



Comune di Cattolica

Provincia di Rimini



DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

N. 325 DEL 10/05/2018

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE PRIMARIE STATALI DEL COMUNE DI CATTOLICA PER IL PERIODO 01.09.2018/31.08.2021 - APPROVAZIONE DETERMINAZIONE A CONTRATTARE EX ART. 192 DLGS. N. 267/2000 E ART. 32, COMMA 2 DLGS. 50/2016 E S.M.

CENTRO DI RESPONSABILITA'
SETTORE 03

SERVIZIO
UFFICIO COORDINAMENTO SERVIZI EDUCATIVI

DIRIGENTE RESPONSABILE
Francesco Rinaldini

IL DIRIGENTE

RICHIAMATE le deliberazioni n. 6 e n. 7 del 29/01/2018, dichiarate immediatamente eseguibili, con le quali il Consiglio Comunale ha approvato il Documento Unico di Programmazione (D.U.P.) e il Bilancio di Previsione Finanziario 2018-2020;

RICHIAMATA la deliberazione di Giunta Comunale n. 15 del 30/01/2018, dichiarata immediatamente eseguibile, con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2018/2020: assegnazione risorse finanziarie;

CONSIDERATO che l'Ufficio Servizi educativi e politiche giovanili gestisce la refezione scolastica, destinata agli utenti delle scuole primarie statali, mediante affidamento a ditte esterne del servizio di fornitura e distribuzione dei pasti;

DATO ATTO che:

- con D.D. n. 745 del 14/09/2012 (in esecuzione della quale è stato stipulato contratto Rep. n. 20412 del 29.09.2012) il servizio di refezione scolastica veniva aggiudicato definitivamente alla ditta GEMOS scarl con sede in Faenza – Via Della Punta, n. 21, per il triennio 01.09.2012/31.08.2015 (contratto Rep. n. 20412/2012);

- con D.D. n. 576 del 12/08/2015 ad oggetto: “*Rinnovo contratto d'appalto per servizio di refezione scuole primarie - triennio dal 01.09.2015 al 31.08.2018 - impegni di spesa - CIG 4244465352*”, si provvedeva al rinnovo del contratto d'appalto Rep. n. 20412 del 29.09.2012, relativo al servizio di refezione nelle Scuole Primarie, per il triennio 01.09.2015/31.08.2018;

VISTA l'imminente scadenza del contratto sopra citato, si rende necessario provvedere al nuovo affidamento del servizio di ristorazione scolastica a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, per la durata di 36 mesi (decorrenti dal 01.09.2018 al 31.08.2021) con possibilità di rinnovo per ulteriori 36 mesi, ritenendolo il periodo minimo e sufficiente per conseguire i livelli di efficacia ed efficienza adeguati rispetto alla complessità ed ampiezza del servizio, nonché del volume d'affari previsto;

RICHIAMATO in proposito l'art. 192, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 il quale dispone che la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante:

- a) il fine che il contratto si intende perseguire;
- b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
- c) le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;

PRECISATO, pertanto, ai sensi dell'art. 192 del d.lgs. n. 267/2000, che:

- con l'esecuzione del contratto si intende realizzare il seguente fine: assicurare il buon funzionamento del servizio di refezione scolastica;
- il contratto ha ad oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (CPV 55523100), in particolare trattasi di: fornitura, trasporto, consegna e distribuzione pasti

destinati al servizio di refezione scolastica per le scuole primarie del Comune di Cattolica;

- le clausole ritenute essenziali, che regolano il servizio in oggetto, sono contenute nel Capitolato Speciale d'appalto e suoi allegati;
- che le modalità di scelta del contraente sono quelle dell'affidamento con procedura aperta ai sensi dell'art. 3 comma 1 lett.sss) e art.60 c.1 del D.Lgs n. 50/2016, seguendo il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016 individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo valutazione effettuata da apposita Commissione Giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016;

RICHIAMATO altresì l'art. 32, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 (Nuovo Codice dei Contratti), il quale dispone che prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le amministrazioni aggiudicatrici decretano o determinano di contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

DATO ATTO che per la procedura di affidamento del servizio in appalto di cui trattasi, dell'importo di **€. 2.163.000,00= IVA esclusa** (importo comprensivo del rinnovo per un ulteriore triennio), sarà attivata dalla "Centrale Unica di Committenza – C.U.C." ex art. 37 del D.Lgs. 50/2016 (Nuovo Codice dei Contratti);

VISTI gli elaborati di seguito riportati redatti dal Responsabile del Procedimento, agli atti depositati:

- Capitolato Speciale d'Appalto e suoi allegati:
 - Allegato A – Caratteristiche merceologiche degli alimenti;
 - Allegato B – Menù 2017/2018.

RITENUTO, pertanto, di attivare la sopracitata "Centrale Unica di Committenza" per gli adempimenti necessari a procedere all'affidamento del suindicato appalto, dando atto che, in particolare, dovrà approvare gli atti di gara all'uopo necessari;

VISTO:

- il D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.
- il T.U. Enti Locali ex Decreto Legislativo n. 267/2000, in particolare l'art. 192;
- il D.Lgs. n. 165/2001;
- lo Statuto Comunale;
- il Regolamento sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi.

TANTO PREMESSO,

D E T E R M I N A

1)- di approvare la premessa quale parte integrante e sostanziale del presente atto che viene approvata anche sotto il profilo motivazionale;

2)- di dare atto che la presente "Determinazione a contrarre" ex art. 192 del T.U.EE.LL. Dlgs. 267/2000, nonchè art. 32, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 (Nuovo Codice dei Contratti), stabilisce che per l'appalto del servizio di

“RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE PRIMARIE STATALI DI CATTOLICA”, della durata di 36 mesi (rinnovabile per ulteriori 36 mesi), **sarà attivato dalla Centrale Unica di Committenza (CUC)**, procedendo all'individuazione dell'operatore economico mediante gara d'appalto a procedura aperta ai sensi dell'art. dell'art. 3 comma 1 lett.sss) e dell'art. 60 comma 1 del citato D.Lgs. 50/2016, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D.Lgs. 50/2016, secondo valutazione effettuata da apposita Commissione nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016, **per l'importo di € 2.163.000,00**;

3)- di prendere atto ed approvare i seguenti elaborati redatti dal Responsabile del Procedimento, agli atti depositati:

- Capitolato Speciale d'Appalto e suoi allegati:
 - Allegato A – Caratteristiche merceologiche degli alimenti;
 - Allegato B – Menù 2017/2018.

4)- di trasmettere quindi alla succitata “CUC”, al fine della successiva approvazione degli atti di gara necessari all'espletamento della procedura per l'affidamento dell'appalto in questione, i sopracitati elaborati allegati alla presente determinazione;

5)- di dare atto che la nomina dei componenti della Commissione Giudicatrice avverrà a norma dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016 successivamente alla scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte;

6)- di dare atto che ai sensi dell'art. 31, comma 1 del D.Lgs. 50/2016, il Responsabile Unico del Procedimento è il Dott. Francesco Rinaldini.

Del presente atto verrà data comunicazione ai seguenti uffici:

Ufficio Contratti

ESECUTIVITA'

La determinazione sarà esecutiva a partire dalla data di attestazione di regolarità contabile che sarà allegata quale parte integrante.

Cattolica li, 10/05/2018

Firmato

Rinaldini Francesco / Arubapec S.p.a.

Atto prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del Codice dell'Amministrazione Digitale (D.Lgs. N 82/2005 e ss.mm.)

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE PRIMARIE STATALI DI CATTOLICA PER IL PERIODO DI TRE ANNI SCOLASTICI DAL 1° SETTEMBRE 2018 AL 31 AGOSTO 2021. C.I.G.

ART. 1 OGGETTO

Il presente capitolato ha lo scopo di affidare la preparazione, il confezionamento, la consegna e la somministrazione secondo le modalità specificate negli articoli 2 e 3 di pasti pronti all'uso prodotti in legame "freddo-caldo". Tali pasti sono rivolti agli alunni e al personale adulto avente diritto delle Scuole Primarie Statali di Cattolica indicate nell'art. 6. Il numero di pasti da fornire per ogni giorno dell'anno scolastico ammonta presuntivamente a 600, comprensivi di circa 40 pasti per il personale adulto, per un totale per anno scolastico di circa n.70.000 pasti. La quantità dei pasti è indicativa. Diminuzione od aumenti di pasti effettivamente richiesti non daranno diritto a revisione del prezzo unitario del pasto. Il prezzo unitario del pasto formulato in sede di gara dovrà valere per il periodo 1° Settembre 2018/31 agosto 2021, e, in caso di rinnovo, anche per il triennio 1° settembre 2021/31 agosto 2024.

La ditta appaltatrice si impegna a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, un programma (Hardware/Software) per la gestione del sistema di prenotazione pasti e la dematerializzazione dei buoni pasto, senza alcun onere per l'Amministrazione e gli utenti.

L'erogazione dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

ART. 2 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, CONSEGNA

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento e consegna e somministrazione di pasti prodotti in legame "freddo-caldo". La loro preparazione deve essere effettuata dal centro di cottura della ditta aggiudicataria nella mattinata stessa della fornitura, la somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro preparazione ed elaborazione. Dalla fine della cottura alla distribuzione all'ultimo plesso servito non deve passare più di nr. 1 (una) ora. L'ordine con l'esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri dovrà pervenire all'aggiudicatario entro le ore 9.00 del giorno della fornitura. Tali pasti risultano composti nella tipologia base da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta.

I prodotti utilizzati e forniti per la preparazione dei pasti saranno costituiti in misura complessivamente non inferiore al 70% dei prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate da prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, dando priorità a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e a prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

L'eventuale irreperibilità di prodotto da coltivazione biologica in talune merceologie dovrà essere attestata da specifica autocertificazione.

Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono essere in possesso dei requisiti di qualità, delle certificazioni e della etichettatura previsti dalla normativa vigente in materia. L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di effettuare controlli sulla etichettatura dei prodotti in qualunque momento e senza preavviso.

Nell'ambito dell'iniziativa comunale *"Le Regioni a tavola"* è previsto l'inserimento 1 volta al mese per 5 mesi, di un menù in rappresentanza delle regioni italiane, concordato con la Dietista.

Eventuali variazioni del menù dovranno essere preventivamente concordate.

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare l'Amministrazione è autorizzata a controllare, al momento della consegna, la qualità della merce, nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, l'igiene dei locali.

L'Amministrazione si riserva inoltre il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato. A tal fine l'aggiudicatario dovrà fornire all'Amministrazione l'elenco dei propri fornitori di materie prime ed è tenuto informare puntualmente la stessa di ogni eventuale variazione successiva.

Le suddette attività di audit e controllo saranno a carico dell'Amministrazione e verranno effettuate da personale interno qualificato e/o da professionisti iscritti all'albo dei tecnologi alimentari, agronomi, veterinari o biologi, e/o da aziende di consulenza accreditate.

L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare, a proprie spese, periodiche analisi di controllo chimiche e microbiologiche, comprese quelle eventualmente presenti nel piano di autocontrollo redatto ai sensi del DLgs 155/97.

Tali analisi dovranno essere effettuate da laboratori "terzi" accreditati per le analisi previste; copia dei risultati delle analisi dovrà essere ogni volta fornita all'Amministrazione.

I pasti devono essere preparati giornalmente in un centro di cottura autorizzato specificatamente alla ristorazione scolastica i cui locali e le attrezzature possiedano le caratteristiche igienico-sanitarie stabilite dalla normativa vigente e richieste nel presente capitolato. La ditta aggiudicataria dovrà fornire una dettagliata descrizione del centro allegando la planimetria dei locali redatta da un tecnico abilitato in scala 1:100 e l'elenco delle attrezzature, di cui deve avere la proprietà o la piena disponibilità.

Il centro di cottura dovrà avere le caratteristiche delle cucine industriali vale a dire:

a) possedere una superficie totale di lavorazione, deposito (stoccaggio materie prime) e servizi (ad esclusione dell'autorimessa, del locale mensa per il personale addetto e del locale ad uso amministrativo) adeguata alle funzioni da svolgere e possedere le autorizzazioni di legge rilasciate dalle autorità competenti;

b) dovrà essere dotato almeno dei seguenti locali e aree di lavorazione:

– locale deposito e dispensa di materie prime con adeguato numero di celle frigorifere con scomparti per alimenti deperibili distinti per verdure, carni fresche, pesce, uova, formaggi, nonché impianto frigorifero adatto alla conservazione di alimenti surgelati e

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

congelati:

- locale ad uso amministrativo per la dirigenza di cucina ed economato;
- locale lavaggio stoviglie e contenitori sporchi;
- area lavaggio e preparazione verdure;
- area preparazione carni crude;
- area preparazione pasti;
- area cottura;
- area lavorazione cotti;
- area confezionamento piatti;
- area deposito piatti e altro materiale per il confezionamento;
- area a preparazione esclusiva di diete speciali
- locale di sosta prima dell'uscita e della distribuzione;
- locale deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- locale spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- locali WC e docce in proporzione al personale addetto adeguati alle norme regolamentari di cui al D.P.R. 327/80;
- autorimessa o ricovero coperto per gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti (se effettuati direttamente).

Tutti i locali debbono essere separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia le aree possono essere comprese nel medesimo locale, purché sufficientemente ampio e attrezzato così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco;

c) i contenitori per il trasporto dei pasti debbono essere a norma e le bacinelle interne di acciaio inox. Debbono essere, inoltre, ben protetti dall'infiltrazione di polvere ed essere lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno. Debbono essere provvisti di serpentina elettrica per garantire la conservazione della temperatura dei pasti. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e sanificati;

d) il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti di cui al D.P.R. 327/80 deve, inoltre, essere costantemente sottoposto a cura del responsabile dell'impresa, a sorveglianza, al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti. La ditta dovrà assicurare che gli addetti (cuochi, aiuto-cuochi, inservienti, ecc.) abbiano ricevuto un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività. Tale formazione dovrà essere documentata e a disposizione del personale di vigilanza istituzionalmente preposto. La formazione dovrà prevedere aggiornamenti con periodicità almeno annuale;

e) Dovrà essere impiegato almeno il seguente personale:

- addetto con funzione di responsabile del centro di cottura in possesso di adeguata qualifica attinente ai compiti da svolgere;
- cuochi;
- addetti cucina;
- personale addetto alle pulizie in numero sufficiente ad assicurare la perfetta igienicità dei locali;

f) la ditta dovrà individuare ai sensi del D.Lgs. 157/97 nella propria attività ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate e

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

applicare, mantenere e aggiornare le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) (analisi di rischio e punti critici di controllo):

- analisi dei potenziali rischi alimentari nelle attività di una impresa alimentare;
- individuazione durante tali attività dei punti in cui possono verificarsi rischi alimentari;
- decisioni da adottare riguardo ai punti individuati che possono nuocere alla sicurezza degli alimenti: "punti critici";
- individuazione e applicazione di procedure di controllo e sorveglianza di tali punti critici. Tale attività dovrà venire adeguatamente documentata;
- riesame periodico e, qualora cambino le attività dell'impresa alimentare, dell'analisi dei rischi alimentari, dei punti critici e delle procedure in materia di controllo e di sorveglianza. Tale attività dovrà venire adeguatamente documentata.

Il centro di cottura dovrà avere una potenzialità di produzione e confezionamento dei pasti idonea a garantire quanto previsto nel presente capitolato.

I pasti andranno consegnati ai plessi scolastici fin dentro ai locali destinati al deposito dei contenitori.

ARTI. 3 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE

Il servizio di somministrazione comprende:

- a) pulizia e sanificazione, dei locali, attrezzature, tavoli e vassoi self-service;
- b) fornitura di tovagliette di carta per vassoi self-service e tovaglioli di carta, posate e bicchieri;
- c) caraffa dell'acqua dell'acquedotto disposta sui tavoli;
- d) lavaggio frutta;
- e) condimento insalata e verdure crude;
- f1) distribuzione pasti;
- f2) sparcchiatura dei tavoli e dei carrelli;
- g1) lavaggio e sanificazione delle stoviglie e delle bacinelle in acciaio e loro riposizionamento dentro le casse multiporzioni;
- g2) lavaggio e sanificazione delle stoviglie relative alla somministrazione di pasti a nr. 80/85 bambini della scuola Materna Giovanni XXIII in prossimità della scuola primaria Repubblica (escluso il sabato);
- h) fornitura dei prodotti per la pulizia e delle divise per il personale;
- i) sostituzione del personale per assenza per malattia o altro;
- j) consegna e ritiro dei contenitori del cibo fino alle sale mensa;
- k) trasporto dei rifiuti giornalieri fino agli appositi contenitori per la raccolta di R.S.U. nelle vicinanze dei plessi.

Il personale impiegato nella somministrazione dovrà essere inquadrato nei livelli stabiliti dal contratto relativo agli addetti ai servizi mensa e ristorazione. Dovrà inoltre avere una adeguata preparazione e formazione da documentarsi annualmente.

ART. 4 TIPOLOGIA DEL PASTO. MENU'

I pasti sono composti nel seguente modo:

•Comune di Cattolica • Pubblica Istruzione •

Piazza Roosevelt, 7 - 47841 CATTOLICA (RN) - TEL. 0541966600 - FAX 0541966793

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

Pranzo: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta o dolce.

I menù che la ditta aggiudicataria presenterà dovranno essere esemplati sul modello dell'allegato B al presente capitolato, contenente la tabella dietetica adottata nell'a.s. 2017-2018 e approvata dall' U.O. Igiene degli alimenti e nutrizione dell'AUSL di Rimini, che prevede almeno due revisioni annuali: una estiva ed una invernale.

Il menù dovrà osservare le prescrizioni fornite dalla deliberazione della Giunta Regionale 10 aprile 2012, n. 418 "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo" e dal Documento del Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna", attenendosi inoltre, per quanto concerne le materie prime, alle schede tecniche delle caratteristiche merceologiche degli alimenti (Allegato A).

In ogni caso l'appaltatore dovrà definire un menù rispettoso dei requisiti dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) della ristorazione collettiva.

I menù dovranno essere proposti prima dell'avvio dell'anno scolastico, in tempo utile perché siano sottoposti al parere della competente U.O. Igiene degli alimenti e nutrizione (OUIAN) dell'AUSL di Rimini.

Nella redazione dei menù l'impresa dovrà indicare dettagliatamente tutti gli alimenti previsti (compresi gli ingredienti quali i grassi di condimento e lo zucchero per dolcificare), con le relative grammature, al crudo e al netto degli scarti. Nel menù dovranno essere altresì precisati, giornalmente, i prodotti biologici aggiuntivi rispetto a quelli previsti dal capitolato, nonché gli alimenti a connotazione locale DOP, IGP, a filiera corta, specialità tradizionali garantite.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati dal menù.

Il Comune potrà richiedere periodicamente, senza maggiorazioni di prezzo, modifiche dei menù riguardanti grammature, tipologia delle derrate e composizione, su proposta o indicazione dell'OUIAN, per rispondere a esigenze nutrizionali e dietetiche emerse nel tempo. Eventuali variazioni potranno essere richieste anche a seguito di verifiche e monitoraggi del servizio da parte del Comune. Il risultato di tali verifiche sarà oggetto di periodici incontri tra azienda, Comune e rappresentanti del Comitato mensa, al fine di migliorare la gradevolezza dei piatti, affrontando eventuali difficoltà di accettazione da parte dell'utenza.

La programmazione del menù deve essere affissa nei locali mensa, nelle sezioni e nei refettori a cura della ditta.

I pasti degli adulti dovranno seguire il medesimo menù predisposto per i bambini, con adeguamento delle grammature, che dovranno essere calibrate dalla ditta aggiudicataria tenendo conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio.

Essendo obiettivo del Comune accrescere il livello di gradimento del servizio da parte dell'utenza, si ritiene che vada in questa direzione una proposta alimentare particolarmente variata che preveda anche sperimentazione di ricette da sottoporre alla

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

valutazione dei ragazzi; sono pertanto auspicabili in tal senso proposte migliorative da parte dell'aggiudicatario.

Qualora fossero introdotte nuove preparazioni, l'aggiudicatario dovrà inviare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

E' pertanto facoltà del Comune richiedere alla Ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradevolezza, previa valutazione della competente OUIAN di Rimini. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione.

La ditta dovrà disporre di un menù alternativo con dieta leggera cosiddetta "in bianco", che dovrà essere utilizzato dalle scuole solo in caso di stretta necessità per eventuale indisposizione del bambino e richiesta nella prenotazione giornaliera. Tale dieta viene fornita senza prescrizione medica e, comunque, solo per uno/due giorni, non per motivi sanitari ma per aiutare il bambino a superare una possibile inappetenza conseguente alla momentanea indisposizione al rientro a scuola.

Potranno essere richieste, con preavviso di almeno tre giorni, confezioni speciali per gite scolastiche. In tale caso, l'appaltatore, su richiesta, predisporrà un "cestino", di norma composto da: due panini farciti con prosciutto crudo o cotto, lattuga e formaggio semi-stagionato; una banana o altro frutto di facile sbucciatura; una fetta di torta tipo "casalingo" o dolce confezionato per merenda; acqua. Questa soluzione potrà essere adottata anche in caso di scioperi o emergenze, sentita la stazione appaltante.

Ogni giorno dovrà essere disponibile, senza alcun onere aggiuntivo, almeno il 10% in più dei pasti commissionati, per consentire eventuali bis.

Caratteristiche degli alimenti.

I prodotti alimentari da fornire per la preparazione dei pasti dovranno possedere tassativamente le caratteristiche merceologiche di cui all'allegato A al presente capitolato. E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati (OGM).

In ogni caso i generi alimentari dovranno essere sempre di "qualità superiore". Per qualità si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica. I parametri generali a cui far riferimento per la fornitura della merce cruda sono quelli indicati nel presente capitolato (allegato A). Le grammature dei prodotti costituenti il pasto crudo indicati nella tabella dietetica di cui allegato 1 al presente capitolato, sono da considerarsi a peso netto. Le percentuali di scarto indicate per ciascun alimento nella tabella dietetica debbono essere quindi considerate aggiuntive alle grammature nette distinte per tipologia di pasto dei singoli prodotti riportati in ciascun pasto. Per quanto concerne la glassatura, così come prescritta nell'allegato 2 al presente capitolato dovrà essere considerata ulteriormente aggiuntiva allo scarto indicato per ciascun pesce.

Preparazione e cottura alimenti.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono mirare ad ottenere standard elevati in qualità igienica, nutritiva e sensoriale e rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

vigenti.

In particolare è fatto obbligo alla ditta di osservare le seguenti modalità:

- effettuare lo scongelamento delle derrate a temperature comprese tra 0°/ +4°C fatta eccezione per le derrate che possono essere cotte nello stato in cui vengono consegnate;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore oppure al forno;
- divieto totale di congelare materie prime acquistate fresche;
- divieto totale di congelamento di materie semilavorate o prodotto finito;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo al termine della cottura;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- non sono ammesse lavorazione di alimenti il giorno precedente la somministrazione;
- è vietato il riutilizzo dei prodotti avanzati.

ART. 5 DIETE SPECIALI

Per i bambini che risultano affetti da patologie di tipo cronico, a carattere permanente e non episodico, attestate da relativo certificato medico e per coloro che per motivi religiosi necessitano di una dieta speciale, verrà predisposto un menù differenziato che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto cui la ditta aggiudicataria dovrà attenersi. Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal cognome del bambino, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso.

ART. 6 PERIODO DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

La fornitura dei pasti deve essere effettuata tutti i giorni così come definiti dai calendari scolastici, nel periodo che verrà comunicato dall'Assessorato alla Pubblica Istruzione e nelle quantità che saranno comunicate giornalmente dal personale dei plessi scolastici entro le ore 9 in base alle effettive presenze. I plessi scolastici sono:

- Scuola Repubblica per circa n° 277 iscritti (oltre a 24 adulti); il martedì, mercoledì e venerdì sono presenti circa 151 bambini;
- Scuola Torconca per circa n° 104 iscritti (oltre a 13 adulti);
- Scuola Carpignola per circa n° 170 iscritti (oltre a 15 adulti); il martedì, mercoledì, giovedì e venerdì sono presenti circa n°139 bambini.

ART. 7 PERSONALE

Il personale necessario all'espletamento del servizio a norma del contratto, ad esclusione

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

di quello addetto al trasporto dei pasti, deve essere alle dipendenze della ditta, la quale dovrà provvedere a garantire ai propri addetti un regolare rapporto retributivo e assicurativo sulla base di quanto previsto dalla normativa vigente in materia e dal contratto collettivo di lavoro nel settore. La ditta dovrà sostenere tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali di tutto il personale impiegato.

La ditta dovrà dare prova anche mediante autocertificazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta venga richiesto, dell'avvenuto adempimento di tali obblighi e oneri.

La ditta aggiudicataria si impegna ad osservare e applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di categoria e negli accordi integrativi dello stesso, anche se la ditta non risultasse aderente alle associazioni stipulanti o recedesse da esse ed indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. Il mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria dei minimi salariali e delle altre clausole o contratti collettivi richiamati, nonché delle norme relative agli oneri riguardanti la previdenza e l'assistenza dei prestatori di lavoro, potrà comportare la risoluzione del contratto stipulato.

