti)</i>	40	50	70
<i>Fiordilatte,crescenza,stracchino, ...</i>	60-70	70-80	90-100

ASL2 LANGIANO VASTO CHIETI Protocollo N. 57893/2025 del 29/05/2025

Pesce (il peso si riferisce al prodotto scongelato, privato della pelle, al netto della glassatura)			
<i>Filetti di merluzzo, halibut, platessa, ecc</i>	80-100	100-120	120-150
<i>Filetti di pesce per polpette e crocchette (patate)</i>	70 20	90 30	110 40
<i>Tonno sott'olio sgocciolato</i>	50-60	70-80	90-100
<i>Seppie, calamari</i>	80	100	120
Carne(in base ai tipi e alle ricette è possibile Aumentare la quantità fino al 10%)			
<i>Fettina di vitello, pollo e tacchino per scaloppine, cotolette, pizzaiola, ecc.</i>	70-90	90-100	100-120
<i>Vitello, maiale, pollo tacchino per polpette, polpettone, ripieni (es. zucchine)</i>	50-60	60-70	70-80
<i>Carni per spezzatino</i>	80	100	120
<i>Vitello per genovese, arista di maiale</i>	80	100	120
<i>Pollo: coscia (con osso)</i>	180	200	220
CONTORNI DI VERDURE ED ORTAGGI			
<i>Insalata verde (minimo)</i>	30	50	80
<i>Mais per insalate miste</i>	15	20	30
<i>Carote crude</i>	80	100	120
<i>Insalata di pomodori</i>	100	120	150
<i>Insalata di finocchi</i>	100	150	200
<i>Verdura cotta (minimo)</i>	130	150	160
<i>Piselli/legumi per contorno</i>	100	120	150
PATATE			
<i>Arrosto, al forno, lesse</i>	150	180	200
<i>Per purè/per spezzatino</i>	100	120	150
PANE	30-50	50-60	60-90
FRUTTA* fresca di stagione(minimo)	100 (150)	150 (180)	200 (200)
DOLCI/DESSERT			
<i>Torta/ciambella</i>	80	100	120
<i>Crostata con marmellata/crema al cacao</i>	90	110	130
<i>Gelato</i>	50-80	80-100	100-120
OLIO E GRASSI			
Olio extravergine di oliva (e.v.o)			
<i>Primi/secondi</i>	4	5	6
<i>Verdure crude</i>	4	5	6
<i>Verdure cotte</i>	4	5	6
Burro crudo per pasta o risotti	3	4	5
ACQUA (di rete o oligominerale naturale)	500ml	500ml	500ml

Le quantità indicate si riferiscono al peso dell'alimento espresso in grammi, al crudo (tranne quando è espressamente indicato) e al netto degli scarti.

Rappresentano la media del fabbisogno calorico e nutrizionale per ogni fascia di età considerata, si riferiscono alla necessità media di un bambino frequentante i diversi ordini di scuola, pertanto al momento dello sporzionamento è importante differenziare le porzioni in relazione all'età.

Le quantità degli alimenti, riportate in tabella, **devono essere intese come orientative**, ogni bambino, infatti, risponde a una propria omeostasi interna che regola, in condizioni di normalità, anche l'energia assunta giornalmente con i cibi.

È evidente che ci saranno bambini con esigenze maggiori o minori rispetto alle porzioni indicate, tuttavia una fornitura che preveda un 20% in più per ogni alimento previsto nel menù rispetto alle porzioni indicate, moltiplicato per il numero delle presenze, garantisce il soddisfacimento delle esigenze reali dei singoli bambini.

Un aspetto che preme sottolineare, riferito alle porzioni e alle grammature è il seguente: mentre i bambini più piccoli sono in grado di autoregolarsi con il cibo (quando si sentono sazi smettono di mangiare) questo autocontrollo si perde dopo i primi anni: non è più la sazietà che regola la quantità di cibo introdotta, ma prende il sopravvento l'abitudine a mangiare tutto ciò che c'è nel piatto, porzione piccola o grande che sia.

La preparazione di quantità maggiori di alimenti per il **“ripasso o bis”** è quindi sconsigliata perché scorretta dal punto di vista nutrizionale e diseducativa; si raccomanda invece di frazionare la porzione prevista per incoraggiare l'assaggio del cibo degli inappetenti, spesso scoraggiati da un piatto troppo pieno, e prevenire un eccessivo apporto calorico di ingordi e golosi, amanti del bis. È opportuno pertanto **evitare la somministrazione di una seconda porzione, ad eccezione delle verdure**, per evitare un apporto eccessivo di calorie al fine di prevenire l'obesità in età evolutiva.

Per un corretto servizio è **essenziale un'adeguata preparazione e sensibilità non solo da parte del personale di cucina, ma anche da parte di chi sporziona** che dovrà saper tener conto delle caratteristiche del bambino servito, basti pensare all'ampia variabilità di indici di crescita che si registrano in particolare nella scuola primaria.

Gli addetti alla distribuzione devono essere quindi adeguatamente formati sulla porzionatura e servirsi di utensili appropriati di diverse misure di capacità per fornire la porzione idonea sulla base del target di utenza.

Le grammature indicate possono variare un po' in base alla resa del prodotto.

La resa dell'alimento dipende, infatti, da diverse variabili connesse alla produzione del pasto, quali la scelta della materia prima, le modalità di stoccaggio, di preparazione e di cottura, ecc..

Inoltre, si può prevedere una maggiorazione del 10% circa per ogni alimento, **in caso di pasti veicolati**, a garanzia di miglior qualità del servizio, (ad es. per far fronte ad eventuali inconvenienti nella fase di distribuzione e/o di trasporto, perdita pasti per caduta dei contenitori, ecc.).

CALENDARIO DELLA FRUTTA E DEGLI ORTAGGI

Mese	Ortaggi	Frutta
Gennaio	Barbabietole, bietole, carciofi, cardi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, coste, crescione, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, radicchio, rape, scorzonera, sedano, spinaci, tartufi, verze, zucca.	Arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, kiwi.
Febbraio	Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, rape, scorzonera, sedano, spinaci, verze, zucca.	Arance, banane, mele, pere, kiwi, pompelmi, ultimi mandarini.
Marzo	Acetosa, barbe dei frati, carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rape, scorzonera, songino, spinaci, verze.	Arance, banane, pompelmi, mele, pere, kiwi.
Aprile	Acetosa, asparagi, barbe dei frati, broccoli, carciofi, carote, cicoria, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, songino, spinaci, taccole, verze, zucchine.	Banane, mele, pere, pompelmi, kiwi, nespole.
Maggio	Asparagi, barbe dei frati, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, rabarbaro, scorzonera, sedano, spinaci, taccole, verze, zucchine.	Fragole, pompelmi, banane, ciliegie, lamponi, nespole, kiwi, pere, prugne.
Giugno	Asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, rape, spinaci, taccole, verze, zucchine.	Albicocche, amarene, ciliegie, fragole, fichi, lamponi, nespole, pere, susine.
Luglio	Barbabietole, barba dei cappuccini, bietole, carote, catalogna, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, spinaci, zucca, zucchine.	Albicocche, amarene, angurie, ciliegie, fichi, fragoline di bosco, meloni, mirtilli, pere, pesche, susine.
Agosto	Barbabietole, carote, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.	Angurie, albicocche, fichi, fragoline di bosco, lamponi, meloni, mirtilli, more, pesche, prugne, ribes, susine.
Settembre	Carote, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, rape, sedano, spinaci, zucca, zucchine.	Fichi, lamponi, melegrane, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, susine, uva.
Ottobre	Barbabietole, cardi, carote, catalogna, finocchi, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, rape, scorzonera, sedano, spinaci, tartufo, zucca.	Castagne, cedri, cachi, mandaranci, mele, melegrane, pere, uva, kiwi.
Novembre	Barbabietole, carciofi, cardi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, finocchi, funghi, insalata belga, olive, porri, radicchio, rape, scorzonera, sedano, songino, spinaci, tartufi, zucca.	Arance, avocados, ananas, kiwi, banane, cachi, castagne, cedri, mandaranci, mele, pere, pompelmi.
Dicembre	Barbabietole, carciofi, cardi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, porri, rape, scarola, scorzonera, sedano, spinaci, tartufi, topinambur, radicchio, zucca.	Ananas, arance, banane, cachi, castagne, mandarini, mele, pere, pompelmi, kiwi.

Ricettario

Carpaccio di zucchine

Ingredienti: zucchine, limone, prezzemolo, parmigiano, olio.

Scottare le zucchine tagliate sottilmente in acqua bollente salata, scolare bene e condire con un trito di prezzemolo, olio, limone e lamelle di parmigiano.

Crema di carote con crostini di pane

Ingredienti: carote, patate, porro (o cipolla), prezzemolo, sale, pane per crostini o pastina, olio evo, parmigiano.

Mondare e lavare le verdure. Tagliare a pezzetti le carote e metterle a cuocere in acqua. Aggiungere le patate tagliate e proseguire la cottura. Salare e, quasi a cottura ultimata, aggiungere i porri spezzettati. Ridurre in purea, diluire con il brodo di cottura, fino a raggiungere la densità voluta. Rimettere al fuoco e lasciar sobbollire ancora per qualche minuto. Completare con olio crudo e prezzemolo tritato. Servire con crostini, preparati con pane fresco tagliato a dadini e tostato al forno e con parmigiano.

