



# COMUNE DI PRATO

Servizio Pubblica Istruzione – U.O. Refezione Scolastica

*Via dei Migliorati 1/A - C.F. 84006890481 - P. IVA 00337360978*

*tel. 0574-1836407/8 - fax. 0574-1836459*

---

**CAPITOLATO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2007/2008, 2008/2009, 2009/2010**

**LOTTE: N°1, N°2**



## **COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione – U. O. Refezione Scolastica

CAPITOLATO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2007/2008, 2008/2009, 2009/2010

### ***INDICE***

#### **TITOLO I OGGETTO DELL'APPALTO**

- ART.1 OGGETTO DELL'APPALTO
- ART.2 CONDIZIONI GENERALI
- ART.3 CONDIZIONI PARTICOLARI
- ART.4 DURATA DELL'APPALTO
- ART.5 VALORE DELL'APPALTO
- ART.6 MODALITA' DI GARA
- ART.7 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
- ART.8 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO
- ART.9 NUMERO DEI PASTI
- ART.10 PREZZO
- ART.11 MODALITA' DI PAGAMENTO
- ART.12 RINNOVO DEL SERVIZIO
- ART.13 SUBAPPALTO
- ART.14 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

#### **TITOLO II ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

- ART.15 RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI
- ART.16 ONERI INERENTI IL SERVIZIO
- ART.17 CAUZIONI
- ART.18 COMUNICAZIONI DIVERSE DELLA DITTA APPALTATRICE ALL'A.C.
- ART.19 RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

#### **TITOLO III PENALITA'**

- ART.20 PENALITA'

**TITOLO IV**  
**RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE**

ART.21 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO  
ART.22 MODALITA' DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

**TITOLO V**  
**DOMICILIO E CONTROVERSIE**

ART.23 DOMICILIO DELL' APPALTATORE  
ART.24 FORO COMPETENTE

**TITOLO VI**  
**MENU' E GRAMMATURE**

ART.25 MENU' TRADIZIONALI E GRAMMATURE  
ART.26 VARIAZIONE MENU'  
ART.27 MENU' PER DIETE SPECIALI E PASTI IN BIANCO  
ART.28 MODALITA' DI FORNITURA DIETE SPECIALI  
ART.29 PRANZI A SACCO

**TITOLO VII**  
**CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

ART.30 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

**TITOLO VIII**  
**IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE**

ART.31 DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE  
ART.32 OPERAZIONI PRELIMINARI  
ART.33 MANIPOLAZIONE E COTTURA  
ART.34 RICICLO

**TITOLO IX**  
**CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE**

ART.35 ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA  
ART.36 PIANO DEI TRASPORTI  
ART.37 MEZZI DI TRASPORTO.  
ART.38 SERVIZIO NEI REFETTORI

**TITOLO X**  
**IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI**  
**DEL CENTRO DI COTTURA E DEI TERMINALI DI CONSUMO**

- ART.39 LOCALE PRODUZIONE PASTI
- ART.40 MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA
- ART.41 RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE
- ART.42 DETERGENTI, DISINFETTANTI E SANIFICANTI
- ART.43 LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

**TITOLO XI**  
**P E R S O N A L E**

- ART.44 PERSONALE
- ART 45 ORGANICO
- ART.46 ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE
- ART.47 VESTIARIO
- ART.48 IDONEITA' SANITARIA
- ART.49 IGIENE PERSONALE
- ART.50 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

**TITOLO XII**  
**CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO**

- ART.51 DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE
- ART.52 ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO
- ART.53 TIPOLOGIA E MODALITA' DEL CONTROLLO
- ART.54 TIPOLOGIA E MODALITA' DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE .MENSA
- ART.55 BLOCCO DELLE DERRATE
- ART.56 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI
- ART.57 ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE
- ART.58 CONTESTAZIONI
- ART.59 CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

**TITOLO XIII**  
**ALLEGATI**

- ART.60 ALLEGATI

## **TITOLO I OGGETTO DELL'APPALTO**

### **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto il servizio di Refezione Scolastica, in particolare trattasi di:

- fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione Scolastica per la scuola infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, del Comune di Prato con riferimento agli alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati.
- trasporto e consegna dei pasti ai terminali di consumo mediante il sistema del legame caldo in multiporzione;
- servizio di refettorio presso i terminali di consumo indicati dall'Amministrazione Comunale consistente in: preparazione e apparecchiatura del refettorio, sporzionamento delle pietanze, riordino e pulizia delle stoviglie e dei locali.

### **ART. 2 - CONDIZIONI GENERALI**

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dal Vigente Regolamento per la disciplina dei Contratti del Comune di Prato e dal Codice Civile.

### **ART. 3 - CONDIZIONI PARTICOLARI**

La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, del citato Regolamento e di incondizionata loro accettazione, nonché, alla completa accettazione del presente Capitolato.

In particolare la Ditta con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

### **ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO**

La durata del servizio avrà decorrenza dal settembre 2007 al giugno 2010, in coincidenza con l'inizio ed il termine dell'anno scolastico.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato. L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula del contratto d'appalto, l'attivazione del servizio mediante preavviso alla Ditta aggiudicataria di cinque giorni; in tal caso la Ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal Capitolato.

Il presente Capitolato è soggetto a rinnovo di anno in anno per i tre anni scolastici successivi: 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013. A tal fine, è facoltà dell'Amministrazione di procedere, nei tre mesi precedenti ciascuna scadenza annuale, il rinnovo del presente contratto, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse.

Qualora l'Amministrazione ritenga di non rinnovare il contratto, il privato contraente è tenuto a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente, comunque per un periodo non superiore ai tre mesi.

## ART. 5 - VALORE DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto, determinato con riferimento al prezzo a base d'asta di: Euro 3,15 a pasto ed Euro 0,95 per Servizio di Refettorio (esclusa Iva 4%), per 3.500 pasti giornalieri, è così previsto:

- Lotto n. 1 - 311.000 pasti per ogni anno scolastico = Euro 1.324.860,00.- IVA compresa
- Lotto n. 2 - 311.000 pasti per ogni anno scolastico = Euro 1.324.860,00.- IVA compresa
- Totale per ogni anno scolastico = Euro 2.649.720,00.- IVA compresa

Pertanto l'importo a base di gara è il seguente:

- **Euro 7.949.160,00.-** (IVA compresa) per tre anni scolastici (2007/2010)
- **Euro 7.949.160,00.-** (IVA compresa) per gli eventuali rinnovi fino ad un massimo di tre anni scolastici (2010/2013)

## ART. 6- MODALITA' DI GARA

La gara verrà espletata mediante procedura ristretta e con il criterio di aggiudicazione previsto all'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, per singolo lotto.

L'Amministrazione Comunale inviterà alla gara le Ditte in possesso dei requisiti stabiliti nel bando; in proposito si precisa che, in sede di domanda di partecipazione, tutti i requisiti richiesti dal bando dovranno essere dichiarati dalla Impresa concorrente mediante autocertificazione, suscettibile di verifica da parte della Amministrazione Comunale.

## ART.7 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Secondo la disciplina contenuta nel D.Lgs 163/2006, ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto si procederà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei seguenti parametri, da riferirsi a ciascun lotto essendo la gara suddivisa in più lotti:

**a) Elaborato tecnico descrittivo dell'offerta qualitativa:** **massimo punti 60**  
consistente in un'unica relazione dettagliata che illustri l'organizzazione generale nonché la qualità aziendale dell'impresa e del servizio oggetto dell'appalto, suddivisa in cinque parti cui saranno attribuiti i rispettivi punteggi nei termini seguenti:

**1) Organizzazione del Servizio presso il Centro di produzione pasti:** **massimo punti 30**

- organico del personale addetto alla preparazione, cottura, confezionamento e pulizia impiegato esclusivamente per il servizio oggetto del presente appalto (escluso il Responsabile coordinatore, la dietista ed il personale amministrativo) valutato sulla base di un monte ore settimanale nel modo seguente:

400 ore o più	<i>punti 8</i>
da 300 a 399	<i>punti 6</i>
da 260 a 299	<i>punti 2</i>

- livello di professionalità del personale utilizzato, presentando curriculum professionale:
  - responsabile coordinatore di un centro di cottura con anzianità di almeno cinque anni nel settore della Ristorazione Scolastica *punti 5*
  - responsabile coordinatore di un centro di cottura con anzianità di almeno tre anni nel settore della Ristorazione Scolastica *punti 2*
  - dietista di un centro di cottura:
    - con anzianità di almeno cinque anni nel Settore della Ristorazione Scolastica *punti 5*
    - con anzianità di almeno 2 anni nel Settore Ristorazione *punti 2*

- cuoco responsabile di un centro di cottura:
    - con anzianità di oltre tre anni nel Settore della Ristorazione Scolastica *punti 4*
    - con anzianità di almeno tre anni nel Settore della Ristorazione Scolastica *punti 2*
    - con anzianità di almeno 1 anno nel Settore Ristorazione *punti 1*
  
  - numero di persone impiegate, in media, per il Servizio di Refettorio (fermo restando che una persona ogni 50 utenti è il minimo richiesto)
    - una unità ogni 30/38 utenti *punti 8*
    - una unità ogni 39/44 utenti *punti 6*
    - una unità ogni 45/50 utenti (minimo) *punti 0*
  
  - 2) Soluzioni organizzative del Piano di Trasporto dei pasti: ***massimo punti 5***
    - per il servizio oggetto del presente appalto
    - Numeri automezzi offerti:
      - più di 4 mezzi *punti 5*
      - n. 4 (minimo richiesto) *punti 0*
- N.B. E' obbligatorio almeno 1 mezzo di riserva per il servizio oggetto del presente appalto
- 
- 3) Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari: ***massimo punti 18***
  - approvvigionamento derrate provenienti da agricoltura biologica:
    - per il 100% biologico tutti i giorni (escluso pesce) *punti 11*
    - per ulteriori prodotti biologici (oltre quelli indicati all'art. 25, pane, pasta, frutta fresca e pranzo completo mensile) devono essere indicati almeno due prodotti con frequenza settimanale *punti 6*
  - per ulteriori prodotti tipici locali e tradizionali, indicati all'art. 25, oltre le sei volte previste nel menù annuale, per almeno altre 3 volte in un anno *punti 4*
  - approvvigionamento di almeno due prodotti una volta al mese presso enti e/o cooperative che gestiscono beni sequestrati o confiscati ex legge 109/1996 "disposizioni in materia di gestione di beni sequestrati o confiscati" o comunque prodotti del mercato equo e solidale *punti 3*
- 
- 4) Certificazioni di qualità: ***massimo punti 4***
  - Certificazione ISO 9001:2000 *punti 2*
  - Certificazione Gestione Ambientale ISO 14001:2004 *punti 1*
  - Certificazione di Responsabilità Sociale SA 8000:2001 *punti 1*
- 
- 5) Piano di comunicazione: ***massimo punti 3***
  - Reportistica verso l'Amministrazione comunale Sull'andamento del servizio (allegare progetto come indicato all'art. 18 del presente capitolato)
    - trimestrale *punti 2*
    - semestrale *punti 1*

**b) offerta economica:**

**massimo punti 40**

all'offerta economica, complessiva per ogni singolo pasto, indicante il prezzo unitario più basso rispetto alla base d'asta (cioè rispetto a Euro 3,15 per il pasto da sommare ad Euro 0,95 per il Servizio di Refettorio, il tutto Iva esclusa), verranno assegnati punti 40. Alle rimanenti offerte economiche verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa secondo la seguente formula:  $PUNTEGGIO = \frac{PREZZO\ INFERIORE \times 40}{PREZZO\ OFFERTO}$

Le offerte presentate saranno valutate da apposita Commissione, allo scopo nominata dall'A.C. Si procederà alla valutazione delle offerte pervenute alla A.C., iniziando dal lotto n. 1 e procedendo al Lotto n. 2.

Ai soli fini della conoscenza del mercato da parte della stazione appaltante, le Ditte concorrenti, in sede di redazione dell'offerta economica, dovranno specificare in percentuale le diverse componenti del prezzo:

- a) materia prima
- b) mano d'opera
- c) trasporto
- d) costi di gestione del centro di cottura (affitti, ammortamenti, manutenzione, ecc.)
- e) spese generali
- f) utile d'impresa

Ciascuna Impresa partecipante potrà presentare offerta sia per un lotto che per entrambi, ma potrà risultare aggiudicataria di un solo lotto o di entrambi i lotti in relazione alla capacità produttiva del centro di cottura. A chiarimento di quanto evidenziato si specifica che:

- L'Impresa che abbia una capacità produttiva pari o superiore a 2.275 pasti giornalieri, ma inferiore a 4.550, potrà partecipare alla gara presentando offerta per tutti e due i lotti, ma potrà risultare aggiudicataria di un solo lotto. Ne consegue che, ove detta Impresa risultasse aggiudicataria di un lotto, sarà estromessa dalla gara relativa al secondo lotto, nel senso che non sarà proceduto all'apertura della busta contenente la corrispondente offerta economica.
- L'Impresa che abbia una capacità produttiva pari o superiore a 4.550 pasti giornalieri potrà partecipare alla gara presentando l'offerta per tutti e due i lotti ed eventualmente risultare aggiudicataria di entrambi i lotti.

**ART. 8 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

Il Servizio di Refezione Scolastica si articola con le seguenti modalità:

- approvvigionamento delle derrate alimentari e non,
- preparazione dei pasti in legume fresco-caldo;
- confezionamento in vassoi multiporzione in acciaio inox e contenitori termici;
- trasporto e consegna dei pasti nei terminali di consumo di cui ai successivi artt.9 e 35
- servizio di refettorio per i plessi scolastici indicati nell'allegato 1 del presente capitolato: è facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere il servizio anche per ulteriori plessi scolastici nei quali la preparazione dei pasti verrà effettuata tramite centri di cottura comunali.

I pasti, comprese le diete speciali e pasti in bianco, dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta o dessert;

Le attività di preparazione e confezionamento saranno totalmente eseguite e portate a termine, nei centri di produzione pasti, completi di tutte le strutture e attrezzature necessarie di cui dispone l'Impresa Aggiudicataria.



Il personale addetto alla preparazione dei pasti nei centri di cottura e allo sporzionamento nei terminali di consumo dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal D.L.155/97.

Tutti i recipienti devono essere forniti dalla Ditta appaltatrice e devono rispondere ai requisiti di cui al D.M. 13/9/1975 e successive modifiche, comunque nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario.

La Ditta aggiudicataria provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, alla seguente fornitura:

- per le scuole materne:
  - integrazione utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaini, ramaioli, ramine e forchettoni)
  - integrazione stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (piatti in arcopal, bicchieri di vetro, posate in acciaio inox, caraffe di vetro, cestini per pane, tovaglie "tessuto non tessuto" e rotoli di carta)
  - eventuale sostituzione dei bidoni portarifiuti
  
- per le scuole elementari e medie:
  - integrazione utensili in acciaio inox per la sporzionatura (cucchiaini, ramaioli, ramine e forchettoni)
  - integrazione stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (cestini per pane, caraffe di vetro) E' prevista una minima scorta di piatti, bicchieri e posate per le "emergenze" e rotoli di carta)
  - eventuale sostituzione dei bidoni portarifiuti

#### **ART. 9 - NUMERO DEI PASTI**

Il numero dei pasti da fornire alle scuole è previsto sulla media di 3.500 giornalieri (bambini e adulti), diviso in 2 lotti, come da Allegato n. 1:

- lotto n. 1 - n. 1.750 pasti, comprendenti i seguenti terminali di consumo:

Scuola Infanzia:	n. 7 plessi
Scuola primaria:	n. 6 plessi
Scuola secondaria di 1° grado:	n. 1 plesso
  
- lotto n. 2 - n. 1.750 pasti, comprendenti i seguenti terminali di consumo:

Scuola Infanzia:	n. 8 plessi
Scuola primaria:	n. 9 plessi
Scuola secondaria di 1° grado:	n. 4 plessi

Il numero dei pasti e le zone (terminali di consumo) sono da ritenersi indicativi, riservandosi l'Amministrazione di modificarli durante l'anno scolastico dandone preavviso alla Ditta appaltatrice nel termine di 7 giorni. Le variazioni al numero complessivo trattato al precedente capoverso, potranno essere del 30% in più o in meno.

#### **ART. 10 - PREZZO**

Il corrispettivo è determinato dal prodotto dei prezzi unitari pattuiti:

- per il pasto completo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati pro-die, sulla base delle ordinazioni della U.O. Refezione e dei documenti attestanti le avvenute consegne di cui al successivo art. 35.
- per il servizio di Refettorio relativo al numero dei pasti effettivamente erogati pro-die nei plessi scolastici dove il Servizio è richiesto dall'Amministrazione Comunale.

Per la colazione a scuola (frutta, yogurt, prodotto da forno, ecc.) per i non iscritti al Servizio di Refezione il prezzo unitario è determinato in Euro 0,50 comprensivo di IVA.

#### **ART. 11 . MODALITA' DI PAGAMENTO**

Alla fine di ogni mese di servizio la Ditta è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura sulla base del numero dei pasti forniti.

La fatturazione dovrà pervenire, mensilmente, al Comune di Prato - Servizio Pubblica Istruzione U.O. Refezione, Via dei Migliorati, 1/A - Prato, con allegate le bolle di consegna pasti.

Entro 30 giorni dalla data di consegna delle fatture si provvederà al loro controllo e liquidazione; entro i 20 giorni successivi si provvederà all'emissione del relativo mandato di pagamento.

Dalla scadenza del termine per l'emissione del mandato di pagamento decorreranno gli interessi di mora e l'eventuale maggiore danno di cui all'art. 1224 c.c.

Ai sensi dell'art.5 del D.L. 79/97 non è prevista, per il presente appalto, la corresponsione di alcuna anticipazione sull'importo contrattuale.