La ditta dovrà affidare la responsabilità del servizio ad un incaricato con mansioni di direttore e qualifica professionale adeguata. Il nominativo del Direttore andrà comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio allegando anche la documentazione relativa alle caratteristiche professionali possedute.

Il fornitore è tenuto a dare attuazione ad uno schema organizzativo coerente con quello presentato in sede di offerta.

Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004.

Il fornitore dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto.

Addestramento e formazione del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, il fornitore dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative.

Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla LR 2003 n. 11 e determinazione giunta regionale n. 16963 DEL 29/12/2011 o norme equivalenti.

Regole di comportamento

I dipendenti del fornitore operanti all'interno dei locali messi a disposizione dall'Amministrazione contraente, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

Il fornitore dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:

- ✓ sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- ✓ si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico – sanitarie vigenti in materia;

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

- ✓ non presti servizio in abiti civili;
 - ✓ si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
 - ✓ consegna immediatamente all'Autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
 - ✓ segnali subito agli organi competenti ed al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
 - ✓ non prenda ordini da estranei al servizio;
 - ✓ mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
 - ✓ rispetti il codice di comportamento adottato dalle Amministrazioni contraenti;
 - ✓ sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.
- Il fornitore sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente capitolato.

Vestiario

Il fornitore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, divise complete di lavoro oltre agli eventuali indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc.. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal fornitore.

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dal fornitore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Il lavaggio delle divise del personale del fornitore dovrà essere centralizzato e non lasciato al libero arbitrio del lavoratore.

Durante l'esecuzione del servizio il personale del fornitore dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- ✓ nome e cognome;
- ✓ qualifica;
- ✓ azienda di appartenenza;
- ✓ foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

Comportamenti non conformi

L'Amministrazione contraente, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti del fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere al fornitore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso il fornitore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

distribuzione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

ART. 8 MODALITA' DI CONSEGNA

I pasti devono essere prodotti in legame "freddo-caldo" nella mattinata stessa della consegna dal centro di cottura della ditta. I primi piatti (pasta o riso, minestra in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo nonché Parmigiano Reggiano. L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata, ecc.) per i quali la ditta deve fornire l'occorrente per il condimento: olio extravergine d'oliva, sale e limone.

I pasti devono essere consegnati ai singoli plessi con automezzi coibentati e provvisti di attacco interno per i contenitori, utilizzati esclusivamente per il trasporto di derrate alimentari nel rispetto delle vigenti normative e disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria e posti in contenitori in grado di conservare la temperatura per i cibi caldi ad un livello non inferiore a +65°C e per i cibi freddi a un livello non superiore a +6°C in conformità alla normativa vigente (Legge n.283 del 30.04.1962 e DPR n. 327 del 26.03.1980 e successive modificazioni e integrazioni). Per gli altri alimenti il trasporto deve avvenire mantenendo le temperature ottimali di conservazione.

Tali contenitori e automezzi predisposti al loro trasporto vanno sanificati giornalmente. Gli orari di consegna dei pasti verranno concordati con il Comune ogni anno all'avvio del servizio e ogni qualvolta il Comune lo ritenga opportuno.

Il quantitativo dei pasti fornito ad ogni plesso deve essere accompagnato da apposita bolla di consegna emessa in triplice copia sulla quale devono essere indicati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente: il numero dei pasti distinti per alunni e personale scolastico, l'ora esatta della consegna ed il nome del plesso.

Smaltimento rifiuti

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nelle cucine e refettori. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche. Si effettuerà la raccolta differenziata di carta, del vetro, delle lattine e della plastica.

ART. 9 VIGILANZA E CONTROLLI

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad effettuare, a proprie spese, periodiche analisi di controllo chimiche e microbiologiche su alimenti oltre a tamponi di superficie sui piani di lavorazione, comprese quelle eventualmente presenti nel piano di autocontrollo.

Per ogni controllo effettuato l'impresa dovrà tempestivamente comunicare i risultati al Comune. Le analisi dovranno essere effettuate da laboratori accreditati per le analisi previste: copia dei risultati delle analisi dovrà essere ogni volta fornita al Comune.

Il Comune, per l'intera durata dell'appalto, ha la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei e attraverso apposita figura incaricata, di controllare l'andamento del servizio,

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

verificando anche la corrispondenza delle prestazioni a quanto richiesto dal capitolato.

Il controllo potrà riguardare: aspetti igienico-sanitari, qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito, rispetto delle porzioni e delle grammature, verifica del grado di soddisfazione dell'utenza, anche attraverso la "commissione mensa", la qualità delle derrate alimentari, le modalità di conduzione del servizio e l'igiene dei locali.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime dell'Azienda, al fine di verificare le rispondenza delle derrate alimentari agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato.

Gli organi dell'Azienda USL, quale autorità competente all'attuazione della normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare, potranno effettuare in ogni tempo ispezioni presso le cucine e i terminali di distribuzione.

La gradevolezza del pasto potrà essere oggetto di valutazione anche da parte dei membri della Commissione Mensa secondo quanto previsto nel "Regolamento della Commissione mensa scolastica" approvato con D.D. 121/2017.

Piano di autocontrollo

Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del D.Lgs 155/97 e succ. modificazioni, e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed effettuate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato lo schema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che è denominato HACCP.

La Ditta dovrà garantire in particolare quanto segue:

- il piano di autocontrollo dovrà essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL e dell'Addetto al controllo dell'Amministrazione Comunale, in ogni plesso scolastico. La Ditta avrà l'obbligo di adeguare il piano di autocontrollo e le metodologie adottate in conseguenza di eventuali rilievi espressi dall'Azienda USL o dal Comune;
- copia del piano di autocontrollo e delle schede dei prodotti di pulizia, sanificazione, disinfezione il cui utilizzo sia previsto dal piano stesso, dovranno essere depositate presso gli Uffici Comunali prima dell'inizio dell'appalto; dovrà altresì essere depositata ogni successiva variazione allo stesso piano.

L'Amministrazione Comunale potrà effettuare, a mezzo laboratorio accreditato ai fini dell'autocontrollo, indagini analitiche sui pasti cotti da somministrare all'utenza, con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio collegato alla tipologia dei prodotti, nonché controlli sull'effettiva provenienza biologica dei prodotti utilizzati: allo scopo la Ditta dovrà rendere accessibile agli addetti tutti i locali dei singoli plessi ove vengono prodotti i pasti consentendo il prelievo dei campioni del caso.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione Comunale ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza pretendere alcun rimborso. All'interno del Piano di Autocontrollo la ditta deve garantire i campionamenti di matrici alimentari e di prodotto

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

finito, predisponendo un calendario annuale che preveda almeno due (2) campioni mensili sia di "pasto cotto" che di "materie prime".

Blocco delle derrate e conservazione dei campioni

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'Amministrazione Comunale provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla ditta. Qualora i referti diano esito sfavorevole, alla ditta saranno addebitate le spese di analisi. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4°C in una zona identificabile con apposto cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione. Qualora i pasti non risultassero conformi a quanto richiesto, la ditta ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione per non alterare il normale svolgimento della fornitura.

ART. 10 CAUSA DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO/EMERGENZE

Sono consentite in via straordinaria interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale

In caso di sciopero dei dipendenti del fornitore dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, il fornitore è tenuto a dare congrua informazione all'Amministrazione contraente, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%, la cui composizione dovrà essere concordata con l'Amministrazione contraente. In mancanza di comunicazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento.

Interruzione temporanea del servizio per guasti

Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Si intende per "temporanea" un'interruzione limitata ad un periodo di 2 giorni continuativi. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi, per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%. Il fornitore dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che l'Amministrazione contraente vorrà disporre. In mancanza di idonea documentazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento. In caso di situazioni di emergenza protrate

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, il fornitore dovrà avvalersi di cucine proprie o nella propria disponibilità, previa informazione e consenso delle Amministrazioni interessate. In ogni caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti e altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione dei centri refezionali. Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto. Nei casi di forza maggiore, il fornitore dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi. Resta salva altresì la responsabilità del fornitore per interruzioni del servizio dovute a cause a lui imputabili. In tali ipotesi saranno applicate penali pari all'1 per mille dell'importo relativo al mese di riferimento, fino, nei casi gravi o per episodi ripetuti, la risoluzione del contratto.

Art. 11 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO/DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Il Comune di Cattolica è rappresentato, quale responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. 50/2016, dal Dirigente del Settore 3 del Comune di Cattolica, dr.Francesco Rinaldini.

Il Comune, prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto, trattandosi di appalto con prestazioni di importo superiore a 500.000,00= Euro, provvederà a nominare un direttore dell'esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore.

Il RUP e il Direttore dell'esecuzione rappresentano, nei confronti dell'impresa, l'amministrazione committente e la loro attività di coordinamento, direzione e controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto è esplicazione, da un lato, del dovere di cooperazione della stazione appaltante con l'impresa aggiudicatrice, dall'altro, del potere di ingerenza e di controllo dell'amministrazione sull'esecuzione del contratto.

Il nominativo del direttore dell'esecuzione verrà comunicato tempestivamente alla impresa aggiudicataria.

Art. 12 AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Dopo che il contratto è divenuto efficace, il responsabile del procedimento autorizza l'aggiudicatario a dare avvio all'esecuzione della prestazione.

Il responsabile del procedimento può autorizzare, ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del D.lgs. 50/2016, l'esecuzione anticipata della prestazione dopo che l'aggiudicazione definitiva sia divenuta efficace, nel caso in cui i servizi oggetto del presente appalto

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

debbano essere immediatamente consegnati in corrispondenza dell'avvio dell'anno educativo/scolastico 2018/2019. In tal caso, il responsabile del procedimento autorizza l'esecuzione anticipata del contratto attraverso apposito provvedimento che indica in concreto i motivi che giustificano l'esecuzione anticipata.

Art. 13 SUBAPPALTO

Il subappalto è consentito unicamente per il servizio trasporto dei pasti dal centro di cottura alle sedi dei terminali di distribuzione.

Non potranno essere in ogni modo oggetto di subappalto il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti.

Art. 14 INADEMPIENZE E PENALITA'

Per ogni ritardato inadempimento da parte dell'impresa, senza giustificato motivo, agli obblighi contrattuali inerenti la qualità e la corretta esecuzione delle prestazioni, il Comune si riserverà di applicare specifiche penali, comprese tra un minimo e un massimo, in relazione all'entità qualitativa e quantitativa dell'inadempienza di volta in volta accertata. L'importo delle penali è stabilito in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque complessivamente non superiore al 10 per cento. Qualora il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore al 10 per cento il responsabile del procedimento propone al Comune la risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Sono stabilite inoltre le seguenti penalità:

- 1) utilizzo di derrate non conformi alle caratteristiche previste dalle tabelle merceologiche allegato al capitolato: Euro 450,00 per ciascuna situazione riscontrata di non conformità di entità lieve- media;
- 2) utilizzo di derrate non conformi alle caratteristiche previste dalle tabelle merceologiche allegato al capitolato: Euro 650,00 per ciascuna situazione riscontrata di non conformità di entità medio-grave;
- 3) fornitura di pasti con grammature inferiori a quelle previste: Euro 500,00 per ciascuna situazione riscontrata di non conformità;
- 4) qualora siano utilizzati per 10 volte in un anno prodotti non biologici, in luogo di quelli richiesti tali, con motivazione diversa dall'irreperibilità sul mercato attestata da soggetti competenti nell'ambito della produzione biologica: Euro 200,00;
- 5) ritardo, senza giustificato motivo, nella somministrazione dei pasti, accertato sulla base delle attestazioni dei dirigenti scolastici: dai 15 ai 30 minuti dal momento previsto: Euro 350,00 per ciascun ritardo; per ritardi di oltre 30 minuti: Euro 500,00;
- 6) interruzione del servizio: Euro 2.000,00, fermo restando quanto previsto all'art. 46;
- 7) preavviso di sciopero comunicato con ritardo rispetto ai termini di legge senza giustificato motivo: Euro 500,00.

L'applicazione della penale sarà preceduta da contestazione scritta da parte del Comune, a mezzo di lettera raccomandata. L'amministrazione invierà, pertanto, comunicazione scritta con specifica motivata delle contestazioni con richiesta di giustificazioni ed invito a conformarsi immediatamente alle condizioni contrattuali. L'impresa potrà presentare, entro

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

i 10 (dieci) giorni successivi le relative controdeduzioni. Nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili dall'Amministrazione, si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese relativo alla conclusione del procedimento di contestazione.

Qualora manchino crediti dell'appaltatore nei confronti dell'Amministrazione ovvero siano insufficienti, l'ammontare della penale verrà addebitato alla cauzione definitiva e/o ai crediti dello stesso aggiudicatario derivanti da altri contratti in essere con l'Amministrazione.

Art. 15 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Si applicano le disposizioni di cui agli artt. 108 e 109 del D.lgs. 50/2016.

Art. 16 PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La stazione appaltante, in caso di fallimento di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto o di recesso dal contratto o dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Nel caso di raggruppamenti temporanei, si applica l'art. 48, commi 17, 18 e 19 del D.lgs. n. 50/2016.

Art. 17 CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI

In conformità al disposto di cui all'art. 105 del D.lgs. 50/2016, è vietata la cessione del contratto a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'art. 106 del medesimo decreto.

Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini della presente concessione le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal Responsabile del procedimento/direttore dell'esecuzione del contratto, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Si applica in materia l'art. 106 comma 13 del D.lgs. 50/2016.

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

Art. 18 CAUZIONE DEFINITIVA

Si applica in materia l'art.103 del D.lgs. 50/2016 nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, IVA esclusa, ovvero delle ulteriori percentuali nelle ipotesi indicate dall'art. 103, comma 1, del D.Lgs. 50/2016. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa sarà svincolata secondo le modalità indicate dall'art. 103, comma 5, del D.Lgs. 50/2016.

Art. 19 OBBLIGHI ASSICURATIVI ANTINFORTUNISTICI E PREVIDENZIALI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali INAIL, INPS, SSN, sono a carico dell'aggiudicatario, che ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione aggiudicatrice e di ogni indennizzo.

L'aggiudicatario si obbliga a trasmettere all'Amministrazione, prima dell'avvio del servizio, la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti Previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici.

Art. 20 COPERTURA ASSICURATIVA E RESPONSABILITÀ

L'Aggiudicatario risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne l'Amministrazione Appaltante da ogni eventuale pretesa risarcitoria di terzi.

L'Aggiudicatario provvederà a proprie spese alla riparazione e all'eventuale sostituzione di attrezzature e beni in genere dell'Amministrazione Appaltante, danneggiati per propria responsabilità durante l'esecuzione del servizio; in difetto potrà provvedervi la stessa Amministrazione Appaltante, addebitandone all'Aggiudicatario i relativi costi.

L'Aggiudicatario si obbliga a stipulare con primario assicuratore e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi eventuali rinnovi e proroghe, idoneo contratto di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e verso prestatori d'opera (RCO).

L'anzidetta assicurazione dovrà prevedere massimali non inferiori rispettivamente a:

- ✓ Euro 7.500.000,00 per sinistro, con i limiti di:
- ✓ Euro 5.000.000,00 per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro, compresi parasubordinati - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
- ✓ Euro 1.000.000,00 per danni a cose;

e dovrà altresì prevedere le seguenti condizioni minime della copertura assicurativa, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia:

- relativamente alla garanzia RCT:

a) l'estensione del novero dei terzi a:

- ✓ titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

- ✓ subappaltatori e loro dipendenti
- ✓ professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
- ✓ stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione.
- b) l'estensione ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti e/o inquinamenti connessi alla preparazione e/o somministrazione e/o distribuzione di alimenti in genere, anche mediante distributori automatici, per i danni a terzi manifestatisi sia in occasione della somministrazione e/o distribuzione che successivamente;
- c) l'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio e/o uso di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto;
- d) l'estensione alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori della ditta aggiudicataria, compresa la r.c. personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;
- e) l'estensione alla responsabilità civile per danni cagionati a terzi da qualunque soggetto della cui opera l'Aggiudicatario si avvalga - indipendentemente dall'esistenza di un rapporto di lavoro - nell'esercizio delle attività oggetto dell'appalto;
- f) l'estensione ai danni a terzi da incendio, esplosione, scoppio, di cose di proprietà dell'Aggiudicatario - o di persone di cui lo stesso sia tenuto a rispondere - ovvero dagli stessi detenute;
- g) l'estensione ai danni a mezzi di trasporto sotto carico e scarico;
- h) l'estensione ai danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- i) l'estensione ai danni alle cose di terzi, in consegna o custodia all'Assicurato o a persone di cui lo stesso debba rispondere;
- j) l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;
- k) l'estensione ai danni da inquinamento accidentale;
- l) l'estensione ai danni da committenza di lavori e/o servizi in genere;
- relativamente alla garanzia RCO:
- m) l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni dalla stessa previste, cagionati - per morte e lesioni - ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;
- n) l'estensione alle malattie professionali;
- o) buona fede INAIL;
- p) l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico".

La polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia al diritto di surroga ex art. 1916 C.C. nei confronti dell'Amministrazione appaltante, dei suoi dipendenti e amministratori.

L'esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza quietanzata, nei termini richiesti dalla Stazione Appaltante e in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tale assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto.

A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, l'Aggiudicatario si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

Resta precisato che costituirà onere a carico dell'Aggiudicatario, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione di assicurazioni insufficienti, la cui stipula non esonera l'Aggiudicatario stesso dalle responsabilità su di esso incombenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa.

ART. 21 PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati entro 30 giorni dalla data della fattura emessa ogni fine mese dall'appaltatore.

Art. 22 CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI - D.P.R. 16 APRILE 2013, N. 62

Al fine di assicurare la qualità dei servizi, la prevenzione dei fenomeni di corruzione, il rispetto dei doveri costituzionali di diligenza, lealtà, imparzialità e servizio esclusivo alla cura dell'interesse pubblico, la Stazione appaltante garantisce il rispetto da parte dei dipendenti pubblici coinvolti nelle procedure di appalto, delle disposizioni previste dal Codice di comportamento così come modificato dal D.P.R. n. 62 del 16/04/2013.

L'appaltatore dovrà attenersi a quanto disposto dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.lgs. 30 marzo 2001, n. 165), entrato in vigore il 19 giugno 2013, nelle sue parti in cui estende gli obblighi in esso previsti per i pubblici dipendenti, anche a soggetti terzi con i quali l'Amministrazione intrattiene rapporti di natura contrattuale, così come risulta integrato, in conformità a quanto previsto dall'art. 54, c. 5, del medesimo Decreto, dal codice di comportamento del Comune di Cattolica approvato con deliberazione di Giunta n. 18 del 29.01.2014.

ART. 23 TUTELA DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/03 s.m.i. recante l'oggetto "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che si provvederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti ed ai provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente bando.

Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento delle funzioni istituzionali da parte del Comune di Cattolica, ai sensi dell'art. 18 del medesimo D.lgs. 196/03; quindi per le procedure che qui interessano non saranno trattati dati sensibili.

Il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento amministrativo. Tali dati saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure necessarie per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati. Il trattamento dei dati, la cui definizione è rilevabile dall'art. 4, comma 1, del D.lgs. 196/03 s.m.i. è realizzato con l'ausilio di strumenti informatici ed è svolto da

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

personale dell'Ente.

La ditta s'impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dalla normativa vigente.

ART. 24 FORMA CONTRATTUALE E SPESE E ONERI CONTRATTUALI

La stipulazione formale del contratto avverrà sotto forma di scrittura privata firmata digitalmente, previa effettuazione delle verifiche della documentazione probatoria circa le dichiarazioni prodotte in sede di gara, da presentarsi da parte dell'aggiudicatario provvisorio e sempre che non venga accertato a carico dell'aggiudicatario stesso alcun limite o impedimento a contrarre. Pertanto saranno esclusi i concorrenti non in possesso dei requisiti richiesti dagli atti di gara.

Il contratto non verrà stipulato prima di trentacinque giorni decorrenti dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva, comunicazione da effettuarsi ai sensi dell'art. 76 comma 5 lett. a) del D.lgs. 50/16. Il termine sospensivo minimo di trentacinque giorni non opera nel caso in cui sia presentata o ammessa una sola offerta e non siano state proposte impugnazioni del bando ovvero queste siano state respinte con pronuncia definitiva dell'Autorità Giudiziaria competente.

L'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio, su richiesta della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32 comma 8 D.lgs. 50/2016. Tutte le spese contrattuali, imposta di bollo, eventuale imposta di registro e diritti di segreteria, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 25 DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO

Il presente Capitolato Speciale fa parte integrante formale e sostanziale del contratto d'appalto.

La sottoscrizione del capitolato e dei suoi allegati da parte dell'aggiudicatario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme applicate in materia nonché della completa accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto.

L'aggiudicatario dà atto, senza riserva alcuna, della piena conoscenza e disponibilità della documentazione relativa al presente appalto, delle condizioni pattuite in sede di offerta e di ogni altra circostanza che interessa il presente appalto.

Art. 26 CONTENZIOSO

Qualsiasi controversia dovesse sorgere in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto in questione sarà di competenza esclusiva del Foro di Rimini.

Art. 27 RINVIO

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

Per quant'altro non specificato dal presente Capitolato speciale d'appalto, si fa espresso riferimento alle norme e disposizioni del codice civile, nonché alle norme speciali vigenti in materia di pubblici servizi.

Art. 28 ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato divenendone parte integrale e sostanziale:

- A. Caratteristiche merceologiche;
- B. Tabelle dietetiche 2017-2018.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
DIRIGENTE DEL SETTORE 3
Dott. Francesco Rinaldini

DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA

U.O. IAN – Igiene Alimenti e Nutrizione Rimini – Dir.: Dott. Fabbri Fausto

U.O. IAOAPZ – Igiene Alimenti di Origine Animale degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Rimini
– Dir.: Dott.ssa Libretto Milena

Via Coriano n° 38 - Rimini - Tel. 0541-707290 - Fax 0541 – 707215

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Marzo 2018

| | |
|---|----|
| Tipologia delle derrate | 3 |
| Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti | 5 |
| Garanzie sui prodotti | 5 |
| LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI..... | 6 |
| Vita residua dei prodotti (shelf life)..... | 21 |
| ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE..... | 22 |
| ORTAGGI E FRUTTA FRESCI | 22 |
| ORTAGGI A RADICE..... | 22 |
| ORTAGGI A TUBERO..... | 23 |
| ORTAGGI A BULBO | 23 |
| ORTAGGI DA FRUTTO | 23 |
| ORTAGGI A FOGLIA | 24 |
| ERBE AROMATICHE..... | 26 |
| FUNGHI COLTIVATI..... | 26 |
| FRUTTA | 26 |
| CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI..... | 28 |
| TRASPORTO | 28 |
| SUCCHI DI FRUTTA | 28 |
| LEGUMI DA SEME SECCHI | 29 |
| CEREALI IN GRANI..... | 29 |
| CEREALI IN FARINA e SEMOLA | 31 |
| PANE | 32 |
| PIADINA | 32 |
| CRACKERS, FETTE BISCOTTATE E BISCOTTI SECCHI | 33 |
| PASTA..... | 33 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 34 |
| OLIO DI ARACHIDE | 34 |
| SURGELATI | 35 |
| GELATI | 36 |
| ALIMENTI CONSERVATI..... | 36 |
| ALIMENTI DIETETICI..... | 37 |
| ACQUA MINERALE NATURALE IN BOTTIGLIA..... | 38 |
| CARNI BOVINE | 39 |
| CARNI SUINE | 40 |
| CARNI AVICOLE..... | 41 |
| CARNI DI CONIGLIO..... | 42 |
| UOVA-OVOPRODOTTI | 43 |
| SALUMI | 45 |
| LATTE E DERIVATI..... | 46 |
| PRODOTTI DELLA PESCA FRESCI..... | 48 |
| SURGELATI/CONGELATI | 50 |
| MIELE | 52 |

TIPOLOGIA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

Gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate nel presente documento.

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato:

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:



Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.



Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.



Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999: il marchio QC Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari

ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI



DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un' area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.



IGP – Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Prodotti tipici regionali ER: sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia-Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>. I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Prodotti a filiera corta: si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente Allegato al Capitolato Tecnico. Dietro richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il Fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dalle normative vigenti. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinativi di fornitura.

GARANZIE SUI PRODOTTI

Il fornitore deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Il fornitore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato. Su richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dalle Amministrazioni contraenti, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col fornitore.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del fornitore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, il fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione alle Amministrazioni Contraenti.

Su richiesta delle stesse Amministrazioni contraenti, il fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

Qualora accertamenti analitici effettuati dalle Amministrazioni contraenti, evidenziassero valori microbiologici non conformi agli indici riportati nel presente Allegato al presente Capitolato Tecnico, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso degli Ordinativi di Fornitura, il fornitore dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con "m" (emme piccolo).

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagini di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).