Crema di zucca e spinaci con pastina

Ingredienti: Pasta, zucca gialla, spinaci (o biette) cipolla (o porro), aglio, brodo vegetale, sale, olio evo, parmigiano.

Stufare in poco brodo vegetale la cipolla o il porro tritati con l'aglio intero. Unire la zucca tagliata a dadini, lasciando insaporire per qualche minuto. Ricoprire con il brodo vegetale e cuocere per una ventina di minuti. Unire poi gli spinaci spezzettati grossolanamente.. Appena cotti, togliere dal fuoco, passare il tutto e regolare di sale. Rimettere al fuoco, aggiungendo brodo vegetale se la crema risultasse troppo densa e cuocere la pastina. Completare con olio crudo e parmigiano.

Ciabotto di verdure

Ingredienti: melanzane, pomodori maturi, zucchine, peperoni rossi, gialli e verdi, cipolla, sedano, carota, olio.

Mondare, lavare le verdure e tagliare a tocchetti. Cuocere in casseruola con poco olio.

Gratin di formaggio e patate

Ingredienti: patate, formaggio tipo provoletta, parmigiano reggiano, pangrattato, olio evo. Sbucciare le patate, lavarle ed affettarle sottilmente. Ungere una pirofila da forno ed adagiarvi le fettine di patate, quindi le fettine di provola e qua e là, se di gradimento, fettine sottilissime di cipolla. Cospargere ogni strato con un pizzico di sale e poco parmigiano grattugiato. Chiudere con uno strato di patate cosperso di pangrattato. Aggiungere un filo d'olio ed infornare in forno preriscaldato fino a doratura.

Insalata di pasta o di riso o di farro o d'orzo

Varianti:

- Con pomodorini, mozzarella a dadini, basilico, olio evo;
- Con pomodorini, mozzarella a dadini, olive verdi e nere denocciolate e a pezzettini, olio evo;
- Con pomodorini, tonno, mais, olive verdi e nere, olio evo;
- Con pomodorini, mozzarella a dadini, peperone verde (leggermente saltato in padella), foglioline di basilico, scaglie di parmigiano o parmigiano grattugiato;
- Con verdure grigliate miste e olio evo o con ciabotto (v. ricetta);
- Con pisellini lessati, prosciutto cotto a cubetti, formaggio a cubetti e scaglie di parmigiano;
- Con zucchine (saltate in padella o lessate), ceci, olio evo;
- Con pisellini lessati, fagiolini freschi lessati, olive nere denocciolate, carote lessate o al vapore, olio evo;
- Con pomodori maturi, cetrioli, prosciutto cotto e formaggio a dadini, mais.
- Con ceci lessati, pomodorini, carote e olive verdi e nere denocciolate e a pezzettini, olio evo;
- Con pomodorini, uovo sodo, olive nere e verdi denocciolate e a pezzettini, olio evo.

Far riposare in frigorifero per almeno un'ora, per far insaporire bene, prima di servire.

Insalata di pollo

Ingredienti: petto di pollo, pomodori maturi, patate, carote, olio.

Cuocere a vapore il petto di pollo e le verdure tagliate a cubetti ed aggiungere i pomodori crudi tagliati a dadini. Condire con olio crudo e un pizzico di sale.

Lonza di maiale al sedano verde

Ingredienti: lonza di maiale, sedano verde, olio, sale brodo vegetale (con carota, cipolla, finocchio, patata).

Porre la lonza di maiale in una teglia con l'olio, il sale ed il sedano verde tagliato a pezzettini.

Cuocere in forno ben caldo bagnando con brodo vegetale e rigirando la lonza durante la cottura. A cottura ultimata tagliare la lonza a fette sottili e condirla con la salsa ottenuta frullando il sedano con il sugo di cottura.

Melanzane alla parmigiana

Ingredienti: melanzane “tonde viola”, pomodori pelati passati, mozzarella vaccina fresca, parmigiano reggiano grattugiato, olio, basilico fresco, aglio vestito.

Lavare le melanzane (scegliere la tipologia “tonda viola” che non richiede trattamento con sale per eliminare il lieve gusto amaro tipico dell’ortaggio).

Tagliarle a fette e porle in una teglia da forno con l’olio e il sale. Mettere in forno a gratinare lievemente. A parte cuocere i pomodori pelati passati con poco olio ed uno spicchio di aglio vestito. Quando il sugo di pomodoro si sarà un po’ ritirato, versarlo sulle melanzane aggiungendo mozzarella vaccina tagliata a fette o a dadini, formaggio grattugiato e qualche foglia di basilico fresco. Mettere di nuovo in forno e far gratinare.

N.B. se non gradite, le melanzane alla parmigiana possono essere sostituite con mozzarella e melanzane grigliate.

Variante: utilizzare le zucchine al posto delle melanzane.

Ortaggi ripieni (melanzane, zucchine, peperoni, ...)

Ingredienti: pane grattugiato, latte, pomodorini, mozzarella ben scolata del siero, uova, aglio tritato, basilico, parmigiano reggiano, sale.

Lavare gli ortaggi, tagliarli a metà secondo la lunghezza, scavarli e mettere la polpa da parte in una terrina insieme al pane grattugiato ammorbidito con il latte. Aggiungere gli aromi, la mozzarella e i pomodorini tagliati a pezzetti, l’aglio tritato finemente, il formaggio grattugiato fresco e le uova.

Mettere il ripieno negli ortaggi scavati (precedentemente sbollentati), quindi disporli in una teglia unta d’olio e infornare in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti.

Pasta alla crudaiola

Ingredienti: pasta, pomodori freschi, aglio, basilico, prezzemolo, origano, sale, olio evo, parmigiano.

Tuffare in acqua bollente per un paio di minuti i pomodori ben maturi e sodi, scolarli, spellarli, privarli dei semi e sminuzzarli. Porli in una terrina unitamente alle erbe aromatiche, al sale e all’olio. Lasciar riposare in frigorifero fino al momento dell’utilizzo. Cuocere la pasta, condirla con il pomodoro precedentemente preparato ed aggiungere il parmigiano.

Pasta con peperoni gialli e rossi

Ingredienti: pasta, peperoni gialli e rossi, cipolla, sale, olio evo.

Cuocere in una casseruola i peperoni tagliati grossolanamente con cipolla a spicchi, olio e un po' d'acqua. Quando sono cotti frullarli con un minipimer ad immersione. Si otterrà una crema ai peperoni con cui condire la pasta.

Pasta fredda con fagioli cannellini

Ingredienti: pasta, fagioli cannellini secchi, olive nere, pomodori ciliegino, formaggio a dadini, olio evo.

Mettere i fagioli cannellini (precedentemente ammollati, lessati e fatti raffreddare) in una ciotola, aggiungere i pomodori ciliegino, le olive nere, e il formaggio a dadini. Cuocere la pasta al dente, quindi raffreddarla e metterla nella ciotola con il condimento, aggiungere olio evo. Far riposare in frigorifero per almeno 1 ora, per far insaporire bene, prima di servire.

Pasta fredda con ceci

Ingredienti: pasta, ceci secchi, pomodorini, olive, zucchine e carote lessate, basilico, olio evo.

Procedere come per la pasta fredda con fagioli.

Polenta pasticciata

Ingredienti: farina di mais, formaggio provoletta, prosciutto cotto, besciamella, pomodoro, parmigiano, olio di oliva extravergine.

Raffreddare la polenta e tagliarla a fette. Ungere una teglia da forno, disporre le fette di polenta con le fettine di formaggio e di prosciutto in modo alternato. Coprire il tutto con della salsa besciamella e cospargere a chiazze un po' di salsa di pomodoro, spolverizzare con il parmigiano grattugiato e mettere in forno finché non si forma una crosticina dorata.

Pollo in crema di lattuga

Ingredienti: pollo, lattuga, farina, prezzemolo, brodo vegetale, cipolla, succo di limone, sale, olio.

Disossare il pollo e tagliarlo a cubetti, infarinarli e saltarli in un poco di olio. Tagliare la cipolla finemente e brasarla, aggiungere il pollo e cuocere per circa 5 minuti aggiungendo se necessario un po' di brodo vegetale. Aggiungere quindi la lattuga tagliata finemente, coprire e cuocere altri 5 minuti. Scoprire e lasciar ritirare fino a consistenza cremosa, spruzzare il limone e spolverare di prezzemolo.

Polpette di legumi (ceci)

Ingredienti: ceci secchi, patate, uova, parmigiano reggiano, olio evo, prezzemolo o rosmarino, aglio, sale.

Lessare i ceci, precedentemente ammollati, e passarli al passaverdura. Unirli alle patate lessate e schiacciate, all'uovo, al parmigiano e al trito di erbe aromatiche. Aggiustare di sale e amalgamare bene. Foggiare delle polpette, adagiarle in una teglia rivestita con carta da forno e farle dorare in forno. Prima di servire condire con olio.

Variante: le polpette si possono condire anche con una salsa di pomodoro.

Sostituzione: le polpette possono essere realizzate anche con altri tipi di legumi e/o con il pangrattato che può sostituire la patata sia per legare che per cospargere le polpette.

Polpette di legumi vegane (senza uovo e parmigiano):

Ingredienti: legumi (lenticchie, fagioli, ceci, ...), farina di frumento, pane grattugiato, olio, aromi (origano, basilico, timo, rosmarino), sale.

Lessare, passare o frullare i legumi precedentemente messi in ammollo. Aggiungere la farina fino ad ottenere una buona consistenza. Aggiungere gli aromi, formare delle polpette e passarle nel pane grattugiato. Infornare in una teglia leggermente unta a 190 °C per 20-30 minuti.