#### **ART. 12 – RINNOVO DEL SERVIZIO**

Il presente capitolato è soggetto a rinnovo di anno in anno per un massimo di tre anni e quindi per gli anni scolastici: 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013. A tal fine, è facoltà dell'Amministrazione di procedere, nei tre mesi precedenti ciascuna scadenza annuale, il rinnovo del presente contratto, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse.

Qualora l'Amministrazione ritenga di non rinnovare il contratto, il privato contraente è tenuto a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente, comunque per un periodo non superiore ai tre mesi.

#### **ART. 13 – SUBAPPALTO**

E' vietata ogni forma di sub appalto e di cessione del servizio

E' ammesso il sub appalto esclusivamente per le operazioni di trasporto e consegna dei pasti.

La Ditta concorrente, in sede di offerta, dovrà dichiarare la volontà di sub appaltare detto servizio di trasporto e consegna pasti. Prima dell'attivazione del sub appalto la Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare il possesso, da parte del subappaltatore, di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Inoltre, ai sensi del D.Lgs.163/2006 comma 3, è fatto obbligo agli affidatari di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi affidatari corrisposti al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Nel caso di pagamento diretto, gli affidatari comunicano alla stazione appaltante da parte delle prestazioni eseguite dal subappaltatore o dal cottimista, con la specificazione del relativo importo e con proposta motivata di pagamento.

Si precisa comunque che, nei confronti dell'Amministrazione Comunale il responsabile del servizio svolto, anche tramite subappalto, resta sempre la Ditta aggiudicataria.

#### **ART. 14 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

La ditta appaltatrice nei casi di impossibilità di erogazione del servizio, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un pasto freddo, la cui composizione e confezionamento saranno concordati con il Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica del Comune di Prato, come indicato all'art. 26 del presente Capitolato.

## **TITOLO II**

### **ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

#### **ART. 15 - RESPONSABILITÀ' E ASSICURAZIONI**

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Ditta appaltatrice. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della A.C per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati. L'importo del massimale non dovrà essere inferiore a 5.000.000,00 Euro in relazione all'aggiudicazione di ogni lotto.

La Ditta dovrà inoltre stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a 2.500.000,00 Euro in relazione all'aggiudicazione di ogni lotto.

La Ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddette polizze cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio della esecuzione stessa. L'esistenza di tali polizze non liberano l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

#### **ART. 16 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

Sono a carico della Ditta Appaltatrice:

**A)** Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla preparazione dei pasti, al loro confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, pulizia-sanificazione e manutenzione ordinaria dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione. Soltanto i carrelli necessari per la distribuzione dei pasti saranno forniti dall'Amministrazione Comunale.

**B)** La fornitura delle seguenti stoviglie:

- Per la scuola infanzia
  - integrazione utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaioni, ramaioli, ramine e forchettoni);
  - integrazione stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (piatti in arcopal, bicchieri di vetro, posate in acciaio inox, caraffe di vetro, cestini per il pane, tovaglie "tessuto non tessuto" e rotoli di carta;
  - eventuali sostituzioni di bidoni portarifiuti;
- Per la scuola primaria e secondaria di 1° grado
  - integrazione utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaioni, ramaioli, ramine e forchettoni);
  - integrazione stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (caraffe di vetro, cestini per il pane, e rotoli di carta);
  - prevedere una minima scorta di piatti, bicchieri e posate per situazioni di emergenza;
  - eventuali sostituzioni di bidoni portarifiuti.

**C)** Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto che avverrà in forma pubblico-amministrativa dinanzi al Segretario Generale del Comune di Prato.

## **ART. 17 - CAUZIONI**

### **Deposito Cauzionale Provvisorio**

L'offerta presentata dalla Ditta deve essere, in relazione a ciascun lotto, accompagnata da una cauzione provvisoria di importo pari al 2% dell'importo posto a base d'asta.

Il deposito cauzionale provvisorio potrà essere costituito mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria

Le fidejussioni bancarie e le polizze assicurative dovranno avere una validità minima di 180 giorni decorrenti dal giorno di scadenza dei termini per la presentazioni delle offerte.

Le fidejussioni bancarie e le polizze assicurative dovranno essere presentate contestualmente alle offerte.

In ogni caso il deposito cauzionale dovrà essere effettuato con un unico tipo di valori.

Tale cauzione provvisoria verrà restituita successivamente all'aggiudicazione.

### **Deposito Cauzionale Definitivo**

Prima della stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa, l'aggiudicatario deve costituire cauzione nella misura del 10% dell'ammontare del contratto, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate.

Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali dell'impresa aggiudicataria.

La cauzione potrà essere costituita anche mediante fidejussione bancaria o assicurativa e dovrà essere corredata da autentica notarile circa la qualifica ed i poteri dei soggetti firmatari per conto dell'Impresa assicurata o della Banca.

L'istituto garante dovrà espressamente dichiarare, pena la mancata accettazione della cauzione, di:

- obbligarsi a versare alla A.C., su semplice richiesta, senza eccezione o ritardi, la somma garantita e/o la minor somma richiesta dalla A.C., senza poter opporre la preventiva escussione del debitore garantito e con rinuncia ai termini di decadenza di cui all'art. 1957 del C.C.;
- considerare valida la fidejussione fino a sei mesi dopo il completo esaurimento del rapporto contrattuale principale.
- La polizza dovrà prevedere l'operatività della garanzia medesima entro 15gg. a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- Il mancato pagamento del premio non può essere opposto alla stazione appaltante.

## **ART. 18 - COMUNICAZIONI DIVERSE DELLA DITTA APPALTATRICE ALL'A.C.**

La Ditta dovrà comunicare alla A.C., entro 15 giorni dal termine di ogni mese, i quantitativi dei prodotti lattiero caseari utilizzati per la fornitura dei pasti, secondo il menù in vigore. Detta documentazione si rende necessaria per permettere alla A.C. di chiedere il rimborso all'ARTEA, per fruire degli eventuali benefici connessi agli aiuti comunitari per la erogazione di prodotti lattiero-caseari. La Ditta dovrà osservare le modalità che verranno impartite dal personale della U.O. Refezione.

La ditta dovrà comunicare gli eventuali sistemi di verifica che saranno adottati per la rilevazione della qualità e gradibilità da parte dell'utenza sul servizio oggetto dell'appalto. I risultati del monitoraggio, trimestrali o semestrali, oggetto di punteggio come da offerta qualitativa presentata in sede di gara, dovranno pervenire alla U.O. refezione entro il mese successivo al periodo preso in considerazione.

Al termine di ogni anno scolastico la Ditta dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale.

#### **ART. 19- RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO**

La Ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta ed avere qualifica professionale idonea. In sede di offerta dovrà essere predisposto e presentato un completo curriculum professionale ed il mansionario del Responsabile/Coordinatore designato. Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per la A.C. Pertanto deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. A tale scopo la Ditta, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

### **TITOLO III PENALITA'**

#### **ART. 20 PENALITA'**

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

Euro 550,00	per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto fra preparazione e confezionamento dei pasti
Euro 550,00	per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto fra confezionamento e consegna dei pasti
Euro 550,00	per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai terminali di consumo
Euro 1.000,00	per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
Euro 550,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato anche in un solo Refettorio
Euro 550,00	per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati oppure di diete in bianco o speciali autorizzate
Euro 1.000,00	per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'Igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze
Euro 1.000,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato
Euro 1.000,00	per ogni mancato rispetto del piano di pulizia e di sanificazione
Euro 1.000,00	per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'art. 38 relativo al Servizio nei Refettori
Euro 550,00	per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale
Euro 550,00	per ogni mancato rispetto dell'organico nel centro di produzione pasti
Euro 1.000,00	per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti.
Euro 1.000,00	per ogni altro caso di inadempienza non compresa in quelle sopra elencate

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, e, ove possibile, saranno conservati per 24 ore campioni che documentano quanto contestato.

L'importo relativo all'applicazione della penale verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile; la Ditta è tenuta a rimettere la nota di credito da allegare alla fattura stessa.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, anche in relazione al verificarsi di n. 10 penalità complessive di cui al successivo art. 21, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

L'A.C. può procedere poi nei confronti della Ditta alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatto salvo cause di forza maggiore, La Ditta sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dall' A.C. per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'A.C.

Qualora insorgano controversie in merito all'applicazione delle penalità del presente articolo sarà promossa a cura dell'Amministrazione Comunale una procedura per addivenire ad un accordo bonario tra le parti. Ove detto accordo non sia raggiunto la controversia sarà devoluta al Foro competente di cui al successivo art. 24.

## **TITOLO IV**

### **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE**

#### **ART. 21 . IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convergono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) cessione del contratto;
- b) inosservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nell'art.13 del presente Capitolato;
- c) ritardo nell'inizio della gestione del servizio, secondo quanto disposto dall'art.4 del presente Capitolato;
- d) impiego di personale non dipendente dalla Ditta salvo quanto disposto dall'art.44. del presente Capitolato;
- e) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) applicazione di 3 penali diverse per la stessa violazione tra quelle previste all'art. 20;
- k) ulteriore inadempienza della Ditta appaltatrice dopo la comminazione di 10 penalità complessive;
- l) assenza del Responsabile Coordinatore del Servizio di cui all 'art. 19;
- m) mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste dall'art. 44 e 45;
- n) 2 violazioni dell'obbligo previsto dall'art.44, 5° e 6° capoverso (mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo).
- o) L'ipotesi di cui alla precedente lettera a) si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi in cui la Ditta sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, ai sensi dell'art. 166 del D.Lgs. 163/2006, di opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi dello stesso qualora non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 10-sexies della Legge 31 Maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione della A.C. in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della A.C., di risarcimento per i danni subiti.

#### **ART.22 – MODALITA' DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto di cui all'art. 21, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.



**TITOLO V**  
**DOMICILIO E CONTROVERSIE**

**ART. 23 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

La Ditta Appaltatrice dovrà eleggere in Prato la sede del proprio domicilio, dandone conseguente comunicazione al Servizio Pubblica istruzione entro il 1° giorno della sottoscrizione del presente contratto.

**ART. 24 - FORO COMPETENTE**

Per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Prato, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

## TITOLO VI MENU' E GRAMMATURE

### ART. 25 - MENU' TRADIZIONALI E GRAMMATURE

La ditta dovrà attenersi, nella preparazione dei pasti, ai menù predisposti dall'Amministrazione Comunale: autunnale, invernale, primaverile, articolati su quattro settimane come da allegato 2) A.1, A.2, A.3, A.4.

Indicativamente il menù autunnale è previsto per i mesi di settembre e ottobre; il menù invernale si divide in due menù: prima parte da novembre a gennaio e seconda parte da febbraio ad aprile; il menù primaverile è previsto per i mesi di maggio e giugno.

Sarà cura della U.O. Refezione concordare eventuali sostituzioni ai suddetti menù utilizzando piatti: primi, secondi e contorni con relative grammature, come risulta dall'allegato 2) B.1, B.2, B.3, B.4.

*Utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica*

Nei menù dovranno essere forniti giornalmente i seguenti prodotti biologici: pane, pasta e frutta fresca.

E' inoltre prevista la fornitura mensile di un pranzo completo preparato a base di prodotti biologici, come indicato nei singoli menù.

Ulteriori prodotti, almeno due con frequenza settimanale (allegando specifico schema descrittivo), potranno essere inseriti dalla Ditta Aggiudicataria ed oggetto di valutazione in sede di gara.

*Prodotti tipici e tradizionali*

E' previsto inoltre la fornitura di prodotti tipici e tradizionali di almeno 6 volte nell'arco dell'anno scolastico; ulteriori prodotti potranno essere inseriti dalla Ditta Aggiudicataria, almeno tre volte nell'arco dell'anno scolastico ed oggetto di apposita valutazione in sede di gara.

Le azioni di promozione di prodotti tipici e tradizionali di cui sopra e previsti nell'allegato 3 "Gruppo 14", previa informazione all'utenza, saranno concordate con i responsabili delle ditte appaltatrici di volta in volta e possono riguardare le seguenti tipologie: Biscotti di Prato, Mantovana, Zuccherino di Vernio, Castagnaccio Toscano con farina di castagne di Vernio, Cenci, Bozza di Prato, Pane Toscano, Olio extra Vergine Toscano, Pecorino toscano DOP, Mortadella di Prato; altri alimenti la cui tipicità sia riconosciuta in atti regionali, provinciali o comunali successivamente all'approvazione del presente Capitolato.

*"Progetto colazione a scuola"*: per le scuole che aderiscono al Progetto sarà cura della Ditta fornire, su programma specifico della U.O. Refezione (come da allegato 2C), la frutta fresca, prodotto da forno, yogurt o altro, per la merenda di metà mattinata invece che al momento del pranzo. Per gli utenti, che non risultano iscritti al servizio Refezione e pertanto non vi usufruiscono del pranzo a scuola, può essere richiesta dall'Amministrazione o dagli Istituti Scolastici lo stesso tipo di fornitura di merenda per la ricreazione del mattino, riconoscendo alla Ditta un corrispettivo pari a Euro 0,50 comprensivo di IVA a colazione.

*Le grammature* dei prodotti previsti nei menù risultano diverse a seconda dell'utenza a cui sono destinate: alunni di scuola infanzia, primaria, secondaria di 1° grado e adulti (le grammature degli utenti della scuola secondaria di 1° grado equivalgono a quelle previste per gli adulti).

Le grammature predisposte sono riferite all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo peso per scongelamento.

La Ditta appaltatrice dovrà predisporre, a seguito dei menù annuali dell'Amministrazione Comunale, la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

La grammatura del pane, previsto tutti i giorni, è di gr. 50 per utenti di scuola infanzia, gr. 50 per utenti della scuola primaria, gr. 60 per utenti scuola secondaria di 1° grado e adulti.

La grammatura della frutta fresca, quando prevista, è di gr. 150 per tutti gli utenti, bambini e adulti.

## **ART. 26- VARIAZIONE MENU'**

Variazioni al menù potranno essere richieste dall'A.C., sia in relazione all'andamento stagionale (per esempio: variazione su primavera, oltre che estate ed inverno) che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza.

L'iniziativa per la variazione dei menù è consentita alla ditta aggiudicataria solo nei seguenti casi:

1. in caso di sciopero;
2. per cause di forza maggiore;
3. blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dall'A.C. in conformità all'art. 55 del presente Capitolato.

Per l'ipotesi di cui al punto 1), la Ditta appaltatrice sarà obbligata a fornire un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Pubblica Istruzione U.O. Refezione Scolastica del Comune di Prato.

Per l'ipotesi di cui al punto 2) e 3), la Ditta appaltatrice si impegna ad erogare un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Pubblica Istruzione U.O. Refezione Scolastica del Comune di Prato, che comunque non prevederà l'impiego di piatti pronti.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'A.C.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, la Ditta appaltatrice verrà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta.

In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, alla quale resta l'obbligo di preparare un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Pubblica Istruzione U.O. Refezione Scolastica del Comune di Prato.

Qualora, per motivi d'urgenza, nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto, per quella giornata, la Ditta è tenuta a concordare la variazione con il Servizio Pubblica Istruzione, U.O. Refezione Scolastica, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Inoltre devono essere forniti, in sostituzione dei normali menu', pasti in variante per diete in bianco, diete speciali o pranzi a sacco, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera della U.O. Refezione. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti.

## **ART.27 - MENU'PER DIETE SPECIALI E PASTI IN BIANCO**

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico. Dovranno inoltre essere fornite diete etico-religiose e vegetariane.

Pertanto, ad ogni entrata in vigore di normali menù, verranno elaborati, dall' A.C., modelli che prevedono la sostituzione dei vari piatti sia per la dieta "in bianco" che per regimi dietetici "personalizzati" o per diete "etico-religiose e vegetariane".

Il responsabile della Ditta o il dietista - all'inizio del servizio e/o quando se ne presenti la necessità- dovrà trasmettere all'U.O. Refezione l'etichette specifiche dei singoli prodotti previsti per la preparazione dei piatti , in modo da permettere al personale dell'U.O. Refezione Qualità le sostituzioni negli schemi delle diete particolari.

Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti "senza glutine"; inoltre dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia.

Per gli utenti che richiedono:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina e pasta ripiena con: legumi, pesce, uova o formaggio, alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni queste saranno sostituite con: legumi, pesce, uova o formaggio.
- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con: legumi, uova o formaggio.

#### **ART.28 – MODALITA' DI FORNITURA DIETE SPECIALI**

La ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura delle diete in confezione monoporzione e termosigillata, etichettata, con il nome dell'utente e scuola di appartenenza.

La Ditta appaltatrice, in relazione a quanto sopra, sarà nominata Responsabile del trattamento dei dati, assumendosi le conseguenti responsabilità ai sensi della Legge 675/1996 e successive modifiche.

Per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Ogni giorno, insieme all'ordinazione numerica dei pasti (normali ed in bianco), suddivisa per scuola e per refettorio, verranno segnalati i nominativi degli utenti con dieta speciale e sarà cura della Ditta stessa provvedere alla sostituzione dei piatti, sulla base della modulistica trasmessa dalla U.O. Refezione, di cui al precedente art. 27.

Per le diete "senza glutine" e per le "particolari allergie" dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nettamente separate dalla normale produzione dei pasti.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

#### **ART. 29 - PRANZI A SACCO**

La Ditta Appaltatrice dovrà presentare su richiesta dell'A.C. la composizione e la tipologia di un cestino freddo, da distribuire, attenendosi alle modalità indicate dal successivo art. 35. in occasione di eventi particolari, le cui date e orari, saranno comunicate dall'A.C. con una settimana di anticipo

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

## **TITOLO VII CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **ART. 30 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari, utilizzati per la preparazione dei pasti, deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato 3 del presente Capitolato.

In relazione alla necessità di variare il tipo di frutto da fornire nei singoli giorni della settimana, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere, entro il giovedì, alla U.O. Refezione Scolastica elenco dettagliato della tipologia di frutta o prodotto da forno per come indicato al precedente art. 25 per la settimana successiva. Inoltre sarà cura della Ditta concordare con la U.O. Refezione un diverso prodotto nel caso in cui non possa essere garantita la fornitura precedentemente comunicata.