Per i seguenti prodotti devono altresì essere rispettati ulteriori limiti di accettabilità microbica, come di seguito riportato:

TABELLA A

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI CRUDE BOVINE - SUINE - EQUINE - OVINE

| <u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u> | | | | | |
|--|-------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------------------|
| ALIMENTO | <u>Aerobi mesofili totali</u> | <u>Coliformi totali</u> | <u>Escherichia coli</u> | <u>Staphylococcus aureus</u> | Anaerobi <u>solfitoriduttori</u> |
| Tagli di carne refrigerata o congelata | <10.000 | <1.000 | <10 | <10 | <10 |
| Porzioni unitarie di carne refrigerata e non | <10.000 | <1.000 | <10 | <10 | <10 |
| Carni crude macinate da cuocere | <100.000 | <1.000 | <50 | <100 | <100 |

TABELLA B

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI AVICUNICOLE CRUDE

| <u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u> | | | | | | |
|--|---|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| ALIMENTO | <u>Aerobi mesofili</u> <u>totali</u> | <u>Coliformi</u> <u>totali</u> | <u>Escherichia coli</u> | <u>Staphylococcus aureus</u> | Anaerobi <u>solfitoriduttori</u> | Campylobacter jejuni/coli |
| Tagli di carne refrigerata o congelata | <1.000.000 | <1.000 | <100 | <100 | <10 | Ass 1g. |
| Porzioni unitarie di carne refrigerata e non | <2.000.000 | <5.000 | <500 | <500 | <10 | Ass 1g. |

TABELLA C

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA IN PEZZI

| <u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u> | | | | | |
|---|------------------|------------------|-----------------------|----------------------------|-------|
| ALIMENTO | Coliformi totali | Escherichia coli | Staphylococcus aureus | Anaerobi solfitoreducitori | Muffe |
| Prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, ecc.) | <100 | <10 | <100 | <10 | |
| Prodotti crudi affettati | <100 | <10 | <100 | <10 | <10 |
| Prodotti cotti interi (prosciutto cotto, spalla ecc) | <100 | <10 | <10 | <10 | |
| Prodotti cotti affettati | <100 | <10 | <10 | <10 | <10 |

TABELLA D

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA INSACCATI

| MICROORGANISMI (Ufc/g) | | | | | | | |
|---|--------------------------|-----------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|--------------|
| ALIMENTO | Aerobi totali | mesofili | Coliformi totali | Escherichia coli | Staphylococcus aureus | Anaerobi solfitoriduttori | Muffe |
| Freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.) | <100.000 | | <5.000 | <100 | <500 | <10 | |
| Cotti interi (mortadella, ecc) | <100.000 | | <100 | <10 | <10 | <10 | |
| Cotti affettati | <500.000 | | <100 | <10 | <10 | <10 | <10 |
| Stagionati (salami) | | | <100 | <10 | <100 | <10 | |

TABELLA E

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI FORMAGGI E LATTICINI

| MICROORGANISMI (Ufc/g) | | | | | | | |
|---|------------------|----------|------------------|------------------|--------------------------|------------------------------|---------|
| ALIMENTO | Aerobi totali | mesofili | Coliformi totali | Escherichia coli | Staphylococcus aureus | Anaerobi solfitoriduttori | Muffe |
| Formaggi stagionati da grattugia e da taglio | | | <1.000 | <10 | <500 | <10 | |
| Formaggi freschi | | | <1000 | <10 | <100 | <10 | |
| Formaggio grattugiato | | | <1.000 | <10 | <100 | <10 | <1.000 |
| Burro | | | <10 | <10 | <100 | <10 | Assenti |
| Yogurt | | | <10 | | Assenti | | <10 |
| Latte UHT | <10 | | | | Assenti | | |
| Latte sterilizzato | <10 | | | | | | |
| Latte pastorizzato | | | <5 | | | | |
| Dessert a base di latte (budini ecc.) | <10.000 | | <5 | <10 | | | |
| Gelati | <100.000 | | <10 | <10 | <10 | | |

Nello Yogurt, *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* devono essere > 5.000.000/g (Istituto Superiore Sanità)

TABELLA F

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI I TTICI

| MICRORGANISMI (Ufc/g) | | | | | | |
|--|------------------|----------|------------------|---------------------|-----------------------|---------------------------|
| ALIMENTO | Aerobi totali | mesofili | Coliformi totali | Escherichia coli | Staphylococcus aureus | Anaerobi solfitoriduttori |
| Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato o surgelato | <100.000 | | <100 | <10 | <100 | <100 |
| Molluschi - Altri prodotti ittici crudi | | | | | <230 MPM su 100g. | |

TABELLA G

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: UOVA E OVOPRODOTTI

| <u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u> | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------------|------------------------------|--|
| ALIMENTO | Aerobi mesofili totali | Coliformi totali | Staphylococcus aureus | Salmonella |
| Uova pastorizzate liquide, uova in polvere Ovoprodotti | <100.000 | <10 Enterobatteri | Assenti in 1g o in 1ml | |
| Uova con guscio | <100.000 | Escherichia coli <10 | <100 | Assente nel guscio e nell'albume in 10 uova |

TABELLA H

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CEREALI , DERIVATI, PRODOTTI DA FORNO, PASTE- PRIMI PIATTI

| MICRORGANISMI (Ufc/g) | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| ALIMENTO | Aerobi mesofili totali | Coliformi totali | Escherichia coli | Streptococchi fecali | Staphylococcus aureus | Anaerobi solfitoreducitori | Muffe e lieviti |
| Cereali | < 1.000.000 | <10.000 | <1.000 | | | | <10.000 |
| Farine (00,0, semolino, ecc.) Pan grattato | < 100.000 | <500 | <10 | | <50 | | <10.000 |
| Prodotti da forno non farciti (pane, crackers grissini, biscotti, ecc.) | <5.000 | <300 | <10 | <50 | <50 | | <100 |
| Prodotti da forno farciti | <100.000 | <100 | Assente | | <10 | | |
| Paste all'uovo industriali secche | <10.000 | <100 | <10 | <50 | <100 | <10 | |
| Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate | <100.000 | <1.000 | <10 | <100 | <100 | <10 | |

| | | | | | | | |
|--|----------|--------|-----------------|------|------|-----|---------------------------------|
| Paste farcite industriali fresche confezionate | <100.000 | <500 | <100 | <100 | <100 | <10 | <100 muffe <1.000 lieviti |
| Paste farcite artigianali fresche non confezionate | <100.000 | <1.000 | <100 | <100 | <500 | <10 | <100 muffe <1.000 lieviti |
| Paste farcite surgelate | <100.000 | <100 | Assente in 1 g. | <50 | <100 | <10 | |

TABELLA I

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

| <u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u> | | | | | | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| ALIMENTO | <u>Aerobi mesofili totali</u> | <u>Coliformi totali</u> | <u>Escherichia coli</u> | Bacillus cereus | <u>Staphylococcus aureus</u> | Anaerobi solfitoreducitori | Muffe e lieviti |
| Verdure IV gamma | <5.000.000 | <1.000 | <10 | <100.000 | | | |
| Vegetali semplici surgelati | <10.000 | <3.000 | <10 | | | | |
| Macedonia di frutta | <10.000 | | | | | | <10 |
| Marmellata e confettura | <1.000 | | | | | | <10 |
| Nettari e succhi di frutta | <10.000 | <10 | | | | | <100 |

TABELLA L

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI GASTRONOMIA

| <u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u> | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|------------------------------|----------------------------|
| ALIMENTO | <u>Aerobi mesofili totali</u> | <u>Coliformi totali</u> | <u>Escherichia coli</u> | Streptococchi fecali | <u>Staphylococcus aureus</u> | Anaerobi solfitoreducitori |
| Salsa di pomodoro | <10.000 | <100 | <10 | <100 | <50 | <10 |
| Pesto | <500.000 | <1.000 | <10 | <50 | <50 | <10 |

TABELLA M

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: BEVANDE

| <u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u> | | | | | | | |
|--------------------------------|---|-------------------------|--------------------|----------------------|------------------------------|----------------------------|-------|
| ALIMENTO | <u>Aerobi mesofili totali</u> | <u>Coliformi totali</u> | <u>Coli fecali</u> | Streptococchi fecali | <u>Staphylococcus aureus</u> | Anaerobi solfitoreducitori | Muffe |
| Acqua potabile | Fare riferimento alla normativa vigente | | | | | | |
| Acque minerali | Fare riferimento alla normativa vigente | | | | | | |

TABELLA N

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI NERVINI

| ALIMENTO | Aerobi mesofili totali | ColiColi formi totali | Escherichia coli | Staphylococcus aureus | Enterobacteriace e | Muffe |
|---------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------|--------------------|-------|
| Cacao, prodotti a base di cacao | <5.000 | 300 | <10 | <50 | <10 | <10 |
| Cioccolato | <2.000 | | | | <10 | <10 |
| The e camomilla | <100.000 | | | | | <100 |
| in filtri | | | | | | |

TABELLA O

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: AROMI E CONDIMENTI

| <u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u> | | | | | | | |
|--|---------------------------|------------------|---------------------|---------------------------|----------------------------------|------------------|--------------------------|
| ALIMENTO | Aerobi mesofili totali | Coliformi totali | Escherichia coli | Staphylococ cus aureus | Anaerobi solfitoridutto ri | Muffe lieviti | Micotossine Parassiti |
| Spezie, aromi secchi e freschi, condimenti | <10.000 | <1000 | <100 | <100 | <100 | <100 | Assenti |

TABELLA P

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI VARI, SCATOLAME

| <u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u> | | | | | | | |
|---|---------------------------|---------------------|------------------|--------------------------|--------------------|------------------------------|-------|
| ALIMENTO | Aerobi mesofili totali | Coliformi totali | Escherichia coli | Staphylococcus aureus | Bacillus cereus | Anaerobi solfitoriduttori | Muffe |
| Miele | | | | | | | <100 |
| Prodotti per l'infanzia: omogeneizzati e liofilizzati, crema di riso | <10 | <10 | <10 | <10 | <10 | <10 | |
| Biscotti primi mesi solubili, pane e biscotti aproteici | <5000 | <300 | <10 | <50 | | | <10 |

VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4°C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- del 70% per i prodotti freschi con "tmc – data produzione • a 14 giorni" .

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

data termine del tmc – data di consegna

*Vita residua = ----- x 100 data termine
del tmc – data di produzione*

ove *tmc* = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il *tmc* è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* o della data di scadenza.

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

La presente elencazione riguarda i prodotti di origine vegetale e le caratteristiche merceologiche degli stessi; in particolare per la frutta e la verdura (ortaggi in genere) allo stato fresco, vengono presi in considerazione i caratteri organolettici specifici tipici delle varietà ed i requisiti minimi necessari per l'utilizzo alimentare umano.

Si considerano esclusivamente prodotti di **categoria "EXTRA" o "Q.C."** (Qualità controllata), che hanno **calibro "A" o "AA", almeno sul 75% dei frutti**, e, mediamente, sono ammesse tolleranze del **10% in numero o peso** di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria (presenza di frutti maturi, presenza di frutti verdi, presenza di frutti con attacchi parassitari evidenti, bacati o guasti, questi ultimi nell'ambito della suddetta tolleranza, non devono superare un massimo del 2%).

Maggiore attenzione e priorità, va rivolta alle aziende che seguono disciplinari di **lotta biologica** (Reg. Comunitari specifici) **ed integrata** (Reg. Comunitari specifici) nella coltivazione dei fruttiferi e degli ortaggi, come anche sancito dalla normativa, in quanto utilizzano strumenti avanzati di monitoraggio degli insetti fitofagi e dei funghi responsabili delle avversità delle piante, che consentono la drastica riduzione dei presidi sanitari utilizzati per la difesa, rendendo nel contempo più sicuri gli alimenti destinati al consumo umano.

Si considerano esclusivamente prodotti di stagione, dando la precedenza alle varietà tipiche del periodo escludendo prodotti transgenici.

Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.

ORTAGGI E FRUTTA FRESCHI

Caratteristiche generali

- devono presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste;
- devono qualitativamente appartenere alla prima categoria ("extra" o "Q.C.");
- devono essere sani ed essere giunti a naturale e compiuta maturazione;
- devono essere interi, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari;
- devono essere di recente raccolta, privi di altri corpi o prodotti estranei e comunque senza segni di appassimento, asciutti, puliti, privi di terrosità sciolta o aderente;
- devono essere privi di parti o porzioni non direttamente utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- devono essere privi di umidità anormale esterna, privi di sapori ed aromi estranei
- devono essere omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura, a seconda della specie e della varietà;
- devono essere esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari, se trattasi di prodotti ottenuti con tecniche di lotta biologica, mentre se sono ottenuti da coltivazioni effettuate con l'ausilio della lotta integrata dovranno essere rispettati i tempi di carenza dei principi attivi utilizzati e comunque i residui massimi ammessi dovranno rientrare nelle quantità previste dalla normativa vigente.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ORTAGGI A RADICE

Caratteristiche organolettiche

CAROTE (*Daucus carota*)

- sono ammessi alcuni difetti quali leggere deformazioni o screpolature;
- devono essere consistenti, croccanti, non legnose, non biforcate;

- cultivar: Amsterdam, Berlicum-Venus, Chantenay, Flakke, Nantese, Tonda di Parigi ecc..

FINOCCHI (*Foeniculum vulgare*):

- devono avere radici alla base asportate con taglio netto;
- devono essere di buona qualità con guaine esterne serrate, bianche, tenere e croccanti alla frattura;
- cultivar: Dolce di Firenze, Mantovano, Romanesco, Wadenromen ecc.

RAVANELLI (*Raphanus sativus parvus*):

- devono essere consistenti, croccanti, senza spaccature e/o lesioni;
- cultivar: Burro gigante, Saxa, Cherry belle, Red rapid ecc.

RAPE (*Brassica rapa*):

- vedi ravanelli;
- cultivar: Navona, Vertus, Di Milano, ecc.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ORTAGGI A TUBERO

Caratteristiche Organolettiche

PATATE (*Solanum tuberosa*):

- devono avere morfologia uniforme, non devono essere germogliate, né presentare tracce di inverdimento, di marciume, di attacchi di insetti e/o parassiti, di danni da trattamenti (fitotossicità), debbono presentare, al taglio, una superficie di consistenza uniforme;
- **patate novelle** (polpa tenera, per arrosto); **patate a pasta bianca** (polpa farinosa, per purea e crocchette); **patate a pasta gialla** (polpa soda, per frittura o lessatura);
- cultivar: Primura, Monalisa, Arsy, Liseta, Lutetia, Rubinia, Kennebek, Agata, ecc.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ORTAGGI A BULBO

Caratteristiche Organolettiche

CIPOLLE (*Allium cepa*):

- devono avere morfologia uniforme, non devono essere germogliate, né presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, debbono essere turgide e di consistenza soda al taglio;
- cultivar: Bianca di maggio, Bianca di giugno, Agostana di Chioggia, Bassano, Rossa di Toscana, Borettana, Dorata di Parma, Ramata di Milano, Stoccarda, ecc.

AGLIO (*Allium sativum*):

- deve avere morfologia uniforme, non deve essere germogliato, né presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere turgido e di consistenza soda al taglio;
- cultivar: Aaglio bianco o Comune, Aaglio rosa.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ORTAGGI DA FRUTTO

Caratteristiche Organolettiche

POMODORI (*Solanum lycopersicum*):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: S. Marzano, Costoluto di Parma, Tondino, S. Pierre, Louis, Cuor di bue, Pearson, ecc.

MELANZANE (*Solanum melongena*):

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;

- cultivar: Viserba, Violetta di Napoli, Violetta di Rimini, Violetta di Firenze, Lunga cannellina, Black Beauty, ecc.

ZUCCHINE (Cucurbita pepo):

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Bianco di Trieste, Bianco lungo cilindrico, Genovese, Nero di Milano, Romanesco, Striato d'Italia, Striato pugliese, ecc.

ZUCCHE (Cucurbita maxima e Cucurbita moscata):

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Marina di chioggia, Lunga di Napoli, Lagenaria, ecc.

PEPERONI (Capsicum annum):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: California wonder, Corno di toro giallo, Corno di toro rosso, Jolo wonder, Lombardo, Marconi giallo, Sigaretta, Piccante di cayenna, ecc.

CETRIOLI (Cucumis sativus):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Beth alpha, Cubit, Della cina lungo, Marketer long, Marketer long, Merketmore, Mezzo lungo bianco, ecc.

FAGIOLINI (Phaseolus vulgaris):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti.
- cultivar: **mangiatutto a baccello giallo:** Anellino burro, Meraviglia di Venezia grano bianco, Meraviglia di Venezia grano nero, Meraviglia di Venezia grano grigio, San Fiacre giallo, Torrente D'oro, ecc.; **mangiatutto a baccello verde:** Anellino verde, Bobis nero, Bobis S. Anna, Marconi, San Fiacre verde, Smeraldo, ecc.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ORTAGGI A FOGLIA

Caratteristiche organolettiche

BIETOLE (Beta vulgaris):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere prive di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, prive di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura;
- cultivar: Bionda di Lione, Bionda da taglio Triestina, Verde a costa larga argentata, Verde liscia da taglio, ecc.

SEDANI (Apium graveolens):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura e di forma regolare;
- cultivar: Biggold, Dorato barbier, Elne, Utah, Verde Pascal, Verde Perpignano, Verde da taglio, ecc.

SPINACI (Spinacia oleracea):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura e non devono avere esiti di danno da gelo;

- cultivar: Gigante d'inverno, Lorelay, Matador, Merlo nero, Riccio D'Asti, Riccio di Castelnuovo, Viking, Viroflay, ecc.

LATTUGHE (*Lactuca sativa*):

- devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;

- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;

- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.

- cultivar: **A cappuccio**: Adriatica, Appia, Averya, Batavia bionda, Cavolo di napoli, Meraviglia delle quattro stagioni, Regina dei ghiacci, Trocadero La Preferita, ecc.; **Romane**: Bionda degli ortolani, Verde d'inverno, Verde parris island cos, ecc.; **Da taglio**: Bionda a foglia di quercia, bionda a foglia liscia, Bionda riccia D'Australia, Red salad bowl, Rossa di Trento, ecc.

CICORIE E RADICCHI (*Cichorium intybus*):

- **devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;**

- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;

- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.

- cultivar: Di Bruxelles (witloof), A Grumolo bionda, A Grumolo verde scuro, Bianca di Milano, Catalogna, Pan di zucchero, Selvatica da campo, Spadona, Rossa di Treviso, Rossa di Verona a palla, Variegata di Castelfranco, ecc.

ENDIVIE (*Cichorium endivia*):

- devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;

- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;

- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.

- cultivar **endivia scarola**: Bionda a cuore pieno, Bubikopf, Di Lusìa, Full Heart, Gigante degli ortolani, ecc.

- cultivar **endivia riccia**: Di Ruffec, Gloire de l'exposition, Padovana a costa larga, Pancalieri a costa bianca, Romanesca, Saint Laurent, ecc.

RUCOLA O RUCHETTA (*Eruca sativa*):

- deve essere sufficientemente consistente, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà, deve, inoltre, essere priva di stelo fiorifero, e di umidità esterna anormale, priva di odori o sapori estranei;

- non deve presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere croccante alla frattura.

- cultivar: Coltivata.

CAVOLI (*Brassica oleracea*):

- devono essere sufficientemente consistenti, serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;

- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;

- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.

- cultivar: **cavoli di bruxelles (var. bullata)**: Perfection, ecc.; **cavolo broccolo (var. botrytis)**: A foglie padovano, a foglie friularo, Toscano, Di Verona precocissimo, Di Verona tardivo, Romanesco precoce, Romanesco tardivo, ecc.; **cavolo cappuccio (var. capitata)**: Express precocissimo, Cuor di bue grosso, Erstling, Gloria d'Enkhuizen, Golden acre, Mercato di Copenaghen, ecc.; **cavolo cinese (*Brassica pekinensis*)**: ibrido Nagaoka, ibrido tropical pride, ecc.; **cavolfiore (var. botrytis)**: Corella, Idol, Igloo, Master, ecc.; **cavolo verza (var. bullata)**: D'Asti S. Martino, Di Vertus, Monarch, Padovano, Princes, Re D'Inverno, Testa di Ferro, Violaio di Verona, ecc.

CARDI (*Cynara cardunculus*):

- devono essere sufficientemente consistenti, serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;

- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;

- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.

- cultivar: Bianco pieno inerme, Bolognese, ecc.

CARCIOFI (*Cynara scolymus*):

- devono essere sufficientemente consistenti, ben serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;

- devono essere privi di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: Di Jesi, Romanesco, Violetto di Chioggia, ecc.

ASPARAGI (*Asparagus officinalis*):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà, devono essere privi di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: Darbonne, Precoce D'Argenteuil, Mary Washington, ecc.

CIPOLLA (*Allium cepa*):

- deve essere sufficientemente consistente, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà, deve, inoltre, essere priva di stelo fiorifero, e di umidità esterna anormale, priva di odori o sapori estranei;
- non deve presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere croccante alla frattura.
- cultivar: vedi ortaggi a bulbo "cipolla".

PORRI (*Allium porrum*):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti.
- cultivar: Elefante, Gigante d'inverno, Mercato di Copenaghen, Mostruoso di Carentan, ecc.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ERBE AROMATICHE

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici delle varietà, devono, inoltre, essere privi di stelo fiorifero, e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- Specie richieste: **ALLORO, BASILICO, PREZZEMOLO, ROSMARINO, SALVIA, TIMO.**

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

FUNGHI COLTIVATI

(Champignon)

Caratteristiche generali

- devono provenire da coltivazioni nazionali (L.05.04.1985 n°126);
- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- Le tipologie di funghi su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

Caratteristiche organolettiche

- devono essere privi di odori e/o sapori estranei, senza umidità esterna anormale;

Confezionamento

- devono essere confezionati ed etichettati ai sensi della normativa vigente.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

FRUTTA

Caratteristiche organolettiche generali per tutte le varietà

- deve essere intera e sana, senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- deve essere pulita, senza impurità e senza residui visibili di antiparassitari;
- non deve avere odori e sapori anormali;
- deve presentare i requisiti specifici tipici della varietà.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

MELE (*Pirus malus*):

- cultivar: Golden delicious, Red delicious, Stayman red, Granny smith, Jonagold.

PERE (*Pirus communis*):

- cultivar: William, Abate Fetél, Conference, William rosa.

PESCHE (*Prunus persica*):

- cultivar: comuni a polpa gialla: Maycrest, Springcrest, Bella di S. Tomè, Red Haven, Fayette, ecc. comuni a polpa bianca: Springtime, Rosa del West, Grezzano, Iris rosso, K2, ecc. nettarine o pesche noci: Independence, Weinberger, MARIA EMILIA, MARIA LAURA,, Starkredgold, Arming, Fantasia, ecc.

SUSINE (*Prunus domestica*):

- cultivar: Cino-giapponesi: Shiro, Pobeda, Ozark premier, Santa rosa, Laroda, Calita, Sangue di drago, Burbank, ecc. Europee: Ruth gerstetter, California blu, Regina Claudia trasparente, Sugar, Stanley, Bluefre, President, ecc.

ALBICOCCHE (*Armeniaca vulgaris*):

- cultivar: Palummella, Reale d'Imola, Baracca, Ouardi, Cafona, Canino, San Castrese, San Castrese, ecc.

CILIEGIE (*Prunus avium*):

- cultivar: Bigarreau moreau, Vittoria, Durone di Cesena, Durone di Vignola, Corniola, ecc.

FRAGOLE (*Fragaria vesca*):

- cultivar: Pocahontas, Gorella, Belrubi, Favette, Honeoye, Redgauntlet, Cesena, ecc.

ACTINIDIA (*Actinidia chinensis*):

- cultivar: Hayward, Abbott, Bruno, Monty.

ANGURIE (*Citrullus vulgaris*):

- cultivar: Sugar baby, Charleston gray, Crimson sweet, ecc.

MELONI (*Cucumis melo*):

- cultivar: Cantalupo di Charentais, Arancino, Brindisino, Zatta, Valenciano temprano, ecc.

KAKI (*Diosphyros kaki*):

- cultivar: Hana Fuyu, Kaki tipo, Mercatelli, Vainiglia, ecc.

UVA DA TAVOLA (*Vitis vinifera*):

- cultivar: Rosse: Cardinal, Moscato d'Adda, Zibibbo nero; Bianche: Italia, Regina, Sultanina, Zibibbo bianco, ecc.

ARANCE (*Citrus sinensis*):

- cultivar: Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, ecc.

MANDARINI (*Citrus nobilis*):

- cultivar: Avana, Bonaccorsi, Datsuma, Clementine, ecc.

POMPELMI (*Citrus grandis*):

- cultivar: Marsh seed less, Duncan, Royal, Triumph, ecc.

LIMONI (*Citrus limonia*):

- cultivar: Marzano, Primofiore, Biancuzzo, Verdello maiolino, Verdello, agostano, bastardo, ecc.

MAPO (*Citrus tangelo MAPO*)

- cultivar: Minneola, Orlando, Page, Seminole, Sampson, ecc.

FICHI (Ficus carica):

- cultivar: Fico della penna, Marchesano, Ottato, Cantano, ecc.

CASTAGNE (Castanea sativa):

- cultivar: Marrone, Carpinese, Ciria, Agostana, ecc.