Variante: le polpette si possono condire anche con una salsa di pomodoro.

Polpette di ricotta e spinaci (o altra verdura)

Ingredienti: ricotta, spinaci, (o altra verdura), parmigiano.

Versare la ricotta in una ciotola e lavorarla a crema, aggiungendo un pizzico di sale, il parmigiano e gli spinaci (o altra verdura) precedentemente mondati, lavati, lessati, strizzati e tritati. Formare delle polpette e trasferirle in una teglia rivestita con carta forno e cuocere in forno già caldo (200 gradi) per 10-15 minuti.

Variante: le polpette si possono condire anche con una salsa di pomodoro.

Polpettone di patate e fagiolini

Ingredienti: patate, fagiolini, uova, parmigiano reggiano, maggiorana e sale, pangrattato, olio.

Lessare le patate e i fagiolini in acqua salata. Passare le verdure allo schiacciapatate: in una terrina mescolare il composto con le uova, il formaggio grattugiato, un po' di sale e la maggiorana. Ungere d'olio una teglia e cospargerla di pangrattato. Versare il composto del polpettone livellando.

Cospargere di pangrattato e condire con olio. Cuocere in forno caldo per 30-40 minuti fino ad ottenere una crosticina dorata.

Riso con peperoni gialli e rossi

Ingredienti: riso, peperoni gialli e rossi, olio extravergine di oliva, cipolla, sale; parmigiano reggiano; brodo vegetale: acqua, sedano, carote, cipolle, pomodori, finocchio,

Preparare un battuto di cipolla e porlo in una casseruola a bordi alti in cui è già stato versato l'olio extravergine di oliva. Introdurre i peperoni tagliati a dadini e fare stufare a fuoco basso, (eventualmente passarli nel passaverdure per ridurre a crema di peperoni) aggiungere quindi il sale ed il riso mescolando fino a quando il riso assorba l'olio aromatizzato con la verdura. Tirare a cottura con un brodo vegetale leggero preparato in loco. A cottura ultimata aggiungere parmigiano grattugiato.

Rotolo di coniglio agli aromi

Ingredienti: coniglio disossato, olio evo, aglio, brodo vegetale, salvia, rosmarino, succo di limone, sale.

Adagiare il coniglio disossato in una teglia antiaderente e insaporirlo con le erbe aromatiche tritate, sparse in superficie (precedentemente mondate e lavate) e poco sale. Bagnare con brodo vegetale ed infornare. A metà cottura girare la carne ed irrorare con succo di limone. Condire con olio a cottura ultimata.

Tacchino alla salvia

Ingredienti: petti di tacchino, olio evo, foglie di salvia.

Tagliare i petti di tacchino secondo la grammatura richiesta e battere le fettine fino a che non siano tutte della stessa altezza. Non è necessario infarinare. Porle nel tegame unto d'olio extravergine di oliva e con alcune foglie di salvia. Girarle fino a cottura completa, quindi salarle.

Timballo di riso e piselli

Ingredienti: riso, piselli, mozzarella, passata di pomodoro, olio evo, pangrattato, prezzemolo, aglio/cipolla, sale.

Preparare il sughetto facendo rosolare l'aglio o la cipolla in una pentola con l'olio. Aggiungere la passata di pomodoro. Salare ed insaporire con il prezzemolo.

Nel frattempo lessare il riso e i piselli separatamente. Scolarli per bene e versarli in una ciotola. Aggiungere la mozzarella tagliata a cubetti e il sugo. Amalgamare il tutto e disporre in una teglia da

forno, cospargere con un po' di pangrattato ed infornare per 10-15 minuti, finché si sarà formata una crosticina dorata.

Tortino di patate

Ingredienti: patate, latte p.s., prosciutto cotto e/o crudo a dadini privati del grasso visibile, formaggio a dadini, mozzarella, uova, olio evo, pangrattato, sale.

Lessare le patate con la buccia dopo aver effettuato le operazioni preliminari di pulizia e lavaggio necessarie. Sbucciare le patate e passarle al setaccio. Incorporare alla purea il prosciutto cotto e/o crudo tagliato a dadini, il latte, i dadini di formaggio e mozzarella ed insaporire con un poco di olio e sale. Mescolare bene il tutto, quindi stendere il composto in una teglia ricoperta con carta da forno, cospargere la superficie di pangrattato e cuocere a calore moderato.

Variante: in alternativa alla torta si possono realizzare delle crocchette da passare nel pangrattato.

Tortino di zucchine e pomodori

Ingredienti: pomodori maturi, zucchine, pane grattugiato, olio, basilico.

Lavare e tagliare a metà i pomodori, eliminare i semi e l'acqua di vegetazione. Salare e cuocere i pomodori per cinque minuti in un tegame unto d'olio. Lavare e tagliare a rondelle le zucchine, salarle, cospargerle di basilico tritato e metterle a cuocere per qualche minuto in una padella. Mettere le zucchine e i pomodori in una teglia da forno unta d'olio e cospargerli di pane grattugiato. Infornare a 190°C fino a doratura.

PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

A tal proposito esistono delle specifiche generali per tutte le derrate alimentari.

Le materie prime utilizzate devono essere di "qualità superiore"; per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

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

- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore.
- Completa ed esplicita compilazione di bolle di consegne e fatture.
- Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge.
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto.
- Etichette rispondenti a quanto previsto dalla normativa.
- Termine minimo di conservazione (TMC) o data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone.
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, scatolame non bombato, arrugginito né ammaccato, cartoni non lacerati, ecc..
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.).
- Caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.).
- Mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Regole procedurali di gestione delle materie prime

Le clausole principali sono:

- **Mantenimento** delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione;
- **Divieto** di congelare pane e prodotti freschi. Il congelamento di semilavorati è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista nelle procedure operative e formalmente comunicate all'ASL. Il piano di autocontrollo documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali prodotti.
- **Esclusione** dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.
- **Razionalizzazione** dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Si invita ad effettuare i rifornimenti dei generi alimentari in base alla reale potenzialità dei locali adibiti allo stoccaggio e comunque al massimo per una settimana. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo, è opportuno pertanto prevedere più rifornimenti alla settimana.
- **Calendarizzazione** degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua che la merce dovrà garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- **Standardizzazione** delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opterà per pezzature commerciali, il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste dovranno

essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.

ASL2 LANCIANO VASTO CHIETI Protocollo N. 57893/2025 del 29/05/2025

SCHEDE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

PASTE ALIMENTARI

La pasta di semola di grano duro deve:

- Rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,5%;
- Avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90%; proteine minimo 10,50% e grado 4 di acidità massima;
- Avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- Essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo e una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformità del prodotto.

Deve essere offerta in una vasta gamma di formati per garantire l'alternanza quotidiana (per i bambini della scuola dell'infanzia dovranno essere previsti formati adeguati, più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi delle scuole primarie), in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n°109/92 e con vita residua (*shelf life*) minima di 18 mesi.

La pasta secca all'uovo deve:

- Essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr.200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- Essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo";
- Rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R.:187/2001 deve avere umidità massima:12,50%; e grado 5 di acidità massima;
- Avere contenuto di steroli pari a 0,145 g ogni 100 parti di sostanza secca;
- Avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo;
- Essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo e una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.
- Essere offerta in una vasta gamma di formati, (differenziati per i vari ordini di scuola) in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n°109/92 e con vita residua (*shelf life*) minima di 18 mesi.

Paste all'uovo ripiene fresche:

Si tratta di paste speciali che dovranno contenere ripieni di verdure e latticini o di carni (tipologia: tortelli ripieni di ricotta e spinaci o tortellini da brodo ripieni di carne), freschi in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva, in quantità tali da soddisfare interamente le necessità giornaliere, senza avanzati di prodotto sfuso.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

I prodotti devono provenire da laboratori autorizzati/registratori CE. Devono avere aspetto omogeneo e presentare dopo cottura aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a +10°C e conservata in regime di refrigerazione. Il prodotto deve avere al momento della consegna una vita residua (*shelf life*) di ancora quindici giorni.

FARINE

Farina di grano tenero tipo "00" e tipo "0"(prodotto ottenuto dalla macinazione del grano tenero liberato da ogni sostanza estranea e da ogni impurità) deve:

- Rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R.187/2001 deve avere umidità massima: 14,50%
- Avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo "00" e 0,65% il tipo "0", proteine minimo 9% il tipo "00" e 11% il tipo "0".

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni (da kg 1) devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione.

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

Farina di mais (per polenta)

Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da agricoltura biologica, deve:

- Corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in tema di prodotti da agricoltura biologica (Reg. UE 2018/848)
- Essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente, etichettate ai sensi del D.L.vo.109/92 e successive modifiche/integrazioni e dei Regolamenti CEE per i prodotti da agricoltura biologica.

Può essere richiesta una tipologia di farina di mais precotta (polenta), scegliendo in tal caso un prodotto sottoposto a trattamento termico di precottura con vapore.

GNOCCHI DI PATATE

Prodotti e confezionati in laboratori autorizzati/registratori CE.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti: patate (circa 80%), farina, sale, (eventualmente uova) ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere, senza avanzi di parte del prodotto sfuso, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione. Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni.