I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, sia nel magazzino che nelle celle frigorifere, utilizzati per il Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Prato, devono essere identificati con cartelli riportanti la dicitura "Comune di Prato" e dovranno esclusivamente essere quelli indicati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari previste nell'allegato n. 3 del presente Capitolato.

Le derrate alimentari non restituite immediatamente al fornitore dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal Lotto e quindi segregate in apposita area.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R. del 06/04/2000 n.53, devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs.111/92) devono mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta "originale".

La Ditta dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti per almeno 48 ore e mostrarli ad ogni richiesta di controllo.

## **TITOLO VIII**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE**

#### **ART. 31 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283 del 30.4.1962, D.P.R.327 DEL 26.3.1980, D.L. 155/97, Reg.CE852, 853, 854 e 882 del 2004.

Si richiamano le seguenti fondamentali disposizioni:

- La Ditta deve individuare ogni fase del servizio compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nel centro di produzione pasti al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare altrettanto idonea;
- i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro e acciaio inox a temperatura superiore a **+60°C** o a temperatura non superiore a **+4°C**;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di mascherine e guanti monouso;
- le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli affissi nel locale di cucina;
- le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere indicate su cartelli affissi nei locali attinenti il servizio, adiacenti ai refettori;
- in particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale della Ditta appaltatrice, dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

#### **ART. 32 OPERAZIONI PRELIMINARI**

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
- tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;

- la preparazione delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura salvo adottare tutte le modalità idonee per la loro corretta conservazione;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C immerse in acqua acidulata con limone;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura ;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

### **ART. 33 - MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Qualora alcune preparazioni di piatti più complessi presentassero la necessità di predisporre alcune fasi lavorative il giorno precedente è assolutamente obbligatorio da parte del responsabile della Ditta darne preventiva comunicazione all'U.O. Refezione – Qualità, in questo caso è necessario e vincolante per il centro cottura utilizzare l'abbattitore.

Le preparazioni a vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole e recipienti vari in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

E' assolutamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente.

### **ART. 34 - RICICLO**

Una volta che i cibi e le pietanze sono stati preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo degli stessi nei giorni successivi.

## **TITOLO IX**

### **CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE**

#### **ART. 35 - ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA**

L'ordinativo dei pasti verrà trasmesso, giornalmente, via fax o tramite a-mail, fra le ore 9,30 e le ore 10, alla Ditta appaltatrice da parte del Servizio Pubblica Istruzione, U.O. Refezione.

Fra il termine della preparazione dei pasti e il loro confezionamento dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 1 ora.

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori pluriporzione, in acciaio inox, preparati nello stesso giorno in cui vengono confezionati e trasportati in idonei contenitori termici che ne assicurino la conservazione sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario.

- per le pietanze da consumarsi calde, i contenitori dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti, che dovrà essere non inferiore a +60°C fino al momento del consumo secondo quanto disposto nell'art.31 del D.P.R. 26/3/1980 n.327. Se necessario la Ditta dovrà provvedere a fornire contenitori termici dotati di spinotto da utilizzare nel Refettorio in attesa dello sporzionamento.

- per le pietanze da consumarsi fredde, la Ditta dovrà provvedere a confezionare e trasportare separatamente in modo da mantenere la temperatura inferiore a +4°C. In questo caso è prevista la possibilità di confezionare in contenitori a perdere chiusi ermeticamente dandone comunicazione alla U.O. Refezione Scolastica.

I contenitori gastronorm in acciaio inox dovranno essere ben lavati ed igienizzati da parte della Ditta appaltatrice.

Sopra i contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione, l'eventuale Refettorio ed il numero delle porzioni da servire.

Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione riportando nell'etichetta, oltre il plesso scolastico di destinazione, il nominativo dell'utente.

I cestini freddi (pranzi a sacco) dovranno essere veicolati e consegnati ai luoghi di consumo in contenitori idonei a garantire, per i prodotti alimentari deperibili, il mantenimento di temperature inferiori a +10°C.

Fra il termine di confezionamento dei pasti e la consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 45 minuti.

I pasti forniti, ad ogni scuola, dovranno essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data ed orario di partenza ed il numero totale dei pasti. Copia di detta bolla, firmata dal personale ausiliario addetto alla distribuzione, sarà allegata alla fattura per i necessari controlli.

I pasti per un eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati dalla U.O. Refezione, di norma con almeno due giorni in anticipo, al Responsabile della Ditta di cui all'art. 19 del presente Capitolato.

La consegna dei pasti alle scuole, dovrà essere garantita con mezzi idonei come precisato nei successivi art. 36 e 37 e dovrà avvenire nei seguenti orari:

- a) fra le ore 11.30 e le ore 12.00 per la scuola infanzia;
- b) fra le ore 12.00 e le ore 12.30 per la scuola primaria;
- c) fra le ore 13,00 e le ore 13,45 per la scuola secondaria di 1° grado.



Orari diversi di consegna potranno essere richiesti dall'Amministrazione Comunale per necessità particolari di turnazione di alcuni plessi.

La Ditta resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre che della temperatura prevista dalla normativa vigente.

#### **ART. 36 - PIANO DEI TRASPORTI**

Per i pasti che verranno trasportati ai Plessi scolastici (terminali di consumo elencati nell'allegato n.1), la ditta appaltatrice deve predisporre e presentare, prima dell'inizio del servizio, il piano organizzativo dei trasporti, in modo tale che il tempo, intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro che produce i pasti e l'arrivo dello stesso presso l'ultimo terminale, sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto, la temperatura di legge e quanto precisato al precedente art. 35.

L'Amministrazione Comunale può autorizzare le operazioni di trasporto e consegna pasti da parte di Ditta diversa da quella aggiudicataria, come indicato in offerta e come previsto all'art. 13 del presente Capitolato.

#### **ART. 37 - MEZZI DI TRASPORTO.**

I mezzi, adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla Legge (DPR 327/80 art.43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti e sanificati giornalmente. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale.

Dovranno essere inoltre utilizzati mezzi ad emissioni ridotte o zero.

#### **ART. 38 - SERVIZIO NEI REFETTORI**

Nei plessi indicati dall'Amministrazione Comunale, la Ditta dovrà provvedere al servizio di Refettorio con proprio personale. Tale personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

All'inizio del servizio dovrà essere trasmesso alla U.O. Refezione, l'elenco nominativo dei dipendenti assegnati ai singoli plessi; tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione.

Il servizio di distribuzione dei pasti, laddove richiesto, dovrà effettuarsi nell'arco di tempo compreso tra le ore 11,30 e le ore 15, rispettando le seguenti fasi di lavoro:

##### **a) ricevimento dei pasti;**

- i contenitori termici, le ceste per il pane e la frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra anche durante la fase di scarico;

##### **b) predisposizione del Refettorio;**

- i locali devono essere areati per un tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;

##### **c) preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti, compresa la sanificazione degli stessi e, apparecchiatura (ove necessario, delle tovaglie);**

##### **d) scodellamento e distribuzione pasti;**

- prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, integrare i condimenti dei contorni, e se necessario, completare il condimento della pasta, mescolando bene prima di servire;
- nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori o della distribuzione delle pietanze, venisse riscontrato qualche problema (es. alterazione nel sapore, odore, aspetto, presenza di corpi estranei, ecc.) dovrà essere sospesa la distribuzione ed avvertire contemporaneamente la cucina e la U.O. Refezione per la sostituzione e per tutti gli adempimenti connessi;

- i contenitori vanno tenuti chiusi ed aperti solo nel momento in cui si inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei confronti degli utenti invitandoli all'assaggio delle stesse;
- le verdure crude dovranno essere condite poco prima del consumo utilizzando olio extra vergine di oliva, sale e aceto (se richiesti);
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi dovranno essere concordati con l'Amministrazione Comunale;
- nei plessi dove il servizio viene effettuato in più turni, le eventuali eccedenze di pietanze non distribuite, dovranno essere utilizzate per soddisfare ulteriori richieste degli utenti nei turni successivi.
- dopo aver completato la distribuzione i contenitori dovranno risultare tutti aperti e a disposizione degli utenti. Le pietanze avanzate non potranno essere destinate ad altri usi, né lasciate nel cucinotto, ad eccezione del pane e della frutta che potranno essere utilizzati dalla scuola per merenda o colazione, dandone preventiva comunicazione scritta alla U.O. Refezione;

**e) pulizia e riordino dei tavoli dopo la consumazione dei pasti, ove necessario, anche al termine di ogni turno;**

**f) raccolta rifiuti** (compresi gli avanzi dei contenitori) e allocazione in appositi sacchetti;

- la Ditta ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Prato in materia di raccolta differenziata;
- è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ecc.);

**g) lavaggio utensili e accessori, utilizzati per la distribuzione;**

**h) lavaggio e riordino delle stoviglie (indicate all'art. 16.);**

**i) pulizia del Refettorio e del cucinotto, limitatamente all'uso relativo alla consumazione dei pasti; ovvero dei locali usati per la somministrazione e consumo dei pasti ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività.**

- Le operazioni di pulizia dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali e con i prodotti forniti dalla Ditta stessa.

Inoltre dovrà essere prevista la presenza di almeno un operatore per ogni 50 (cinquanta) utenti per ciascun turno, salvo particolari situazioni di emergenza che andranno, comunque e sempre, concordate con l'Amministrazione.

In caso di necessità, l'Amministrazione Comunale potrà comunque ordinare lo svolgimento del servizio in più turni e chiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Il personale, in servizio presso i terminali di consumo, dovrà avere cura delle apparecchiature esistenti nei Refettori e cucinotti (pensili, frigoriferi, carrelli, tavoli, ecc.).

Nel caso in cui il personale addetto al servizio di Refettorio, autorizzato dalla Ditta cui è dipendente, abbia la necessità di consumare il proprio pasto a scuola, potrà provvedervi soltanto al termine del servizio e comunque dopo la sistemazione del Refettorio. Nel caso in cui venisse utilizzato lo spazio del cucinotto per la consumazione del pasto, questo dovrà avvenire a porte aperte ed, al termine del pasto, provvedere a lasciare il locale perfettamente pulito.

La Ditta dovrà comunicare, all'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale dipendente autorizzato a consumare il proprio pasto a scuola.

Il personale, addetto al servizio nel Refettorio, dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo, in attuazione a quanto previsto dal D.L. 155/97 e successive integrazioni in materia.

E' facoltà dell'Amministrazione richiedere il servizio distribuzione dei pasti anche per alcuni plessi nei quali la preparazione verrà effettuata tramite i centri di cottura comunali. Alla Ditta verrà riconosciuto unicamente il costo relativo al Servizio di Refettorio aggiudicato in sede di gara.

**TITOLO X**  
**IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI**  
**DEL CENTRO DI COTTURA E DEI TERMINALI DI CONSUMO**

**ART. 39 - LOCALE PRODUZIONE PASTI**

I locali che la Ditta utilizzerà per la preparazione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva dovranno essere dichiarati idonei dalle competenti autorità sia sotto il profilo dei requisiti d'igiene che della loro capacità di essere utilizzati nel processo produttivo, in particolare per i pasti da asporto.

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in locali adeguatamente attrezzati, con punti di cottura provvisti di utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La Ditta dovrà provvedere ad una corretta conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

**ART. 40 - MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA**

La Ditta dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori.

**ART. 41 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti e dei refettori sono a totale carico della Ditta appaltatrice e dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

Il personale, che effettua tali operazioni, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti.

**ART. 42 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI**

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

La Ditta deve mantenere presso la sua sede, fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare, corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete.

I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

I prodotti di cui sopra dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari per quanto riguarda il centro di produzione pasti.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

Per quanto riguarda i Refettori Scolastici dovrà essere individuato uno spazio apposito per il deposito di tali prodotti.

**ART.43 - LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE**

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di confezionamento, di lavaggio, di consumo dei pasti e dei servizi igienici sono riferiti ad almeno 30 minuti dopo la conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione e devono essere conformi alla normativa vigente.

## **TITOLO XI PERSONALE**

### **ART. 44 - PERSONALE**

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina, il Servizio di Refettorio, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente dalla Ditta appaltatrice, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge. Sono ammesse eccezioni a quanto sopra solamente per il servizio di cui al precedente art. 13 e per i plessi scolastici per i quali non verrà effettuato il Servizio di Refettorio.

La Ditta, deve avvalersi per ogni Lotto, delle seguenti figure professionali:

1 Responsabile Coordinatore del Servizio, come previsto al precedente art. 19, con qualifica professionale idonea a svolgere tale Servizio. Il Responsabile è tenuto a mantenere un contatto giornaliero con gli addetti dell'Amministrazione Comunale o da questa incaricati, per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

1 Dietista - in possesso di qualifica professionale idonea.

1 Cuoco responsabile del centro di cottura con qualifica professionale idonea a svolgere tale servizio. Tale figura dovrà essere il referente giornaliero per l'Amministrazione Comunale in caso di necessità.

La Ditta è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali indicate nell'offerta in sede di gara, in riferimento alle posizioni funzionali di organigramma ed al monte ore complessivo di lavoro.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, all'appaltatore stesso, la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti connessi ad un equilibrato e corretto rapporto con gli utenti della Refezione Scolastica.

In tal senso la Ditta dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La Ditta, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla consegna dei pasti alle scuole, nonché del Servizio di Refettorio di cui al precedente art. 38, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

### **ART. 45 - ORGANICO**

L'organico deve essere, per qualità professionale e monte ore lavorativo, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla Ditta in fase di offerta.

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, la Ditta dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

La Ditta dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative), occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

Inoltre, dovranno essere osservate, tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di: assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate, inoltre, tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni più ampia responsabilità, in caso di infortuni, ricadrà pertanto sull'appaltatore, escludendo l'Amministrazione Comunale nonché il personale preposto alla sorveglianza.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'appaltatore solleva l'Amministrazione Comunale da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

Nel corso dell'esecuzione del contratto la Ditta dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, fornire tutta la documentazione atta a verificare, inequivocabilmente, il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

#### **ART. 46 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE**

La Ditta deve preliminarmente all'esecuzione del contratto, costantemente formare e informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa vigente (regionale, nazionale e comunitaria).

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo la Ditta informerà l'A.C. del giorno/dei giorni o della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

#### **ART. 47 - VESTIARIO**

La Ditta deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D. Lgs.626/94 e successive modifiche), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta e il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

La Ditta deve inoltre fornire a tutto il personale: zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso, anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

#### **ART. 48 - IDONEITA' SANITARIA**

Tutto il personale dovrà essere in possesso del libretto formativo come previsto da deliberazione 1388 del 27 dicembre 2004 della Regione Toscana.

#### **ART. 49 - IGIENE PERSONALE**

Il personale, addetto alla manipolazione alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro.

Gli indumenti da lavoro sono: il copricapo, il camice o grembiule o giacca, i pantaloni, i guanti monouso, la mascherina monouso e le scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque, nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

#### **ART. 50 - CONTROLLO DELLA SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE**

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche, per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti, che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale, che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

La Ditta deve predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni.

## **TITOLO XII**

### **CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO**

#### **ART. 51 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'Appalto e alla relazione tecnica descrittiva presentata in sede di gara.

La Ditta è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza , tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti e locali annessi, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La Ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori, conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

#### **ART. 52 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO**

I controlli verranno effettuati, in ogni fase del servizio, dall'Ufficio preposto dall'A.C. e/o da Azienda specializzata di fiducia dell'A.C., da tutti gli organismi Istituzionali legittimati al controllo. I tecnici, incaricati della vigilanza dall'A.C. , e i componenti le Commissioni Mensa sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

#### **ART 53 - TIPOLOGIA E MODALITÀ DEL CONTROLLO**

I componenti gli organi di controllo, in sede di effettuazione dei controlli, dovranno mantenere un corretto comportamento durante tutto il tempo di permanenza nel centro di cottura. Essi dovranno altresì indossare, , apposito camice bianco, copricapo.

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio della macchina fotografica e riprese video.

Essi effettueranno i rilievi nei modi che riterranno più opportuni.

Le quantità di alimenti prelevate, di volta in volta, saranno quelle necessarie alla esecuzione delle analisi.

Nulla potrà essere richiesto alla A.C. per le quantità di campioni prelevati.

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

A) *controlli a vista del servizio.*

A titolo esemplificativo si indicano come oggetti di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino;
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;



- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio.

#### B) *controlli analitici*

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali etc., che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

### **ART. 54 - TIPOLOGIA E MODALITÀ DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA**

I componenti della Commissione Mensa, in sede di effettuazione delle verifiche, devono avere un comportamento di corretta prassi igienica; essi dovranno altresì indossare, apposito camice bianco e copricapo. Dovranno compilare il modello messo a loro disposizione dall'Amministrazione Comunale come previsto da Regolamento del suddetto Organo.

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

A) controlli a vista del servizio

B) verifica delle porzioni delle pietanze erogate ed eventuale assaggio.

### **ART. 55- BLOCCO DELLE DERRATE**

I controlli, effettuati dai tecnici incaricati dall'A.C., potranno dar luogo al "blocco di derrate". Essi provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà, entro 24 ore, a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione alla Ditta dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, alla Ditta verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al precedente art. 20.

### **ART.56 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari, la Ditta deve prelevare almeno 150 grammi di ogni pietanza somministrata giornalmente, riporli in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6°C per le 48 ore successive.

## **ART.57 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE**

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso:

- d) di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici, da trasmettere all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio;
- e) di una procedura di qualificazione dei fornitori;
- f) di un sistema di qualità aziendale, la cui documentazione e le cui procedure devono essere illustrate nella relazione di cui all'art.7;

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con la U.O. Refezione, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Ad attestazione di quanto sopra, il legale rappresentante accompagna ogni fornitura con la "Dichiarazione di Conformità", redatta come all'allegato n.4 del presente Capitolato, trasmettendola quotidianamente, entro le ore 12, mediante Fax al n. 0574/1836459, del Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica.