BANANE (Musa sapientum e Musa paradisiaca):

- devono avere forma tipica, picciolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature;
- la polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti, né attacchi di crittogame o parassiti animali;
- il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità;
- devono essere unicamente provenienti da coltivazioni biologiche;
- ogni partita deve essere accompagnata da documenti attestanti la provenienza e l'assenza di fitofarmaci;
- la pezzatura deve essere quella tipica della varietà e comunque di peso medio compreso tra 145 e 175 grammi;

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI

Materiali:

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo, debbono essere solidi, asciutti e puliti e comunque tali da assicurare la perfetta igienicità e conservazione dei prodotti contenuti.

Tara:

Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo, non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti ortaggi a foglia (insalate, spinaci, bietole ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Confezionamento:

Ogni imballaggio deve contenere la stessa varietà di prodotto che sarà posto in strati ordinati e di grandezza omogenea, in nessun caso gli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quello dei prodotti visibili. Sono ammesse variazioni di calibro del 10% sul totale dei pezzi contenuti in ciascun collo rispetto a quello indicato sull'imballaggio.

Ogni imballaggio deve essere provvisto di un'etichetta riportante le seguenti informazioni:

1. denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
2. prodotto, varietà e tipo;
3. qualifica di selezione "extra" o "Q.C." o "prima" ecc.
4. calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti.

Per gli ortaggi deve essere riportato il numero o il peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.

TRASPORTO

- I mezzi di trasporto dei prodotti ortofrutticoli dovranno essere sempre puliti, privi di terra o altro contaminante;
- dovranno essere dotati di adeguati sistemi per la protezione degli ortofrutticoli dalle intemperie e dal vento;
- dovranno consentire il carico e lo scarico "delicato" degli ortofrutticoli nonché, il loro perfetto ancoraggio durante il trasporto, onde limitare al massimo gli urti agenti di lesioni con evidente deprezzamento e calo di serbevolezza.

SUCCHI DI FRUTTA

Caratteristiche generali

- deve trattarsi di prodotto definito dalla normativa vigente e successive modificazioni;
- deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti;
- deve trattarsi di prodotti provenienti da industrie con locali autorizzati sulla scorta delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria;
- devono essere prodotti con sostanze genuine, non guaste, non infette, non colpite da malattie e con un processo di lavorazione igienicamente corretto e che ne garantisca una buona conservazione.

Caratteristiche organolettiche

- devono avere colore, odore, sapore, aroma e gusto caratteristici dei frutti da cui provengono;
- non devono presentare colore, odore, sapore, aroma e gusto estranei ed anomali.

Confezionamento

- devono essere confezionati ed etichettati ai sensi della normativa vigente.

Tipologie richieste

- **succo di frutta al 100%** ottenuto dalla lavorazione di frutta biologica o ottenuta da coltivazioni di lotta integrata, senza aggiunta di zuccheri, non a base di succo concentrato o disidratato, a breve conservazione.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

LEGUMI DA SEME SECCHI

PISELLI (Pisum sativum)

FAGIOLI (Phaseolus vulgaris)

CECI (Cicer arietinum)

LENTICCHIE (Ervum lens)

FAVE (Vicia faba)

Caratteristiche generali

- devono essere puliti, selezionati e di pezzatura omogenea;
- devono essere sani e senza attacchi di parassiti vegetali, animali e fungini;
- devono essere privi di odori e sapori estranei;
- non debbono contenere residui di fitofarmaci;
- devono essere essiccati uniformemente;
- non devono avere più di un anno di conservazione
- non devono essere transgenici.

Caratteristiche organolettiche

- tipiche della specie e varietà di appartenenza.

Confezionamento

- dovrà essere effettuato in sacchi di carta, juta o altro materiale idoneo per alimenti;
- in etichetta saranno presenti le indicazioni previste dalle norme vigenti.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

CEREALI IN GRANI

RISO (Oriza sativa):

Caratteristiche generali

- Deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione (secondo la normativa vigente);
- non deve essere stato trattato con agenti chimici o fisici o addizionato con sostanze che possano modificare il colore naturale o alterarne la composizione;

- deve risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali o fungini;
- non deve contenere (i dati tra parentesi indicano le tolleranze consentite) grani striati di rosso (3%), grani spuntati (5%), ambrati, vaiolati, corpi estranei, deformità naturali ed impurità varietali (10%), (max impurità varietali 5%), rotture (5%)
- non deve essere transgenico.

Caratteristiche organolettiche

- Non deve avere odore di muffa né altro odore diverso da quello caratteristico;
- deve avere buona resistenza in cottura, senza che i grani si deformino (indicare tempo massimo);
- deve mantenere buoni caratteri organolettici anche per un certo periodo dopo la cottura e a temperatura di +65° (indicare tempo massimo).

Confezionamento

- Il riso dovrà essere confezionato in imballaggi sigillati, idonei per il contatto con alimenti, senza difetti e rotture, protetto da qualsiasi causa di insudiciamento;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

Tipologie utilizzate

- **Riso parboiled** (ambra o avorio);
- **Riso semintegrale/integrale**;

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ORZO (*Hordeum distichum*):

Caratteristiche generali

- Deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non deve contenere altri semi, deve essere a granella uniforme, integra e pulita
- non deve essere transgenico.

Confezionamento

- L'orzo deve essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

Tipologie utilizzate

- **Orzo perlato**;

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

MIGLIO (*Panicum miliaceum*):

Caratteristiche generali

- Deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non deve contenere altri semi, deve essere a granella uniforme, integra e pulita
- non deve essere transgenico.

Confezionamento

- Il Miglio deve essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

Tipologie utilizzate

- **Miglio in grani.**

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

MAIS (Zea mais):

Caratteristiche generali

- Deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non deve contenere altri semi, deve essere a granella uniforme, integra e pulita
- non deve essere transgenico.

Confezionamento

- Il mais deve essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

Tipologie utilizzate

- **Mais in grani**;
- **Farina di Mais**: mais giallo, ottenuto dalla macinazione della frazione vitrea.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

FARRO (Triticum farrum):

Caratteristiche generali

- Deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non deve contenere altri semi, deve essere a granella uniforme, integra e pulita
- non deve essere transgenico.

Confezionamento

- Il Farro deve essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

Tipologie utilizzate

Farro in grani.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

CEREALI IN FARINA e SEMOLA

Caratteristiche generali

- deve trattarsi di prodotti ottenuti dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato da sostanze estranee e impurità (farine);
- deve trattarsi di prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato da sostanze estranee e impurità (semole);
- deve essere prodotto con i requisiti previsti dalla normativa vigente;
- non deve contenere sostanze aggiunte né organiche né inorganiche;
- non deve contenere farine di cereali diversi;
- deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non deve trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico.

Confezionamento

- La farina e la semola dovranno essere confezionate in appositi sacchi sigillati, senza difetti e rotture;
- le confezioni di farina e semola dovranno essere accompagnate da una distinta dichiarante la denominazione del prodotto, il peso, il nome e l'indirizzo della ditta molitrice, la data di macinazione e la scadenza.

Tipologie utilizzate

- **Farina di grano tenero tipo "0"** ;
- **Farina di grano tenero tipo "00"**;

- **Farina di grano tenero integrale** (non deve essere addizionata di crusca artificialmente);
- **Semola di grano duro**;
- **Semolino di grano duro**;
- **Cous - Cous**.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

PANE

Caratteristiche generali

- Deve essere prodotto con la cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, con o senza aggiunta di sale comune, secondo la normativa vigente.
- gli sfarinati impiegati devono avere caratteristiche indicate nella stessa legge;
- il contenuto in umidità deve essere quello indicato nella stessa legge, variabile per pezzatura;
- il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera, non deve trattarsi di pane conservato con il freddo e rigenerato;
- deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali, fungini.

Caratteristiche organolettiche

Il pane deve avere:

- crosta friabile, omogenea, di colore caratteristico dorato;
- mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica;
- alla rottura con le mani o al taglio la crosta dovrà avere consistenza croccante e dovrà sbriciolarsi, ma rimanere aderente alla mollica;
- aroma e gusto caratteristici e gradevoli (non odore di rancido, di farina cruda, di muffa, di lievito o altro).

Confezionamento

- Il pane dovrà essere confezionato singolarmente;
- deve essere accompagnato da una distinta dichiarante il tipo di prodotto, il peso, gli ingredienti, il nome e l'indirizzo del produttore, la data della consegna;
- il trasporto dalla produzione al destinatario dovrà avvenire con mezzi idonei al trasporto degli alimenti, in recipienti lavabili, muniti di copertura (con areazione protetta), e chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento;
- stessa norma vale anche per il trasporto dal centro di cottura ai punti mensa.

Tipologie utilizzate

- **Pane comune**: prodotto con farina tipo "0", acqua, lievito, sale, confezionato singolarmente in pezzatura da grammi 50;
- **pane toscano**: prodotto con farina tipo "0", acqua, lievito, confezionato singolarmente in pezzatura da grammi 500 già affettato;
- **pane semintegrale/integrale**: prodotto con farina integrale biologica, acqua, lievito naturale, sale, non addizionato artificialmente di crusca, confezionato singolarmente, in pezzatura da grammi 500 già affettato;
- **pane grattato**: proveniente esclusivamente da pane comune.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

PIADINA

Caratteristiche generali

- deve essere ottenuta con farina di grano tenero tipo "0" o tipo semintegrale/integrale, acqua, sale, olio extra vergine di oliva;
- non deve contenere additivi;

Caratteristiche organolettiche

- deve essere priva di odori o sapori anomali;
- deve essere morbida, senza bruciature della pasta e di non elevato spessore;
- deve essere di giusta salatura;

Confezionamento

- deve essere confezionata in sacchetti di plastica per alimenti;
- deve essere etichettata ai sensi della normativa vigente;
- deve trattarsi di prodotto a breve conservazione, consegnato entro 10 gg. dalla produzione;

Tipologie utilizzate

- **Piadina con olio extra vergine di oliva** a breve conservazione;
- **Piadina semintegrale/integrale con olio extra vergine di oliva** a breve conservazione;

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

CRACKERS, FETTE BISCOTTATE E BISCOTTI SECCHI

Caratteristiche generali

- devono essere ottenuti con farina di grano tenero (preferibilmente proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata) tipo "0" o tipo semintegrale, acqua, sale, lievito, olio extra vergine di oliva o di altro olio di semi (monoseme) indicato in etichetta;
- non devono contenere additivi;
- devono essere prodotti in conformità alla normativa vigente;
- devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Caratteristiche organolettiche

- devono essere privi di odori o sapori anomali e sgradevoli;
- devono essere freschi, friabili e croccanti,

Confezionamento

- devono essere confezionati in sacchetti chiusi e non devono presentare difetti;
- devono essere etichettati ai sensi della normativa vigente;

Tipologie utilizzate

- **Crackers** con olio extra vergine di oliva;
- **fette biscottate** con olio extra vergine di oliva o con olio di arachide o girasole;
- **biscotti secchi** con olio di arachide o girasole.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

PASTA

Caratteristiche generali

- Deve trattarsi di prodotto di qualità superiore (catering);
- deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla trasformazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro e acqua;
- deve rispondere ai requisiti indicati dalla normativa vigente;
- non deve contenere sostanze aggiunte, né organiche, né inorganiche;
- deve risultare di recente produzione, indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini.

Caratteristiche organolettiche

- deve avere aspetto traslucido, uniforme, colore giallo ambrato, aroma e sapore gradevoli e caratteristici, frattura vitrea e non farinosa;
- deve avere buona tenuta in cottura valutabile attraverso:
 - tempo di cottura indicato per tipo e formato;
 - resa, intesa come aumento di peso in cottura;
 - tempo massimo di cottura entro cui è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici, compresa l'assenza di spaccature e il mantenimento della forma;

- l'acqua di cottura dovrà presentarsi di aspetto appena lattiginoso e con deposito minimo sul fondo;
- tempo massimo di mantenimento della pasta cotta, entro cui è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici (assenza di collosità) a +65°C.

Confezionamento

- La pasta deve essere confezionata in involucri trasparenti, senza difetti o rotture;
- sulla confezione deve essere riportata l'etichetta ai sensi della normativa vigente;
- gli involucri trasparenti dovranno essere posti in scatoloni di cartone, etichettati ai sensi della normativa vigente, a protezione da rotture o altre cause di insudiciamento.

Tipologie utilizzate

- **Pasta secca** di semola di grano duro in diversi formati;
- **pasta secca** di semola di grano duro **all'uovo**: prodotta con semola di grano duro e almeno 4 uova fresche per Kg. di semola;
- **pasta secca** di semola di grano duro **integrale** senza addizionamento artificiale di crusca.
- **pasta fresca** di farina di grano tenero a breve conservazione (gnocchi di patate e strozzapreti);
- **pasta fresca all'uovo** di farina di grano tenero a breve conservazione (tagliatelle, maltagliati, quadrettini, formato per lasagne e cannelloni);
- **pasta fresca all'uovo** di grano tenero **ripiena** breve conservazione (ravioli e tortelloni ricotta e spinaci, tortellini o cappelletti al formaggio);

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Caratteristiche generali

E' il prodotto ottenuto dalla sola spremitura meccanica delle olive (Olea europea), senza manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna (secondo la normativa vigente).

Caratteristiche organolettiche

- colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
- odore: di fruttato intenso;
- sapore: fruttato, piccante e leggermente amaro o dolce (a seconda delle zone e cultivar di provenienza) che con il tempo si attenua. Retrogusto persistente;
- acidità espressa in acido oleico massimo 1%;

Confezionamento

- dovrà essere effettuato in contenitori da uno/cinque litri riportanti l'etichetta ai sensi della normativa vigente;
- i contenitori dovranno essere dotati di tappo a vite, richiudibile ogni qual volta l'olio venga utilizzato;
- unitamente ai documenti di accompagnamento, in caso di richiesta, dovrà essere fornita una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Tipologie utilizzate

- **Olio extra vergine** di oliva a **denominazione di origine controllata**
- **Olio extra vergine** di oliva proveniente da aziende agricole biologiche con **spremitura a freddo**.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

OLIO DI ARACHIDE

Caratteristiche generali

- deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente e dalla pressione meccanica dei semi di arachide (*Arachis ipogea*) e successivamente sottoposto a processo di raffinazione (secondo normativa vigente);
- deve essere esente da coloranti aggiunti.

Caratteristiche organolettiche

- deve essere limpido, brillante, di colore paglierino chiaro, inodore, di sapore gradevole, con leggero odore di noccioline;
- non deve avere acidità superiore al 4%;
- non deve avere odori disgustosi come di rancido, di putrido, fumo, muffa, verme.

Confezionamento

- I contenitori non dovranno presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosione interna o esterna;
- la banda stagnata dovrà possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente;
- per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento alla normativa vigente;
- i contenitori dovranno essere dotati di tappo a vite, richiudibile ogni qual volta l'olio venga utilizzato;
- i contenitori dovranno riportare indicazioni relative alla denominazione del prodotto, al peso, al nome e indirizzo del produttore, alla data di scadenza (secondo la normativa vigente);
- unitamente ai documenti di accompagnamento, in caso di richiesta, dovrà essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata

Tipologie utilizzate

Olio di arachide

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

SURGELATI

Caratteristiche generali

- devono essere prodotti con materie prime che rispondano ai requisiti di legge, ed essere in ogni caso sane ed in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme vigenti (secondo la normativa vigente);
- devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione senza che le condizioni stesse risultino alterate (secondo la normativa vigente); le confezioni dovranno avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:
 - proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
 - proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche o di altro genere;
- essere idonee a venire a contatto con le sostanze alimentari;
- non devono contenere additivi;
- la surgelazione al cuore del prodotto dovrà avvenire entro 2 ore;
- devono provenire da produzioni nazionali e non transgeniche.

Caratteristiche organolettiche

- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti e rancidità;
- l'odore e il sapore devono essere quelli del prodotto di origine;
- non devono essere presenti corpi estranei di alcun genere, né insetti, né parassiti;
- i pezzi surgelati devono presentarsi ben separati tra loro, senza ghiaccio in superficie;
- i prodotti non devono avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spappolati;
- il calo di peso, dopo scongelamento, non dovrà superare il 20%.

Confezionamento

- devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione senza che le condizioni stesse risultino alterate (secondo la normativa vigente);
- le confezioni dovranno avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:
 - proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
 - proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche o di altro genere;
 - essere idonee a venire a contatto con le sostanze alimentari;

- durante il trasporto deve assicurato il costante mantenimento della catena del freddo ($T < -18^{\circ}\text{C}$), sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .;
- devono essere etichettati ai sensi della normativa vigente.

Tipologie utilizzate

- **PRODOTTI VEGETALI:** aromi, asparagi verdi, bietola erbetta, carote intere baby, carote a rondelle, cavolfiori a rosette, carciofo (cuori), fagioli borlotti, fagiolini finissimi, funghi champignon, legumi misti, minestrone, piselli finissimi, spinaci, zucchine a rondelle.

- **PASTA:** gnocchi di patate, maltagliati, pasta per lasagne e cannelloni, quadrettini, ravioli o tortelloni con ricotta e spinaci, strozzapreti, tagliatelle, tortellini o cappelletti al formaggio.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

GELATI

Caratteristiche generali

- deve trattarsi di prodotto convenientemente mantecato e solidificato per mezzo del freddo, ottenuto dal latte, crema, uova, zucchero che ne costituiscono la base e da altri ingredienti che ne determinano il gusto.

Caratteristiche organolettiche

- devono avere consistenza omogenea;
- non devono essere presenti cristalli di ghiaccio;
- non devono presentare muffe superficiali e alterazioni della consistenza e del sapore.

Confezionamento

- devono essere venduti in confezioni sigillate ed etichettate ai sensi della normativa vigente;
- il confezionamento e le modalità di trasporto devono garantire il controllo della carica microbica prevista dalla normativa vigente;
- la conservazione ed il trasporto devono avvenire alla temperatura di -15°C .

Tipologie richieste

- **coppette** panna e cioccolato grammi 70 - 100;
- **coppette** panna e fragola grammi 70 - 100;
- **gelato con biscotto** grammi 70 - 100.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ALIMENTI CONSERVATI

Caratteristiche generali

- deve trattarsi di prodotti provenienti da industrie con locali autorizzati sulla scorta delle vigenti normative in materia igienico sanitaria;
- devono essere prodotti con sostanze genuine, non guaste, non infette, non colpite da malattie e con un processo di lavorazione igienicamente corretto e che ne garantisca una buona conservazione.

Caratteristiche organolettiche

- devono avere odori e sapori caratteristici e tipici del prodotto considerato;
- non devono presentare difetti di odore e sapore estranei nonché colorazioni anomale;

Confezionamento

- devono essere confezionati ed etichettati ai sensi della normativa vigente;
- le confezioni devono essere in materiale per alimenti, integre, senza ammaccature, punti di ruggine, ecc.;
- non devono contenere impurità e corpi estranei di qualsiasi natura.

Tipologie richieste

- **Aceto** di vino

- **Aceto** di vino balsamico
- **Aceto** di mele
- **Aromi tipo secco** (zafferano puro, salvia, rosmarino, origano, timo, noce moscata intera)
- **Cacao** amaro in polvere
- **Camomilla** in filtri non zuccherata
- **Capperi** sotto sale, sotto aceto
- **Fagioli** (solo per i pasti di emergenza)
- **Fecola** di patate
- **Funghi** secchi
- **Lievito** (per pizza, per dolci)
- **Marmellata, confettura** di frutta
- **Frutta secca** (noci, pinoli, mandorle sgusciate, uva sultanina provenienti da coltivazioni biologiche)
- **Olive nere/verdi** snocciolate
- **Orzo** solubile
- **Polpa di frutta** (frutta 100% bio da coltivazioni biologiche)
- **Pomodori** (passata, pelati, polpa a pezzi provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata)
- **Sale** (marino, iodato, fino e grosso)
- **Tè**
- **Tonno** (in olio di oliva o extra-vergine di oliva deve essere formato da pezzi interi e compatti, non sono ammessi conservanti)
- **Vanillina**
- **Vino**
- **Zucchero** (semolato, di canna, a velo vanigliato)

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ALIMENTI DIETETICI

Caratteristiche generali

- deve trattarsi di prodotti provenienti da industrie con locali autorizzati sulla scorta delle vigenti normative in materia igienico sanitaria;
- devono essere prodotti con sostanze genuine, non guaste, non infette, non colpite da malattie e con un processo di lavorazione igienicamente corretto e che ne garantisca una buona conservazione.

Caratteristiche organolettiche

- devono avere odori e sapori caratteristici e tipici del prodotto considerato;
- non devono presentare difetti di odore e sapore estranei nonché colorazioni anomale;

Confezionamento

- devono essere confezionati ed etichettati ai sensi della normativa vigente;
- le confezioni devono essere in materiale per alimenti, integre, senza ammaccature, punti di ruggine, ecc.;
- non devono contenere impurità e corpi estranei di qualsiasi natura.

Tipologie richieste

PRODOTTI SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;

Tipologie richieste - indicativamente:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene;
 pane;
 biscotti;
 pane grattato;
 farina,
 fondi per pizza,
 cracker,

crostini,
fette biscottate

PRODOTTI APROTEICI

Requisiti qualitativi:

deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;

Tipologie richieste:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente,
pane;
biscotti;
pane grattato;
farina,
fondi per pizza,
cracker,
crostini,
fette biscottate

PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

devono essere conformi alla normativa vigente

- latte in polvere
- crema di riso
- pastina
- biscotti
- Omogeneizzati, liofilizzati
Requisiti qualitativi
senza conservanti;
sterilizzati;
non devono contenere glutine,
gli omogenizzati di carne, pesce e frutta non devono contenere proteine del latte;
Tipologie richieste:
carne: manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello;
formaggino;
pesce;
frutta: gusti vari.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono prevalentemente ottenute con ingredienti provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

ACQUA MINERALE NATURALE IN BOTTIGLIA

Caratteristiche generali

- deve avere origine da una falda o giacimento sotterraneo e provenire da una o più sorgenti naturali o perforate con caratteristiche igieniche, chimiche e microbiologiche particolari indicate nella normativa vigente;
- deve avere una denominazione propria, unica e distinguibile nettamente tra le diverse acque minerali naturali;
- deve essere condizionata in recipienti muniti di dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita, che non eccedano la capacità di due litri;

Caratteristiche organolettiche

- deve essere limpida, senza odori, sapori e colorazioni anomali;
- non deve contenere corpi estranei;
- deve rispettare i parametri chimici, fisici e microbiologici di legge.

Confezionamento

- deve essere confezionata in bottiglia di vetro;
- deve essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

- Tipologie richieste**
- **Acqua oligominerale**
- **Acqua mediominerale**

CARNI BOVINE

Caratteristiche generali

La carne bovina fresca, suddivisa nei tipi e tagli sottoindicati, dovrà essere ottenuta da animali macellati esclusivamente in stabilimenti riconosciuti secondo la normativa vigente e pertanto riportare l'approval number comunitario.

Le carni dovranno essere ottenute da animali sani, nati, allevati e macellati in territorio nazionale, di età inferiore ai diciotto mesi.

Nel caso di carni ottenute da animali allevati con metodo biologico, queste dovranno riportare l'apposito marchio.

Riguardo alla conformazione ed allo stato d'ingrassamento, apparterranno alla classe R/2.

Il disosso, la lavorazione ed il confezionamento, dovranno essere effettuati presso laboratori riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria.

Ogni confezione dovrà essere provvista di etichetta riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente, nonché riportare in maniera ben visibile la bollatura sanitaria conforme (bollo CEE).

Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione, in stabilimenti nazionali riconosciuti dalla vigente normativa comunitaria.

I materiali utilizzati per il confezionamento dovranno essere conformi alle vigenti normative; l'imballaggio secondario dovrà essere aerato e capace di garantire l'integrità delle confezioni durante la movimentazione delle stesse.

La carne dovrà essere priva di estrogeni, di sostanze inibenti, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana.

La carne dovrà avere buone caratteristiche microbiologiche.

I tagli dovranno essere confezionati dopo accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6 – 7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura ed il liquido trasudato).

Caratteristiche organolettiche

La carne dovrà presentare grana fine, colorito brillante rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco – candido ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezzatura media; la consistenza sarà pastosa e la tessitura abbastanza compatta.

L'odore sarà quello tipico della carne fresca; questa non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, peli o inquinamenti di origine fecale conseguenti alla macellazione.

La carne fresca confezionata sottovuoto, dovrà mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisce il taglio anatomico confezionato; pertanto, oltre alla consistenza soda e compatta, dovrà essere mantenuto il colorito rossastro lucente senza mostrare eccessiva sierosità raccolta all'interno dell'involucro.

Modalità di trasporto

La carne, confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale e dovrà essere accompagnata dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura del prodotto non superiore ai + 4°C.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di sottoporre l'azienda fornitrice ad audit di verifica, nonché la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo, il sistema di rintracciabilità utilizzato e le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (classificazione R/2, età, provenienza, ecc.).

L'ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica (che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica).