RISO

Di provenienza italiana, varietà:

- Semifino → Vialone nano;
- Fino → Ribe;
- Superfino → Baldo, Carnaroli, Arborio;
- Parboiled: permesso delle tipologie succitate, è previsto per la preparazione di pasti trasportati. È un riso che ha subito un trattamento atto a conservare le proprietà originarie e migliorare la resistenza alla cottura.

A norma della legge n. 325 del 18.3.1958 e .m.i., è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione. Esso dovrà essere ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore alla percentuale prevista per legge, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grano gessati (grani opachi e farinosi, grani violati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri). Grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolino); che non si deforma con una cottura di non meno 15- 20 minuti. Percentuale di rottura non superiore al 12%.

ORZO PERLATO, FARRO PERLATO

Cereali utilizzati in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe. Devono provenire da produzioni nazionali, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate. Se si utilizzano cereali di tipo integrale, è consigliato scegliere prodotti provenienti da agricoltura biologica. Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (*shelf life*) di almeno un anno.

PANE FRESCO

È denominato pane il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano tenero, acqua e lievito, con o senza l'aggiunta di sale. Il pane deve essere prodotto in giornata con indicazione della farina di cui è composto (00, 0, 1, 2 o integrale). Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. È vietato l'utilizzo di pane e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: ben cotto e di odore gradevole, crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non colloso, elastica, porosa, omogenea, senza macchie o esiti di congelamento o eccessiva umidità. Inoltre: alla "rottura con le mani" – o al taglio – deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica, gusto ed aroma non devono presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro. Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Il pane prodotto con materie prime biologiche deve corrispondere alla normativa comunitaria (Reg. UE 2018/848), che stabilisce le norme di produzione e le modalità del controllo per tutte le aziende biologiche europee.

Le caratteristiche di confezionamento (cellophane termoretraibile microforato o altro) e pezzatura (panini o pezzatura da 0,500 g o 1000 g o altro) dovranno soddisfare le esigenze del committente.

PANE GRATTUGIATO

Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro, confezionato in contenitori idonei sigillati, nel quantitativo netto di 500 g cad. e regolarmente etichettati, a norma di legge, da industria autorizzata.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:

Ha la migliore valenza nutritiva ed è in assoluto da preferire nelle ristorazioni collettive rispetto agli altri tipi di olio in quanto è più stabile alla cottura e presenta un minor rischio di ossidazione ed irrancidimento.

Si definisce *extravergine di oliva* l'olio ottenuto dalla prima spremitura di olive attraverso processi meccanici, quindi senza ricorso a processi o sostanze chimiche, in condizioni che non causino alterazioni all'olio e la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non risulti superiore all'0,8%. Solo olive fresche, di prima qualità, colte e spremute e che non abbiano subito altro trattamento oltre al lavaggio, alla separazione da rametti e foglie, alla centrifugazione e alla filtrazione.

Il prodotto deve essere limpido, privo di impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore. La corrispondenza dell'odore e del sapore dell'olio all'odore e al sapore delle olive è la caratteristica organolettica principale dell'olio che quindi non dovrà avere altro odore o sapore che non sia riconducibile alla genuinità del prodotto. Deve presentare caratteristiche consone all'età dell'utenza cui il servizio è rivolto (sapore dolce e delicato), con colore caratteristico secondo la provenienza.

Deve essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) ottenuto dalle olive dell'ultima campagna olearia (qualora il dato non sia indicato in etichetta, la committenza chiederà al

produttore dichiarazione della campagna olearia del prodotto finito), ottenuto da olive di raccolta e produzione nazionale; le caratteristiche bromatologiche devono corrispondere ai requisiti definiti dal Reg. CE 1989/2003.

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori di vetro scuro o in lattine sigillate (di dimensioni e peso tali da soddisfare le esigenze del committente) riportanti in modo indelebile etichettatura conforme alla normativa vigente.

Tali requisiti devono essere presenti anche nell'ipotesi di offerta di olio extravergine di oliva di agricoltura biologica.

PRODOTTI ORTICOLI FRESCI

Devono essere di produzione locale "FILERA CORTA" ove possibile, nazionale e/o CEE, saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle **categorie commerciali prima ed extra**. * Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata.

Si richiederà al fornitore certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, di pezzatura uniforme, esente da danni causati dal gelo, ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovra maturazione.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Lo stesso tipo di verdura non deve essere servito per più di una volta nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualità immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e dall'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

***I prodotti sono suddivisibili in 3 categorie. "extra":** prodotti di qualità superiore, priva di difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali; **"prima":** prodotti di buona qualità, senza marcati difetti che ne diminuiscano il valore commerciale, tollerati leggeri difetti di forma, di colorazione, di sviluppo, dell'epidermide, lievi difetti cicatrizzati; **"seconda":** comprende prodotti che non possono essere classificati nelle categorie superiori, prodotti che presentano solo i requisiti minimi per essere ammessi alla vendita (**da escludere per l'uso nella ristorazione scolastica**).

In particolare:

ASPARAGI

I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati.

- Gli asparagi extra (di qualità superiore) devono essere ben formati e diritti con apice finale molto serrato, privi di lignificazione. *Asparagi bianchi*: completamente bianchi. *Asparagi verdi*: completamente verdi.
- Gli asparagi di I categoria (di buona qualità), devono essere ben formati, con apice serrato; sono esclusi turioni legnosi. Sono ammessi turioni lievemente incurvati, lievi tracce di ruggine che si possono eliminare con la pelatura. *Asparagi bianchi*: apici e turioni con leggera colorazione rosa.

Asparagi verdi: colorazione verde su almeno l'80% della lunghezza.

CARCIOFI

Devono avere le brattee centrali ben serrate, colorazione e aspetto tipico della varietà, (mazzaferata, romanesco ecc, ...) forma normale tipica della varietà e i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. Non sono ammessi difetti per la categoria extra, mentre per la I categoria sono ammesse lievi screpolature dovute al gelo e lievissime lesioni.

CAROTE

Sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate e spaccate. Oltre a rispondere alle caratteristiche minime di categoria, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

CAVOLO CAPPuccio, CAVOLO VERZA, CAVOLINI DI BRUXELLES

Il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà. Sono ammesse lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

CAVOLO BROCCOLO

Di buona qualità, resistente, di grana serrata, con foglie fresche se presentato con foglie, privo di capolini fioriti.

CAVOLFIORI

Devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco-avorio.

CETRIOLI

Devono essere turgidi e non avere sapore amaro.

CIPOLLE (Varietà dorata, bianca, Tropea) e AGLIO.

I bulbi di cipolle ed aglio devono essere sani, intatti, resistenti e compatti, senza germogli, esenti da parassiti ed altri danni. Non devono essere trattati con antigerminanti.

CICORIA, BIETOLA e SPINACI

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di stelo fiorifero e di sostanze estranee. La terra, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

FAGIOLINI

Sono divisi in 2 gruppi:

1) filiformi – *extra (di qualità superiore)*: forma e colore della varietà, turgidi, molto teneri, senza semi né filo. Non sono ammessi difetti; – *I categoria (di buona qualità)*: forma e colore della varietà, turgidi e teneri. È ammesso un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco sviluppati;

2) altri – *I categoria (di buona qualità)*: forma, sviluppo e colore della varietà, giovani e teneri, senza filo, esenti da macchie, con semi poco sviluppati e baccelli chiusi.

Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi ed è determinato dal diametro, in mm, che è la larghezza massima del fagiolino secondo la scala seguente:

molto fini: (solo cat. extra) larghezza non superiore a 6mm.

fini: (solo cat. I) larghezza non superiore a 9 mm.

FINOCCHI

Devono essere con cuore e brattee bianche e non avvizzite, steli verdi con demarcazione evidente, recisi in maniera uniforme e con una lunghezza non superiore a 10/12cm, con radici asportate con

un taglio netto alla base, con taglio fresco o solo parzialmente ossidato.

MELANZANE

Devono essere munite di calice e peduncolo, sufficientemente mature senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi.

Varietà: melanzane tonde "viola"; m. nere globose; m. nere lunghe; m. striate.

ORTAGGI A FOGLIA: DA INSALATA

I cespi devono essere interi, ben formati, turgidi e non prefioriti, dall'aspetto fresco e privi di parassiti, esenti da danni da gelo. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Varietà: lattughe (iceberg, romana, gentilina, valeriana, ...) – indivie – scarole – radicchio – rucola ecc.

PATATE

Devono avere le seguenti caratteristiche: morfologia uniforme e caratteristiche proprie di ogni singola varietà; con peso minimo 150 g e massimo 250 g (il peso minimo dei singoli tuberi potrà essere di pezzatura piccola, soltanto nel caso sia richiesta la fornitura di "produzione novella"); devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da tuberi appartenenti ad una sola cultivar; devono risultare pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo; non devono essere state trattate con raggi gamma ed altri anti germoglianti.

PEPERONI DOLCI (verdi, gialli e rossi)

Di buona qualità, consistenti, di forma, sviluppo e colori normali per la varietà, tenuto conto del grado di maturazione; muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro; praticamente esenti da macchie.

POMODORI DA INSALATA

Devono essere interi, di aspetto fresco, sani e puliti, maturi in modo omogeneo. Devono possedere polpa resistente, priva di ammaccature e screpolature, pronti per essere consumati entro 2/3 giorni, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

Si richiedono sia quelli tondi sia costoluti.

POMODORI PER SUGO

Devono essere maturi in modo omogeneo con polpa resistente e di pronto utilizzo e comunque conservabili per almeno tre giorni.