## **ART.58 - CONTESTAZIONI**

L'A.C. farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La Ditta Appaltatrice, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al precedente art.20.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire alla Ditta eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 giorni dalla data di contestazione ; la Ditta, entro tale termine, dovrà prenderne atto ed adeguarsi a quanto richiesto e nel caso contrario l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al precedente art.20.

## **ART.59 - CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE**

La Ditta dovrà effettuare, per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal piano HACCP; gli esiti dovranno pervenire al Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica – Via dei Migliorati n. 1/A.

L'organizzazione dell'Impresa ed il sistema di qualità aziendale, che la Ditta avrà presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

## **TITOLO XIII ALLEGATI**

### **ART. 60 - ALLEGATI**

#### **Allegato n. 1 - Lotti e Terminali di Consumo**

- A.1 Lotto n. 1
- B.2 Lotto n. 2

#### **Allegato n. 2 – Menù e Grammature**

- A.1 Menù autunnale
- A.2 Menù invernale prima parte
- A.3 Menù invernale seconda parte
- A.4 Menù primaverile
  
- B.1 Grammature menù autunnale
- B.2 Grammature menù invernale prima parte
- B.3 Grammature menù invernale seconda parte
- B.4 Grammature menù primaverile

C) Programma fornitura per “Progetto Colazione a Scuola”

#### **Allegato n. 3 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari**

#### **Allegato n. 4 - Dichiarazione di Conformità.**



**COMUNE DI PRATO**  
**Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica**

**ALLEGATO N. 1 - A.1**

**LOTTO N. 1**

Plesso scolastico	indirizzo	Previsione pasti settimanale					
		LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	media giornaliera
Elem. Cafaggio	Via Roma, 317 - tel.0574/633196	150	150	150	150	150	150
Elem. Fontanelle	Via Soffici, 17 - tel. 0574/636158	200	0	200	200	0	120
Elem. Paperino	Via dell'Alloro, 89 - tel. 0574/540292	120	120	120	120	120	120
Elem S. Giorgio	Via del Ferro, 17 - tel. 0574/542267	130	130	130	130	130	130
Elem. Le Badie	Via Pasteur, 3 - tel. 0574/581602	300	300	300	300	300	300
Elem. Collodi	Via del Purgatorio, 20tel. 0574/23330	440	440	440	440	240	400
Mat. S. Giorgio	Via del Ferro - tel. 0574/542267	30	30	30	30	30	30
Mat. Castelnuovo	Via di Castelnuovo, 40 - tel. 0574/541372	50	50	50	50	50	50
Mat. Statale Paperino	Via Alloro n. 89 - tel. 0574/540291	30	30	30	30	30	30
Mat. Statale Paperino	Via Pastore tel.0574/540618	60	60	60	60	60	60
Mat. Statale Le Badie	Via Righi - tel. 0574/584565	130	130	130	130	130	130
Mat. Statale Collodi	Via del Purgatorio, 20 - tel. 0574/31871	130	130	130	130	130	130
Mat. Cafaggio	Via Roma, 266/A - tel.0574/632080	70	70	70	70	70	70
Media S. L. Mazzei	Via del Seminario, 2 - tel. 0574/37807	50		50	50		50
<b>TOTALE</b>		<b>1890</b>	<b>1640</b>	<b>1890</b>	<b>1890</b>	<b>1440</b>	<b>1750</b>



**COMUNE DI PRATO**  
**Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica**

**ALLEGATO N. 1 - A.2**

**LOTTO N. 2**

Plesso scolastico	indirizzo	previsione pasti settimanale					media giornaliera
		LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì	
Elem. Don Milani	Via delle Gardenie n. 73 - tel. 0574/630709	200	190	190	190	180	<b>190</b>
Elem. Tobbiana	Via Traversa Pistoiese, 1 - tel.0574/660061	140	140	140	140	120	<b>136</b>
Elem. Galciana	Via Mannocci, 25 - tel. 0574/661901	210	210	210	210	200	<b>208</b>
Centro Gandhi	Via Mannocci, 23/C - tel. 0574/816508	10	10	10	10	10	<b>10</b>
Elem. S. Ippolito	tel. 0574/814360	60	60	60	60	60	<b>60</b>
Elem. Vergaio	Piazza della Chiesa, 20 - tel. 0574/811021	120	120	120	120	120	<b>120</b>
Elem. Casale	Via di Brugnano - tel 0574/660062	110	110	0	110	0	<b>66</b>
Elem. Iolo A. Manzi	Via da Quarata, 24 - tel. 0574/623229	220	0	220	210	0	<b>130</b>
Elem. Tavola	Via Braga, 13 - tel. 0574/623011	110	0	110	110	0	<b>66</b>
Mat. Statale Don Milani	Via delle Gardenie, 73 - Gescal - tel. 0574/634121	60	60	60	60	60	<b>60</b>
Mat. Munari	Via Pontalto, 2 - S. Giusto - tel. 0574/635112	60	60	60	60	60	<b>60</b>
Mat. Ghandi	Via Mannocci - Galciana - tel. 0574/663296	90	90	90	90	90	<b>90</b>
Mat. Iolo c/o Elem.	Via da Quarata, 24 - tel. 0574/623606	50	50	50	50	50	<b>50</b>
Mat. Iolo	Via Saffi, 25 - tel. 0574/620396	100	100	100	100	100	<b>100</b>
Mat. Com. Galciana (senza Servizio Refettorio)	Via B. Valori, 1 - tel. 0574/810601	100	100	100	100	100	<b>100</b>
Mat.Com. Vergaio (senza Servizio Refettorio)	Via di Vergaio, 51 - tel. 0574/811190	90	90	90	90	90	<b>90</b>
Mat.Com. Fontanelle (senza Servizio Refettorio)	Via del Palasaccio,7 - tel. 0574/620694	90	90	90	90	90	<b>90</b>
Media Sem Benelli	Via delle Gardenie tel. 0574/630401	20		20	20		<b>20</b>
Media D. Zipoli	Via Mannocci, 23 - tel. 0574/814352	0	140	0	140	0	<b>56</b>
Media Sem Benelli I. Tintori	V. della Polla, 34 - tel. 0574/624481	60	60	0	100	0	<b>44</b>
Media B. Buricchi	Via Galcianese, 20/F - tel. 0574/28282	30			30		<b>30</b>
<b>TOTALE</b>		<b>1930</b>	<b>1680</b>	<b>1720</b>	<b>2090</b>	<b>1330</b>	<b>1750</b>



Menù autunnale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado

- Allegato n. 2 A.1

<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Pasta olio e parmigiano Tonno sott'olio Pomodori insalatari <i>Frutta fresca Bio</i>	Conchiglie al ragù Frittata Purè di patate <i>Frutta fresca Bio</i>	Passato di verdura con riso Emmenthal e mortadella Patate arrosto <i>Frutta fresca Bio</i>	Pasta al pomodoro Polpettone di manzo Insalata mista <i>Banana bio</i>	Gnocchi al pesto Petto di pollo alla salvia Pomodori insalatari <i>Frutta fresca Bio</i>
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Riso al pomodoro Arista arrosto Pisellini all'olio <i>Budino</i>	Ravioli burro e salvia Bocconcini di mozzarella Pomodori insalatari <i>Frutta fresca Bio</i>	Pasta al pesto Cosce di pollo arrosto Insalata mista <i>Banana bio</i>	Insalata di riso/riso all'olio* Prosciutto crudo/cotto* Fagiolini all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>	Pasta Saporita Platessa fritta Purè di patate <i>Frutta fresca Bio</i>
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Pasta fredda al tonno/pasta all'olio*  Parmigiano  Pomodori insalatari <i>Frutta fresca Bio</i>	Fusilli al pesto  Rollata di tacchino  Carote filangè/carote all'olio* <i>Banana bio</i>	Gnocchi al pomodoro  Petto di pollo fritto  Fagiolini all'olio <i>Succo di frutta</i>	Risotto con zucchine  Crocchette di pesce  Patate lesse prezzemolate <i>Frutta fresca Bio</i>	Pasta pomodoro e ricotta  Prosciutto cotto  Insalata mista <i>Frutta fresca Bio</i>
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Tagliatelle al pomodoro Bastoncini di pesce Carote all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>	Sedanini olio e parmigiano Petto di pollo alla mugnaia Spinaci saltati <i>Tortina</i>	Pasta al pesto Lonza di maiale agli aromi Insalata mista <i>Frutta fresca Bio</i>	<b>giovedì</b> <b>GIORNATA BIO</b> <i>Pasta al burro Bio</i> <i>Bocc. Mozzarella BIO</i> <i>Pomodori insalatari Bio</i> <i>Frutta fresca Bio</i>	Passato di verdura / orzo Spezzatino di tacchino Patate lesse <i>Banana bio</i>

\* variazione prevista per la scuola infanzia



Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - prima parte - Allegato n. 2 A.2

<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Pasta al pomodoro Rollata di tacchino Pisellini all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>	Lasagne al forno Bocconcini di parmigiano Insalata mista <i>Frutta fresca Bio</i>	Passato di verdura/orzo Tonno sott'olio Fagioli cannellini all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>	Fusilli al pomodoro Manzo arrosto Patate lesse <i>Banana BIO</i>	Risotto alla parmigiana Crocchette di pesce al forno Carote filangè/carote all'olio* <i>Frutta fresca Bio</i>
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Pasta con tonno Frittata Spinaci saltati <i>Tortina#</i>	Pass. fag. Cannellini/pasta Mortadella di Prato** Finocchi crudi** <i>Frutta fresca Bio</i>	Riso al pomodoro Petto di pollo alla mugnaia Purè di patate <i>Frutta fresca Bio</i>	Polenta al ragù Parmigiano Carote all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>	Pasta ai broccoli/pastina in brodo* Merluzzo aromatizzato c/maionese Insalata mista <i>Banana BIO</i>
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b> <b>GIORNATA BIO</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Ravioli burro e salvia Prosciutto cotto Bietole all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>	<i>Passato di ceci e pasta Bio</i>  <i>Stracchino Bio</i> <i>Carote all'olio Bio</i> <i>Banana BIO</i>	Minestra di pane Spezzatino di manzo Patate lesse <i>Frutta fresca Bio</i>	Gnocchi al pomodoro/Pastina in brodo* Cosce di pollo arrosto Insalata mista <i>Frutta fresca Bio</i>	Penne olio e parmigiano Frittata Purè di patate <i>Frutta fresca Bio</i>
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Risotto d'inverno Lonza di maiale arrosto Fagiolini all'olio <i>Banana BIO</i>	Pasta al ragù Pane Bio e olio extra vergine Bio Ceci all'olio <i>Budino</i>	Tortellini al pomodoro Bocconcini di Mozzarella Spinaci all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>	Pasta al burro/Pastina in brodo* Petto di pollo fritto Insalata mista <i>Frutta fresca Bio</i>	Fusilli al pomodoro Prosciutto crudo Patate arrosto <i>Frutta fresca Bio</i>

\* variazione per la scuola infanzia \*\* L'U.O. Refezione in accordo con i diversi centri cottura, si riserva di inserire come pietanza la "pizza", in alternativa al secondo e contorno



Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - seconda parte - Allegato n. 2 A.3

<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Passato di verdura con riso	Pasta al pomodoro	Lasagne al forno	Riso all'olio e parmigiano	Tagliatelle al pomodoro/pastina in brodo*
Rollata di tacchino al limone	Cosci di pollo arrosto	Parmigiano	Stracotto di manzo	Tonno sott'olio
Fagiolini all'olio <i>Tortina#</i>	Purè di patate <i>Frutta fresca Bio</i>	Insalata verde <i>Frutta fresca Bio</i>	Bietole all'olio <i>Banana bio</i>	Fagioli cannellini all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>
<b>lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Polenta al ragù	Ravioli burro e salvia	Sedanini al pomodoro	Passato di fagioli cann. pasta	Risotto alle carote/riso in brodo*
Parmigiano	Mortadella / emmenthal	Scaloppine d' Arista di maiale	Merluzzo al forno con maionese	Frittata
Spinaci all'olio <i>Banana bio</i>	Finocchi crudité <i>Frutta fresca Bio</i>	Purè di patate <i>Dolce tipico o tradizionale</i>	Insalata mista <i>Frutta fresca Bio</i>	Pisellini all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Pasta alla pizzaiola	Pasta al ragù	Riso al pomodoro	Pasta al burro	Passato di verdura con orzo
Arista arrosto	Pecorino Toscano DOP	Platessa fritta	Rollata di tacchino	Pane Bio con olio extra vergine Bio**
Carote stufate <i>Frutta fresca Bio</i>	Fagiolini lessi <i>Banana bio</i>	Insalata mista <i>Budino</i>	Patate al pomodoro <i>Frutta fresca Bio</i>	Fagioli cannellini all'olio** <i>Frutta fresca bio</i>
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b> <b>GIORNATA BIO</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Tortellini rosè	Riso al pomodoro/Riso in brodo*	Passato di ceci e pasta Bio	Gnocchi al pomodoro	Pasta al burro
Prosciutto cotto	Spezzatino di manzo	Stracchino Bio	Bocconcini di pollo fritto	Palombo al pomodoro
finocchi crudi <i>Budino</i>	Patate lesse <i>Frutta fresca Bio</i>	Bietole all'olio Bio <i>Frutta fresca Bio</i>	Insalata verde <i>Frutta fresca bio</i>	Carote all'olio <i>Banana bio</i>

\* variazioni per la scuola Infanzia

\*\* L'U.O. Refezione in accordo con i diversi centri di cottura, si riserva di inserire come pietanza la "pizza", in alternativa al secondo e contorno





Menù primaverile per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado

Allegato n. 2 A.4

<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Penne al pomodoro Arista arrosto Pisellini all'olio Frutta fresca Bio	Insalata di riso Bocc. Mozzarella Pomodori Insalatari Frutta fresca Bio	Pasta al pesto Cosce di pollo arrosto Purè di patate Frutta fresca Bio	Pasta al ragù di pesce prosciutto crudo/cotto* Insalata mista Banana bio	Ravioli burro e salvia Platessa fritta Carote filangè Succo di frutta
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Passato di verdura con riso Emmenthal e mortadella Insalata mista Tortina	Pasta al pesto Polpettone di manzo Patate lesse prezzemolate Frutta fresca Bio	Conchiglie al ragù Frittata Pisellini all'olio Banana bio	Pasta al burro Crocchette di pesce Pomodori Insalatari Frutta fresca Bio	Gnocchi al pomodoro Petto di pollo alla salvia Carote stufate Frutta fresca Bio
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì GIORNATA BIO</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Tagliatelle al pomodoro Rollata di tacchino Pomodori insalatari Succo di frutta	Pasta fredda pomodoro e basilico Bocconcini di pollo fritto Carote filangè/carote all'olio* Frutta fresca Bio	Pasta al burro Bio Bocc. Mozzarella Bio Pomodori insalatari Bio Banana bio	Pasta al pomodoro Arista arrosto Purè di patate Tortina	Risotto con carote Palombo al pomodoro Pisellini all'olio Frutta fresca BIO
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Gnocchi al pesto Frittata Pomodori insalatari Frutta fresca Bio	Sedanini al pomodoro Spezzatino di tacchino Carote all'olio Banana bio	Pasta fredda al tonno Prosciutto cotto Patate arrosto Frutta fresca Bio	Pasta al burro Manzo alla Pizzaiola Fagiolini all'olio Succo di frutta	Pasta alla pizzaiola Merluzzo aromatizzato e maionese Pomodori insalatari Frutta fresca Bio

\* variazione per la scuola Infanzia



**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù autunnale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - Allegato n. 2 B.1

*Prima settimana*

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>				<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>			
PASTA OLIO E PARMIGIANO TONNO ALL'OLIO POMODORI INSALATARI PANE/FRUTTA FRESCA				CONCHIGLIE AL RAGU' FRITTATA PURE' DI PATATE PANE/FRUTTA FRESCA				PASSATO DI VERDURA CON RISO EMMENTHAL e MORTADELLA PATATE ARROSTO PANE/ FRUTTA FRESCA				PASTA AL POMODORO POLPETTONE DI MANZO INSALATA MISTA PANE/BANANA				GNOCCHI AL PESTO PETTO DI POLLO ALLA SALVIA POMODORI INSALATARI PANE/FRUTTA FRESCA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
pasta	60	70	90	pasta	50	60	80	riso	40	40	50	pasta	50	60	80	gnocchi	130	150	160
olio extra	8	8	8	pelati	50	60	60	olio extra	5	5	5	pelati	50	70	70	pinoli	5	5	5
parmigiano	8	10	10	manzo	18	18	20	patate	20	20	20	parmigiano	5	5	5	olio extra	4	4	4
				parmigiano	5	5	5	verdure surg.	40	50	50	olio extra	3	4	5	parmigiano	8	8	8
				olio extra verg.	4	6	6	pelati	6	6	6	carote	2	2	2	pecorino stag.to	8	8	8
				carote	2	2	2	parmigiano	5	5	5	cipolle	2	2	2	basilico	20	20	20
				cipolle	2	2	2					sedano	2	2	2				
				sedano	2	2	2												
tonno sgocc.	60	70	80	uova pastorizzate	50	100	100	emmental	30	40	50	manzo	70	80	100	petto di pollo	100	110	120
olio extra	2	2	2	latte UHT	10	10	10	mortadella	30	40	50	farina	10	10	10	olio extra	4	6	6
				parmigiano	5	5	10					uova past	10	15	15	farina	10	10	10
				olio extra	7	8	8					panegrattato	10	10	10	salvia	2	3	3
												latte UHT	10	10	10				
												parmigiano	5	5	5				
												sed/car/cip	2	2	2				
												limone	2	2	2				
												olio extra	8	8	8				
pomodori ins.	110	140	150	patate fresche	150	170	170	patate fr	170	220	220	carote	20	30	30	pomodori ins.	110	140	150
olio extra	8	8	8	latte uht	40	40	40	olio extra	10	12	12	insalata	30	30	40	olio extra	8	8	8
				burro	5	7	8					olio extra	10	10	10				
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	banana bio	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150
												grammatura banana per fornitura: 150 gr							