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

In caso di presenza di liquido di colore anomalo all'interno della confezione, si provvederà ad informare immediatamente il Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza; similmente, saranno adottati identici provvedimenti se, all'atto dell'apertura della confezione, si avvertirà odore anomalo, caratteristico di una cattiva conservazione.

Saranno ritirati dal personale addetto, per consentire un ampio margine di utilizzo, solo quei prodotti che, confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, abbiano una shelf-life residua pari ad almeno il 70% di quella riportata in etichetta.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture

- Fettine di bovino adulto taglio posteriore (fesa, noce o scamone);
- Polpa di bovino adulto taglio anteriore (spalla) per uso spezzatino;
- Polpa di bovino adulto taglio anteriore (girello) per uso brasato;
- Eventuali aggiunte sono a carico dell'ente richiedente.

CARNI SUINE

Caratteristiche generali

La carne suina fresca (lombo o lonza), dovrà essere ottenuta da animali macellati esclusivamente in stabilimenti riconosciuti secondo la normativa vigente e pertanto riportare l'approval number comunitario.

Nel caso di carni ottenute da animali allevati con metodo biologico, queste dovranno riportare l'apposito marchio.

Le carni dovranno essere ottenute da animali sani, nati, allevati e macellati in territorio nazionale.

Il disosso, la lavorazione ed il confezionamento, dovranno essere effettuati presso laboratori nazionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria.

Ogni confezione dovrà essere provvista di etichetta riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente, nonché riportare in maniera ben visibile la bollatura sanitaria comunitaria (bollo CEE).

Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il terzo giorno dalla data di macellazione.

I materiali utilizzati per il confezionamento dovranno essere conformi alle vigenti normative; l'imballaggio secondario dovrà essere aerato e capace di garantire l'integrità delle confezioni durante la movimentazione delle stesse.

La carne dovrà essere priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana.

La carne dovrà avere buone caratteristiche microbiologiche.

I tagli dovranno essere confezionati dopo accurata rifilatura.

Caratteristiche organolettiche

La carne dovrà presentare grana fine, colorito tipico della carne suina, tessuto adiposo ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezza scarsa; la consistenza sarà pastosa e la tessitura abbastanza compatta.

L'odore sarà quello tipico della carne fresca; questa non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, peli o inquinamenti di origine fecale conseguenti alla macellazione.

La carne fresca confezionata sottovuoto, dovrà mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisce il taglio anatomico confezionato, senza mostrare sierosità raccolte all'interno dell'involucro.

Modalità di trasporto

La carne, confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale e dovrà essere accompagnata dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura del prodotto non superiore ai + 4°C.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di sottoporre l'azienda fornitrice ad audit di verifica, nonché la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo e le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (età, provenienza, ecc.).

L'Ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica.

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

In caso di presenza di liquido di colore anomalo all'interno della confezione, si provvederà ad informare immediatamente il Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza; similmente, saranno adottati identici provvedimenti se, all'atto dell'apertura della confezione, si avvertirà odore anomalo, caratteristico di una cattiva conservazione.

Saranno ritirati dal personale addetto, per consentire un ampio margine di utilizzo, solo quei prodotti che, confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, abbiano una shelf-life residua pari ad almeno il 70% di quella riportata in etichetta.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

CARNI AVICOLE

Caratteristiche generali

Busti di pollo

Saranno ottenuti da volatili da cortile allevati a terra in territorio nazionale, di età non inferiore ai 40 giorni alimentati esclusivamente con prodotti di origine vegetale e macellati in uno stabilimento nazionale riconosciuto secondo la normativa vigente; essi dovranno riportare la bollatura sanitaria comunitaria (bollo CEE).

La carne dovrà essere ottenuta da carcasse eviscerate, senza le frattaglie, di classe "A" secondo la normativa vigente e dovrà avere caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine. Dovrà inoltre essere priva di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica ed anabolizzante, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e che possano nuocere alla salute umana; le carni non dovranno essere state trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette e con soluzioni a base di cloro.

La carne dovrà essere confezionata a regola d'arte; pertanto, all'interno delle confezioni, non dovranno essere presenti liquidi od altro materiale estraneo al prodotto.

La carne dovrà pervenire al centro di cottura entro e non oltre 48 ore dalla macellazione (se la consegna avviene di lunedì, sono accettate carcasse macellate il venerdì).

Fesa tacchino, Petti di pollo

Il sezionamento dovrà avvenire in laboratori autorizzati ai sensi della normativa vigente ed il prodotto, regolarmente confezionato ed etichettato, dovrà riportare in maniera ben visibile la bollatura sanitaria comunitaria (bollo CE).

Caratteristiche organolettiche

Le carcasse dovranno essere fresche, "a busto", eviscerate, senza le frattaglie, integre, pulite, prive di odori atipici, di inquinamenti di origine fecale conseguenti alla macellazione, di colorazioni anomale, esenti da tracce di sangue di una certa entità, prive di ossa sporgenti e di gravi contusioni, tagli o lacerazioni.; dovranno inoltre avere una buona conformazione, carni sode, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso, come pure le cosce.

La carne dovrà essere completamente dissanguata, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudatura e trasudato.

La pelle dovrà presentarsi di spessore fine, colore giallo chiaro, omogenea, elastica, non dissecata, pulita, senza penne, spuntoni o piume.

Il grasso sottocutaneo deve essere uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Le cartilagini delle articolazioni dovranno essere integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue ed ecchimosi.

Modalità di trasporto

La carne dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale in contenitori di cartone paraffinato per alimenti; è vietato l'uso di cassette di plastica.

La carne dovrà essere accompagnata da un documento commerciale riportante il n° di riconoscimento comunitario (bollo CE).

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura del prodotto non superiore ai + 4°C.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di sottoporre l'azienda fornitrice ad audit di verifica, nonché la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo, il sistema di rintracciabilità adottato e le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (età, provenienza, ecc.).

L'ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica.

All'atto della consegna della carne sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso.

Sarà tollerato un numero limitato di piccole penne, spuntoni e filopiume in corrispondenza del petto, cosce, codriolo e sulle ali.

Ogni inconveniente che si dovesse mostrare a carico delle confezioni, permetterà all'ente di respingerle all'origine.

In caso di presenza di liquido di colore anomalo all'interno della confezione, si provvederà ad informare immediatamente il Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza; similmente, saranno adottati identici provvedimenti se, all'atto dell'apertura della confezione, si avvertirà anomalo, caratteristico di una cattiva conservazione.

Saranno ritirati dal personale addetto, per consentire un ampio margine di utilizzo, solo quei prodotti che, confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, abbiano una shelf-life residua pari ad almeno il 70% di quella riportata in etichetta.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio

CARNI DI CONIGLIO

Caratteristiche generali

Le carni dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in territorio nazionale, alimentati esclusivamente con prodotti di origine vegetale ed essere macellati in uno stabilimento riconosciuto secondo la normativa vigente; le carni dovranno riportare la bollatura sanitaria comunitaria (bolloCEE).

Il sistema d'imballaggio usato dovrà garantire il mantenimento dei requisiti igienici e merceologici.

Le carcasse di coniglio, dovranno essere ottenute da animali che abbiano un'età compresa tra gli 80 e i 120 giorni e che abbiano un peso morto variante da Kg. 1,2 a Kg. 1,5; sono escluse dal presente capitolato le carcasse appartenenti alla categoria dei riproduttori.

Le carcasse dovranno presentare tessuto adiposo di deposito solo in corrispondenza della regione scapolare, nella cavità del bacino ed attorno al rene; la resa in carne magra non dovrà essere inferiore al 65% compreso il calo di lavorazione.

Le carcasse dovranno essere private degli organi della cavità toracica, mentre fegato, rene e capsula adiposa renale, faranno parte della carcassa solo se unite a questa dalle proprie connessioni anatomiche; saranno inoltre private degli arti anteriori e posteriori in corrispondenza, rispettivamente, della linea mediana carpica e tarsica.

I grossi gruppi muscolari delle cosce, dovranno essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti.

I fasci muscolari costituenti la lombata, dovranno apparire cupolosi fino al loro ingresso nella spalla ed eguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche lombari.

Non sono ammessi frammenti d'osso.

Riguardo alla richiesta della coscia con annessa la regione lombare, non dovranno essere presenti vertebre toraciche o segmenti di costola; inoltre la sezione della lombata dovrà essere perpendicolare al rachide e non a forma di V. Il peso sarà compreso tra i 600 e gli 800 grammi.

La carne dovrà essere priva di estrogeni, di sostanze inibenti, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana.

La carne dovrà avere buone caratteristiche microbiologiche e dovrà essere confezionata a regola d'arte; pertanto, all'interno della confezione, non dovrà essere presente liquido o altro materiale estraneo al prodotto.

Caratteristiche organolettiche

Il tessuto muscolare dovrà avere colore rosa-chiaro ed aspetto lucente. I tessuti adiposi di deposito naturale, presenti in modesta quantità, dovranno avere colore bianco-latte e consistenza soda.

L'odore sarà quello tipico della carne fresca che non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, residui di peli nonché inquinamenti di origine fecale conseguenti alla macellazione.

Modalità di trasporto

La carne di coniglio dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale ed essere accompagnata da un documento commerciale riportante il bollo sanitario ed il n° del veterinario responsabile dello stabilimento.

La carne dovrà essere trasportata con automezzi autorizzati e mantenuta ad temperatura non superiore ai + 4°C.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di sottoporre l'azienda fornitrice ad audit di verifica, nonché la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo, il sistema di rintracciabilità adottato e le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (età, provenienza, ecc.).

L'Ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica (che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica).

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

Saranno respinte quelle partite che manifestino, sulle superfici esterne ed interne, tracce di vischiosità accompagnata da odore acre e pungente.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

UOVA-OVOPRODOTTI

Caratteristiche generali

Uova fresche

Dovranno essere conferite al centro di cottura solo uova di gallina di categoria "A", classificate "M" (peso compreso tra i 53 ed i 63 grammi), prodotte da galline allevate a terra con sistema biologico in territorio nazionale.

La classificazione e l'imballaggio, dovrà avvenire in centri d'imballaggio riconosciuti secondo la normativa vigente.

Sulla fascetta dell'imballaggio saranno riportati, in maniera ben visibile, il numero del centro d'imballaggio, la data di vendita raccomandata nonché la dicitura "da conservare in frigo dopo l'acquisto".

Ogni uovo dovrà riportare sul guscio il codice alfanumerico corrispondente all'allevatore-produttore, al tipo d'allevamento, al paese di produzione.

Le uova saranno confezionate in piccoli o grandi imballaggi; non sono ammesse uova sfuse.

Le uova dovranno essere prive di estrogeni, di sostanze inibenti, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano nuocere alla salute umana.

Ovoprodotti

Dovranno essere conferite solo uova sgusciate fresche (c.d. misto d'uovo) ottenute da uova di gallina allevate a terra in territorio nazionale, confezionate in tetrabrik da 1 Kg. presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi della normativa vigente.

L'ovoprodotto dovrà essere sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento, riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici richiesti dalla normativa vigente.

L'ovoprodotto dovrà essere privo di estrogeni, di sostanze inibenti, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano nuocere alla salute umana.

Sulla confezione dovrà essere impressa, oltre a regolare etichettatura, la bollatura sanitaria comunitaria (bollo CEE).

Caratteristiche organolettiche

Uova fresche

Il guscio dovrà essere normale ed integro; la camera d'aria, immobile non dovrà essere superiore ai 6 mm.

L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Il tuorlo dovrà essere visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente e non si dovrà allontanare sensibilmente dal centro dell'uovo, in caso di rotazione di questo; non dovranno essere presenti corpi estranei.

Il germe dovrà avere sviluppo impercettibile.

Le uova non dovranno avere odori e sapori anomali e non dovranno essere presenti muffe.

Ovoprodotti

Non dovranno avere odori e sapori anomali, né essere presenti corpi estranei di alcuna natura; la consistenza dovrà essere quella tipica del prodotto d'uovo.

La confezione non dovrà presentare segni di bombaggio.

Modalità di trasporto

Le uova fresche e l'ovoprodotto dovranno essere consegnati al centro di cottura con frequenza settimanale, mediante automezzi idonei; in particolare per l'ovoprodotto è richiesto il mantenimento della temperatura del prodotto non superiore a + 4°C.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di sottoporre l'azienda fornitrice ad audit di verifica, nonché la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo, il sistema di rintracciabilità adottato e le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (provenienza, ecc.).

L'ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica (che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica).

Saranno respinte all'origine, previa comunicazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente, le confezioni di uova che:

- presentino segni d'invecchiamento, rappresentati dalla maggior ampiezza della camera d'aria;

- risultino, in maniera maggiore od uguale al 2%, imbrattate da residui fecali o da altro materiale estraneo;
- il peso di una o più uova campione sia inferiore a 63 grammi;
- siano imballate da più di tre giorni alla data della consegna.

Le eventuali analisi microbiologiche eseguite sull'ovoprodotto, dovranno essere conformi ai parametri stabiliti dalla normativa vigente.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture richieste:

- Uova fresche
- Ovoprodotto (misto d'uovo)

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

SALUMI

Caratteristiche generali

Tutti i prodotti di salumeria devono essere conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti ed in particolare essere ottenuti e/o lavorati in stabilimenti riconosciuti dalla normativa vigente.

Tutti i prodotti di salumeria dovranno essere privi di estrogeni, di sostanze inibenti, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano nuocere alla salute umana.

Prosciutto crudo "Parma"

Dovrà essere conforme alle normative relative alla denominazione di origine (disciplinare consorzio prosciutto di Parma) ed avere un peso compreso tra gli 8 ed i 9 Kg. (comunque non inferiori ai 7 Kg.); la stagionatura dovrà essere di almeno dodici mesi e contrassegnata con placca metallica apposta nella regione del garretto.

La lavorazione (disosso, porzionatura, ecc.) ed il confezionamento dovranno essere eseguiti non oltre i dieci giorni dalla data di consegna.

Ogni singolo prosciutto, oltre all'approval number, dovrà riportare sulla cotenna il marchio a corona a 5 punte impresso a fuoco riportante il numero di identificazione dello stabilimento di produzione.

La forma esteriore del prosciutto dovrà essere tondeggiante a "coscia di pollo", priva della parte distale (piedino).

Prosciutto cotto

Dovrà essere di coscia di suino di prima qualità, maturo, del peso vivo di oltre 130 Kg., allevato e macellato in territorio nazionale.

Dovrà essere ben pressato, magro, privo di parti cartilaginose e tendinee, di fresca salagione e cottura con superficie asciutta e termine minimo di conservazione superiore a quattro mesi.

Il peso sarà compreso tra i 7 ed i 9 Kg.; è permessa la parziale presenza di cotenna (c.d. mezza cotenna).

Non sarà permessa la presenza di polifosfati; l'aggiunta di caseinati è concessa in misura non superiore al 2% (richiedere prosciutto cotto senza quest'ultimo additivo, per la somministrazione a consumatori intolleranti al latte e derivati).

Speck

Dovrà essere a marchio DOP, ottenuto dopo una stagionatura di 4-5 mesi di colore esterno marrone.

Sarà ottenuto da una coscia suina di prima qualità, elaborata secondo il disciplinare dello "Speck Alto Adige IGP" e, pertanto, contrassegnata come tale.

Il prodotto finito, stagionato per almeno 20 settimane, avrà un peso compreso tra i 3,4 e i 4,3 Kg

La lavorazione (disosso, porzionatura, ecc.) ed il confezionamento dovranno essere eseguiti non oltre i dieci giorni dalla data di consegna.

Bresaola della Valtellina

Dovrà essere prodotta e commercializzata in pezzatura unica, ricavata dal cuore di un taglio anatomico pregiato del posteriore di bovino adulto; non è ammesso l'utilizzo di carne di zebù.

Il prodotto finito, di pezzatura compresa tra i 2 ed i 4 Kg., dovrà essere ottenuto con il sistema conservativo a sale, cui segue un periodo di stagionatura di alcuni mesi (in conformità con la pezzatura) in ambiente naturale, per una lenta essiccazione.

La superficie esterna sarà ricoperta da un involucro artificiale oppure il prodotto sarà confezionato sotto vuoto.

Caratteristiche organolettiche

Prosciutto crudo “Parma”

Il colore al taglio sarà fra il rosa ed il rosso, inframezzato, in scarsa misura, dal bianco puro delle parti grasse. L'aroma dovrà essere fragrante e caratteristico, di sapore delicato e dolce.

Prosciutto cotto

Dovrà presentarsi ben pressato, magro, privo di parti cartilaginose e tendinee, di fresca salagione e cottura. La carne dovrà avere colore rosa chiaro; il grasso, di colore bianco, dovrà essere sodo e ben refilato.

Speck

La fetta al taglio sarà di colore rosso con parti di bianco rosato.

Il gusto, caratteristico, sarà intenso e saporito; l'odore sarà di affumicato aromatico gradevole.

Bresaola della Valtellina

La superficie esterna dovrà essere completamente priva di grasso, di consistenza carnosa; la sezione sarà uniformemente compatta, asciutta, di colore rosso-bruno.

Modalità di trasporto

I prodotti dovranno essere consegnati al centro di cottura con frequenza settimanale, mediante automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura del prodotto non superiore ai 7°C.

I prodotti dovranno essere confezionati sottovuoto e riportare, oltre all'approval number previsto, l'etichettatura conforme alla normativa vigente.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di sottoporre l'azienda fornitrice ad audit di verifica, nonché la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo, il sistema di rintracciabilità adottato e le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (età, provenienza, ecc.).

L'ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica (che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica).

All'atto della consegna, sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il peso del prodotto; ogni inconveniente che dovesse mostrarsi a riguardo, permetterà all'ente di respingere la merce.

Saranno respinti all'origine anche i **prosciutti crudi** che, per la scarsa consistenza della carne e dei grassi ed il colorito particolarmente chiaro, risultino non completamente maturi.

Non sarà accettato speck che presenti superficialmente macchie di catrame, fessurazioni, ematomi ed abbia consistenza molle; al taglio non dovranno essere presenti colorazioni anomale, fessurazioni, striature grigiastre. Il gusto dovrà essere tipico.

Sarà respinta all'origine la **bresaola** che alla superficie di sezione metta in evidenza infiltrazioni di tessuto connettivo adiposo con aspetto reniforme, che abbia odore pungente o acre, che manifesti differenza della consistenza tra la parte centrale e quella periferica, che dopo parziale utilizzo mostri una “spruzzatura” di piccoli punti molto ravvicinati (immagine di polvere biancastra) riferibile ad un eccesso di sale; sarà inoltre respinta la **bresaola** sottovuoto che presenti sierosità all'interno della confezione.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture richieste

Prosciutto crudo “Parma”

Prosciutto cotto

Bresaola della Valtellina

LATTE E DERIVATI

Caratteristiche generali

Dovranno essere prodotti, confezionati, commercializzati secondo la normativa vigente ed avere le qualità e le caratteristiche di seguito specificate.

Tutti i prodotti lattiero-caseari dovranno essere privi di estrogeni, di sostanze inibenti, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano nuocere alla salute umana.

Latte

Dovrà essere conferito latte vaccino intero fresco pastorizzato e latte intero UHT, con percentuale di grasso non inferiore al 3%.

Sulle confezioni sarà impressa in maniera ben visibile, regolamentare etichettatura comprendente il trattamento termico utilizzato, la data di scadenza e la denominazione di vendita.

Dovrà essere esente da difetti quali una cattiva conservazione, colorazioni anomale, presenza di impurità ed evidenti alterazioni di gusto e sapore; non dovranno essere presenti ammaccature o rigonfiamenti delle confezioni.

Yogurt

Dovrà essere conferito yogurt intero e yogurt intero alla frutta, con percentuale di grasso non inferiore al 3%.

Dovrà essere ottenuto da latte vaccino fresco intero fermentato da microrganismi acidificanti selezionati vivi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*).

Le confezioni dovranno riportare tutte le indicazioni secondo la normativa vigente.

Dovrà essere esente da difetti quali la presenza di muffe superficiali e di rigonfiamenti delle confezioni.

Il prodotto non dovrà contenere additivi quali conservanti, coloranti ed antiossidanti.

Formaggi vari

Dovranno essere conferiti prodotti di prima qualità e scelta e possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici peculiari per ogni singolo prodotto; dovranno essere privi di difetti di qualsiasi ordine e grado.

Dovranno essere prodotti e confezionati secondo quanto disposto dalla normativa vigente e conferiti al giusto punto di maturazione, senza infestazioni parassitarie, colorazioni nocive o che mascherino tare sulla superficie del prodotto, senza macchie, gonfiore, sfoglie o marciumi.

Non dovranno contenere additivi.

Parmigiano-Reggiano

Dovrà essere di prima scelta, prodotto ai sensi del disciplinare del consorzio del Parmigiano-Reggiano, ed avere una stagionatura minima di 24 mesi.

Ogni forma o parte di essa, dovrà riportare sullo scaldo l'apposita marchiatura a fuoco, l'anno ed il mese di produzione ed il codice d'identificazione di chi l'ha prodotto (qualora venga consegnato in pezzature ricavate dalla forma intera, queste dovranno essere confezionate sottovuoto ed essere etichettate conformemente secondo la normativa vigente).

Mozzarella/mozzarella per pizza

Dovrà essere prodotta con latte vaccino intero fresco pastorizzato; il confezionamento sarà eseguito secondo la normativa vigente.

Dovrà avere pasta morbida, elastica, a sfoglie concentriche, saldamente contigue; il grasso sulla sostanza secca non sarà inferiore al 42%.

Non dovrà contenere conservanti.

Pecorino

Ottenuto da latte di pecora, avrà pasta soda e compatta, con occhiature scarse e di modeste dimensioni, privo di sierosità, senza crepe interne ed esterne, né muffe.

Sarà di giusta salatura ed il grasso sulla sostanza secca non dovrà essere inferiore al 48%; la stagionatura, in ambiente naturale, dovrà essere di almeno 2 mesi.

Ricotta

Prodotta con latte vaccino od ovino biologici, dovrà essere conferita in confezioni termosaldate; non dovrà contenere conservanti né presentare sapori, odori, o colorazioni anomale.

Stracchino

Ottenuto da latte vaccino intero, sarà a pasta molle con una percentuale di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%; sarà ottenuto con una maturazione di non più di una settimana a temperatura controllata (+4°C).

Dovrà essere confezionato in pani standard e conferito al centro di cottura in confezioni originali con regolare etichettatura.

Caratteristiche organolettiche

Yogurt

Dovrà avere sapore lievemente acidulo ma gradevole, consistenza liquido-cremosa, colore bianco-latte o tendente al frutto che è stato addizionato.

Parmigiano-Reggiano

Dovrà avere la pasta di colore paglierino, con occhiatura minuta ed appena visibile; l'aroma ed il sapore dovranno essere caratteristici (fragante, delicato, saporito ma non piccante o salato).

Mozzarella

Dovrà avere superficie liscia e lucente, di colore bianco porcellanaceo, di sapore delicato lievemente acidulo.

Stracchino

Dovrà avere pasta molle, cremosa, colorito bianco-latte.

Modalità di trasporto

Il latte dovrà essere consegnato al centro di cottura con data di scadenza non inferiore a tre giorni; i prodotti a base di latte altamente deperibili dovranno essere consegnati entro tre giorni dalla data di produzione.

I prodotti dovranno essere trasportati con automezzi idonei che mantengano una temperatura costante non superiore ai + 4°C.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di sottoporre l'azienda fornitrice ad audit di verifica, nonché la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo e le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (età, provenienza, ecc.).

L'ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica (che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica).

Saranno respinti all'origine i prodotti le cui confezioni dovessero mostrare inconvenienti, nonché i prodotti che presentino difetti quali rammolimento, gessosità, colorazione ed odori anomali, gonfiori, macchie, marciumi, infestazioni parassitarie.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture richieste

1. Latte Intero Pastorizzato
2. Latte UHT
3. Yogurth Intero
4. Yogurth Intero alla frutta
5. Parmigiano Reggiano stagionatura non < 24 mesi
6. Parmigiano Reggiano stagionatura non < 36 mesi
7. Formaggi freschi Biologici (Caprino, casatella, mozzarella ad ovoletti da 30/40/50 grammi, mozzarella da 60 grammi, mozzarella per pizza, ricotta di latte vaccino, ricotta di latte ovino, squacquerone, stracchino)
8. Formaggi semistagionati (caciotta di latte vaccino, caciotta di latte ovino, edamer, fontina, pecorino)

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche.

PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI

I prodotti della pesca freschi dovranno essere posti in confezioni originali, integre, in materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, nonché dalla disidratazione (è permesso il confezionamento in casse di polistirolo con coperchio).

L'etichettatura, in lingua italiana, dovrà essere conforme a quanto stabilito dalla vigente normativa comunitaria e dovrà riportare sempre la zona FAO di pesca, nonché il metodo di cattura utilizzato. Dovranno essere prodotti in stabilimenti autorizzati secondo la normativa comunitaria e riportare la relativa bollatura sanitaria (bollo CE).