PORRI

Non devono essere fioriti e devono essere privi di foglie appassite o flosce. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

SEDANO

Deve avere forma regolare, con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

ZUCCHE

Devono essere munite del peduncolo, consistenti, giunte a uno stadio di sviluppo sufficiente, con i

semi separati dalla placenta che deve presentarsi spugnosa ed asciutta.

ZUCCHINE

Devono apparire al momento dell'acquisto, compatte, sode, lucide e brillanti. Sceglierle con il fiore, particolarmente deperibile, è un'assicurazione della loro freschezza. Devono essere munite di peduncolo di lunghezza inferiore ai 3 cm, consistenti ed esenti da danni o da cavità interne.

SALVIA, BASILICO, PREZZEMOLO, ROSMARINO, MAGGIORANA, ecc.

Devono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Devono essere di produzione locale "FILIERA CORTA" ove possibile, nazionale e/o CEE, eccetto banane ed ananas; saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle **categorie commerciali prima ed extra**.

Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata.

Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, esente da ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovramaturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o invia di evoluzione. Inoltre dovrà aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito.

Lo stesso tipo di frutto non deve essere riservato per più di due volte nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa qualità e varietà. È tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La grammatura in linea di massima deve essere:

- grammi 150 – 200 per mele, arance, pere;
- grammi 150 per pesche e nettarine;
- grammi 70- 90 per kiwi;
- grammi 70 per mandarini, albicocche, prugne, susine;
- grammi 145-175 per banane.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

In particolare:

ACTINIDIE (KIWI)

La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato. Per la I categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione e un difetto superficiale della buccia purché non superi 1-2 cm. La calibratura è determinata dal peso dei frutti, per la Cat. Extra il peso minimo è di 90 g, per la Cat. I è di 70 g.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti

vegetali, animali o da virus.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

ARANCE

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è di 53 mm. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

Varietà: frutti a polpa rossa: moro, tarocco, sanguinello;
frutti a polpa bionda: washington navel, ovale, valencia.

ANANAS

I frutti devono essere interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; di consistenza non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo; esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura.

N.B.: poiché si tratta di frutta importata sottoposta a trattamento di conservazione, si dovrà porre attenzione al controllo visivo e tattile in fase di consegna da parte del fornitore. Dovranno essere scartati perché non più edibili i frutti di aspetto traslucido e colore brunoastro con consistenza cedevole al tatto; con ciuffo apicale avvizzito e foglioline che si staccano facilmente; possibile presenza di marciumi secondari sulle microlesioni.

Anche nel caso in cui al taglio longitudinale la polpa si presenti traslucida o brunoastro per imbrunimento a partenza dal torsolo centrale ed esteso a raggiera verso la periferia, il sapore risulterà sgradevole e il prodotto non più edibile.

BANANE

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

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

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

Per una buona conservazione le banane non devono essere conservate a temperature inferiori a 10-12 °C.

Trattandosi di frutti climaterici si ricorda che può essere migliorato il grado di maturazione mediante la conservazione per 4 -5 giorni alla temperatura di 18/20 °C e grado di umidità relativa di 80-90%.

CACHI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

CILIEGIE

Devono essere provviste di peduncolo; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la categoria Extra è 20 mm e per la categoria I è di 17 mm.

Varietà: ferrovia, durone nero di Vignola.

FRAGOLE

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Quello minimo della categoria Extra è di 25 mm.

LIMONI

Devono avere un contenuto minimo di succo del 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo estratto a mezzo di una pressa a mano.

Sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, che per la categoria Extra e I è di 45 mm.

MANDARINI E MANDARANCI

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro minimo è di 45 mm per i mandarini e di 35 mm per i mandaranci.

MELE

Devono essere di almeno tre varietà differenti: es. golden, delicious, stark; sono da escludere le mele con polpa farinosa.

MELONI

Di buona qualità (I categoria, ben formati, privi di fessurazioni e ammaccature, peduncolo con lunghezza massima ½ cm; è ammesso un leggero difetto di colorazione più chiara nella parte che è stata a contatto con il terreno). Peso medio 1000 g.

Varietà: retato, cantalupo, giallo.

PERE

Devono essere non grumose e di almeno tre varietà diverse (es. williams, abate, kaiser, conference, ecc.) tra quelle a migliore conservabilità. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo per la categoria extra è di 55-60 mm e per la categoria I di 55-50 mm.

PESCHE E NETTARINE

Possono essere a pasta gialla o bianca.

Sono accettate tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria.

Peso richiesto: frutti da 120 g a 150 g.

PRUGNE, SUSINE, ALBICOCHE, NESPOLE

Possono essere senza peduncolo. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Per le prugne il diametro varia tra i 20-35 mm secondo la varietà e per la categoria Extra la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm.

È vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm.

Per le albicocche il diametro minimo per la categoria Extra è di 35 mm, mentre per la categoria I è di 30 mm. È richiesta una pezzatura di calibro equivalente al peso di 70 g.

UVA DA TAVOLA

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto possibile, dalla loro pruina. È calibrata in base al peso del grappolo. Il peso minimo per grappolo per le uve ad acini grossi è di 150 g e di 100 g per quelle ad acini piccoli.

Varietà: uva Italia, Regina.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Caratteristiche merceologiche generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

Il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione; i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione; i prodotti non devono presentare consistenza "legnosa" segnale di un ricongelamento dopo interruzione della catena del freddo; i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore e sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione; deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea.

La fornitura di ortaggi e verdure surgelati deve provenire da produzioni CE, preferibilmente nazionali, essere privi di additivi, con contenuto in nitrati/nitriti e fitofarmaci residui nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Gli ortaggi devono risultare puliti, mondati e ove necessario, tagliati; l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori; non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite; devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche; non sono consentite aggiunte di additivi. I prodotti devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate che devono avere requisiti idonei ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas, proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge.

ALIMENTI CONSERVATI

POMODORI PELATI

Di origine italiana, devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, provenienti dall'ultimo raccolto e devono avere i seguenti requisiti minimi: essere integri, maturi e consistenti; essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto; presentare colore rosso vivo uniforme caratteristico del prodotto sano e maturo; senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia; avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei; essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto, essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare.

Il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. Valore del pH non inferiore a 4,5.

Il prodotto deve essere sostanzialmente privo di residui di buccia. Il prodotto deve essere privo di corpi estranei di qualsiasi natura e di contaminazione da frutta.

PASSATA DI POMODORO

Deve presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; non deve contenere bucce e semi. Ingredienti riportati in etichetta: pomodoro e sale, senza aggiunta di acido citrico.

OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

I prodotti devono provenire dall'ultimo raccolto, interi, sani e puliti, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

LEGUMI SECCHI

Devono provenire da coltivazioni con metodi tradizionali o biologici; in quest'ultimo caso le aziende produttrici devono osservare la normativa comunitaria.

Devono essere: puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.); privi di semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati; privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio; essiccati uniformemente.

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Cultivar fagioli: borlotto, cannellino.

Cultivar ceci: cottoio, migno, principe.

Cultivar lenticchie: di Santo Stefano di Sessanio, Villalba, Leonessa, Altamura, Castelluccio.

Cultivar cicerchia: di Castelvechio Calvisio, di Serra de' Conti.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Oggetto: Descrizione della qualità prescritta.

Le forniture di alimenti di origine animale avranno cadenze stabilite dall'ente in modo da non avere giacenze.

Gli alimenti di origine animale devono essere prodotti, confezionati e depositati conformemente alla Normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale vigente.

La ditta aggiudicataria è sempre obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

(si consiglia di aggiungere al capitolato che la mancata conformità ad una qualsiasi delle condizioni previste nello stesso, nel caso si ripeta per più di tre volte, comporta la risoluzione del contratto di fornitura oltre alle eventuali sanzioni previste dalle norme vigenti, per qualsiasi tipologia di fornitura).

QUALITÀ PRESCRITTA CARNI BOVINE

Le carni di cui si tratta devono essere prodotte esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07.

La carne bovina oggetto della fornitura deve essere fresca ma non congelata né surgelata e non deve aver subito precedenti congelamenti, non deve essere trattata con sostanze ad effetto conservativo.

Le carni di bovino oggetto della presente fornitura dovranno provenire unicamente da carcasse di animali di età inferiore ai due anni e precisamente da maschi non castrati di categoria "A", conformazione "R", ingrassamento "2", oppure da carcasse di animali femmine che non abbiano partorito, categoria "E", conformazione "R", ingrassamento "2" (Regolamento CE n°1234/07).

Le carni dovranno essere etichettate conformemente al: Regolamento CE n.1760/2000 e sue successive modificazioni, D.M. n°876 del 16/01/2015.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere sempre in grado di indicare la provenienza delle carni e comunque dovranno essere previste in autocontrollo e rispettate le procedure di tracciabilità.

Casi specifici di richieste di forniture in pezzature o tagli precisi:

Viene richiesta la fornitura di:

- *Fettine di primo taglio;*
- *Polpa di carne magra di primo taglio;*
- *Filetto;*
- *Polpa di carne magra di secondo taglio;*
- *Macinato magro di secondo taglio.*

Le carni destinate alla fornitura di fettine di primo taglio e polpa di carne magra di primo taglio sono quelle ottenute dal disossamento del solo quarto posteriore ed unicamente dai seguenti tagli anatomici : FESA ESTERNA, FESA INTERNA, SOTTOFESA con GIRELLO, SCAMONE, NOCE.