**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù autunnale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - Allegato n. 2 B.1

*Seconda settimana*

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>				<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>			
RISO AL POMODORO ARISTA ARROSTO PISELLINI ALL'OLIO PANE/ BUDINO CACAO				RAVIOLI BURRO E SALVIA BOCCONCINI DI MOZZARELLA POMODORI INSALATARI PANE/FRUTTA FRESCA				PASTA AL PESTO COSCE DI POLLO ARROSTO INSALATA MISTA PANE/BANANA				INSALATA DI RISO/RISOALL'OLIO PROSCIUTTO CRUDO/COTTO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA				PASTA SAPORITA PLATESSA FRITTA PURE' DI PATATE PANE/ FRUTTA FRESCA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
riso	60	70	80	ravioli	110	140	140	pasta	50	60	80	riso	*	60	80	pasta	50	60	80
pelati	50	70	70	burro	7	10	10	pinoli	5	5	5	prosciutto cotto	*	10	10	pomodori	50	70	70
olio extra	3	4	5	olio extra	2	2	2	pecorino stag.	8	8	8	pisellini surg.	*	10	10	acciughe filetti	8	8	8
parmigiano	5	5	5	parmigiano	5	5	5	basilico	20	20	20	emmental	*	10	10	capperi	8	8	8
carote	2	2	2	latte uht	3	3	3	parmigiano	8	8	8	olive snocciolate	*	10	10	aglio o scalogno	2	2	2
sedano	2	2	2	salvia	2	2	2	olio extra verg.	4	4	4	sott'olio misti	*	30	30	origano	2	2	2
cipolle	2	2	2									olio extra verg.	*	8	10	olio extra	5	6	6
												riso	60	*	80				
												olio extra verg.	10	*	10				
												parmigiano	8	*	10				
Arista disoss.	90	110	110	mozzarella	50	100	100	cosce di pollo	200	250	250	prosc. Crudo	*	70	70	platessa surg.	120	120	120
olio extra verg.	6	8	8					olio mais	6	8	8	prosc. Cotto	50	*	70	olio mais	50	50	50
																limone	20	20	20
pisellini surg	70	80	100	pomodori insal.	110	140	150	insalata	30	30	40	fagiolini surg	90	100	100	patate fresche	150	170	170
olio extra	6	6	6	olio extra	8	8	8	olio extra	10	10	10	olio extra	8	8	8	latte U.H.T	40	40	40
								carote fresche	20	30	30					burro	5	7	8
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
budino al cacao	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150	banana bio	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150
								grammatura banana per fornitura: 150 gr											

**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammatore - Menù autunnale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - Allegato n. 2 B.1

*terza settimana*

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>				<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>			
PASTA FREDDA TONNO/PASTA ALL'OLIO PARMIGIANO POMODORI INSALATARI PANE/FRUTTA FRESCA				FUSILLI AL PESTO ROLLATA DI TACCHINO CAROTE FILANGÈ/CAROTE ALL'OLIO PANE/BANANA				GNOCCHI AL POMODORO PETTO DI POLLO FRITTO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE/SUCCO DI FRUTTA				RISOTTO CON ZUCCHINE CROCCHETTE DI PESCE PATATE LESSE PREZZEMOLATE PANE/FRUTTA FRESCA				PASTA POMODORO E RICOTTA PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA PANE/ FRUTTA FRESCA			
Grammatore:	M	EL	A	Grammatore:	M	EL	A	Grammatore:	M	EL	A	Grammatore:	M	EL	A	Grammatore:	M	EL	A
pasta	*	60	80	pasta	50	60	80	gnocchi freschi	130	150	160	riso	50	70	70	pasta	50	60	80
tomodori s. m.	*	50	60	pinoli	5	5	5	pelati	60	80	80	olio extra	6	7	7	olio extra verg	3	4	5
tonno sott'olio	*	30	30	pecorino stag.	8	8	8	olio extra	3	4	5	zucchine fr	40	50	50	pelati	60	80	80
capperi	*	5	5	basilico	20	20	20	parmigiano	5	5	5	parmigiano	5	5	5	ricotta	15	20	20
olive nere	*	10	10	parmigiano	8	8	8	carote	2	2	2	brodo vegetale	qb	qb	qb	parmigiano	5	5	5
prezzemolo trit.	*	2	2	olio extra verg.	4	4	4	cipolle	2	2	2	carote	2	2	2	carote fr	2	2	2
origano	*	2	2					sedano	2	2	2	cipolle	2	2	2	cipolle	2	2	2
olio extra ver.	*	8	10									sedano	2	2	2	sedano	2	2	2
pasta	60	*	90																
olio extra	8	*	8																
parmigiano	8	*	10																
parmigiano	40	40	60	tacchino fesa	90	100	120	petto di pollo	100	120	120	Cuori di merluzzo	110	130	150	prosc. Cotto	50	70	70
				mortadella	10	10	10	olio mais	50	50	50	panegrattato	10	10	10				
				vino bianco	2	3	3	uova pastor.	14	14	14	olio extra verg	2	2	2				
				olio extra	5	6	6	pangrattato	10	10	10	uova pastorizz	14	14	14				
								limone	20	20	20	parmigiano	10	10	10				
												o nuggets. N.	5	8	10				
tomodori insal.	110	140	150	carote fresche	*	50	50	fagiolini surg	90	100	100	patate fresche	170	220	220	carote	20	30	30
olio extra	8	8	8	olio extra	8	8	8	olio extra	8	8	8	olio extra	10	10	10	insalata	30	30	40
				limoni	*	5	5				prezzemolo	2	2	2	olio extra	10	10	10	
				carote surg.	80	*	100												
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
frutta fresca bio	150	150	150	banana bio	1	1	1	succo di frutta	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150
				grammatore banana per fornitura: 150 gr															





**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. refezione scolastica

Grammature - Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - prima parte - Allegato n. 2 B.2

**Prima settimana**

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>				<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>			
PASTA AL POMODORO ROLLATA DI TACCHINO PISELLINI ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA				LASAGNE AL FORNO BOCCONCINI DI PARMIGIANO INSALATA MISTA PANE/FRUTTA FRESCA				PASSATO DI VERDURA CON ORZO TONNO ALL'OLIO FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA				FUSILLI AL POMODORO MANZO ARROSTO PATATE LESSE PANE/BANANA				RISOTTO ALLA PARMIGIANA CROCCHETTE DI PESCE AL FORNO CAROTE FILANGE/CAROTE ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
pasta	50	60	80	pasta fr x lasag	50	60	70	orzo	40	40	50	pasta	50	60	80	riso	60	70	70
pelati	50	70	70	olio ex	5	5	5	olio extra	5	5	5	pelati	50	70	70	olio extra v.	5	5	5
parmigiano	5	5	5	magro bov scelto	30	30	30	patate	20	20	20	parmigiano	5	5	5	burro	10	10	10
olio extra	3	4	5	parmig reggiano	10	10	10	verdure surgelate	40	50	50	olio extra	3	4	5	parmigiano	15	20	20
carote	2	2	2	burro	10	10	10	pelati	6	6	6	carote	2	2	2				
sedano	2	2	2	farina	10	10	10	parmigiano	5	5	5	sedano	2	2	2				
cipolle	2	2	2	latte uht	90	90	90					cipolle	2	2	2				
				carote fr	2	2	2												
				sedano fr	2	2	2												
				cipolle	2	2	2												
				pomod pelati	60	70	70												
fesa di tacchino	90	100	120	parmigiano	40	40	60	tonno sgocciolato	60	70	80	magro bov sc	90	110	110	cuori merluzzo	110	130	150
olio extra	5	6	6					olio extra	2	2	2	olio extra v	8	8	10	panegrattato	10	10	10
mortadella	10	10	10								salvia	2	2	2	olio extra verg	2	2	2	
vino bianco	2	3	3								rosmarino	2	2	2	uova pastoriz	14	14	14	
														parmigiano	10	10	10		
														o nuggets N.	5	8	10		
pisellini surg	70	80	100	insalata	30	30	40	fag.cannell.secchi	40	40	50	patate fresche	170	220	220	carote fresche	*	50	50
olio extra verg.	6	6	6	olio extra	10	10	10	olio extra v.	6	8	8	olio extra	10	10	10	olio extra	8	8	8
				carote fresche	20	30	30							limoni	*	5	5		
														carote surg	80	*	100		
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca b	150	150	150	banana bio	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150
														grammatura banana per fornitura: 150 gr					



**COMUNE DI PRATO**

**Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica**

**Grammature - Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - prima parte - Allegato n. 2 B.2**

**Seconda settimana**

<b>Lunedì</b>				<b>Martedì</b>				<b>Mercoledì</b>				<b>Giovedì</b>				<b>Venerdì</b>			
PASTA AL TONNO FRITTATA SPINACI SALTATI PANE/TORTINA				PASSATO DI FAGIOLI CANN. CON PASTA MORTADELLA DI PRATO** FINOCCHI CRUDI** PANE/FRUTTA FRESCA				RISO AL POMODORO PETTO POLLO ALLA MUGNAIA PURE' DI PATATE PANE/FRUTTA FRESCA				POLENTA AL RAGU' PARMIGIANO CAROTE ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA				FUSILLI AI BROCCOLI/PASTINA IN BRODO* MERLUZZO AROMATIZZATO C/ MAIONESE INSALATA MISTA PANE/BANANA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
pasta	50	60	80	pasta	30	40	50	riso	60	70	80	farina mais prec	50	70	80	pasta	*	60	80
tonno sott'olio	15	20	20	fagioli cann se	20	30	30	pelati	50	70	70	pelati	50	60	70	olio extra	*	5	5
pelati	50	70	70	olio extra verç	3	5	5	parmigiano	5	5	5	olio ex	5	5	5	broccoli	*	30	40
olio extra v.	3	5	5	pelati	8	8	10	olio extra	3	4	5	parmigiano	5	5	5	parmigiano	*	5	5
cipolla bianca	2	2	2	patata	10	10	10	carote	2	2	2	magro di manzc	20	20	30	aglio	*	1	1
								sedano	2	2	2	cipolle	2	2	2	pastina UOVO	35	*	40
				** PIZZA:				sedano	2	2	2	carote	2	2	2	manzo x brodo	20	*	40
				farina	80	100	100	cipolle	2	2	2	sedano	2	2	2	pelati	10	*	10
				pelati	30	40	50									pollo cosce	*	*	200
				olio ex.	5	8	10									carote/sedano/cipc	2	*	2
				origano	3	3	3									parmigiano	5	*	5
				lievito	5	5	5												
				mozzarella	30	35	50												
								petto pollo	100	110	120								
								vino bianco	2	3	3								
								olio extra	4	6	8								
								farina	10	10	10								
uova pastorizza	50	100	100	Mortadella	40	60	70					parmigiano	40	40	60				
latte UHT	10	10	10	di Prato															
parmigiano	5	5	10																
olio extra	7	8	8																
spinaci surg.	110	130	140																
olio extra	8	8	8																
aglio	2	2	2	finocchi fresc	70	80	100												
				olio extra	8	8	8												
								patate fresche	150	170	170								
								burro	5	7	8								
								latte UHT	40	40	40								
pane	50	50	60	pane	50	50	60												
tortina	1	1	1	frutta fresca b	150	150	150	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
								frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	banana BIO	1	1	1
																grammatura banana per fornitura: 150 gr			

\*\* L'U.O.Refezione in accordo con i diversi centri di cottura, si riserva di inserire, come pietanza, la "pizza" in alternativa al secondo e contorno



**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - prima parte - Allegato n. 2 B.2

*Terza settimana*

<i>Lunedì</i>	<i>Martedì GIORNATA BIO</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
RAVIOLI BURRO E SALVIA PROSCIUTTO COTTO BIETOLE ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA	PASSATO DI CECI CON PASTA BIO STRACCHINO BIO CAROTE ALL'OLIO BIO PANE/BANANA	MINESTRA DI PANE SPEZZATINO DI MANZO PATATE LESSE PANE/FRUTTA FRESCA	GNOCCHI AL POMODORO/PASTINA IN BRODO COSCE DI POLLO ARROSTO INSALATA MISTA PANE/FRUTTA FRESCA	PENNE OLIO E PARMIGIANO FRITTATA PURE' DI PATATE PANE/FRUTTA FRESCA
Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A
ravioli 110 140 140 burro 7 10 10 parmigiano 5 5 5 latte UHT 3 3 3 olio extra 2 2 2 salvia 2 2 2	pasta bio 30 40 50 ceci s. bio 20 30 30 pom pel bio 8 8 10 olio extra bio 3 5 5	fagioli s. cann. 25 30 30 cavolo nero 30 40 40 cip/car/sed 20 30 30 porri 10 15 15 pelati 20 25 25 pane 40 60 60 olio extra 10 12 12	gnocchi freschi * 150 160 pelati * 80 80 olio extra * 4 5 parmigiano * 5 5 carote * 2 2 cipolle * 2 2 sedano * 2 2 pastina UOVO 35 * 40 manzo x brodo 20 * 40 pelati 10 * 10 pollo cosce * * 200 carote/sedano/c 2 * 2 parmigiano 5 * 5	pasta 60 70 90 olio extra ver. 8 8 8 parmigiano 8 10 10
prosciutto cotto 50 70 70	stracchino BIO 50 100 100	magro bov sci 110 160 200 olio ex 6 8 8 pom pelati 10 20 20 sed car cip 2 2 2	cosci di pollo 200 250 250 olio di mais 6 8 8	uova pastorizzate 50 100 100 latte UHT 10 10 10 parmigiano 5 5 10 olio extra 7 8 8
bietole surg 110 120 140 olio extra 8 8 8	carote s. bio 80 100 100 olio extra bio 8 8 8	patate fresche 170 220 220 olio extra 10 10 10	insalata 30 30 40 olio extra 10 10 10 carote fresche 20 30 30	patate fresche 150 170 170 burro 5 7 8 latte UHT 40 40 40
pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150	pane bio 50 50 60 banana bio 1 1 1 grammatura banana per fornitura: 150 gr	pane 50 50 60 frutta fresca b 150 150 150	pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150	pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150



**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. refezione scolastica

Grammature - Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - prima parte - Allegato n. 2 B.2

*Quarta settimana*

<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
RISOTTO D'INVERNO LONZA DI MAIALE ARROSTO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE/BANANA	PASTA AL RAGU' PANE BIO OLIO EXTRA VERGINE BIO CECI ALL'OLIO PANE/BUDINO	TORTELLINI AL POMODORO BOCCONCINI DI MOZZARELLA SPINACI ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA	PASTA AL BURRO/PASTINA IN BRODO* PETTO DI POLLO FRITTO INSALATA MISTA PANE/FRUTTA FRESCA	FUSILLI AL POMODORO PROSCIUTTO CRUDO PATATE ARROSTO PANE/FRUTTA FRESCA
Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A
riso 50 70 70 cip/car/sed 2 2 2 patate fr. 20 20 30 zucca fr. 20 30 30 olio extra 6 7 9 parmigiano 5 5 5	pasta 50 60 80 pelati 50 60 60 parmigiano 5 5 5 olio extra 4 6 6 manzo 18 18 20 cipolle 2 2 2 carote 2 2 2 sedano 2 2 2	tort.al prosc.fr 80 110 110 pelati 50 70 70 olio extra 3 4 5 parmigiano 5 5 5 carote 2 2 2 cipolle 2 2 2 sedano 2 2 2	pasta * 70 90 burro * 10 10 latte UHT * 4 5 parmigiano * 10 10 pastina UOVO 35 * 40 manzo x brodo 20 * 40 pelati 10 * 10 pollo cosce * * 200 carote/sedano/c 2 * 2 parmigiano 5 * 5	pasta 50 60 80 pelati 50 70 70 olio extra 3 4 5 carote/cipolle/seda 2 2 2 parmigiano 5 5 5
arista disossata 90 110 110 olio extra 6 8 8	pane bio 60 70 80 olio extra v. bio 10 15 15	bocc.mozzare 50 100 100	petto pollo 100 120 120 olio di mais 50 50 50 pangrattato 10 10 10 uova pastorizza 14 14 14 limone 20 20 20	prosciutto crudo 50 70 70
fagiolini surg. 90 100 100 olio extra 8 8 8	ceci secchi 40 40 50 olio extra 7 7 8	spinaci surg 110 120 140 olio extra 8 8 8	insalata verde 30 30 40 carote fr 20 30 30 olio extra 10 10 10	patate fr 170 220 220 olio extra 10 12 12
pane 50 50 60 banana bio 1 1 1	budino 1 1 1	pane 50 50 60 frutta fresca b 150 150 150	pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150	pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150
grammatura banana per fornitura: 150 gr				