I prodotti della pesca freschi dovranno essere catturati esclusivamente nella zona FAO 37.2.1 e confezionati dallo stabilimento produttore entro 24 ore dalla consegna; il conferimento alle cucine dell'Ente dovrà avvenire entro 96 ore dalla cattura (ad eccezione del "pesce azzurro" e del "misto di pesce", qualora contenga esemplari di "pesce azzurro", che dovranno essere conferiti ai centri di produzione pasti entro 48 ore dalla cattura).

Caratteristiche organolettiche

I prodotti della pesca freschi non dovranno presentare alterazioni riguardanti le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto; non dovranno avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spappolati.

Non dovranno essere presenti residui di lisce, spine, corpi estranei di alcun genere, né parassiti.

Non è ammesso alcun trattamento con additivi, conservanti o altre sostanze estranee al prodotto. Eventuali tracce di molluschi e/o crostacei (presenti come residui della lavorazione del prodotto), dovranno essere segnalati in etichetta.

Modalità di trasporto

Dovranno essere consegnati alle cucine dell'Ente, ad una temperatura costante pari o inferiore a +4°C. , con mezzi di trasporto adeguati a quanto stabilito dalla normativa vigente.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo e del sistema di rintracciabilità dello stabilimento di produzione.

L'ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica (che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica); l'istamina dovrà essere <100mg/kg mentre l'ABVT <25mg/100g.

Saranno respinte all'origine le confezioni il cui prodotto, non necessariamente tutto, presenti colorazioni, odori e sapori (dopo cottura) anomali, nonché residui di pinne, branchie, spine, lisce, frammenti d'intestino, fango, sabbia, alghe, corpi estranei o parassiti.

Saranno altresì respinti quei prodotti che per requisiti merceologici non corrispondono a quelli indicati.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture richieste

Filetto di sardina

Sarà ottenuto esclusivamente da esemplari di *Sardina pilchardus*, pescati in zona FAO 37.2.1 con reti da traino o circuizione e raccolta.

La pezzatura dovrà essere di 90/120 pezzi per kg.

Odore e colore saranno quelli tipici della specie con pelle brillante sfumata di verde, pancia argentea, carne soda, rosata scura ed elastica.

Filetto di cefalo

Sarà ottenuto esclusivamente da esemplari di *Liza ramada*, *Liza aurata* o *Mugil cephalus*, pescati in zona FAO 37.2.1 con reti da traino o reti da imbrocco.

La pezzatura dovrà essere di 10/20 pezzi per kg.

Odore e colore saranno quelli tipici della specie con pelle brillante e carne soda, rosata ed elastica.

Filetto di cappone

Sarà ottenuto esclusivamente da esemplari di *Trigla lyra* o *Trigla lucerna*, pescati in zona FAO 37.2.1 con reti da traino o reti da imbrocco.

La pezzatura dovrà essere di 40/60 pezzi per kg.

Odore e colore saranno quelli tipici della specie con pelle bruno-rossastra e carne soda, grigio-rosata ed elastica.

Filetti di misto pesce

Saranno ottenuti esclusivamente da esemplari di *Sardina pilchardus*, *Engraulis encrasicolus*, *Mullus barbatus*, *Trigla lucerna* (o *lyra*), *Merluccius merluccius*, *Trachurus trachurus*, *Scomber scombrus* e *Merlangius merlangus*, pescati in zona FAO 37.2.1 con reti da traino, reti da circuizione o reti da imbrocco.

La presenza delle varie specie di pesce a costituire il misto, dipenderà dalla disponibilità del mercato (tale miscellanea dovrà comunque essere costituita da almeno 4 differenti tipologie delle suddette specie).

La pezzatura dovrà essere di 60/120 pezzi per kg.

Odore e colore saranno quelli tipici della specie, le carni dovranno essere sode ed elastiche.

SURGELATI/CONGELATI

Gli alimenti surgelati dovranno essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o confezionatore in materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, nonché dalla disidratazione.

Devono essere consegnati ad una temperatura costante pari o inferiore a -18°C ., con mezzi di trasporto adeguati a quanto stabilito dalla normativa vigente.

Non è ammesso alcun trattamento con additivi, conservanti o altre sostanze estranee al prodotto.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti l'avvenuto parziale o totale scongelamento (come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e sul prodotto in essa contenuto).

L'etichettatura, in lingua italiana, dovrà essere conforme alla normativa vigente.

Prodotti ittici

Dovranno essere prodotti o comunque provenire da stabilimenti autorizzati secondo la normativa vigente.

Sulle confezioni o sui documenti di accompagnamento dovranno figurare, il lotto, la data di scadenza, il paese di spedizione e l'identificazione dello stabilimento.

Per i prodotti in cui è prevista la glassatura, questa non dovrà essere mai superiore al 20%.

Filetti di platessa

Dovranno essere allo stato sfuso, prodotti con sistema I.Q.F., senza pelle e glassatura inferiore al 20%; la pezzatura dovrà essere compresa tra i 70 e i 90 grammi, in confezioni da 5 – 10 Kg.

La colorazione sarà bianco-avorio.

Filetti di merluzzo

Dovranno essere ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, eviscerato, senza pelle né lische, scodato e sezionato longitudinalmente; l'estremità caudale sarà lanceolata.

La superficie interna avrà colorazione chiara con modeste sfumature rosa, mentre la parte esterna sarà caratterizzata da un esile pellicola bianca lucente.

La glassatura a velo sarà inferiore al 20 % e la confezione sarà composta da strati di filetti tra loro interfogliati.

Code di rospo

Saranno con pelle e decapitate; le carni saranno sode, non stoppose, di sapore ed odore caratteristici.

Filetti di halibut

Saranno ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, senza pelle, eviscerato, scodato, sezionato longitudinalmente dopo essere stato despinato completamente; dovranno essere interi, con glassatura a velo, confezionati in pani da 5 – 10 Kg, interfogliati.

Dovranno evidenziare la regolare venatura trasversale che li caratterizza e cioè sepimenti paralleli e ravvicinati tra loro, a forma di V, con colorito bianco che spicca sul colore rosa del muscolo (tali sepimenti tenderanno ad avvicinarsi verso la parte caudale).

La lunghezza sarà compresa tra i 25 - 40 cm e la pezzatura tra 120 - 220 gr. (compresa la glassatura).

Non sono ammesse parti di filetto; esso dovrà essere ottenuto esclusivamente dal sezionamento del singolo pesce.

Saranno confezionati allo stato sfuso con sistema I.Q.F. ed in cartoni sigillati.

Seppia

Prodotta con sistema I.Q.F., avrà il corpo completamente mondato e senza pelle, di colore bianco; sul ciuffo, di colore castano – bruno, potrà essere presente la pelle.

Calamaro

Completamente pulito e congelato con sistema I.Q.F., avrà colore bianco – latte; la sezione della pancia sarà spessa.

Gambero tipo “Ecuador”

Dovranno avere pezzatura 41 – 50 e glassatura inferiore al 20%; saranno senza guscio e testa, in blocchi da 2 Kg.

Vongole surgelate

Ottenute da vongole *Chamalea Galina*, saranno prodotte in stabilimenti riconosciuti secondo la normativa vigente.

Successivamente alla cottura saranno surgelate e confezionate in buste con il proprio brodo di cottura che non dovrà superare il 20 % del peso netto del prodotto.

Il corpo delle vongole sarà di colore bianco – grigio – ghiaccio.

Sulle confezioni sarà riportata in maniera ben visibile la regolamentare etichettatura nonché l'approval number

Caratteristiche organolettiche

I prodotti ittici non dovranno presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti; non dovranno avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spappolati.

Non dovranno essere presenti corpi estranei di alcun genere, né parassiti.

Il calo di peso, dopo scongelamento, non dovrà superare il 20%.

Modalità di trasporto

I prodotti ittici dovranno essere consegnati al centro di cottura con frequenza quindicinale ed accompagnati da un documento di trasporto in cui dovranno figurare la denominazione del prodotto, gli ingredienti, il lotto, la data di confezionamento ed il t.m.c., il paese speditore, il nome e l'indirizzo del produttore e del distributore, il peso netto, nonché le norme per la conservazione e l'utilizzazione.

Le confezioni non dovranno presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento.

Modalità di controllo

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo e del sistema di rintracciabilità dello stabilimento di produzione.

L'ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica (che non dovranno superare quelli riportati nella rispettiva tabella riguardante i limiti di contaminazione microbica).

Al momento della consegna i prodotti ittici dovranno avere almeno 12 mesi di validità conservativa.

Saranno respinte all'origine le confezioni il cui prodotto, non necessariamente tutto, presenti colorazioni ed odori anomali, residui di pinne, branchie, frammenti d'intestino, fango, sabbia, alghe od altri corpi estranei; saranno altresì respinti quei prodotti che per requisiti merceologici non corrispondono a quelli indicati.

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici e igienico-sanitari al presente capitolato, saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

Forniture richieste

1. Filetti di platessa
2. Filetti di merluzzo
3. Coda di rospo
4. Filetti di halibut
5. Seppia
6. Calamari
7. Gamberi tipo ecuador
8. Vongole “*Chamalea Galina*” surgelate

MIELE

Dovrà essere prodotto in territorio nazionale e confezionato in contenitori chiusi recanti l'indicazione "miele"; in etichetta dovrà essere riportata l'eventuale indicazione di origine botanica e geografica.

Il prodotto non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione quali muffe, insetti o parti d'insetti, covate e granelli di sabbia.

L'etichetta dovrà essere conforme a quanto stabilito secondo la normativa vigente.

In particolare il miele non dovrà aver iniziato alcun processo di fermentazione e non essere stato sottoposto a trattamento termico (che inattiverebbe o distruggerebbe gli enzimi presenti).

Non deve contenere residui di antiparassitari, pesticidi ed anticrittogamici.

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni e l'idoneità delle etichette.

Verranno respinte le confezioni con meno di tre mesi di validità.

Il miele si intende proveniente da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

A cura di
Dott. Luca Benedetto Baroni - Dirigente Veterinario
Dott. Paolo Pasini - TdP - Agronomo
Anna Capolongo - Dietista
Daniela Giorgetti - Dietista

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

4a settimana **02 - 06 ottobre**

NOTE:


1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;

3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una /due volte ogni 5 settimane;**


4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

| | NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni) SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
|-----------|---|---|--|---|
| LU | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| | LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | | - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO |
| | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI | | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| ME | PASTINA IN BRODO VEGETALE E SALAME MATTO | | | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | BIETA COTTA | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| GI | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO | | | |
| | PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO | | | |
| | VERDURE COTTE DI STAGIONE | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| VE | MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO | | | PER MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE |

| | |
|--|--|
|  MOZZARELLA | PER PRIMARIA / SECONDARIA: - RICOTTA / MOZZARELLA PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI |
| VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 5a settimana | 09 - 13 ottobre | | | |
|--|--|---|---|---|
| NOTE: 1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno 2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA; 3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane ; 4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi) . | | | | |
|  SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna (19 mesi) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI | |
| LU | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| MA | CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE E PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | - CROSTINI DI PANE AL FORNO - UOVO A FRITTATA ARROTOLATA CON FONTINA E SPINACI |
| ME | RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |

| | | |
|----|---|--|
| GI | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | PASTINA IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO | - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTE |
| | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | |
| | LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |



DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 6a settimana | | 16 - 20 ottobre | | |
|--|---|--|--|---|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | PATATE ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A ARROSTO, AL FORNO | | | PER SCUOLA INFANZIA: TACCHINO A SPIEDINO - BOCCONCINI DI POLLO E |
| | VERDURE DI STAGIONE AL GRATIN, AL FORNO | | | |

| | | |
|----|---|---|
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| ME | RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO | - RISOTTO CON PISELLI |
| | SQUACQUERONE / CASATELLA | PER PRIMARIA / SECONDARIA: - SQUACQUERONE / CASATELLA |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | - se RISOTTO, VERDURE MISTE |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | COTTE A SFORMATO per tutti |
| GI | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | - SUGO BIANCO CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine) |
| | VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO | |
| | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018



ana

23 - 27 ottobre

NOTE:

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;

3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una / due**

volte ogni 5 settimane;


il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)**.

4)

| | NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
|-----------|--|------|---|---------------|--|---|
| LU | RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO | | | | | - RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE |
| | CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO | | | | | |
| | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | | |
| MA | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | | | |
| | PASTINA IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO | | | | | ORZO/RISO IN PASSATO DI VERDURE |
| | CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) | | | | | PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO) |
| ME | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | | |
| | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | | | | DAI 2 ANNI: MANDORLE; DI SPINACI E NOCI - SUGO DI NOCI E/O |
| | VITELLONE A SPEZZATINO AL POMODORO | | | | | ALTRA PREPARAZIONE: VITELLONE A BRASATO (AROMI: ALLORO, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO) |
| | PATATE IN PURE' | | | | | |
| GI | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | | |
| | SPAGHETTI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO | | | | | |


| | | |
|-----------|--|--|
| | GAMBERI ARROSTO, AL FORNO | PER SCUOLA INFANZIA: GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | |
| | UOVO SODO CON SALSA VERDE | -CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 8a settimana | | 30 ottobre - 03 novembre | | |
|---|--|---|--|---|
|  <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA; volte ogni 5 settimane;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | | GNOCCHETTI SARDI IN MINESTRA DI LENTICCHIE | | PER MINESTRA DI LENTICCHIE: - LE LENTICCHIE POSSONO ESSERE LASCIATE TUTTE INTERE O IN PARTE PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE |
| | | MOZZARELLA | | PER PRIMARIA / SECONDARIA: - RICOTTA / MOZZARELLA PER TUTTI: - con PASTINA IN BRODO VEGETALE, POLPETTINE DI LENTICCHIE |
| | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | | |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| MA | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | |
| | | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | | |
| | | LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO | | |
| ME | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| | | SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO |
| | | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età | |


| | | |
|-----------|---|--|
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| GI | PASTINA IN BRODO VEGETALE | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | SALAME MATTO | |
| | SPINACI GRATINATI, IN FORNO | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO | |
| | PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| | VERDURE COTTE DI STAGIONE | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |


TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 9a settimana | | 06 - 10 novembre | | | |
|---|---|------------------|---|--|---|
| <p>NOTE:</p> <p>deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della esima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | | |
| <p>NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni)</p> | | <p>(19)</p> | <p>NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)</p> | <p>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)</p> | <p>ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</p> |
| LU | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | | |
| | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | | |
| | LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO | | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |
| MA | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | | | |
| | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) | |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | | | |
| ME | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |
| | CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO | | | - CROSTINI DI PANE AL FORNO | |
| | UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA | | | PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO | |
| |  VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | | | | |
| GI | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |
| | RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO | | | | |
| | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO | | | | |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | | |

| | | |
|-----------|---|--|
| VE | ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO | - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTE |
| | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 10a settimana | | 13 - 17 novembre | | | |
|--|--|------------------|---|--|--|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p>  | | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | GNOCCHETTI SARDI ALLE ERBE AROMATICHE E MANDORLE | | | | DAI 2 ANNI: AROMATICHE E NOCI/ MANDORLE/ PINOLI; E NOCI; - SUGO DI ERBE - DI SPINACI |
| | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO | | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | | | - DI CAVOLFOIORE E MANDORLE |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |
| MA | CAROTE CRUDE CON SALSINA DI CECI (HUMUS) | | | | PER SALSINA DI CECI (HUMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE |
| | MINISTRINA IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | | |
| | UOVO SODO CON SALSINA VERDE | | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |
| ME | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | | |
| | POLLO ARROSTO, AL FORNO | | | | |
| | VERDURE COTTE DI STAGIONE | | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |
| GI | COUS-COUS IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO | | | | - ORZO/RISO in passato di legumi |

| | | |
|---|---|---|
|  <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna</p> | CRESCENZA | - PIZZA - se PIZZA PIATTO UNICO aumentare la quantità e sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTA |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO | - PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | PATATE AL VAPORE/LESSATE al PREZZEMOLO | PATATE ARROSTO |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| | | |


VE

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 11a settimana | | 20 - 24 novembre | | |
|---|--|--|--|--|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una /due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA <small>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna</small> (19 mesi) | | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | FARFALLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | | | PER SUGO DI LENTICCHIE: - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO |
| | UOVO SODO CON SALSA VERDE | | | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | RISOTTO CON CAROTE, PARMIGIANO | | | - RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE |
| | CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO | | | |
| | VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / AL FORNO | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| ME | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | RISO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO | | | - ORZO/RISO in passato di verdure |
| | CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) | | | PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO) |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| GI | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | | | |


| | | |
|-----------|---|--|
| | MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | - se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO |
| | POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA) | - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (piatto unico) |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | SPAGHETTI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO | |
| |  <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna</p> <p>GAMBERI ARROSTO, AL FORNO</p> | <p>PER SCUOLA INFANZIA:</p> <p>GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO</p> <p>PER TUTTI:</p> <p>- PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)</p> |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 12a settimana | | 27 novembre - 01 dicembre | | |
|--|---|--|---|--|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
|  | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO VERDURA COTTA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| | MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO | | | PER MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE PER TUTTI: - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE |
| MOZZARELLA | | | PER PRIMARIA / SECONDARIA: - RICOTTA / MOZZARELLA PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI | |
| VERDURE CRUDE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |
| ME | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| | LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |

| | | | |
|----|---|--|---|
| GI | | SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO |
| | | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO |
| | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE |  SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA <small>Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna</small> | PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | | SALAME MATTO | |
| | | SPINACI GRATINATE, IN FORNO | |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 13a settimana | | 04 - 08 dicembre | | |
|--|---|--|--|--|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
|  | ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO | | | <p>PER FORNARINA / PIADINA:</p> <p>- FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)</p> |
| | CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) | | | |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| <p>MA</p> | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| | LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO | | | |
| | VERDURA COTTA DI STAGIONE | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| <p>ME</p> | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | | <p>- PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)</p> |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| <p>GI</p> | CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO | | | - CROSTINI DI PANE AL FORNO |
| | <p>UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA AL FORNO</p> | | | <p>PER FRITTATA ARROTOLATA:</p> <p>- FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO</p> |

| | | |
|-----------|--|--|
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018



ana

11 - 15 dicembre

NOTE:

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;

3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una /due**

volte ogni 5 settimane;

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE** (bianche / semi-integrali per nidi).


4)

| | NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
|-----------|--|------|--|--|---|
| LU | | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | |
| | | | TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO | | - PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | | | VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO | | |
| | | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| MA | | | GNOCCHETTI SARDI ALLE ERBE AROMATICHE E MANDORLE | | DAI 2 ANNI: - SUGO DI ERBE AROMATICHE E NOCI/ MANDORLE/ PINOLI; - DI SPINACI E NOCI; - DI CAVOLFIORE E MANDORLE |
| | | | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | | |
| | | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| ME | | | CAROTE CRUDE CON SALSA DI CECI (HUMUS) | | PER SALSA DI CECI (HUMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE |
| | | | MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | |
| | | | UOVO SODO CON SALSA VERDE | | |
| | | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| GI | | | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO | | |
| | | | POLLO ARROSTO, AL FORNO | | |
| | | | VERDURA COTTA DI STAGIONE | | |



| | | |
|----|---|--|
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | RISO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO | - ORZO/RISO in passato di verdure - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTE |
| | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 15a settimana | 18 - 22 dicembre | | | |
|---|------------------|--|--|--|
| <p>NOTE:</p> <p style="text-align: right;">1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p style="font-size: small;">  SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna </p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA; 3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p style="text-align: right;">4)</p> <p>il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | | SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO | | |
| | | FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA / HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| | | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| MA | | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | | CAPPELLETTI AL FORMAGGIO IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | - RAVIOLI / TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO CON SALVIA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | | PATATE ARROSTO, AL FORNO | | - se RAVIOLI / TORTELLONI, no patate arrosto, sostituire con FAGIOLINI |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| ME | | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO | | |
| | | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO ARROSTO, AL FORNO | | PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO |
| | | VERDURA COTTA GRATINATA | | - VERDURA COTTA CON BESCIAPELLA AL FORNO |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| GI | | RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO | | - RISOTTO CON PISELLI |

| | | |
|-----------|---|---|
| | STRACCHINO / SQUACQUERONE | PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORNATO per tutti |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | - SUGO BIANCO CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine) |
| | VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 16a settimana | | 25 - 29 dicembre | | |
|---|------|--|--|---|
| NOTE: | | | | |
| <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della esima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE E ZUCCA GRATINATE, IN FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| MA | | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE | | |




| | | | |
|--|---|--|---|
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| ME |  <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna</p> | MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO | <p>PER MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE</p> <p>PER TUTTI: - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE</p> |
| | | MOZZARELLA | <p>PER PRIMARIA / SECONDARIA: - RICOTTA / MOZZARELLA</p> <p>PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI</p> |
| | | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| GI | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| | VE | FUSILLI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO |
| FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO | |
| VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età | |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 17a settimana | | 01 - 05 gennaio 2018 | | |
|---|--|---|--|---|
| <p>NOTE:</p> <p>deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una /due</p> <p>4)</p> <p>il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO | | | <p>PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)</p> <p>- LENTICCHIE STUFATE</p> |
| | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO | | | |
| | PISELLI | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | <p>PASTINA IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO</p> <p>- se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTE</p> | | | <p>- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)</p> |
| | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA | | | |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| ME | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| | LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO | | | |
| GI | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | <p>- PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)</p> |
| | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO | | | |
| | FILETTI DI HALIBUT (MERLUZZO / PLATESSA) ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | | |
|  <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna</p> | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |

| | | |
|----|---|--|
| VE | CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO | - CROSTINI DI PANE AL FORNO |
| | UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA AL FORNO | PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 18a settimana | 08 - 12 gennaio | | | |
|---|--|--|--|--|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una /due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
|  SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna | (19 mesi) - 2 anni) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | RISO IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO CASATELLA CON FORNARINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) VERDURE CRUDE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | - ORZO/RISO in passato di legumi |
| MA | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO PATATE ARROSTO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | - PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO) PATATE ARROSTO |
| ME | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO VERDURE CRUDE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| GI | CAROTE CRUDE CON SALSA DI CECI (HUMUS) MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO UOVO SODO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | */*9+ |
| VE | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO | | | |



VERDURE COTTE DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE




TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 19a settimana | | 15 - 19 gennaio | | |
|--|------|--|--|---|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | |
| | | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | - SUGO BIANCO CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine) |
| | | VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| MA | | PENNETTE AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO | | |
| | | FILETTI DI PLATESSA (HALIBUT / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| | | VERDURE CRUDE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| ME | | PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO SALAME MATTO | | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| | | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO | | |
| GI | | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO | | PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO |
| | | VERDURA COTTA GRATINATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | - VERDURA COTTA CON BESCIAPELLA AL FORNO |
| | | | | |

| | | |
|-----------|---------------------------|---|
| VE | RISOTTO CON PISELLI | - RISOTTO CON PISELLI |
| | STRACCHINO / SQUAQUERONE | PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORNATO per tutti |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

|  ana | | 22 - 26 gennaio | | |
|---|--|---|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno | | | | |
| 1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE | | | | |
| 2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA; | | | | |
| 3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane ; | | | | |
| 4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi) . | | | | |
| LU | FUSILLI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO | | | PER SCUOLA INFANZIA: GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | GAMBERI ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | | | |
| | UOVO SODO CON SALSA VERDE | | | |
| ME | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| | RISOTTO CON VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO | | | |
| | PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | VERDURE COTTE DI STAGIONE | | | |
| GI | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |

| | | |
|----|--|---|
| | CRESCENZA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | |
| | MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | - se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO |
| | POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA) | - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (piatto unico) |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |


TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 21a settimana | | 29 gennaio - 02 febbraio | | | |
|---|---|--------------------------|---|---|---|
| <p>NOTE:</p> <p>deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della settimana specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | | |
| <p>NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni)</p> | | <p>(19)</p> | <p>NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni)</p> | <p>SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)</p> | <p>ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</p> |
| LU | CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO | | | - CROSTINI DI PANE AL FORNO | |
| | UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA | FORNO | AL | PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO | |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |
| MA | RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO | | | | |
| | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO | | | PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) | |
| | PISELLI | | | - LENTICCHIE STUFATE | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |
| ME | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | | | | |
| | RISO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO | | | - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO | |
| | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA | | | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |
| GI | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | | |
| | LOMBO DI MAIALE A FETTINE ARROSTO, AL FORNO | | | | |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | | | |



| | | |
|----|--|--|
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | |
| | FILETTI DI PLATESSA (MERLUZZO/HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA/PINZIMONIO | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 22a settimana | | 05 - 09 febbraio | | | |
|---|--|------------------|--|--|---|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una /due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | | |
|  | | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |
| | RISO IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | | | | - ORZO/RISO in passato di legumi - se PIZZA, sostituire il passato di legumi con passato di verdure |
| MA | CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) | | | | - PIZZA |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |
| ME | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | | |
| | LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO | | | | - PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | PATATE ARROSTO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | PATATE ARROSTO |
| GI | GNOCCHETTI SARDI ALLE ERBE AROMATICHE E MANDORLE | | | | DAI 2 ANNI: - SUGO DI ERBE AROMATICHE E NOCI/ MANDORLE/ PINOLI; - DI SPINACI E NOCI; - DI CAVOLFIORE E MANDORLE |
| | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO | | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |


| | | | |
|-----------|---|--|---|
| |  SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA <small>Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna</small> | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | | CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS) | PER SALSA DI CECI (HUMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE |
| | | MINISTRINA IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO UOVO SODO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