Il filetto è costituito dalle strutture muscolari del grande e piccolo psoas del quadrato dei lombi e dell'iliaco laterale. Le carni destinate alla fornitura del macinato magro di secondo taglio e della polpa di carne magra di secondo taglio sono quelle ottenute dal secondo taglio ed unicamente dai seguenti tagli anatomici : FESONE DI SPALLA, GIRELLO DI SPALLA, COPERTINA O PALLOTTA DISPALLA, COPERTINA DI SOTTOSPALLA.

Sono tassativamente escluse dalla fornitura le carni provenienti dal terzo taglio, intendendo come

ASL2 LANCIANO VASTO CHIETI Protocollo N. 57893/2025 del 29/05/2025

tali quelle provenienti dalle regioni del costato, del petto, del collo, della pancia, della testa, del diaframma, delle gambe, degli avambracci, così come sono escluse le carni separate meccanicamente.

Le carni dovranno essere accuratamente protette contro gli sbalzi di temperatura, gli inquinamenti e gli insudiciamenti durante le operazioni di trasporto e di carico.

Lacarnedovràrispondereatutteledisposizionivigentisullavigilanzaigienico-sanitaria.

I tagli singoli o i gruppi muscolari dovranno avere superficie perfettamente toelettata e dovranno essere privi di porzioni di grasso annesso, così come dovranno mancare le infiltrazioni di grasso essendo tollerata unicamente una lieve venatura.

Sono tassativamente escluse le carni che presentano colore, odori e sapori estranei od anormali e comunque diversi da quelli tipici del prodotto fresco, ecchimosi, coaguli ematici, schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, tessuti ghiandolari, peli.

È obbligatoriamente richiesto:

- Colore rosso roseo naturale del muscolo;
- perfetto stato di conservazione e non avanzato stato di frollatura;
- pH muscolare non superiore a 5,9 e non inferiore a 5,3;
- umidità del muscolo inferiore al 76%;
- costante conservazione delle carni a temperatura rigorosamente compresa tra +2°C e +4°C, tale temperatura dovrà essere rispettata anche sui mezzi di trasporto debitamente registrati;
- le carni macinate magre dovranno avere un contenuto di grasso inferiore al 7% ed un rapporto collagene-proteine di carne inferiore a 12;
- le carni dovranno avere le caratteristiche microbiologiche che esprimono i valori accettabili in applicazione del Regolamento n°1441/07;
- nel caso di fornitura in confezioni sottovuoto dovrà essere assicurata la tenuta degli involucri plastici che pertanto devono essere ben aderenti alle sottostanti carni; all'interno della confezione è tollerata la presenza di scarso, pochi c.c., liquido rossiccio; il colorito rosso bruno della carne confezionata sottovuoto dovrà virare al rosso vivo entro 30 minuti dall'apertura della confezione riacquistando nel contempo l'odore tipico del prodotto fresco.

Deve essere sempre assicurata la refrigerazione delle carni affinché la temperatura interna delle stesse sia costantemente inferiore a + 4° C, sia sui mezzi di trasporto che al momento della consegna. Il controllo della temperatura verrà effettuato con apposito termometro ad infissione e non farà fede il termometro del mezzo di trasporto.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro e alla sostituzione immediata delle carni che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

(si consiglia di aggiungere al capitolato che la mancata conformità ad una qualsiasi delle condizioni previste nello stesso, nel caso si ripeta per più di tre volte, comporta la risoluzione del contratto di fornitura oltre alle eventuali sanzioni previste dalle norme vigenti, per qualsiasi tipologia di fornitura).

QUALITÀ PRESCRITTA CARNI DI SUINO

Le carni di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07.

La carne suina oggetto della fornitura deve essere fresca ma non congelata ne surgelata e non deve aver subito precedenti congelamenti, non deve essere trattata con sostanze ad effetto conservativo .

La carne suina deve essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino definito maturo, di età non inferiore ad 8 mesi e presentata nel taglio anatomico dilombo disossato (filone – carré - arista) taglio "Bologna" (muscolo longissimus dorsi) del peso di 9 – 12 kg.

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca

(colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento o di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda senza grassi solidi in superficie (mondatura zero).

SALSICCE:

Sono richieste salsicce ottenute unicamente da carni suine.

L'impasto deve risultare costituito da: grasso suino < 30%, rapporto collagene-proteine di carne inferiore a 18, Aw superiore a 0,97.

Le parti magre devono essere costituite esclusivamente da carne suina ricavata da muscoli scheletrici con esclusione di qualsiasi altro organo di natura diversa (corata, mammelle, cotenne, ecc.). L'insaccato deve essere ottenuto con carni macinate alle quali siano stati aggiunti solo il sale (cloruro di sodio) e le spezie ed aromi naturali, che vanno dichiarati ai fini della prevenzione delle allergie. Le salsicce non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo, mantenendo al centro le caratteristiche della carne fresca e non viene consentita l'aggiunta di additivi compresi quelli con azione conservante, quali ad esempio nitrati e nitriti.

QUALITÀ PRESCRITTA CARNI DI POLLO E TACCHINO

Le carni di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07, n°543/2008, n°1234/2007.

Le carni di pollo e tacchino oggetto della fornitura devono essere tassativamente fresche, non congelate o surgelate e non devono presentare traccia di precedenti congelamenti né essere trattate con sostanze conservanti.

Le carni dovranno essere etichettate conformemente alle normative vigenti e deve essere assicurata la loro tracciabilità.

Le carni devono provenire da animali regolarmente macellati in un periodo di tempo non inferiore a 12 ore e non superiore a 4 giorni.

I tagli e la classificazione di riferimento sono quelli previsti dai Regolamenti C.E. n°1029/2006 e n°543/2008.

Le carni devono provenire esclusivamente da carcasse di animali di classe "A".

Le carni devono presentare colorito bianco-rosato, tendente al giallo, avere buona consistenza, non essere flaccide o infiltrate di sierosità, non presentare ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, essere completamente dissanguate ed avere un valore di pH alla coscia inferiore a 6,0.

Inoltre tali carni devono essere tenere, di gusto gradevole, presentare caratteristiche organolettiche inalterate, tipiche del prodotto fresco, e quindi risultare prive di odori o sapori estranei od anormali.

Le carni devono rispondere a tutte le normative sulle caratteristiche igienico-sanitarie ed annonarie.

Sono oggetto della fornitura:

- Cosce di pollo;
- Petto di pollo;
- Fuselli di pollo;
- Sovracosce di pollo;
- Fesa di tacchino.

Per coscia di pollo si intendono le porzioni unite di sovra coscia e fuso, comprendenti la muscolatura che ricopre femore, tibia e fibula, sezionata a livello delle articolazioni.

Petto di pollo e fesa di tacchino oggetto della fornitura devono essere privi di osso sternale e di costole, il peso della clavicola e della punta cartilaginea dello sterno non devono incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio.

Nel caso di fornitura in confezioni sottovuoto dovrà essere assicurata la tenuta degli involucri plastici che pertanto devono essere ben aderenti alle sottostanti carni; all'interno della confezione è tollerata la presenza di scarso, pochi c.c., liquido; entro 30 minuti dall'apertura della confezione le

carni dovranno riacquistare il colorito e l'odore tipico del prodotto fresco.

Sono oggetto di fornitura esclusivamente carni provenienti da macelli o da laboratori di sezionamento con numero di riconoscimento CE che deve essere riprodotto mediante bollo presente sulle singole confezioni in modo che venga distrutto solo al momento dell'apertura dell'involucro o dell'imballaggio e pertanto verranno rifiutate le confezioni che risultino non integre o comunque manomesse.

Deve essere sempre assicurata la refrigerazione delle carni affinché la temperatura interna delle stesse sia costantemente inferiore a + 4° C, sia sui mezzi di trasporto che al momento della consegna. Il controllo della temperatura verrà effettuato con apposito termometro ad infissione e non farà fede il termometro del mezzo di trasporto.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata delle carni che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

(si consiglia di aggiungere al capitolato che la mancata conformità ad una qualsiasi delle condizioni previste nello stesso, nel caso si ripeta per più di tre volte, comporta la risoluzione del contratto di fornitura oltre alle eventuali sanzioni previste dalle norme vigenti, per qualsiasi tipologia di fornitura).

QUALITÀ PRESCRITTA CARNI DI CONIGLIO

Le carni di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07, n°1234/2007.

Le carni di coniglio oggetto della fornitura devono essere fresche, ma non congelata ne surgelata e non deve aver subito precedenti congelamenti, non deve essere trattata con sostanze ad effetto conservativo.

Le carni devono provenire da conigli allevati sul territorio nazionale, non appartenenti alla categoria "riproduttori", lavorate in macelli e laboratori di sezionamento nazionali, i conigli devono essere completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale.

Il tessuto muscolare dovrà avere colore rosa chiaro lucente e consistenza soda; non saranno accettate carni eccessivamente umide o con odore acre, né con schegge d'osso o grumi di sangue, possono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene i tessuti adiposi di deposito naturale che saranno di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni ridotte. I tessuti muscolari devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti con carni dal colorito roseo chiaro lucente.

QUALITÀ PRESCRITTA UOVA FRESCHE

Le uova di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°1028/06, n°557/07, n°1336/07, n°1234/07, n°589/08 e dal Decreto 11 dicembre 2009.