**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - seconda parte - Allegato n. 2 B.3

*Prima settimana*

<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
PASSATO DI VERDURA CON RISO ROLLATA DI TACCHINO AL LIMONE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE/TORTINA	PASTA AL POMODORO COSCI DI POLLO ARROSTO PURE' DI PATATE PANE/FRUTTA FRESCA	LASAGNE AL FORNO PARMIGIANO INSALATA VERDE PANE/FRUTTA FRESCA	RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO STRACOTTO DI MANZO BIETOLE ALL'OLIO PANE/BANANA	TAGLIATELLE AL POMODORO/PASTINA IN BRODO* TONNO ALL'OLIO FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA
Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A
riso 40 40 50 pelati 6 6 6 olio extra v. 5 5 5 parmigiano 5 5 5 verdure m. surg. 40 50 50 patate. 20 20 20	pasta 50 60 80 pelati 50 70 70 olio extra v. 3 4 5 parmigiano 5 5 5 carote 2 2 2 sedano 2 2 2 cipolle 2 2 2	pasta fr x lasag 50 60 70 olio ex 5 5 5 magro bov scelto 30 30 30 parmig reggiano 10 10 10 burro 10 10 10 farina 10 10 10 latte uht 90 90 90 carote fr 2 2 2 sedano fr 2 2 2 cipolle 2 2 2 pomod pelati 60 70 70	riso 60 70 80 olio extra 10 10 10 parmigiano 8 10 10 magro bovino scelto 100 110 130 olio extra 6 8 8 pelati 10 20 20 sed/car/cip 2 2 2	tagliatelle all'uov * 55 65 pelati * 70 70 olio extra * 4 5 parmigiano * 5 5 carote/sedano/cipol * 2 2 pastina 35 * 40 magro 20 * 40 parmigiano 5 5 pelati 10 * 10 cosce pollo * * 200 carote fresche 2 * 2 cipolle 2 * 2 sedano fresco 2 * 2 tonno sgocciolat 60 70 80 olio extra 2 2 2 fagioli cann. sec 40 40 50 olio extra 6 8 8
fesa tacchino 90 110 120 olio extra 5 6 6 farina 10 10 10 limoni 10 20 20	cosci di pollo 200 250 250 olio di mais 6 8 8 patate fresche 150 170 170 burro 5 7 8 latte UHT 40 40 40	parmigiano 40 40 60 insalata verde 40 50 60 olio extra 7 8 8	bietole surg 110 120 140 olio extra 8 8 8	
fagiolini surg. 90 100 100 olio extra 8 8 8				
pane 50 50 60 tortina 1 1 1	pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150	pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150	pane 50 50 60 banana bio 1 1 1 grammatura per fornitura: 150 gr	pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150



**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - seconda parte - Allegato n. 2 B.3

**Seconda settimana**

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>				<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>			
POLENTA AL RAGU' PARMIGIANO SPINACI ALL'OLIO PANE/BANANA				RAVIOLI BURRO E SALVIA EMMENTHAL/MORTADELLA FINOCCHI CRUDITE' PANE/FRUTTA FRESCA				SEDANINI AL POMODORO SCALOPPINE D'ARISTA MAIALE PURE' DI PATATE PANE/DOLCE TIPICO O TRADIZIONALE				PASSATO DI FAGIOLI CANNELLINI CON PASTA MERLUZZO AL FORNO CON MAIONESE INSALATA MISTA PANE/FRUTTA FRESCA				RISOTTO ALLE CAROTE/RISO IN BRODO* FRITTATA PISELLINI ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
farina mais prec.	50	70	80	ravioli	110	140	140	pasta	50	60	80	pasta	30	40	50	riso	*	70	70
pelati	50	60	70	burro	7	10	10	pelati	50	70	70	fagioli cann secchi	20	30	30	carote surg.	*	40	40
olio ex	5	5	5	parmigiano	5	5	5	parmigiano	5	5	5	olio extra verg	3	5	5	olio extra	*	7	7
parmigiano	5	5	5	latte UHT	3	3	3	olio extra	3	4	5	pomodori pelati	8	8	10	cipolla	*	2	2
magro di manzo	20	20	30	olio extra	2	2	2	carote	2	2	2	patata	10	10	10	parmigiano	*	5	5
cipolle	2	2	2	salvia	2	2	2	sedano	2	2	2					riso	40	*	50
carote	2	2	2					cipolle	2	2	2					magro per lesso	20	*	40
sedano	2	2	2													parmigiano	5	*	5
				mortadella	30	40	50	arista maiale disc	90	110	110	cuori merluzzo	110	130	150	pelati	10	*	10
parmigiano	40	40	60	emmental	30	40	50	olio extra	6	8	8	olio extra	5	6	6	cosce di pollo	*	*	200
								rosmarino	2	2	2	prezzemolo	2	2	2	car/sed/cip	2	*	2
								limoni	20	20	20	aglio a mazzi	2	2	2	uova pastorizza	50	100	100
spinaci surg.	110	120	140	finocchi	70	80	100	patate fresche	150	170	170	maionese	15	20	20	latte UHT	10	10	10
olio extra	8	8	8	olio extra	8	8	8	burro	5	7	8				parmigiano	5	5	10	
								latte UHT	40	40	40	insalata	30	30	40	olio extra	7	8	8
												olio extra	10	10	10	pisellini surg	70	80	100
pane	50	50	60	pane	50	50	60					carote fresche	20	30	30	olio extra verg.	6	6	6
banana bio	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150	pane	50	50	60								
grammatura per fornitura: 150 gr								dolce tipico	50	60	60	pane	50	50	60	frutta fresca BIC	150	150	150
												frutta fresca bio	150	150	150				



**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - seconda parte - Allegato n. 2 B.3

**Terza settimana**

<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
PASTA ALLA PIZZAIOLA ARISTA ARROSTO CAROTE STUFATE PANE/FRUTTA FRESCA	PASTA AL RAGU' PECORINO TOSCANO DOP FAGIOLINI LESSI PANE/BANANA	RISO AL POMODORO PLATESSA FRITTA INSALATA MISTA PANE/BUDINO	PASTA AL BURRO ROLLATA DI TACCHINO PATATE AL POMODORO PANE/FRUTTA FRESCA	PASSATO DI VERDURA CON ORZO PANE BIO con OLIO EXTRA VERGINE BIO** FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO** FRUTTA FRESCA
Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A
pasta 50 60 80	pasta 50 60 80	riso 60 70 80	pasta 60 70 90	orzo 40 40 50
olio extrav. 5 5 5	pelati 50 60 60	pelati 50 70 70	burro 10 10 10	pelati 6 6 6
pelati o polpa 50 70 70	parmigiano 5 5 5	olio extra 3 4 5	latte UHT 3 4 5	olio extra v. 5 5 5
parmigiano 5 5 5	olio extra 4 6 6	parmigiano 5 5 5	parmigiano 8 10 10	parmigiano 5 5 5
mozzarella 15 25 30	magro di manzo 18 18 20	carote 2 2 2		verdure m. surg. 40 50 50
sed/car/cip 2 2 2	cipolle 2 2 2	sedano 2 2 2		patate. 20 20 20
origano 2 2 2	carote 2 2 2	cipolle 2 2 2		
	sedano 2 2 2			
arista disossata 90 110 110	pecorino toscano 50 70 80	platessa surg. 120 120 120	fesa di tacchino 90 100 120	pane bio 60 70 80
olio extra 6 8 8	semistagionato	olio mais 50 50 50	olio extra 5 6 6	olio extra v. bio 10 15 15
		limone 20 20 20	mortadella 10 10 10	
			vino bianco 2 3 3	pizza: 80 100 100 farina
				30 40 50 pelati
				5 8 10 olio ex.
				3 3 3 origano
				5 5 5 lievito
				30 35 50 mozzar
carote surg 80 100 120	fagiolini surg. 90 100 100	insalata 30 30 40	patate fr 170 190 200	fag.cannell.secc 40 40 50
pomodori pelati 10 15 15	olio extra 8 8 8	olio extra 10 10 10	pelati 10 15 15	olio extra v. 6 8 8
olio extra v 7 7 9		carote fresche 20 30 30	olio extra v. 7 7 7	
pane 50 50 60	pane 50 50 60	pane 50 50 60	pane 50 50 60	
frutta fresca bio 150 150 150	banana bio 1 1 1	budino 1 1 1	frutta fresca BIO 150 150 150	frutta fresca bio 150 150 150
	grammatura per fornitura: 150 gr			

\*\* L'U.O.Refezione in accordo con i diversi centri di cottura, si riserva di inserire, come pietanza, la "pizza" in alternativa al secondo e contorno



COMUNE DI PRATO

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - seconda parte - Allegato n. 2 B.3

Quarta settimana

Lunedì				Martedì				Mercoledì giorno bio				Giovedì				Venerdì			
TORTELLINI ROSE' PROSCIUTTO COTTO FINOCCHI CRUDI PANE/BUDINO				RISO AL POMODORO/RISO IN BRODO SPEZZATINO DI MANZO PATATE LESSE PANE/FRUTTA FRESCA				PASSATO DI CECI CON PASTA BIO STRACCHINO BIO BIETOLA ALL'OLIO BIO PANE/FRUTTA FRESCA				GNOCCHI AL POMODORO BOCCONCINI DI POLLO FRITTO INSALATA VERDE PANE/FRUTTA FRESCA				PASTA AL BURRO PALOMBO AL POMODORO CAROTE ALL'OLIO PANE/BANANA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
tortellini	80	110	110	riso	*	70	80	pasta bio	30	40	50	gnocchi freschi	130	150	160	pasta	60	70	90
pelati	20	30	40	pelati	*	70	70	ceci s. bio	20	30	30	pelati	60	80	80	burro	10	10	10
burro	5	10	10	parmigiano	*	5	5	pom pel bio	8	8	10	olio extra	3	4	5	latte UHT	3	4	5
latte UHT	20	25	25	olio extra	*	4	5	olio extra bio	3	5	5	parmigiano	5	5	5	parmigiano	8	10	10
parmigiano	5	5	5	carote	*	2	2					carote	2	2	2				
farina	10	10	10	sedano	*	2	2					cipolle	2	2	2				
				cipolle	*	2	2					sedano	2	2	2				
				riso	40	*	50												
				magro	20	*	40												
				parmigiano	5	5	5												
				pelati	10	*	10												
				cosce pollo	*	*	200												
				carote fresche	2	2	2												
				cipolle	2	2	2												
				sedano fresco	2	2	2												
prosciutto cotto	50	70	70	magro bovino sc	110	160	200	stracchino BIO	50	100	100	petto di pollo	100	120	120	palombo surg	150	150	150
				olio extra v	6	8	8					olio di mais	50	50	50	pelati	30	30	40
				pelati	10	20	20					farina	10	10	10	olio extra v.	5	7	7
				cip sed car	2	2	2					uova pastorizzate	14	14	14	aglio prezzem	2	2	2
												limone	20	20	20	prezzemolo	2	2	2
finocchi crudi	70	80	100	patate fresche	170	220	220	bietole surg bio	110	120	140	insalata verde	50	60	70	carote surg.	80	100	100
olio extra	8	8	8	olio extra	10	10	10	olio extra bio	8	8	8	olio extra	7	8	8	olio extra	8	8	8
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane bio	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
budino	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	banana bio	1	1	1
																grammatura per fornitura:	150	gr	



**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. refezione scolastica

Grammature - Menù primaverile per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - seconda parte - Allegato n. 2 B.4

*Prima settimana*

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>				<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>			
PENNE AL POMODORO ARISTA ARROSTO PISELLINI ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA				INSALATA DI RISO BOCC. MOZZARELLA POMODORI INSALATARI PANE/FRUTTA FRESCA				PASTA AL PESTO COSCE DI POLLO ARROSTO PURE' DI PATATE PANE/FRUTTA FRESCA				PASTA AL RAGU' DI PESCE PROSCIUTTO CRUDO/COTTO* INSALATA MISTA PANE/BANANA				RAVIOLI BURRO E SALVIA PLATESSA FRITTA CAROTE FILANGE' PANE/SUCCO DI FRUTTA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
pasta	50	60	80	riso	40	60	80	pasta	50	60	80	pasta	50	60	80	ravioli	110	140	140
pelati	50	70	70	prosciutto cotto	10	10	10	pinoli	5	5	5	pomodori pelati	50	60	70	burro	7	10	10
olio extra	3	4	5	pisellini surg.	10	10	10	pecorino stag.	8	8	8	cuori di merluz	20	30	30	parmigiano	5	5	5
parmigiano	5	5	5	emmental	10	10	10	basilico	20	20	20	olio extra	5	6	7	latte UHT	3	3	3
carote	2	2	2	olive snocciolate	10	10	10	parmigiano	8	8	8	car cip sed	2	2	2	olio extra	2	2	2
sedano	2	2	2	sott'olio misti	20	30	30	olio extra verg.	4	4	4					salvia	2	2	2
cipolle	2	2	2	olio extra verg.	7	8	10												
Arista disoss.	90	110	110	mozzarella	50	100	100	cosce di pollo	200	250	250	prosc. Crudo *	70	70		platessa surg.	120	120	120
olio extra verg.	6	8	8					olio mais	6	8	8	prosc. Cotto	50	* 70		olio mais	50	50	50
																limone	20	20	20
pisellini surg	70	80	100	pomodori insal.	110	140	150	patate fresche	150	170	170	carote	20	30	30	carote fresche	30	50	50
olio extra	6	6	6	olio extra	8	8	8	latte U.H.T	40	40	40	insalata	30	30	40	olio extra	8	8	8
								burro	5	7	8	olio extra	10	10	10	limoni	5	5	5
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	banana bio	1	1	1	succo di frutta	1	1	1
												grammatura per fornitura:	150	gr					



**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. refezione scolastica

Grammature - Menù primaverile per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - seconda parte - Allegato n. 2 B.4

*seconda settimana*

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>				<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>			
PASSATO DI VERDURA CON RISO EMMENTHAL e MORTADELLA INSALATA MISTA PANE/TORTINA				PASTA AL PESTO POLPETTONE DI MANZO PATATE LESSE PREZZEMOLATE PANE/FRUTTA FRESCA				CONCHIGLIE AL RAGU' FRITTATA PISELLINI ALL'OLIO PANE/BANANA				PASTA AL BURRO CROCCHETTE DI PESCE POMODORI INSALATARI PANE/FRUTTA FRESCA				GNOCCHI AL POMODORO PETTO DI POLLO ALLA SALVIA CAROTE STUFATE PANE/FRUTTA FRESCA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
riso	40	40	50	pasta	50	60	80	pasta	50	60	80					gnocchi freschi	130	150	160
olio extra	5	5	5	olio extra	4	4	4	pelati	50	60	60	pasta	60	70	90	pelati	60	80	80
patate	20	20	20	parmigiano	8	8	8	manzo	18	18	20	burro	10	10	10	olio extra	3	4	5
verdure surg.	40	50	50	basilico	20	20	20	parmigiano	5	5	5	latte UHT	3	4	5	parmigiano	5	5	5
pelati	6	6	6	pinoli	5	5	5	olio extra verg.	4	6	6	parmigiano reg	8	10	10	carote	2	2	2
parmigiano	5	5	5	pecorino stag.	8	8	8	carote	2	2	2				cipolle	2	2	2	
								cipolle	2	2	2				sedano	2	2	2	
								sedano	2	2	2								
												cuori di merluzzo	110	130	150				
emmental	30	40	50	manzo	70	80	100	uova pastorizzate	50	100	100	panegrattato	10	10	10	petto di pollo	100	110	120
mortadella	30	40	50	farina	10	10	10	latte UHT	10	10	10	olio extrav.	2	2	2	olio extra	4	6	6
				uova past	10	15	15	parmigiano	5	5	10	uova pastorizz.	14	14	14	farina	10	10	10
				panegrattato	10	10	10	olio extra	7	8	8	parmigiano	10	10	10	salvia	2	3	3
				latte UHT	10	10	10					nuggets N.	5	8	10				
				parmigiano	5	5	5												
				limone	2	2	2												
				olio extra	8	8	8												
carote	20	30	30	patate fresche	170	220	220	pisellini surg	70	80	100	pomodori ins.	110	140	150	carote surg	80	100	100
insalata	30	30	40	olio extra	10	10	10	olio extra	6	6	6	olio extra	8	8	8	pomodori pelati	10	15	15
olio extra	10	10	10	prezzemolo	2	2	2									olio extra v	7	7	9
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
tortina	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150	banana bio	1	1	1	frutta fresca bio	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150
								grammatura per fornitura: 150 gr											



**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù primaverile per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - seconda parte - Allegato n. 2 B.4

*Terza settimana*

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>				<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>			
TAGLIATELLE AL POMODORO ROLLATA DI TACCHINO POMODORI INSALATARI PANE/SUCCO DI FRUTTA				PASTA FREDDA POMODORO E BASILICO BOCCONCINI DI POLLO FRITTO CAROTE FILANGE'/CAROTE ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA				PASTA AL BURRO BIO BOCC. MOZZARELLA BIO POMODORI INS. BIO PANE/ BANANA				PASTA AL POMODORO ARISTA ARROSTO PURE' DI PATATE PANE/TORTINA				RISOTTO CON CAROTE PALOMBO AL POMODORO PISELLINI ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
tagliatelle	45	55	65	pasta	50	60	80	pasta Bio	60	70	90	pasta	50	60	80	riso	45	70	70
pelati	50	70	70	olio extra	7	7	7	burro Bio	10	10	10	pelati	50	70	70	carote surg	30	40	40
olio extra	3	4	5	basilico	5	5	5	latte UHT	3	4	5	parmigiano	5	5	5	olio extra	6	7	7
parmigiano	5	5	5	pomodoro s. marz.	40	50	50	parmigiano reg	8	10	10	olio extra	3	4	5	parmigiano	5	5	5
carote	2	2	2	a pezzetti								carote	2	2	2	cipolle	2	2	2
sedano	2	2	2									cipolle	2	2	2				
cipolla	2	2	2									sedano	2	2	2				
tacchino fesa	90	100	120	petto di pollo	100	120	120	mozzarella Bio	50	100	100	arista disossata	90	110	110	palombo surg.	150	150	150
mortadella	10	10	10	olio di mais	50	50	50					olio extra v.	6	8	8	pelati	30	30	40
vino bianco	2	3	3	farina	10	10	10									olio extrav.	5	7	7
olio extra	5	6	6	uova pastorizzate	14	14	14									aglio/prezz.	2	2	2
				limone	20	20	20									pane grattato	10	10	10
pomodori ins.	110	140	150	carote fresche	*	50	50	pomodori ins. BIO	110	140	150	patate fresche	150	170	170	pisellini surg	70	80	100
olio extra	8	8	8	olio extra	8	8	8	olio extra	8	8	8	latte uht	40	40	40	olio extra	6	6	6
				limoni	*	5	5				burro	5	7	8					
				carote surg	80	*	100												
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
succo di frutta	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150	banana bio	1	1	1	tortina	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150
								grammatura per fornitura: 150 gr											







COMUNE DI PRATO  
Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Allegato 2C - Programma fornitura per "PROGETTO COLAZIONE A SCUOLA"

MENU' AUTUNNALE da Settembre alla fine di Ottobre

	<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
1a Settimana	Crakers	Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio	Banana bio	Crostata
2a Settimana	Budino al cacao	Frutta fresca Bio	Banana	Tortina	Frutta fresca Bio
3a Settimana	Frutta fresca Bio	Banana	Succo di frutta	Frutta fresca Bio	Yogurt di frutta Bio
4a Settimana	Frutta fresca Bio	Tortina	Frutta fresca Bio	Schiacciata	Banana

MENU' INVERNALE 1a PARTE da Novembre a fine Gennaio

	<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
1a Settimana	Plum Cake	Frutta fresca Bio	Yogurt da bere alla frutta	Banana bio	Frutta fresca Bio
2a Settimana	Tortina	Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio	Succo di frutta	Banana
3a Settimana	Crackers	Banana	Yogurt alla frutta	Frutta fresca Bio	Frutta fresca
4a Settimana	Banana bio	Budino al cacao	Schiacciata	Frutta fresca Bio	Frutta fresca

MENU' INVERNALE 2a PARTE da Febbraio a fine Aprile

	<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
1a Settimana	Tortina	Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio	Banana	Yogurt alla frutta
2a Settimana	Banana	Frutta fresca Bio	Dolce tipico e/o tradizionale	Latte da bere al cacao	Frutta fresca Bio
3a Settimana	Frutta fresca Bio	Banana	Budino	Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio
4a Settimana	Budino al cacao	Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio	Succo di frutta	Banana

MENU' PRIMAVERILE da Maggio alla fine della scuola

	<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
1a Settimana	Yogurt da bere alla frutta	Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio	Banana	Succo di frutta
2a Settimana	Plum Cake	Frutta fresca Bio	Banana	Frutta fresca Bio	Budino al cacao
3a Settimana	Succo di frutta	Frutta fresca Bio	Banana	Tortina	Frutta fresca Bio
4a Settimana	Crackers	Banana	Frutta fresca Bio	Succo di frutta	Frutta fresca Bio

**Note:** la fornitura è prevista per le scuole che aderiscono a tale progetto in sostituzione della frutta a fine pasto.