Per uova si intendono quelle in guscio di gallina atte al consumo come tali. Le uova devono essere fresche, non refrigerate né sottoposte a trattamento conservativo, di categoria "A" e peso : L – grandi di peso pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g (oppure M- medie: peso pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g).

In particolare devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) Guscio e cuticola: forma normale, puliti e intatti;
- b) Camera d'aria: altezza non superiore a 6mm, immobile;
- c) Tuorlo: visibile alla speratura solo come ombratura, senza contorno apparente, leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo, ma con ritorno in posizione centrale;
- d) Albume: chiaro, traslucido;
- e) Germe: sviluppo impercettibile;

f) Corpi estranei: non ammessi;

g) Odori atipici: non ammessi.

Si richiede la fornitura di uova confezionate in piccoli imballaggi chiusi e contenenti al massimo n. 36 uova, pertanto tali uova possono provenire unicamente da centri di raccolta e di imballaggio autorizzati.

Deve essere assicurata l'originalità delle confezioni e quindi saranno rifiutate quelle che risultino non integre o comunque manomesse.

Viene richiesta, sulle singole confezioni, l'indicazione della data di deposizione e l'indicazione del termine minimo di conservazione corrispondente al 28° giorno dalla deposizione e verranno accettate solo partite di uova che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno quattordici giorni fino alla data del termine minimo di conservazione.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

(si consiglia di aggiungere al capitolato che la mancata conformità ad una qualsiasi delle condizioni previste nello stesso, nel caso si ripeta per più di tre volte, comporta la risoluzione del contratto di fornitura oltre alle eventuali sanzioni previste dalle norme vigenti, per qualsiasi tipologia di fornitura).

QUALITÀ PRESCRITTA PESCE CONGELATO E SURGELATO:

I prodotti della pesca di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07.

Viene richiesta la fornitura di:

- 1) Filetti di merluzzo (*Merluccius merluccius*, *M.hubbsi*);
- 2) Filetti di platessa o di limanda (*Pleuronectes platessa*, *Limanda limanda*);
- 3) Filetti di spigola (*Dicentrarchus labrax*);
- 4) Filetti di orata (*Sparus aurata*);
- 5) Filetti di salmone (*Salmo salar*);
- 6) Filetti di trota (*Salmo trutta*);
- 7) Filetti di halibut (*Hippoglossus hippoglossus*);
- 8) Seppie pulite congelate calibratura 60/80;
- 9) Calamari interi puliti congelati calibratura 10/20.

Il prodotto deve essere accuratamente toelettato e privo di spine, miolische e cartilagini, non deve aver subito trattamenti con antibiotici, antisettici o conservativi aggiunti.

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo, mantenendo il prodotto fresco a temperatura inferiore a 4°C ed il prodotto congelato o surgelato a temperatura non superiore a -18°C, tali temperature devono essere mantenute costantemente anche durante il trasporto.

Il prodotto congelato deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 12% del peso totale lordo e deve essere contenuto in idoneo involucro protettivo originale e sigillato dal produttore, in modo che sia garantita l'autenticità del prodotto contenuto, pertanto verranno rifiutate le confezioni non integre o comunque manomesse.

Le confezioni devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE.

Saranno accettate unicamente partite di pesce congelato o surgelato che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno dodici mesi fino alla data di scadenza.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro e alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

(si consiglia di aggiungere al capitolato che la mancata conformità ad una qualsiasi delle condizioni

previste nello stesso, nel caso si ripeta per più di tre volte, comporta la risoluzione del contratto di fornitura oltre alle eventuali sanzioni previste dalle norme vigenti, per qualsiasi tipologia di fornitura).

QUALITÀ PRESCRITTA TONNO ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

I prodotti della pesca di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°2073/05.

Le conserve di tonno oggetto della fornitura devono essere prodotte esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE e devono essere in conserva alimentare sotto olio extravergine di oliva, confezionate in scatola di banda stagnata con apertura a strappo o in recipiente di vetro con chiusura ermetica. .

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del D.Lgs n. 109 del 27.01.1992, del D.Lgs n°181 del 23.06. 2003e della Legge 3 agosto 2004 n°204.

Saranno accettate unicamente partite di tonno che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno dodici mesi fino alla data di scadenza.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Sono oggetto di fornitura esclusivamente i prodotti a base di carne prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro e alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo durante la conservazione ed il trasporto a temperatura inferiore a 4°C.

QUALITÀ PRESCRITTA PROSCIUTTO COTTO

Il prodotto deve essere senza polifosfati, lattosio, caseinati ed altre proteine del latte, senza proteine derivanti dalla soia, senza fonti di glutine, di glutammato monosodico al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante.

Deve essere di colore rosa chiaro, consistenza compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra, di sapore gradevole, esente da difetti, ben refileto dal grasso, prodotto con carni esclusivamente provenienti dalle cosce suine.

Il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: acqua sul magro non superiore al 74%; umidità assoluta non superiore al 70%; proteine 15-20%; ceneri 2-2,5 %; grassi 10-15%; pH di circa 5; assenze di proteine vegetali.

Se si opta per il prodotto già affettato, si richiede la fornitura di confezioni monodose, da 80 g, di prodotto in fette, confezionato sottovuoto od in atmosfera controllata, nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE .

Saranno accettate unicamente partite di prosciutto cotto che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno due mesi fino alla data di scadenza.

QUALITÀ PRESCRITTA PROSCIUTTO CRUDO

Si richiede la fornitura di prosciutto crudo "nazionale", soltanto proveniente da cosce di suino; con stagionatura compresa tra 12 e 18 mesi, carne dolce e fine; odore lieve, fragrante ed aromatico; sapore delicato; equa distribuzione di parte magra e grassa; esente da difetti; non presentante colore, sapore od odore anomali o comunque estranei.

Unici additivi consentiti sono i nitrati e i nitriti di sodio e potassio, ad azione conservativa, nelle dosi consentite dalla normativa vigente.

Può essere richiesta la fornitura di "Prosciutto di Parma" che deve essere conforme ai canoni previsti dalla normativa vigente (Legge n°26/1990, D.M. n°253/93 e successive modificazioni, D.M. 09/10/1978 e successive modificazioni).

Se si opta per il prodotto già affettato, si richiede la fornitura di confezioni monodose, da 80 g., di prodotto in fette, confezionato sottovuoto od in atmosfera controllata, nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE, per il prosciutto di Parma devono inoltre presentare la denominazione di origine tutelata.

Saranno accettate unicamente partite di prosciutto crudo che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno due mesi fino alla data di scadenza.

QUALITÀ PRESCRITTA BRESAOLA

Bresaola prodotta esclusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 ed i 4 anni (fesa, sottofesa e noce). La stagionatura da 4 ad 8 settimane, in funzione della pezzatura del prodotto.

Il prodotto deve avere:

- a) Consistenza soda ed elastica;
- b) Aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure;
- c) Colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa;
- d) Profumo delicato e leggermente aromatico;
- e) Gusto gradevole moderatamente saporito mai rancido.

QUALITÀ PRESCRITTA FORMAGGI

Sono oggetto di fornitura esclusivamente i formaggi prodotti, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07.

I formaggi devono corrispondere alla prima qualità commerciale e devono essere prodotti esclusivamente con latte, caglio e sale.

Non sono consentite aggiunte di sostanze estranee al latte né l'utilizzo di polvere di latte.

Si richiede la fornitura di confezioni sottovuoto, nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE.

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo durante la conservazione ed il trasporto a temperatura inferiore a 4°C.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per

la verifica della rispondenza al capitolato.

1) FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO:

Si richiede la fornitura di formaggio "Parmigiano Reggiano", di prima scelta con stagionatura di almeno 24 mesi, conforme alla normativa vigente sulla denominazione di origine (D.P.R. 1269/55, D.P.R. 15/07/83, D.P.R.09/02/90, D.M. 13/10/1998), in confezione sottovuoto.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE, devono inoltre presentare la denominazione di origine tutelata ed il logo del consorzio di tutela.

Saranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno tre mesi fino alla data di scadenza.

2) FORMAGGIO "FIOR DI LATTE":

È oggetto della fornitura il formaggio "Fior di latte" fresco, a pasta filata molle e di colore bianco, internamente lattiginoso, senza crosta, con contenuto minimo di grasso sul secco del 44%, prodotto esclusivamente con latte bovino pastorizzato, con contenuto di furosina inferiore a 12 milligrammi su 100 grammi di sostanza proteica.

Sono oggetto di fornitura fior di latte confezionati in singole porzioni da consumo del peso di 120-150 g, racchiusi in involucri completamente chiusi non forati.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno sei giorni fino alla data di scadenza.

3) FORMAGGIO "ASIAGO":

Si richiede la fornitura di formaggio "Asiago", di prima scelta, conforme alla normativa vigente sulla denominazione di origine (D.P.R. 1269/55, D.P.R. 21/12/78, D.P.R.03/08/93), in confezione sottovuoto presentante in etichetta la denominazione di origine tutelata ed il logo del consorzio di tutela.

Saranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno due mesi fino alla data di scadenza.

4) FORMAGGIO EMMENTHAL:

Si richiede la fornitura di formaggio Emmenthal, prodotto con latte vaccino intero, stagionatura naturale di almeno quattro mesi, con pasta di colore paglierino, burrosa, dal sapore dolce caratteristico ed occhiatura diffusa nella massa, sostanza grassa non inferiore al 45% sulla sostanza secca, esente da difetti, in confezione sottovuoto.

Saranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno due mesi fino alla data di scadenza.