- I suddetti prodotti dovranno corrispondere alle Caratteristiche Merceologiche previste nell'Allegato 3.
- La schiacciata all'olio: circa gr. 30/35 a porzione.
- La crostata con marmellata di tipo artigianale: circa gr. 50 a porzione.
- Altro tipo di torta artigianale: circa 40 gr. a porzione.
- crakers: pacchettino monoporzione da gr. 20/25.
- latte e cacao: monorazione in confezione Tetra-pack.
- Lo yogurt da bere alla frutta: monorazione, come il budino al cacao o il crem caramel.
- Il prodotto dolciario tipico e tradizionale locale (zuccherini, mantovana, biscottini, cenci) deve essere fornito dietro specifica richiesta dell'U. O. Refezione secondo una programmazione specifica.



**COMUNE DI PRATO**  
Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

**Allegato n. 3**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**  
**DELLE DERRATE ALIMENTARI**

- GRUPPO 1: *CARNI FRESCHE REFRIGERATE***
- GRUPPO 2: *PESCE SURGELATO***
- GRUPPO 3: *FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE***
- GRUPPO 4: *SALUMI***
- GRUPPO 5: *UOVA***
- GRUPPO 6: *VERDURE SURGELATE***
- GRUPPO 7: *FRUTTA E VERDURA FRESCA- LEGUMI SECCHI***
- GRUPPO 8: *ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA***
- GRUPPO 9: *CEREALI E DERIVATI***
- GRUPPO 10: *PANE E PRODOTTI DA FORNO***
- GRUPPO 11: *OLII ALIMENTARI***
- GRUPPO 12: *SPEZIE CONDIMENTI E SALSE***
- GRUPPO 13: *PRODOTTI BIOLOGICI***
- GRUPPO 14: *PRODOTTI TIPICI e TRADIZIONALI***
- GRUPPO 15: *PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI***

## **GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE**

### **CARNI AVICOLE**

#### **Prodotti:**

1. Polli a busto
2. Petti di pollo
3. Cosce di pollo
4. Fesa di tacchino

#### **Caratteristiche merceologiche e organolettiche:**

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. aggiornamenti).

Tutte le carni devono essere di classe A

**Polli a busto:** ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso- metatarsica)

**Cosce di pollo:** ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

**Petto di pollo (con forcella):** petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

**Fesa di tacchino:** il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la **refrigerazione**, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere

- integri, tenuto conto della presentazione,
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- privi di contusioni
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco- rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo- rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

#### **Caratteristiche igienico-sanitarie**

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in Italia, (fornire ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Reg. CE853/2004.

### **Confezionamento e/o imballaggio**

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

I **polli in busto**, singolarmente bollati, e le **cosce**, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purchè sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo, adeguatamente igienicamente fissato. Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

I **petti di pollo e la fesa di tacchino** dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono , al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

**Etichettatura** (ai sensi del Dir.89/395/CEE, Dir.89/396/CEE e D.L.gs 109/1992 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione delle stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.
- La sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia/e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento.

### **Rintracciabilità**

Le carni devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità.

### **Trasporto**

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< 4°) per tutta la durata del trasporto.

## **CARNI BOVINE**

### **Prodotti:**

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CEE, presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

- mela di groppa
- girello
- noce
- sottonoce

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore a 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CEE, presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

- muscolo
- campanello
- sorra

### **Caratteristiche merceologiche e organolettiche:**

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

### **Caratteristiche igienico-sanitarie**

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 853/2004.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L.283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

### **Confezionamento e/o imballaggio**

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

**Informazioni in etichetta** ai sensi del D.Lgs 109/1992 (Dir.89/395/CEE, Dir.89/396/CEE), del D.Lgs 286/1994 (Dir. 91/497/CEE e 91/498/CEE) e del Reg.CE 1760/2000.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione delle stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,
- numero che identifica l'animale o il lotto di animali,
- paese e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione,
- paese e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento,
- paese di nascita,
- paese/i di ingrasso.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

### **Rintracciabilità**

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità.

### **Trasporto**

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

## **CARNI SUINE**

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi:

lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 Kg)

### **Caratteristiche merceologiche e organolettiche:**

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento

,Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

### **Caratteristiche igienico-sanitarie**

Le carni devono prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 853/2004.

### **Confezionamento e/o imballaggio**

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere privi di sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

**Informazioni in etichetta** (ai sensi del D.Lgs 109/1992, Dir. 89/395/CEE e Dir.89/396/CEE e del el D.Lgs 286/1994, Dir. 91/497/CEE e Dir.91/498/CEE).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,



- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

### **Rintracciabilità**

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità.

### **Trasporto**

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'adeguata temperatura ( $<4^{\circ}\text{C}$ ) per tutta la durata del trasporto.

## **GRUPPO 2: PESCE SURGELATO**

### **PESCE SURGELATO**

#### **Requisiti**

Il prodotto da fornire deve essere esclusivamente costituito da filetti di pleuronectes platessa (passera) e da filetti di merluzzo e/o halibut e/o cuori di merluzzo e/o halibut ed infine da prodotti precucinati di origine animale del tipo "bastoncini di pesce".

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 o se extracomunitario a questo equiparato e possedere i requisiti igienico-sanitari di detta norma. Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, parassiti, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie. Il prodotto deve essere esente di disidratazione esterne, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (D. Lgs 110/92 e Dir. 89/108 CEE).

I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

**Etichettatura** (ai sensi del D.L.gs 109/1992 , Dir. 89/395/CEE, Dir. 89/396/CEE, Reg. 2065/01/CE).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del Bollo Sanitario riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004.

#### **Trasporto**

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< - 18°) per tutta la durata del trasporto.

## **GRUPPO 3: LATTE E SUOI DERIVATI**

### **FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE**

I formaggi devono provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di dette norme. Devono rispettare i requisiti prescritti dalle altre disposizioni di legge in materia: L 19/02/92 n 142 per la materia grassa, L 125/54, DPR 667/55, DPR 1269/55 e successive modifiche per i formaggi di origine e tipici.

In generale i formaggi devono avere le seguenti qualità e caratteristiche:

- corrispondenza del prodotto e della migliore qualità commerciale
- provenienza esclusiva dalla coagulazione di latte bovino non margarinato
- assenza di aggiunta di sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).
- non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno.
- non devono avere la crosta formata artificialmente
- non devono essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore ed il sapore dei formaggi maturi.
- anche se sono stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino.

Devono essere etichettati ai sensi del D.L 109/92 e Dir.89/395 e 89/396/CEE e riportare indicazione del marchio di identificazione dello stabilimento di produzione e/o confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004

Per i prodotti lattiero-caseari è previsto il rispetto di quanto sancito con il Reg.CE n.816/2004 e successive modifiche relativo alla concessione di aiuto per la cessione del latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole.

In particolare, i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

#### **Parmigiano Reggiano**

Prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal relativo DPR 22/09/81. Marchiato, scelto, di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi.

#### **Mozzarella A Bocconcini (O Fiordilatte)**

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino o misto; è un formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Non devono presentare macchie di colore giallognolo, avere sapore gradevole non acido e tipicamente burroso essere conservata nel suo latticello Deve essere fornito in unità di vendita preconfezionato all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art. 23 del DL 109/92.

#### **Fontina**

Prima scelta, di latte intero; maturo (almeno 3 mesi di maturazione); di pasta compatta, quindi senza sfoglia o porosità; paraffinato in superficie di colore neutro.

#### **Formaggi Emmenthal Bavarese**

Prima qualità, prodotto con latte intero, stagionato in modo naturale per almeno 4 mesi, di pasta compatta caratterizzata dalla tipica "occhiatura" e priva di crepe esterne o gonfiori, con una percentuale di grassi non inferiore al 50%.

**Provola Dolce**

Formaggio pasta filata dura prodotto con latte di vacca intero, di forma cilindrica. Crosta liscia, sottoluce lucida, di colore dorato, talvolta giallo burro. Pasta compatta priva di occhi, di colore bianco leggermente paglierino; è tollerata una leggera occhiatura. Sapore dolce alla media stagionatura di due tre mesi.

**Pecorino Sardo**

Formaggio a pasta dura cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora. La stagionatura deve essere superiore a 6 mesi dato che deve essere usato per la preparazione del pasto. Crosta da giallo chiaro a marrone scuro. Pasta bianca o giallo/paglierino. Sapore più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.

**Pecorino Toscano D.O.P.**

Formaggio a pasta tenera o semidura, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora e proveniente da allevamenti toscani, la cui alimentazione è costituita da foraggi verdi o affinati. Crosta da giallo chiaro a marrone scuro a seconda dello stadio di maturazione. Al taglio la pasta deve presentarsi compatta e tenace di colore bianco per la tipologia a pasta tenera, e di colore leggermente giallo/paglierino per la tipologia a pasta semi-dura. Sapore più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.

**Ricotta pastorizzata**

Di prima scelta; deve provenire da latte vaccino, essere di gusto dolce e non deve presentare odore, sapore o colorazione anomale, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa. Deve essere preconfezionata in recipienti idonei al trasporto.

**Belpaese Marca “Galbani”****Crescenza O Stracchino**

Matura, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose o da 1 kg. **Marca “MUKKI LATTE”.**

**Casatella: Marca “Mukki Latte”.**

**Panna**

Panna da crema di latte, grasso minimo 20% commercializzata a norma della L. n° 169/89.

**LATTE FRESCO PASTORIZZATO “ALTA QUALITA”****LATTE UHT INTERO MUKKI**

Il latte deve essere prodotto da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L.169/89

**BURRO**

Deve essere prodotto da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, dal Reg. CEE 2991/94, dalla L. 13/05/1983 n.202 e successive modifiche

L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata , originali e sigillate.

## **GRUPPI 4: SALUMI**

### **PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI**

Il prosciutto cotto deve provenire da stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 .

Deve essere prodotto con cosce intere di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, non deve contenere fonti di glutine. Il prosciutto cotto deve avere carni di colore rosa chiaro, compatte, privo di cartilaginee, senza aree vuote (bolle e rammollimenti), grasso bianco, sodo e ben rifilato. Il prodotto deve possedere la cotenna. Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni, essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68%
- pH di circa 5
- assenze di proteine vegetali (soia)
- assenza di patinosità esterne
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20).

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza.

**Etichettatura**(ai sensi del D.L.gs 109/1992 e Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE)

Con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

### **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA A DENOMINAZIONE TIPICA**

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggiate, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm
- peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico
- la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

**Etichettatura** (ai sensi del D.L.gs 109/1992 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE)  
Con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

#### **MORTADELLA DI BOLOGNA IGP**

**La mortadella di BOLOGNA** deve essere prodotta e/o confezionata da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve essere conforme al D.M. 7/10/1998.

Il prodotto deve essere preparato con carne di suino, non deve contenere fonti di glutine e senza glutammato, lattosio, caseinati, polifosfati, proteine vegetali. La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto delle merci in oggetto devono essere effettuate a norma di legge.

**Etichettatura**(ai sensi del D.L.gs 109/1992 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE, )  
con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

#### **MORTADELLA DI PRATO**

**La mortadella di Prato** deve essere prodotta e/o confezionata da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Consistenza compatta, colore rosato tendente all'opaco, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle e rammollimenti), grasso di colore bianco. Deve essere prodotto senza l'aggiunta di polifosfati e di altri additivi con attività gelificante o addensante. La mortadella deve presentare assenza di difetti esterni ed interni, essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione.

Deve essere confezionata sottovuoto.

#### **Etichettatura**

Ai sensi del D.L.gs 109/92 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

#### **BRESAOLA IGP della Valtellina**

Prodotta con muscoli di bovini adulti, del taglio punta d'anca in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004, con un minimo di 60 gg di stagionatura e con un calo di stagionatura in peso minimo del 35%. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, apneurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori e sapori sgradevoli.

**Etichettatura** (ai sensi del D.L.gs 109/1992 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE)  
con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

## **GRUPPO 5: UOVA**

### **UOVA PASTORIZZATE**

Uova sgusciate, omogenizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina.

Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) confezionati in tetrapak da 1 kg che come contenuto corrisponda a circa n.20 uova intere.

Tale prodotto dovrà essere conservato fino alla consegna fra 0 e 4 C° come i prodotti refrigerati. I prodotti confezionati dovranno pervenire con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data riportata sulla confezione.

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

pH 7.3-7.7

secco 23%min

proteine 11%min

lipidi 10.5%min (metodo con cloroformio)

lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida+estrazione con etere)

steroli 0.4+/-0.3

pigmenti 10 p.m minimo (espressi come beta-carotene)

pigmenti di sintesi assenti.

Il pastorizzato di uova deve essere prodotto da uno stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi del CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma.

### **UOVA FRESCHE CON GUSCIO**

Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, devono provenire da allevamento all'aperto, a terra o biologico, di peso di circa 60/65 gr., devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi della Direttiva 1099/744/CEE, dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
- cuticola intatta;
- albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;
- macchie e corpi estranei assenti;
- prive di odori estranei e colorazioni anomale;
- macula germinativa appena percettibile.

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato secondo quanto previsto nel D.Lgs. 29/luglio /2003 in attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/04/CE e da Reg. CE 853/2004..

## **GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE**

### **MINISTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE**

Il prodotto deve essere trattato ai sensi del D.Lgs. 27.1.1992 n. 110 come deve risultare dalle etichette che ogni confezione dovrà avere, in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art.2 della legge 30.4.1962 n.283 ed al relativo regolamento di attuazione D.P.R. 327/1980.

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata

### **GENERE VERDURE SURGELATE**

- carote
- fagiolini
- piselli extra fini
- spinaci
- bietole
- verdure per insalata russa (patate, carote , piselli)
- finocchi
- cuori di carciofi
- patate tonde novelle
- cavolini bruxellex
- fiori di cavolfiore
- verdura mista per minestrone

Il minestrone surgelato, deve essere composto da undici tipi di verdura secondo le percentuali indicate: patate 15%., piselli 15%, pomodori 5%, porri 5%, verdure 5%, sedano 3%.

Il trasporto deve avvenire secondo il D.M. 493/95.



## **GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA-LEGUMI SECCHI**

### **FRUTTA**

La frutta fresca da fornire quotidianamente dovrà provenire da coltivazioni biologiche. I prodotti devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere, per caratteristiche, alle norme igienico-sanitarie previste dalla legge 30/04/1962 n. 283 e successivo regolamento di esecuzione del 26/03/1980 n. 327 ed al D.P.R. 18.05.1992 n. 322, nonché le specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

Inoltre i prodotti potranno essere conformi ai principi della produzione agricola in assenza di pesticidi e anticrittogamici, come indicato dal regolamento CEE n. 2093/91 del 24.06.1991 adottato dal governo Italiano con Decreto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste n. 328 del 25.05.1992 ed il successivo D.M. n. 17915/GL775.

Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento: "Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE" ed essere stati sottoposti al controllo delle seguenti associazioni abilitate a tale scopo:

BIOAGRICOOP, Associazione Suolo e Salute, BIOS, A.I.A.B., CCPB, CODEX, ECOCERT, IMC, GC&I, BIOZERT.

I prodotti provenienti da Agricoltura Biologica dovranno essere certificati ai sensi del Reg..CEE N. 2092/91. e successive integrazioni.

Su richiesta della U.O. Refezione potrà essere richiesta anche la fornitura di prodotti del mercato equo-solidale.

La frutta fresca dovrà essere fornita nella quantità e pezzature indicate negli ordini specifici di ogni singola scuola. Devono essere previste consegne di confezioni riportanti tutte le indicazioni necessarie per attestare la provenienza dei prodotti specifici.