5) PROVOLETTA:

Formaggio a pasta filata semicotta tenera, con pasta compatta, burrosa, senza occhiatura, di colore paglierino e sapore dolce, con contenuto minimo di grasso sul secco non inferiore al 45%, crosta giallognola rivestita da un leggero strato di paraffina, forma cilindrica, pezzatura di 1 Kg, confezionato singolarmente in involucri polietilenici.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno due mesi fino alla data di scadenza.

6) CRESCENZA-STRACCHINO:

Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti, prodotto da latte vaccino intero, in monoporzione da 60/100 g etichettate.

Saranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno quindici giorni fino alla data di scadenza.

7) RICOTTA DI MUCCA

Derivato del latte per coagulazione della latto-albumina del siero di latte vaccino. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero vaccino; latte vaccino; sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

- tenore di grasso s.t.q. 10-20%circa
- umidità non superiore a 70-80%
- additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di acidità acido citrico, acido lattico.

Verranno accettate unicamente partite di ricotta che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno quindici giorni fino alla data di scadenza.

8) BURRO

Si richiede il prodotto ottenuto esclusivamente dal latte o dalla crema di latte con contenuto di: materia grassa lattiera non inferiore a 82%; indice di rifrazione a 35° C compreso tra 44 e 46; numero di acidi volatili insolubili compreso fra 2 e 3,5; numero di acidi volatili solubili compreso tra 28 e 31; acidità espressa in acido oleico massima di 0,50%; sale massimo 2%.

Il burro deve essere compatto, uniforme sia alla superficie che all'interno, di odore e sapore gradevoli, di colore paglierino naturale, senza aggiunte di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura e prodotto conformemente alla normativa vigente.

Non può far parte della fornitura il burro proveniente da vendite agevolate CEE.

Il prodotto deve essere costantemente conservato a temperatura inferiore a +4°C anche durante il trasporto.

Verranno accettate unicamente partite di burro che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno due mesi fino alla data di scadenza.

YOGURT:

Si intende il prodotto lattiero coagulato ottenuto per mezzo della fermentazione lattico - acida conseguente allo sviluppo di *Lactobacillus bulgaricus*, *Bifidobacterium thermophilus*, *Bifidobacterium infantis* nel latte, con quantità di acido lattico non inferiore a 0,6\100.

Il tenore di germi viventi non deve essere inferiore a 1.000.000/g alla data di scadenza.

Si richiede la fornitura del tipo prodotto con latte intero, con pezzetti di frutta, senza conservanti.

Il prodotto deve essere costantemente conservato a temperatura inferiore a +4°C anche durante il trasporto.

Verranno accettate unicamente partite di yogurt che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno trenta giorni fino alla data di scadenza.

QUALITÀ PRESCRITTA LATTE ALIMENTARE

È oggetto di fornitura il latte prodotto esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportato e commercializzato conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n°178/02, n°852/04, n°853/04, n°854/04, n°882/04, n°1441/07, n°2074/05 e del Decreto Interministeriale n°185/91.

Non sono consentite aggiunte di sostanze estranee al latte né l'utilizzo di polvere di latte alimentare.

Si richiede la fornitura di confezioni da 1 e 0,5 litri in contenitore multistrato tipo tetrapak od in bottiglia di vetro sigillata, prodotte nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE.

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo durante la conservazione ed il trasporto a temperatura inferiore a +4°C per il latte fresco.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro e alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per

la verifica della rispondenza al capitolato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT: prodotto conformemente al dispositivo della Legge n°169/89 e successive integrazioni.

Saranno accettate unicamente partite di latte che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno due mesi fino alla data di scadenza.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO: prodotto conformemente al dispositivo della Legge n°169/89 e successive integrazioni.

Verranno accettate unicamente partite di latte che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno tre giorni fino alla data di scadenza.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ: prodotto conformemente al dispositivo della Legge n°169/89 e successive integrazioni ed al Decreto Interministeriale n°185/91.

Verranno accettate unicamente partite di latte che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno tre giorni fino alla data di scadenza.

Sono oggetto di fornitura latte alimentare del tipo: "latte intero", "latte parzialmente scremato" e "latte scremato" così come definiti dal Regolamento CE 2597/97 e sue successive modificazioni.

Il Dirigente Veterinario

Dott. Valente Roberto

LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

La problematica diete speciali, si presenta all'interno del servizio di ristorazione scolastica come necessità di garantire l'erogazione di un pasto speciale con valenza dietoterapia.

Le diete speciali consistono in regimi alimentari differenti da quello fornito normalmente dalla ristorazione scolastica; rappresentano un atto terapeutico e pertanto problematica di ordine sanitario. La richiesta di una dieta speciale comporta l'elaborazione di **una tabella dietetica ad personam**, in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico - religiose o ideologiche.

In termini di gestione e organizzazione è opportuno che:

- In ogni centro di produzione pasti esista la possibilità di preparare diete speciali, su precisa e giustificata indicazione sanitaria, che sia disponibile una zona di preparazione e confezionamento specificatamente dedicata alle diete speciali e che il personale sia formato e responsabilizzato anche in relazione alla fase della distribuzione e somministrazione;
- in caso di pasti recapitati in asporto, le diete speciali siano veicolate alle sedi di distribuzione/somministrazione in confezioni monoporzione ermeticamente chiuse, recanti sul contenitore stesso l'intestazione chiara e leggibile del nominativo e della sede dell'utente destinatario, al fine di escludere in modo assoluto la possibilità di errori/scambi di contenitori.

PROCEDURA PER LA RICHIESTA DI DIETA SPECIALE

LA RICHIESTA di dieta speciale (riportante: generalità del richiedente; generalità del bambino/a; denominazione della scuola frequentata; riferimento telefonico della famiglia) **deve essere inoltrata** dal **genitore** o da chi ne fa le veci, **indirizzata** al Responsabile del servizio di ristorazione scolastica nell'amministrazione comunale (all'ufficio comunale preposto) e **corredata da una valida certificazione medica**, rilasciata dal Medico di base, dal Pediatra di libera scelta, dal Medico specialista che segue il/la bambino/a o dal Centro specialistico che ha in cura il/la bambino/a.

Tale certificazione, per essere presa in considerazione, deve indicare in modo preciso:

- **La DIAGNOSI** (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, favismo, ecc.);
- Gli esiti/referti degli esami, delle procedure diagnostiche e dei test diagnostici eseguiti (scientificamente validati);
- **La DURATA** della dieta (questa comunque non deve essere superiore alla durata dell'anno scolastico in corso). N.B. una deroga a tale indicazione può essere data esclusivamente nel caso di patologie di natura genetica (celiachia, favismo, ecc.)

Nel caso di diagnosi di **allergia e intolleranza** la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i della dieta da escludere, specificando quindi:

- **l'alimento o gli alimenti vietati;**
- **gli additivi e i conservanti.**

Si precisa che **non sono accettabili** indicazioni generiche che possono causare confusione nella scelta degli alimenti da escludere e che **non sono ritenuti validi** certificati contenenti diagnosi non specifiche, ma indicazioni generiche come *"non gradisce ...", "rifiuta ...", "è ipersensibile ...", "non assume ..."*.

COPIA DELL'ISTANZA presentata dai genitori, **corredata dalla certificazione medica**, deve essere trasmessa dall'Amministrazione comunale, **previa verifica della validità e completezza**

della documentazione medica, al SERVIZIO SCRIVENTE, unitamente a copia del menù in vigore per i bambini a dieta libera.

Il Servizio scrivente provvederà:

- qualora la richiesta di dieta speciale contiene già uno schema dietetico ben definito, eventualmente predisposto dai medici certificatori o da altre figure mediche abilitate, alla presa d'atto del menu speciale, alla vidimazione dello stesso e alla contestuale sorveglianza sulla sua corretta applicazione;
- qualora la richiesta di dieta speciale non contiene lo schema dietetico ad personam, alla sua elaborazione, apportando le sostituzioni del caso, (in base alla problematica alimentare certificata di volta in volta) al menu per bambini a dieta libera. Anche in questo caso verrà effettuata la sorveglianza nutrizionale per quanto concerne la correttezza dell'applicazione della dieta speciale.

Si sottolinea che, in ogni caso, **non rientrano nella valutazione sanitaria** le richieste di esclusione o di variazione di alimenti, dovute a disgusti o non gradimenti: i problemi di gusto o gradimento non devono essere medicalizzati, ma possono trovare una soluzione più propria attraverso interventi di tipo educativo o, se realmente necessario, attraverso la comune flessibilità della mensa scolastica, evitando quindi una impropria certificazione medica.

Per quanto riguarda infine **la richiesta di diete speciali per motivi etico-religiosi** (utenti di religione mussulmana, ebraica, dieta vegetariana, ecc..) non ha alcun senso presentare una certificazione medica, non trattandosi di una problematica di ordine sanitario. È sufficiente un'autocertificazione da parte dei genitori con indicazione degli alimenti da escludere dall'alimentazione del bambino.

INTERRUZIONE DELLA DIETA SPECIALE

La dieta speciale, qualora non sia più necessaria, può essere interrotta in qualsiasi periodo dell'anno scolastico presentando una certificazione medica che ne richieda la sospensione.

P.S. Allo scopo di evitare disagi e ritardi, le diete speciali per patologie (malattie metaboliche, allergie, intolleranze) già formalmente autorizzate dall'ASL nel precedente anno scolastico e per le quali non sussistono modifiche, potranno essere mantenute con una certificazione del medico curante che attesti il persistere della patologia.