Qualora si presentassero difficoltà a reperire sul mercato i suddetti prodotti in condizioni di buona qualità sarà possibile anche se in via del tutto eccezionale – previo accordo preventivo con il personale della U.O. Refezione Scolastica – fornire frutta fresca proveniente da produzione a "Lotta integrata" cioè di prodotti ottenuti attraverso nuove tecniche agronomiche che prevedono una razionalizzazione e una diminuzione dei trattamenti con molecole di sintesi.

I prodotti devono essere accompagnati dall'autocertificazione attestante che la frutta non presenta residui chimici e che la stessa avrà caratteristiche organolettiche ottime e di aspetto buono.

#### **Mele**

Varietà (golden, stark, deliziose), devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione e devono conservare il peduncolo; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 150/180. Dal primo Febbraio e fino alla disponibilità del nuovo raccolto, devono essere fornite mele di provenienza Trentino Alto Adige.

#### **Pere**

Varietà (Willians, Abate, Kaiser, Conference), devono possedere le caratteristiche generali riportate alle mele, ivi compresa la grammatura.

#### **Arance**

Varietà (tarocco, moro, valencia, sanguinelle), oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura. Contenuto minimo di succo fra il 30% ed il 35%.

#### **Pesche**

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, oltre a possedere le caratteristiche generali sopra citate compresa la grammatura.

#### **Banane**

Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta.

#### **Kiwi**

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 70/90. Questo prodotto potrà essere richiesto nel periodo Febbraio/Maggio.

### **Mandarini/Mandaranci**

Devono possedere le caratteristiche generali citate. . La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 60/70. Contenuto minimo in succo 33-40%.

### **Uva**

Varietà (regina, italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alle coltivazione; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

### **Albicocche**

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 60/70.

### **Fragole**

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

### **Ciliegie**

Oltre possedere le caratteristiche sopra citate, i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm. 17 per le altre varietà.

### **Limoni**

Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di gr 110/150; i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo 25%.

## **PRODOTTI ORTICOLI**

1 – ortaggi da frutti, da semi, da foglia e da fiore (interi e/o tagliati a pezzi).

2 – ortaggi da radice e da tubero le cui parti commestibili sono sotto terra o a fior di terra.

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità ed in particolare di selezione accurata ed esente da difetti; devono inoltre:

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- b) essere asciutte e prive di terrosità, sciolte od aderenti, nonché di corpi e prodotti estranei;
- c) essere fresche ed omogenee per maturazione.
- d) essere di pezzatura uniforme
- e) essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- f) devono essere sane

### **Ortaggi da frutti:**

#### **POMODORI**

Devono essere sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

#### **ZUCCHINE**

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni, privi di odori e sapori estranei. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr e superiore a 200 gr. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm e superiore a 30 cm.

## **ZUCCA**

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono: Hokkaido, zucca gialla, violina. Il podotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

## **MELANZANE**

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973)

## **Ortaggi a radice**

### **CAROTE**

Le carote devono essere sane, pulite, consistenti prive di ogni traccia di terra e di ogni altra sostanza estranea, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere, di aspetto fresco.

### **PATATE**

Devono essere patate comuni e patate novelle di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale od estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solamina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse.

Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale. Le patate di produzione estera devono essere confezionate in tele di canapa o yuta, con imboccature cucite e cartellinate.

## **Ortaggi a fiore**

### **CAVOLFIORE**

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori. Il diametro delle infiorescenze non devono essere inferiori a 11 cm.

## **Ortaggi a fusto**

### **FINOCCHI**

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della base centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

## **Ortaggio a bulbo**

### **CIPOLLE**

I bulbi devono essere:

- interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione,

almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi).

- resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, praticamente privi di ciuffo radicale.

Il calibro è fissato da mm 40 a mm 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm 20.

### **Ortaggi a foglia**

Devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite.

Tipi usati: prezzemolo, basilico, sedano, indivia, lattuga, scarola, gentile e radicchio trevisano, spinaci e bietola.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. I cavoli devono presentarsi ben serrati. Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero. I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti. I cespi devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno o massimo due strati ed in quest'ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo secondo gli usi di legge. Gli stessi devono essere solidi in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, e devono sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi d'uso sul mercato locale (tele e/o imballaggi lignei) sempre sottoposti peraltro alle norme della legge del 5.8.1981 n. 441.

### **LEGUMI SECCHI**

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di spagna, ceci, lenticchie del tipo "piccole", tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

### **LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE**

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare "zuppe". I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

## **GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA**

### **LE CONSERVE**

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione, di confezionamento dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione e il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti.

Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

### **POMODORI PELATI**

Maturi al punto giusto, di produzione annuale, devono essere interi, sani e privi di pelle o di peduncoli. I frutti confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione. Devono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo ed assolutamente privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

### **POLPA DI POMODORO**

Prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco sano, maturo e ben lavato e deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo privo di additivi (legge n.96 del 10.03.69); privi di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).

### **DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO**

Il doppio concentrato di pomodoro che, se presente nelle grammature, potrà essere utilizzato nella preparazione del ragù di carne, deve essere costituito da una massa di giusta consistenza di un odore e sapore caratteristici, contenente cloruro di sodio in quantità non superiore al 2%; deve essere privo di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

### **TONNO ALL'OLIO DI OLIVA**

Deve essere del tipo "yellow Finn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dal R. CEE n.1532/96 e alla vigente normativa di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

## **GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI**

### **PASTA DI SEMOLA**

Secondo la legge 580/67 la pasta alimentare deve essere “PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO” cioè quella ottenuta da trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

La pasta deve essere conforme alle norme stabilite dalle leggi e dal D.M. 27.9.1967 e 16.5.1969 e possedere cioè le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca: umidità max 12.50%; ceneri: contenuto minimo 0.70%, ceneri: contenuto max 0.90%; cellulosa: contenuto minimo 0.20%, cellulosa: contenuto max 0.45%, sostanze azotate: contenuto minimo 10.50%; acidità massima espressa in gradi 4.

Inoltre la pasta deve possedere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione, buona resistenza alla cottura (la pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 15 minuti, quella di formato grosso non meno di 20 minuti) e dopo la quale presentarsi “al dente” con aspetto appena lattiginoso dell’acqua di cottura e minimo deposito di fondo. Dovrà avere inoltre buon sapore e odore e assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati che non siano di grano duro tipo “0” o di produzione straniera. La pasta dovrà essere prodotta con semola di grano duro proveniente da coltivazioni biologiche ed essere di qualità superiore per catering. Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo.

### **PASTA ALL’UOVO**

Conforme a quanto sopra ma all’uovo come previsto all’art. 31 e seguenti della suddetta legge 580 del 4.7.1967. Formati: tagliatelle, tagliolini, lasagne, farfalle.

### **PASTE SPECIALI CON RIPIENO**

Devono avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia, essere esenti da qualsiasi conservante od additivo e privi di qualunque “esaltatore di sapore”. La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche (minimo 4 uova x kg di farina) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti.

Per i successivi prodotti dovrà essere presentata specifica campionatura alla U.O. Refezione. Inoltre, a seconda del tipo di ripieno, si richiedono le seguenti caratteristiche:

#### **TORTELLINI DI CARNE**

Il rapporto pasta-ripieno deve essere pari a 80-30.

Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista all’art.5 D.L. 30.12.1992 n.537 dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato D.L. n:537/1992.

Il ripieno deve essere composto da carni bovine o di pollo e/o prosciutto crudo, formaggio grana, pangrattato.

#### **RAVIOLI CON VERDURA**

Il rapporto pasta-ripieno deve essere pari a 50-50. Il ripieno deve essere composto da: ricotta 55%, spinaci freschi o surgelati 30%, formaggio grana 15%. Sale e aromi.

Gli impianti di produzione e di confezionamento “a ciclo chiuso ed automatizzato” devono garantire la minore manipolazione possibile dei prodotti, che mantengono così inalterate le loro caratteristiche qualificative.

Su ogni confezione va indicata la data di produzione che non deve risalire a più di due giorni dalla consegna.

Le singole confezioni (kg 2.500, kg 5 o kg 10 cd), vanno sigillate alla produzione in modo da garantire l’autenticità dei prodotti e assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative. In tali prodotti devono essere ovviamente indicati in ordine decrescente tutti gli ingredienti utilizzati.

### **GNOCCHI DI PATATE**

Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri od essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Il numero degli gnocchi deve essere 210/230 circa per ogni chilogrammo e ciascun pezzo deve avere una lunghezza di mm. 35 circa e un diametro di mm. 20 circa. Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna.

### **RISO**

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo “FINO” a norma della legge 18.03.1958, n. 325 e successiva modifica (Legge 5 Giugno 1962 n.586).

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti e con umidità non superiore al 14-15%; che non ha odori di muffa, né altri odori estranei; che non contiene, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ombrati, corpi estranei ed impurità varie; che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti.

### **FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA**

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

Per facilitare la preparazione nei centri cottura è preferibile l'offerta di farina di mais precotta, ma sempre nel rispetto delle norme di legge.

### **FARINA DI GRANO TENERO TIPO “O” E “OO”**

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n. 580/67.

## **GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO**

### **PANE**

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo “0” proveniente da coltivazione biologica, acqua, sale e lievito naturale (non più dell’1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M: 5.2.1970.

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29% per la pezzatura fino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 kg., al 40% oltre il kg., secondo quanto riportato dalla legge suddetta.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l’assoluta igiene del prodotto. In particolare, il pane deve essere trasportato esclusivamente in contenitori chiusi e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca.

Il pane dovrà essere confezionato in filoni del tipo toscano “affettato” da 1 kg e in confezione da 50-100 gr (panini) su richiesta specifica dell’Ufficio.

### **PANE GRATTUGIATO**

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, acqua, sale. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

### **SCHIACCIATA ALL’OLIO**

Prodotta a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti: farina tipo “0” , lievito di birra, olio d’oliva extra vergine, sale. Non devono essere previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall’olio d’oliva vergine nel rispetto del decreto del Ministero della sanità 27 Febbraio 1996, n.209 e successive modifiche(Decreto n. 250/98).

Condizioni generali:

- deve essere prodotta fresca di giornata;
- lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea;
- la quantità di sale ed olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell’impasto iniziale(2% per il sale, 2% per l’olio d’oliva extra vergine);
- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare;
- la cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti e rammollimenti. Per la spalmatura in superficie è ammesso solo l’uso di olio extra vergine d’oliva.

### **PIZZA**

Prodotta con farina di tipo “0” o di tipo “1” a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie Gastronorm.

Ingredienti: farina ”0” , mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa di pomodori pelati, olio extra vergine d’oliva, lievito di birra, origano, sale.



Non devono essere previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio d'oliva vergine nel rispetto del decreto del Ministero della sanità 27 Febbraio 1996, n.209 e successive modifiche(Decreto n. 250/98).

Condizioni generali:

- deve essere prodotta fresca di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- Le teglie di cottura devono possedere ottimo stato d'igiene, non presentare zone di arruggimento né fessurazioni o scalfitture. La composizione della preparazione può differire dalla composizione indicata, purchè la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di pianificazione e non siano previsti additivi né grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

## **CRACKERS**

Prodotti in conformità al D:P:R: 23 giugno 1993, n.283. Prodotti con farina derivata da frumento tipo "0"; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67.

Il tenore d'umidità non può essere superiore al 7%.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli. Devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura. E' escluso l'uso di grassi animali, è escluso l'uso di oli vegetali diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

## **GRUPPO 11: *OLII ALIMENTARI***

### **OLIO DI SEMI**

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti olii monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature. La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

Il prodotto acquistato deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla legge n.1407 del 13.11.1960. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CEE n. 2568/91 della Commissione in data 11.7.1991 e successive modifiche, avente denominazione di "olio extra vergine di oliva", con non più dello 0.6% in peso di acidità.

L'olio extra vergine di oliva deve essere di produzione toscana, deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

## **GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE**

### **SALE GROSSO E FINO**

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, iodurato conforme al D.M. 255/dell'1.8.1990, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

### **CAPPERI**

i vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovute a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

### **PESTO**

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari.

Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento. Nel caso di prodotto industriale presentare relativa campionatura alla U.O. Refezione.

### **ORIGANO**

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

### **MAIONESE**

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato. L'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92.

### **OLIVE NERE IN SALAMOIA SNOCCIOLATE**

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spapolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

### **GRUPPO 13: PRODOTTI BIOLOGICI**

I prodotti di produzione italiana devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere, per caratteristiche, alle norme igienico sanitarie previste dalla Legge 30.04.62 n.283 e successivo regolamento di esecuzione 26.03.1980 n.327 ed al DPR 18.05.1982 n.322, nonché alle specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

Inoltre i prodotti potranno essere conformi ai principi della produzione agricola in assenza di pesticidi e anticrittogamici, come indicato dal regolamento CEE n. 2093/91 del 24.06.1991 adottato dal governo Italiano con Decreto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste n. 328 del 25.05.1992 ed il successivo D.M. n. 17915/GL775.

Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento: "Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE" ed essere stati sottoposti al controllo delle seguenti associazioni abilitate a tale scopo:

BIOAGRICOOP, Associazione Suolo e Salute, BIOS, A.I.A.B., CCPB, CODEX, ECOCERT, IMC, GC&I, BIOZERT.

Sono perciò richiesti prodotti provenienti da Agricoltura Biologica certificati ai sensi del Reg..CEE N. 2092/91. e successive integrazioni:

Per la fornitura dei prodotti ortofrutticoli si dovrà fare riferimento al calendario di stagione.

Più precisamente i prodotti freschi dovranno:

- essere di recente raccolta ed avere un aspetto fresco;
- essere maturi fisiologicamente e non soltanto commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni incipienti.

Per le caratteristiche merceologiche i prodotti ortofrutticoli provenienti da Agricoltura Biologica dovranno avere, ove presente, i requisiti stabiliti dalle norme ICE per la seconda categoria.

I prodotti confezionati dovranno pervenire con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data indicata sulla confezione.

Dovranno essere forniti giornalmente i seguenti tipi di prodotti: PASTA, PANE e FRUTTA FRESCA.

Nel caso che la Ditta presenti, in sede di offerta qualitativa, la disponibilità a fornire derrate alimentari nella misura del 100% biologico tutti i prodotti devono riportare le sopraindicate caratteristiche e certificazioni.

### **GRUPPO 14: PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI**

In linea con le direttive comunitarie (Reg. CEE 2081/92 e Reg. CEE 2082/93), nazionali e regionali anche la nostra A.C. si fa promotrice – nell'ambito della refezione scolastica – del consumo di **prodotti tipici (DOC, DOP, IGP) e tradizionali** riconoscendone la validità sia dal punto di vista dell'alimentazione, sia sotto l'aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla produzione di alimenti caratteristici.

I prodotti che si fregiano di una D.O.P. o di una I.G.P. sono prodotti le cui caratteristiche qualitative sono dovute essenzialmente all'ambiente geografico comprendente i suoi fattori naturali ed umani.

Risponde all'indicazione di "prodotto tradizionale" quello le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo per un periodo inferiore ai 25 anni. (D.Mi.P.A.F. n.350 del 08/09/99).

## **GRUPPO 15: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI**

Per la preparazione di pasti con dieta speciale “per celiachia” dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dal D. Lgs. N. 111/92, del Ministero della Salute.

Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D.Lgs.109/92, come etichettatura generale e quanto previsto dal D.Lgs. 111/92 come prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche particolari;
- elenco degli ingredienti
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto.
- Le istruzioni per l'uso;
- Il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D. Lgs. 77 del 16/02/93);
- l'indicazione in Kcal del valore energetico;
- il nome o ragione sociale e la sede del fabbricante o del venditore;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto;

Tutti i prodotti devono essere contenuti nel prontuario prodotti in commercio consentiti ai celiaci annualmente aggiornato.

### **Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine**

A titolo esemplificativo la pasta senza glutine può avere una composizione tipo: Proteine 13%, lipidi 3,5 %, carboidrati 82,3% umidità 12,5 %.

Le proteine devono provenire da latte o uova, deve essere completamente assente il glutine ed il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1 %.

I formati richiesti sono del tipo: spaghetti, penne rigate, fusilli, tagliatelle, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi, pastine per brodi di carne e verdure/legumi.

### **Pane Bianco**

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

Analisi media per 100 g di prodotto:

Proteine g 2,5 ;Lipidi g 1,5;Carboidrati g 40;Fibra alimentare g 8; Ceneri g 1; Umidità g 47

### **Farina per celiaci**

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500.

Analisi media per 100 g di prodotto:

Proteine g.6,38;Lipidi g.0,6;Carboidrati g.75,59;Fibra alimentare g.8,9; Ceneri g.2,19;Umidità g.8,9

Oppure prevedere la fornitura di **Pizza per celiaci**, anche partendo dal prodotto surgelato.

### **Biscotti al cioccolato e dolci per celiaci**

Questi prodotti non dovranno contenere glutine. Tra i dolci i tipi richiesti saranno: plum cakes, dolce al limone, dolce al cioccolato, panettone piccolo.

**Budino** senza glutine secondo il prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

**Salumi e insaccati** come previsto dal prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.



**COMUNE DI PRATO**  
**Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica**

**Allegato N.4**

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

La Ditta (denominazione del fornitore) . . . . .

(indirizzo) . . . . .

dichiara, sotto la propria esclusiva responsabilità, che la fornitura di n. . . . . pasti  
effettuata per il Comune di Prato in data odierna ed alla quale la presente dichiarazione si riferisce è  
conforme a quanto previsto dal capitolato d'appalto ed alle vigenti normative in materia di tutela del  
consumatore.

. . . . .  
(luogo e data)

. . . . .  
(nome e firma del legale rappresentante)

**La presente dichiarazione è da trasmettere giornalmente entro le ore 12, via fax al n. 0574/1836459.**