23a settimana **12 - 16 febbraio**

NOTE:

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno


2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;

volte ogni 5 settimane;

3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una / due**


4)

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

| | NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
|---------------------------|---|---|---|--|
| LU |  | RISO IN CREMA DI LENTICCHIE ROSSE, PARMIGIANO | | - RISOTTO CON PISELLI |
| | | STRACCHINO / SQUACQUERONE | | PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORNATO per tutti |
| | | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| MA | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | SUGO BIANCO CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine) | |
| | VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO | | | |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |
| ME | PENNETTE AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO | | | |
| | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) | |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| GI | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | |

| | | | |
|-----------|--|--|-------------------------|
| | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO ARROSTO, AL FORNO | PER SCUOLA INFANZIA: TACCHINO A SPIEDINO | - BOCCONCINI DI POLLO E |
| | VERDURA COTTA GRATINATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | - VERDURA COTTA CON BESCIAPELLA AL FORNO | |
| VE | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE ARROSTO, AL FORNO | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) | |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 24a settimana | | 19 - 23 febbraio | | |
|---|--|--|--|--|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una /due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | | | |
| | MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | | - se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO |
| | POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA) | | | - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (piatto unico) |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | FUSILLI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO | | | |
| |  FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO | | | PER SCUOLA INFANZIA: GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI | | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| ME | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | | | |
| | UOVO SODO CON SALSA VERDE | | | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO |
| GI | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| | RISOTTO CON CAROTE E PARMIGIANO | | | |

| | | |
|----|---|--|
| | PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO | |
| | VERDURE COTTE DI STAGIONE | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO | |
| | CRESCENZA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 25a settimana | | 26 febbraio - 02 marzo | | |
|---|--|---|--|---|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due</p> <p>4)</p> <p>il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| <p>NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) (19)</p> | | <p>NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni)</p> | <p>SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)</p> | <p>ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</p> |
| LU | PENNETTE AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | | - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO |
| | FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO | | | - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (AL POSTO del PIATTO UNICO) |
| | PATATE E VERDURA LESSATE | | | ALTRA PREPARAZIONE PATATE: - PURE' |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| ME | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO | | | |
| | PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO | | | - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | VERDURE COTTE DI STAGIONE CON PINOLI | | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| GI | MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO | | | PER MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE PER TUTTI: - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE |




SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

MOZZARELLA

PER PRIMARIA / SECONDARIA:

- RICOTTA / MOZZARELLA

PER TUTTI:

- con
MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI

VERDURE CRUDE IN INSALATA

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

VE


VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO

SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO

LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO


FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 26a settimana | | 05 - 09 marzo | | |
|--|---|---|--|--|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU |  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | |
| | | GRAMIGNA CON SUGO DI LENTICCHIE ROSSE, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) AL FORNO | | |
| MA | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| | | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| ME | | COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO | | - ORZO/RISO in passato di verdure - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO |
| | | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA | | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) |
| | | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| GI | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | |
| | | TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE , PARMIGIANO | | - LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA |
| | | VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |

| | | |
|----|--|---|
| VE | GNOCCHETTI SARDI ALLE ERBE AROMATICHE E MANDORLE | DAI 2 ANNI: AROMATICHE E NOCI/ MANDORLE/ PINOLI; E NOCI; - SUGO DI ERBE - DI SPINACI - DI CAVOLFIORE E MANDORLE - PESTO CON BASILICO |
| | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018



12 - 16 marzo

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
 3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una / due volte ogni 5 settimane**;

4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)**.

| | | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
|-----------|---|---|--|---|
| LU | (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | | |
| | PENNETTE AL POMODORO AGLIO E PREZZEMOLO, PARMIGIANO | | | |
| | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO | | | - BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | VERDURE COTTE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | RISOTTO CON PISELLI | | | - RISOTTO CON PISELLI |
| | STRACCHINO / SQUACQUERONE | | | PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | | - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| ME | SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO | | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO | | | PER POLPETTONE ARCOBALENO: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |

| | | |
|-----------|--|---|
| GI | FUSILLI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO | |
| | FILETTI PLATESSA DI (HALIBUT / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | |
| | PATATE ARROSTO, AL FORNO | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA PIU' VERDURA CRUDA DI STAGIONE (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | VERDURE LESSATE / GRATINATE DI STAGIONE | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

28a settimana **19 - 23 marzo**

NOTE:

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;

3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una / due**

volte ogni 5 settimane;

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)**.

4)



| | NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
|-----------|--|------|--|--|---|
| LU | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | | - ORZO/RISO in passato di verdure PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO) |
| | FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO | | | | |
| | CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) | | | | |
| MA | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | DAI 2 ANNI: - SUGO DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI; DI CAVOLFIORE E MANDORLE PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO) |
| | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | | | |
| | VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA | | | | |
| | PATATE IN PURE' FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |
| ME | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | | DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO | | | | |
| | VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA | | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |
| GI | RISOTTO CON CAROTE E PARMIGIANO | | | | |
| | PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO | | | | |



| | | |
|---|---|---|
| | <p>VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</p> | |
| VE | <p>VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO</p> | |
|  <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</p> | <p>CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</p> | <p>- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO</p> |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 29a settimana | | 26 - 30 marzo | | |
|--|--|--|--|---|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA; 3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una /due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | |
| | | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | | |
| | | LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO | | |
| MA | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| | | PENNETTE AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) (PIATTO UNICO) |
| | | FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO |
| ME | | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| | | CAPPELLETTI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| GI | | PATATE E VERDURA LESSATE | | |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| | | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO | | |
| | PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO | | | |
| | VERDURE COTTE DI STAGIONE CON PINOLI | | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |

| | | |
|----|--|--|
| VE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | PER SALSA DI LENTICCHIE: - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO |
| | VERDURE MISTE COTTE DI STAGIONE | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 30a settimana | | 02 - 06 aprile | | |
|--|---|---|--|---|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
|  <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | GNOCCHETTI SARDI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO | | | <p>PER MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE</p> <p>PER TUTTI: - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE</p> |
| | UOVO SODO | | | |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| ME | RISOTTO CON SALSIA DI CAROTE, PARMIGIANO | | | |
| | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO | | | <p>PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)</p> |
| | PISELLI | | | - LENTICCHIE STUFATE |
| GI | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| | <p>ORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO</p> <p>PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA</p> | | | <p>- se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO</p> <p>- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)</p> |

| | | |
|----|---|--|
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | |
| | LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 31a settimana | | 09 - 13 aprile | | |
|---|------|--|--|--|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una /due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | | PASSELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE ARROSTO, AL FORNO VERDURE LESSATE / GRATINATE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | |
| MA | | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO ARROSTO, AL FORNO | | PER SCUOLA INFANZIA: TACCHINO A SPIEDINO - BOCCONCINI DI POLLO E |
| | | VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| ME | | RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO | | - RISOTTO CON PISELLI |
| | | VERDURE COTTE MISTE / A SFORNATO | | PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORNATO per tutti |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| GI | | SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO | | PER POLPETTONE ARCOBALENO: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI |

| | | |
|----|--|---|
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | TUBETTI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO | |
| | FILETTI DI PLATESSA (HALIBUT / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO | DAI 3 ANNI: - SEPIA CON PISELLI E POMODORO - SEPIA (CALAMARI) LESSATA IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

32a settimana **16 - 20 aprile**

NOTE:

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;

3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una / due**

volte ogni 5 settimane;

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE** (bianche / semi-integrali per nidi).

4)

| | NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
|-----------|--|--|--|---|
| LU | RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO | | | |
| | PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO VERDURE COTTE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| MA | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | - ORZO/RISO in passato di verdure PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO) |
| ME | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | | DAI 2 ANNI: - SUGO DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI; DI CAVOLFIORE E MANDORLE |
| | VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO) |
| GI | GRAMIGNA AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| | GAMBERI ARROSTO | | | DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE |

| | | |
|-----------|--|----------------------------------|
| | VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | |
| | UOVO SODO CON SALSA VERDE | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 33a settimana | | 23 - 27 aprile | | |
|--|--|--|--|---|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | | | PER SUGO DI LENTICCHIE: - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO |
| | VERDURE MISTE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO |
| | SEDANINI ALL'ORTOLANA, PARMIGIANO | | | - SEDANINI AL POMODORO |
| MA | LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO | | | |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | | VERDURE DI STAGIONE GRATINATE |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| | PENNETTE AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | | - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) (piatto unico) |
| ME | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI | | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| GI | PATATE E VERDURA LESSATE | | | |

| | | |
|----|--|--|
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO | |
| | PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO | |
| | VERDURE COTTE DI STAGIONE CON PINOLI | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 34a settimana | | 30 - 04 maggio | | |
|--|--|--|--|--|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | |
| | LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA / HALIBUT) A COTOLETTA, AL FORNO | | | |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA/PINZIMONIO | | | |
| ME | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | - GNOCCHI DI PATATE |
| | GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| | UOVO SODO CON SALSA VERDE | | | |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | | | |
| GI | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | - LENTICCHIE STUFATE |
| | RISOTTO CON SALSA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO | | | |
| | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO | | | |
| | PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) | | | |
| PISELLI | | | | |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |

VE

PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO

PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA

VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

- NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo
- se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 35a settimana | | 07 - 11 maggio | | |
|---|---|---|--|---|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una /due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO | | | - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO |
| | FRITTATA | | | - HAMBURGER DI VERDURE |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| ME | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | |
| | POLLO ARROSTO, AL FORNO | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | VERDURE COTTE DI STAGIONE | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| GI | COUS-COUS IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO | | | - ORZO/RISO in passato di verdure DAI 3 ANNI: - COUS-COUS/ORZO/RISO |
| | SQUACQUERONE CON PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) | | | FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| VE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |

| | | |
|--|---|---|
| | LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAPELLA, PARMIGIANO | - PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 36a settimana | | 14 - 18 maggio | | |
|--|--|--|--|--|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA; 3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> <p style="text-align: right;">4)</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | | | DAI 3 ANNI: - FARFALLE FREDDHE IN INSALATA CON LENTICCHIE LESSATE, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO |
| | UOVO SODO CON SALSA VERDE | | | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO | | | |
| | PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | VERDURE COTTE DI STAGIONE | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| ME | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | - ORZO/RISO in passato di verdure DAI 3 ANNI: - FARRO/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE |
| | CASATELLA CON FORNARINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) | | | - con FARRO FREDDO solo casatella (NO fornarina) PER FORNARINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |

| | | |
|-----------|---|---|
| GI | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | DAI 2 ANNI: MANDORLE; DI SPINACI E NOCI - SUGO DI NOCI E/O |
| | VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA | PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO) |
| | PATATE IN PURE' | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO | |
| | GAMBERI ARROSTO | DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE |
| | VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 37a settimana | | 21 - 25 maggio | | |
|--|------|---|--|---|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO | | |
| | | PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO | | |
| | | VERDURE COTTE DI STAGIONE CON PINOLI | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| MA | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | |
| | | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | | DAI 3 ANNI: IN INSALATA DI LEGUMI MISTI - FUSILLI FREDDI |
| ME | | CRESCENZA | | - RICOTTA/CRESCENZA |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| | | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | | |
| GI | | LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO | | |
| | | VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA | | VERDURE DI STAGIONE GRATINATE |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| GI | | PENNETTE AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) (piatto unico) |
| | | FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO |
| | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |

| | | |
|----|---|---|
| VE | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | PASSATELLI IN BRODO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | PATATE E VERDURA LESSATE | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 38a settimana | | 28 maggio - 01 giugno | | |
|--|------|---|--|--|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | | PASTINA IN PASSATO DI VERDURA | | - ORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE |
| | | MOZZARELLA | | -PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO |
| | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| MA | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | |
| | | SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | |
| | | LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO | | |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| ME | | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | |
| | | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA/PINZIMONIO | | |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| GI | | GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO | | - GNOCCHI DI PATATE |
| | | FRITTATA | | |

| | | |
|-----------|---|---|
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | RISOTTO CON SALSA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO | |
| | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO | PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) |
| | PISELLI | - LENTICCHIE STUFATE |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 39a settimana | | 04 - 08 giugno | | |
|--|---|--|--|--|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO | | | - PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE AL FORNO | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO | | | - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| ME | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO | | | - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO |
| | UOVO SODO CON SALSINA VERDE | | | - HAMBURGER DI VERDURE |
| GI | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| | FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO | | | PER SCUOLA INFANZIA: - FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO |
| | POLLO ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | VERDURE COTTE DI STAGIONE | | | |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |

| | | |
|-----------|---|--|
| VE | COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO | - ORZO/RISO in passato di verdure DAI 3 ANNI: - |
| | | COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE |
| | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA | - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni) |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 40a settimana | | 11 - 16 giugno | | |
|--|--|--|--|---|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | PENNETTE AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO | | | PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA: SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE |
| | FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA / HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI | | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | | PASSATELLI IN BRODO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | PATATE ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| ME | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO | | | |
| | VERDURE MISTE CRUDE | | | PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| GI | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | |
| | TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO | | | |
| | VERDURE COTTE DI STAGIONE | | | - SFORNATO / CROSTATA DI VERDURE |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |

| | | |
|----|---|--|
| VE | SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO | PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| SA | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | |
| | RISOTTO ALLE VONGOLE | - RISOTTO AL SUGO DI PESCE MISTO (piatto unico) DAI 3 ANNI: - GAMBERI E ZUCCHINE (piatto unico) |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 41a settimana | | 18 - 23 giugno | | |
|--|--|--|--|--|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | CAPPELLETTI AL FORMAGGIO IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | - RAVIOLI / TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO CON SALVIA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO |
| | | PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | PASSATELLI IN BRODO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | | SALAME MATTO | | |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |

| | | |
|----|---|--|
| MA | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| ME | TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | DAI 3 ANNI: - FARFALLE FREDDI IN INSALATA CON LENTICCHIE LESSATE, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO |
| | VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO |
| GI | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO | |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | - VERDURE DI STAGIONE IN GRATIN |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | PENNETTE AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | DAI 3 ANNI: - PENNETTE / SPAGHETTI FREDDI AL TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI |
| | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO |
| | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| SA | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | UOVO SODO CON SALSIA VERDE | |
| | VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

42a settimana

25 giugno - 30 giugno

NOTE:

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;

3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una / due**

volte ogni 5 settimane;

4)

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

| | NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
|-----------|--|--|--|---|
| LU | RISOTTO CON SALSIA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO | | | |
| | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO | | | PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) |
| | PISELLI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | - LENTICCHIE STUFATE |
| MA | ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | DAI 3 ANNI: CON VERDURE MISTE - ORZO FREDDO IN INSALATA - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO |
| | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA | | | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) - se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza) |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| ME | FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | |
| | LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| GI | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | | |
| | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INS. / PINZ.) | VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| VE | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| | CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO | GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO | | - GNOCCHI DI PATATE |
| | UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO | | | |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | | |
| SA | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| | PENNETTE IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO | SEDANINI IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO | | - se RAGU' CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO per tutti |

| | | |
|----------------------------------|--|---|
| | CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO | - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO (piatto unico) |
| VERDURE COTTE di stagione | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 43a settimana | | 02 - 07 luglio | | |
|--|---|--|--|--|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO | | | ORZO/RISO in passato di verdure DAI 3 ANNI: - COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE |
| | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA | | | - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA - con COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni) |
| | VERDURA COTTA (VERDURA CRUDA DI STAGIONE) | VERDURA CRUDA DI STAGIONE | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO | TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO | | - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo |
| | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO | | | |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | |

| | | | |
|-----------|---|---|--|
| ME | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI) | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| GI | VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO | | - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO |
| | UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO | | - HAMBURGER DI VERDURE |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| VE | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO | PER SCUOLA INFANZIA: - FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO |
| | POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| | | | |
| SA | SEDANINI (SPAGHETTI) AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | |
| | CASATELLA | | ALTRI FORMAGGI: - CACIOTTA / CASATELLA / SQUACQUERONE / STRACCHINO / |
| | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE) | VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 44a settimana | 09 - 14 luglio |
|--|----------------|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | |

| | NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
|-----------|---|--|--|---|
| LU | SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI) | SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO | | a partire dai 2 anni di età |
| | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO | | | PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO | | PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA: - SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| ME | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO | | PASSATELLI IN BRODO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | PATATE ARROSTO, AL FORNO VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| GI | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO | | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO LESSATI, FREDDI IN INSALATA | |
| | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE) | VERDURE MISTE CRUDE | CON VERDURE MISTE CRUDE | PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| VE | VERDURE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO | TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO | | |
| | VERDURE MISTE COTTE | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | - SFORNATO / CROSTATA DI VERDURE |
| SA | FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO Lombo di maiale a fettine a scaloppina al limone, al forno | | | |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

45a settimana

16 - 21 luglio

NOTE:

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;

3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una /due**

volte ogni 5 settimane;

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)**.

4)

| | NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
|-----------|---|---|--|--|
| LU | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO | | |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO | INSALATA DI GAMBERI E | | DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE |
| | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE) | VERDURE MISTE CRUDE | | |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| MA | VERDURE COTTE (CRUDE IN INS. / PINZ.) | VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| | | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | | DAI 3 ANNI: - FUSILLI FREDDI |
| | | UOVO SODO CON SALSIA VERDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | IN INSALATA DI LEGUMI MISTI - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO |
| ME | | RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| | GI | VERDURE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO | |
| | | FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | -ORZO/RISO in passato di verdure - DAI 3 ANNI: FARRO/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE |

| | | |
|-----------|---|--|
| | CASATELLA CON FORNARINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) | FREDDO eliminare FORNARINA - se FARRO/ORZO/RISO PER FORNARINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| VE | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | DAI 2 ANNI: - SUGO DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI |
| SA | PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | VERDURE COTTE (VERDURE CRUDE IN INSALATA) VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 46a settimana | | 23 - 28 luglio | | |
|--|------|--|--|---|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una / due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO | | GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO | | - GNOCCHI DI PATATE |
| | | UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO | | |

| | | | |
|----|---|--|--|
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| MA | RISOTTO CON SALSIA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO | | |
| | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO | | PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) |
| | PISELLI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | - LENTICCHIE STUFATE |
| ME | ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | DAI 3 ANNI: - ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE |
| | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA | | - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO |
| | VERDURE COTTE (VERDURE CRUDE IN INSALATA) | | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | - se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza) |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| GI | VERDURE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO | |
| | FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO Lombo di maiale a fettine a scaloppina al limone, al forno | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| VE | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | |
| | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| SA | VERDURE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO | |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE , PARMIGIANO | RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI CON OLIO, SALVIA / AL POMODORO, PARMIGIANO | - TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO |
| | PATATE LESSATE | PATATE LESSATE E FAGIOLINI | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

47a settimana

30 luglio - 04 agosto

NOTE:

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;

3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una / due**

volte ogni 5 settimane;

4)

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

| | NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
|-----------|---|--|--|--|
| LU | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO | PER SCUOLA INFANZIA: - FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO |
| | POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURA COTTA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| LU | COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO | | | ORZO/RISO in passato di verdure DAI 3 ANNI : - COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE |
| | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA | | | - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni) |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| ME | VERDURE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO | TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO | | - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo |
| | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| GI | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI) | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| VE | VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | |
| | GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO | | | - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO |
| | UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO | | | - HAMBURGER DI VERDURE |

| | | | |
|----|--|--|---|
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| SA | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO) | SEDANINI IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO | - se RAGU' CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO |
| | SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARM. | CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO | - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARM. (PIATTO UNICO) |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 48a settimana | 06 - 11 agosto | | |
|---|--|--|--|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una /due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) NIDO / SEZ. PRIMAV. INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO | TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO | |
| | VERDURE MISTE COTTE | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | - SFORMATO / CROSTATA DI VERDURE |
| MA | SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI) | SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO | PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

| | | | | |
|-----------|--|---|--|---|
| ME | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO | | PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA: SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE |
| | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| GI | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO | | PASSATELLI IN BRODO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | PATATE ARROSTO, AL FORNO VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| VE | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO | | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO LESSATI, FREDDI IN INSALATA | |
| | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE) | VERDURE MISTE CRUDE | CON VERDURE MISTE CRUDE | PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| | GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | | |
| SA | RICOTTA (SQUACQUERONE) CON PIADINA | SQUACQUERONE CON PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) | | |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 49a settimana | 13 - 18 agosto |
|---|----------------|
| NOTE: | |
| 1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno | |

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;

3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una / due**

volte ogni 5 settimane;

4)

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

| | NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
|-----------|---|---|---|---------------|--|---|
| LU | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | | | | DAI 2 ANNI: MANDORLE; DI SPINACI E NOCI |
| | VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | | - SUGO DI NOCI E/O |
| MA | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | | |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO | | | | INSALATA DI GAMBERI E | DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE |
| | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE) | VERDURE MISTE CRUDE | | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | | |
| ME | VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | | |
| | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | | | | | DAI 3 ANNI: IN INSALATA DI LEGUMI MISTI |
| | UOVO SODO CON SALSA VERDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | | - FUSILLI FREDDI - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO |
| GI | RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO | | | | | |
| | POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | | |
| VE | VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | | | |
| | FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | | | ORZO/RISO in passato di verdure DAI 3 ANNI: - FARRO/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE |
| | CASATELLA CON FORNARINA | | | | | - se FARRO/ORZO/RISO FREDDO eliminare FORNARINA PER FORNARINA: - FARINA INTEGRALE, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO |

| | | | |
|-----------|---|---------------------------|--|
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| SA | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI) | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO | | PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 50a settimana | | 20 - 25 agosto | | |
|---|---|--|--|---|
| <p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una /due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | PER TUTTI (NO NIDO): - PENNETTE / SPAGHETTI FREDDI AL TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI |
| | | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| MA | VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE | PASSATELLI ASCIUTTI CON SALSIA DI ZUCCHINE E POMODORINI | | PASSATELLI IN BRODO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | | PATATE ARROSTO, AL FORNO | | |
| ME | | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| | | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO | | |

| | | | |
|----|--|--|--|
| | PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO | | |
| | VERDURE COTTE DI STAGIONE | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| GI | VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | DAI 3 ANNI: - FARFALLE FREDE IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO |
| | VERDURE MISTE COTTE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| VE | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO | | |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | VERDURE DI STAGIONE GRATINATE |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| SA | FUSILLI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO | INSALATA DI GAMBERI E | DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE |
| | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE) | VERDURE MISTE CRUDE | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 51a settimana | | 27 agosto - 01 settembre | | |
|---|---|--|--|---|
| NOTE: | | | | |
| <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno</p> <p>2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;</p> <p>3) Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una /due volte ogni 5 settimane;</p> <p>4) il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> | | | | |
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) | (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
| LU | CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO | GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO | | - GNOCCHI DI PATATE |

| | | | |
|-----------|--|--|---|
| | UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO | | |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| MA | RISOTTO CON SALSA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO | | |
| | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO | | PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) |
| | PISELLI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | - LENTICCHIE STUFATE |
| ME | ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | DAI 3 ANNI: CON VERDURE MISTE - ORZO FREDDO IN INSALATA - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO |
| | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA | | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) - se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza) |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| GI | VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
| VE | VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |
| | VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| SA | VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE , PARMIGIANO | RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI CON OLIO, SALVIA / AL POMODORO, PARMIGIANO | DAI 3 ANNI: RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO - TORTELLONI |
| | PATATE LESSATE | PATATE LESSATE E FAGIOLINI | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA RIMINI - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

52a settimana

03 - 08 settembre

NOTE:

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;

3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una /due**

volte ogni 5 settimane;

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

4)

| | NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) (19) | NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |
|-----------|---|--|--|---|
| LU | VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO | | |
| | GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO | TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO | | |
| | VERDURE MISTE COTTE | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | - SFORMATO / CROSTATI DI VERDURE |
| MA | SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI) | SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO | | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO | | | PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| ME | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO | | PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA: - SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE |
| | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO | | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| GI | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO | | PASSATELLI IN BRODO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
| | PATATE ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO | | | |
| VE | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |

| | | | | |
|-----------|---|---|--|--|
| | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO | | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO LESSATI, FREDDI IN INSALATA | |
| | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE) | VERDURE MISTE CRUDE | CON VERDURE MISTE CRUDE | PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO: VERDE, MELA VERDE, SEDANO - CETRIOLI, INSALATA |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |
| SA | GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | | |
| | RICOTTA (SQUACQUERONE) CON PIADINA | SQUACQUERONE CON PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) | | |
| | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | VERDURE CRUDE IN INSALATA | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | |

TABELLA DIETETICA - allegato n° 1: SPUNTINO META' MATTINA * / MERENDA POMERIGGIO *

| anno scolastico | |
|---------------------------|----------------------|
| SPUNTINO META' MATTINA | VARIAZIONI POSSIBILI |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

| periodo estivo (dalla 37a alla 50a settimana) | |
|---|----------------------|
| SPUNTINO META' MATTINA | VARIAZIONI POSSIBILI |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |

| anno scolastico | |
|--|---|
| MERENDA POMERIGGIO | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO | YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| PANE COMUNE | PANE TOSCANO |
| MARMELLATA | OLIO OLIVA EXTRA VERGINE / E POMODORO |
| MA LATTE FRESCO INTERO BIANCO | LATTE INTERO CON CAFFE' D'ORZO |
| BISCOTTI SECCHI | |
| ME YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO | YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| TORTA DI MELE | TORTA ALLO YOGURT / CIAMBELLA / CROSTATA CON MARMELLATA |
| GI LATTE FRESCO INTERO BIANCO | LATTE FRESCO INTERO CON CAFFE' D'ORZO / YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| FETTE BISCOTTATE | FIOCCHI CEREALI (SENZA GRASSI AGGIUNTI) |
| VE YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO | YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| CRACKERS ALL'OLIO DI OLIVA | FORNARINA / FETTE BISCOTTATE (CON OLIO OLIVA EXTRA VERGINE) |

| periodo estivo (dalla 37a alla 50a settimana) | |
|---|---|
| MERENDA POMERIGGIO | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO | YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| PANE COMUNE | PANE TOSCANO |
| MARMELLATA | OLIO OLIVA EXTRA VERGINE / E POMODORO |
| MA GELATO *** | - COPPETTA (panna e fragola / panna e PER PRIMARIA / SECONDARIA: - BISCOTTO / CORNETTO CLASSICO |
| ME YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO | YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| CIAMBELLA | TORTA ALLO YOGURT / DI MELE / CROSTATA CON MARMELLATA |
| GI YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO | YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA / LATTE FRESCO INTERO CON CAFFE' D'ORZO |
| BISCOTTI SECCHI | FIOCCHI CEREALI (SENZA GRASSI AGGIUNTI) |
| VE LATTE FRESCO INTERO BIANCO | LATTE FRESCO INTERO CON CAFFE' D'ORZO / YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| FETTE BISCOTTATE | PANE COMUNE / TOSCANO CON MARMELLATA |
| SA PANE COMUNE | FORNARINA / FETTE BISCOTTATE (CON OLIO OLIVA EXTRA VERGINE) |
| FRUTTA FRESCA A MACEDONIA, SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO **** | FRUTTA FRESCA MISTA |

NOTE:

* lo SPUNTINO e la MERENDA sono previsti SOLO in alcune strutture, sia nel corso dell'anno scolastico che nel periodo estivo

** per nido e scuola d'infanzia, un frutto DIVERSO ogni giorno, come da tabella dietetica

*** gelato SOLO se acquistato dalla cucina di riferimento (no portato dai genitori o altri)

**** macedonia SOLO se preparata dalla cucina di riferimento (no prodotto in scatola)

TABELLA DIETETICA - allegato n° 2: QUANTITA' ALIMENTI

| 1 | PRIMI / INGREDIENTI SUGHI, PASSATI, BRODI | | | | SEZ. PRIMAV. | | 3 - | 6 - 11 | | ADULTI |
|---|--|----|----------|----------|--------------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | | | | 2 - 3 a | | | | | |
| | PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI per primi asciutti | g. | 40 | 50 | 50 | | 60 | 80 | 100 | 100 |
| | PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI per passati verdura / legumi | g. | 15 | 20 | 20 | | 25 | 30 | 40 | 40 |
| | PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI per brodo vegetale | g. | 20 | 25 | 25 | | 30 | 40 | 50 | 50 |
| | CROSTINI DI PANE TOSTATO al forno per minestre | g. | 20 | 25 | 25 | | 30 | 35 | 40 | 40 |
| | GNOCCHI DI PATATE FRESCHI / SURGELATI | g. | 50 | 100 | 150 | | 200 | 250 | 300 | 300 |
| | TAGLIATELLE / STROZZAPRETI FRESCHI / SURGELATI | g. | 40 | 50 | 60 | | 70 | 80 | 90 | 90 |
| | PASTA RIPIENA FRESCA / SURGELATA | g. | 60 | 80 | 100 | | 120 | 140 | 160 | 160 |
| | PASSATELLI / SALAME MATTO: pesi di uovo, pangrattato, parmigiano | g. | 50,20,30 | 50,20,30 | 50,20,30 | | 50,20,30 | 50,20,30 | 70,30,40 | 70,30,40 |
| | CARNE VITELLONE / PESCE per salsa primi | g. | 15 | 20 | 25 | | 30 | 35 | 40 | 40 |
| | TONNO SOTT'OLIO per salsa primi | g. | no | no | 20 | | 25 | 30 | 35 | 35 |
| | FAGIOLI / ALTRI LEGUMI SECCHI per salse / passati | g. | 20 | 25 | 25 | | 30 | 35 | 40 | 40 |
| | VERDURE per salsa / passato / brodo vegetale | g. | 100 | 120 | 120 | | 150 | 200 | 250 | 250 |
| | PATATE per minestra di patate | g. | 50 | 80 | 100 | | 100 | 150 | 200 | 200 |
| | NOCI SGUSCIATE TRITATE per salsa primo / per contorno (spinaci) | g. | no | no | no | | 20 | 30 | 40 | 40 |
| | PARMIGIANO stagionatura >24 mesi, da condimento per primi | g. | 5 | 6 | 6 | | 7 | 8 | 9 | 9 |
| 2 | SECONDI | | NIDI | | | | | | | |
| | CARNI BIANCHE / ROSSE | g. | 40 | 50 | 50 | | 60 | 70 | 80 | 80 |
| | CARNE VITELLONE per polpette | g. | 30 | 40 | 40 | | 50 | 60 | 70 | 70 |
| | PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / BRESAOLA / SPECK secondo / ingrediente altre preparazioni | g. | 20 5 | 25 5 | 25 5 | | 30 10 | 35 10 | 40 15 | 40 15 |
| | PESCE BIANCO SURGELATO | g. | 50 | 60 | 60 | | 70 | 100 | 150 | 150 |
| | TONNO SOTT'OLIO / AL NATURALE | g. | no | no | no | | no | 50 | 60 | 60 |
| | UOVO | g. | 50 | 50 | 50 | | 50 | 50 | 50 | 50 |
| | FORMAGGIO FRESCO / RICOTTA per secondo / per ingrediente altre preparazioni | g. | 30 5 | 40 5 | 50 5 | | 60 10 | 70 10 | 100 15 | 100 15 |
| 3 | CONTORNI / FRUTTA / PANE / OLIO | | NIDI | | | | | | | |
| | VERDURA CRUDA / COTTA | g. | 60 | 80 | 80 | | 100 | 150 | 200 | 200 |
| | INSALATA VERDE | g. | no | 20 | 30 | | 40 | 50 | 60 | 60 |
| | LEGUMI SECCHI / SURGELATI | g. | 10 30 | 10 30 | 15 45 | | 15 45 | 20 60 | 25 75 | 25 75 |
| | PATATE / PATATE se abbinare ai passatelli | g. | 60 80 | 80 100 | 100 120 | | 120 150 | 140 200 | 160 250 | 160 250 |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE per spuntino / pranzo / merenda | g. | 100 | 100 | 150 | | 150 | 150 | 200 | 200 |
| | BANANA / FICHI / KAKI / UVA per spuntino / pranzo / merenda | g. | 50 | 50 | 100 | | 100 | 100 | 150 | 150 |
| | PANE / FORNARINA / PIADINA / BASE PER PIZZA | g. | 20 | 30 | 30 | | 40 | 50 | 60 | 60 |
| | OLIO OLIVA EXTRA VERGINE come totale per pasto | g. | 12 | 12 | 15 | | 15 | 18 | 20 | 20 |
| 4 | MERENDE | | NIDI | | | | | | | |
| | LATTE INTERO / YOGURT INTERO / ALLA FRUTTA | g. | 100 | 100 | 150 | | 150 | 200 | 200 | 200 |
| | PANE COMUNE / FORNARINA | g. | 25 | 30 | 30 | | 40 | 50 | 60 | 60 |

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|-----|-----|
| FETTE BISCOTTATE / CRACKERS / BISCOTTI SECCHI / CEREALI | g. | 25 | 25 | 25 | 30 | 35 | 40 | 40 |
| CIAMBELLA / TORTE | g. | 30 | 30 | 40 | 50 | 80 | 100 | 100 |
| GELATI | g. | 50 | 50 | 70 | 70 | 90 | 120 | 120 |

TABELLA DIETETICA - allegato n° 2a: QUANTITA' ALIMENTI DI RICETTE PARTICOLARI

| 1 | RICETTE PARTICOLARI : PRIMI PIATTI | | | SEZ. PRIMAV. | | | ADULTI | |
|---|--|----|----|--------------|---------|---------|---------|---------|
| | | | | 2 - 3 a | 3 - | 6 - 11 | | |
| | LASAGNE / PASTA PROSCIUTTO COTTO E BESCIAMELLA (piatto unico) | | | | | | | |
| | pasta secca / all'uovo | g. | no | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 |
| | prosciutto cotto | g. | | 10 | 15 | 30 | 40 | 50 |
| | besciamella (latte parz. screm., farina) | g. | | 80, 10 | 100, 10 | 130, 15 | 180, 18 | 200, 20 |
| | parmigiano reggiano | g. | | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 |
| | olio extra vergine oliva | g. | | 7 | 10 | 10 | 13 | 15 |
| | RISO ALLA CANTONESE (piatto unico) | | | | | | | |
| | riso | g. | no | no | no | 60 | 80 | 100 |
| | uovo | g. | | | | 20 | 30 | 40 |
| | prosciutto cotto | g. | | | | 30 | 40 | 50 |
| | piselli surgelati | g. | | | | 40 | 50 | 60 |
| | olio extra vergine oliva | g. | | | | 7 | 9 | 10 |
| | FARRO / ORZO / RISO FREDDI E LEGUMI | | | | | | | |
| | farro / orzo / riso | g. | no | no | 50 | 60 | 80 | 100 |
| | legumi misti secchi | g. | | | 25 | 30 | 35 | 40 |
| | piselli surgelati | g. | | | 25 | 30 | 40 | 50 |
| | verdure miste | g. | | | 40 | 50 | 60 | 70 |
| | olio extra vergine oliva | g. | | | 5 | 5 | 6 | 7 |
| 2 | RICETTE PARTICOLARI: CONTORNI | | | SEZ. PRIMAV. | | | ADULTI | |
| | | | | 2 - 3 a | 3 - | 6 - 11 | | |
| | FUNGHI CHAMPIGNONS IN INSALATA | | | | | | | |
| | funghi champignons | g. | no | no | no | no | 70 | 80 |
| | sedano | g. | | | | | 20 | 30 |
| | parmigiano reggiano | g. | | | | | 20 | 25 |
| | olio extra vergine oliva | g. | | | | | 9 | 10 |
| | CECI IN INSALATA | | | | | | | |
| | ceci secchi lessati | g. | no | no | 15 | 15 | 20 | 25 |
| | pomodori | g. | | | 40 | 40 | 50 | 50 |
| | olive nere | g. | | | 10 | 10 | 15 | 20 |
| | basilico, prezzemolo | g. | | | q.b | q.b | q.b. | q.b |
| | olio extra vergine oliva | g. | | | 7 | 7 | 9 | 10 |

| 3 | RICETTE PARTICOLARI: SECONDI PIATTI | | | SEZ. PRIMAV. | | | | ADULTI |
|---|---|----|----|--------------|--------|---------|---------|----------|
| | | | | 2 - 3 a | 3 - | 6 - 11 | | |
| | TONNO IN INSALATA CON LEGUMI MISTI | | no | no | no | no | | |
| | tonno sott'olio ben sgocciolato | g. | | | | 50 | 60 | 60 |
| | legumi secchi misti | g. | | | | 20 | 25 | 25 |
| | pomodoro da insalata | g. | | | | 50 | 50 | 50 |
| | olive nere | g. | | | | 15 | 20 | 20 |
| | olio extra vergine oliva | g. | | | | 9 | 10 | 10 |
| | PIZZA (piatto unico) | | | | | | | |
| | farina | g. | 40 | 60 | 80 | 80 | 100 | 120 |
| | pomodori pelati | g. | 20 | 40 | 60 | 60 | 80 | 100 |
| | mozzarella | g. | 20 | 40 | 60 | 60 | 80 | 100 |
| | olio extra vergine oliva | g. | 8 | 8 | 10 | 10 | 13 | 15 |
| | POLENTA CON BRASATO (piatto unico) | | | | | | | |
| | carne di vitellone a pezzo intero | g. | 50 | 70 | 70 | 80 | 90 | 100 |
| | odori (sedano, carote, cipolla, pomodoro) | g. | 40 | 60 | 60 | 60 | 80 | 100 |
| | olio extra vergine oliva | g. | 6 | 6 | 8 | 8 | 9 | 10 |
| | farina di mais per polenta | g. | 80 | 90 | 90 | 100 | 120 | 140 |
| | CROCCHETTE DI VERDURE | | | | | | | |
| | ricotta di mucca (di siero) | g. | 10 | 15 | 20 | 30 | 40 | 50 |
| | verdura (carote / spinaci) | g. | 50 | 60 | 70 | 80 | 100 | 120 |
| | patate (lessate) | g. | 10 | 15 | 25 | 30 | 40 | 50 |
| | parmigiano reggiano | g. | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 |
| | pangrattato | g. | 5 | 8 | 10 | 12 | 15 | 20 |
| | olio extra vergine oliva | g. | 4 | 4 | 5 | 5 | 6 | 7 |
| | CROSTATA DI VERDURE | | | | | | | |
| | per pasta frolla salata: farina, burro, uovo | g. | | 10,3,3 | 15,5,5 | 20,10,7 | 30,15,7 | 40,20,10 |
| | per ripieno: verdure miste (bietola /spinaci, carote, cipolla, pomodoro, zucchine) | g. | | 50 | 50 | 80 | 100 | 120 |
| | e patate | g. | | 20 | 20 | 30 | 40 | 50 |
| | uova | g. | | 7 | 10 | 7 | 7 | 10 |
| | parmigiano reggiano | g. | | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 |
| | latte | g. | | 20 | 20 | 30 | 30 | 40 |
| | noce moscata, origano | g. | | q.b | q.b | q.b | q.b | q.b |
| | olio extra vergine oliva | g. | | 4 | 5 | 5 | 6 | 7 |

TABELLA DIETETICA - allegato n° 3: ALIMENTI PER FESTE / GITE

| FESTE PER OCCASIONI SPECIALI * | | (Natale / Pasqua / Carnevale / Chiusura anno scolastico o centro estivo) | | FESTE DI COMPLEANNO * | (se con dolci, al massimo 1 volta al mese) | GITE * |
|--------------------------------|--|---|----|-----------------------|--|--------|
| | | | | | | |
| primi piatti | SOLO PIATTI PREVISTI DALLA TABELLA DIETETICA E/O DAL RICETTARIO ALLEGATO | | NO | NO | NO | |
| pane | PANE COMUNE / TOSCANO / FORNARINA / PIADINA / CROSTONI / PIZZA ** | | NO | NO | PANE COMUNE / TOSCANO PER PANINI | |
| dolci | DOLCI TRADIZIONALI / DOLCI DA FORNO ** | | NO | DOLCI DA FORNO ** | NO | |
| | GELATI *** | NO | NO | NO | GELATI: biscotto, coppette, cornetto (SOLO se acquistati in loco al momento del consumo) | |
| secondi carne | SOLO PIATTI PREVISTI DALLA TABELLA DIETETICA E/O DAL RICETTARIO ALLEGATO | PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / BRESAOLA / SPECK (NO nidi) MAGRI | NO | NO | PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / BRESAOLA / SPECK (NO nidi) MAGRI | |
| secondi pesce | | NO | | | TONNO SOTT'OLIO (SOLO per scuola primaria e secondaria) | |
| secondi formag. | | FORMAGGI FRESCHI / SEMISTAGIONATI | | | FORMAGGI SEMI-STAGIONATI (caciotta / fontina / misto pecorino) (NO formaggio fuso) | |
| verdure | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE A PINZIMONIO | | | VERDURE CRUDE DI STAGIONE A PINZIMONIO | |
| frutta | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | | |
| | SPREMUTA D'ARANCIO | | | | NO | |
| | MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA MISTA **** | | NO | NO | | |
| bevande | ACQUA NATURALE | | | | | |
| | CAFFE' D'ORZO / TE' DETEINATO | | | | NO | |
| | SUCCHI DI FRUTTA (SOLO SE almeno 70% frutta, senza zuccheri aggiunti) | | NO | NO | | |

NOTE:

- * prestare SEMPRE grande attenzione ai bambini/ragazzi con DIETA SPECIALE, anche in occasione di feste e gite
- ** PIZZA SOLO / DOLCI PREFERIBILMENTE se preparati dalla cucina di riferimento per la struttura (interna / esterna)
- *** acquistati e distribuiti SOLO dalla cucina di riferimento per la struttura (interna / esterna)
- **** SOLO se preparata dalla cucina di riferimento e SOLO se con frutta fresca di stagione

TABELLA DIETETICA - allegato n° 4 : PIATTI DI BASE / RICETTE ALTERNATIVE

1) PASTA / ALTRI CEREALI

| | PIATTI DI BASE | PIATTI ALTERNATIVI | |
|-----------------------------|--|--|--|
| pasta / altri cereali | PASTA SECCA DI GRANO | PASTA SECCA DI ALTRI CEREALI : FARRO / KAMUT / MAIS / SEMOLINO | CROSTINI DI PANE COMUNE / TOSCANO AL FORNO SENZA AGGIUNTA DI GRASSI |
| | ALTRI CEREALI | MAIS / MIGLIO / RISO (NO glutine) | AVENA / COUS-COUS / FARRO / ORZO (SI glutine) |
| | PASTA FRESCA NO UOVO | PASTA FRESCA SURGELATA NO UOVO | |
| | PASTA ALL'UOVO SECCA | PASTA ALL'UOVO FRESCA | PASTA ALL'UOVO FRESCA SURGELATA |
| | PASTA ALL'UOVO RIPIENA FRESCA / SURGELATA (ripieno minimo 45%) RIPIENO BASE (uovo, parmigiano reggiano, aromi) PIU' : | RICOTTA E CARCIOFI RICOTTA E FUNGHI RICOTTA E PREZZEMOLO RICOTTA E SPINACI | RICOTTA E PATATE RICOTTA E RADICCHIO ROSSO RICOTTA E ZUCCA |
| | PASTA ALL'UOVO RIPIENA FRESCA / SURGELATA: (ripieno minimo 35%) BASE (uovo, parmigiano reggiano, aromi) PIU': | FORMAGGI MISTI CARNE BOVINA E RICOTTA | CARNE BOVINA CARNE BOVINA E PROSCIUTTO CRUDO |

2) PANE / SOSTITUTI DEL PANE / DOLCI

| | PIATTI DI BASE | PIATTI ALTERNATIVI | |
|---------|--|---|--|
| pane | PANE COMUNE / TOSCANO (senza grassi aggiunti) | PANE SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE (senza grassi aggiunti) | PANE DI FARRO / KAMUT / SOIA (senza grassi aggiunti) |
| | PANE (base per) (farina tipo 0, lievito naturale, olio extra vergine) | PIADINA (con olio extra vergine oliva) CROSTONI DI PANE COMUNE / TOSCANO AL FORNO | POLENTA DI FARINA DI MAIS |
| dolci | DOLCI TRADIZIONALI (per Natale / Carnevale / Pasqua) | CIAMBELLA / COLOMBA | (fritti esclusivamente in olio di arachide / olio extra vergine oliva) |
| | (confezionati SOLO con olio di arachide) (per compleanni, una volta al mese) | CIAMBELLA TORTA ALLO YOGURT | TORTA DI MELE / STRUDEL CROSTATA CON MARMELLATA |
| merende | MERENDE DOLCI: | BISCOTTI SECCHI (con olio di arachidi / girasole / soia) DOLCI DA FORNO (con olio di arachide) | grasole / soia / mais) con: - MARMELLATA (senza zucchero aggiunto) - MIELE (NO nido 0- |
| | MERENDE SALATE | FIOCCHI DI CEREALI (senza grassi aggiunti) GELATI CONFEZIONATI (con biscotto / coppette / cornetto) - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, POMODORO e ORIGANO | 12 mesi) - ZUCCHERO E OLIO EXTRA VERGINE OLIVA |

3) SALSE PER PRIMI PIATTI (tutte le salse qui indicate devono essere preparate dalla cucina di riferimento)

| | PIATTI DI BASE | PIATTI ALTERNATIVI | |
|----------------|---|---|---|
| di base | OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO | ALLE NOCI (NO nidi) AL PREZZEMOLO | ALL'AGLIO ALLE ERBE AROMATICHE |
| | PESTO alla GENOVESE (basilico, olio extra vergine oliva, parmigiano reggiano, pecorino, pinoli) | | |
| e con spezie | ALLO ZAFFERANO | | |
| / erbe aromat. | AD UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE BIANCA | ASPARAGI / BIETOLE / BROCCOLETTI / CARCIOFI / CAROTE / CAVOLFIORE / FUNGHI / MELANZANE / PATATE / PEPERONI / RADICCHIO ROSSO / SPINACI / ZUCCA / ZUCCHINE | |
| / verdure | AL POMODORO, CAROTA, CIPOLLA E SEDANO | SALSE CALDE CON POMODORO: - E BASILICO - E BESCIAPELLA, CAROTA, CIPOLLA, SEDANO (vedi sopra elenco verdure) - E UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE | SALSE FREDDE (NO nido / infanzia) CON POMODORINI CRUDI: - E BASILICO - E SCALOGNO - E VERDURE CRUDE / COTTE MISTE (vedi sopra elenco verdure) |
| | AL POMODORO, CAPPERI E OLIVE | SALSE CALDE CON POMODORO: - E AGLIO, PREZZEMOLO | SALSE FREDDE (NO nido / infanzia) CON POMODORINI CRUDI: - MARINATI (olio, sale ed erbe aromatiche) |
| con legumi | AI PISELLI / LENTICCHIE / FAGIOLI E POMODORO | AI PISELLI BIANCA LEGUMI (ceci / fave) CON ALTRI | A UN LEGUME (ceci / fagioli / fave / lenticchie rosse) E BESCIAPELLA |
| con carni | RAGU' DI CARNE | RAGU' DI CARNE E BESCIAPELLA | |
| | PROSCIUTTO COTTO E BESCIAPELLA | SPECK E BESCIAPELLA (NO nidi) | SALSE FREDDE (NO nidi / scuole infanzia) CON : FONTINA - PROSCIUTTO COTTO / E - SPECK E RADICCHIO / E RUCOLA / E PREZZEMOLO |
| con pesce | AL TONNO E POMODORO | AL TONNO IN BIANCO | ALLE VONGOLE AL PESCE MISTO (calamari, gamberi, merluzzo, vongole) |
| | AL TONNO, CAPPERI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO (salsa fredda) (NO nidi / infanzia) | AL TONNO, POMODORINI CRUDI, CAPPERI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO | |

| | | | |
|-------------|---|---|---|
| con formag. | PASTA RIPIENA AL POMODORO / OLIO E SALVIA | PASTA SECCA CON MOZZARELLA, POMODORINI CRUDI E BASILICO | PASTA SECCA CON RICOTTA E SPINACI / E POMODORO / E FUNGHI FORMAGGI PASTA SECCA / RISOTTO AI 4 |
|-------------|---|---|---|

4) BRODI / CREME / MINESTRE / PASSATI PER PRIMI PIATTI

| | PIATTI DI BASE | PIATTI ALTERNATIVI | |
|-------------|--|--|--|
| con verdure | BRODO VEGETALE (utilizzare il maggior numero di verdure di stagione / surgelate possibile) (NO dado) | BRODO DI VERDURE E CARNE (sgrassato - NO dado) (NO periodo estivo) | BRODO DI VERDURE E PESCE (NO dado) |
| | MINESTRA DI PATATE, CAROTE, CIPOLLA | MINESTRE DI CAROTE / LATTUGA / SEDANO ZUPPE DI PATATE E FINOCCHIO / E SPINACI | CREME DI CAROTE E ZUCCA / CARCIOFI / FUNGHI / POMODORO / SPINACI / ZUCCHINE |
| | PASSATO DI VERDURE MISTE DI STAGIONE (e/o surgelate) | MINISTRONE DI VERDURE MISTE DI STAGIONE (e/o surgelate) | |
| con legumi | BRODO COLATO DI FAGIOLI | BRODO COLATO DI CECI / ALTRI LEGUMI / LEGUMI MISTI | |
| | PASSATO di FAGIOLI | PASSATO DI CECI / LEGUMI MISTI MINESTRA DI CECI / FAGIOLI CREMA DI PISELLI | SALSE FREDDE (NO nidi / scuole infanzia): - LEGUMI (ceci / fagioli / fave / lenticchie / piselli) E VERDURE |
| con uova | PASSATELLI (uovo, parmigiano reggiano, pangrattato, noce moscata) IN BRODO VEGETALE minuti in piccole quantità) (per cottura completa uovo: 8 | PASSATELLI: VERDI (con spinaci) IN BRODO VEGETALE VERDURE (NO nidi / scuole infanzia) - FREDDI IN INSALATA CON | STRACCIATELLA: - IN BRODO VEGETALE - VERDE (con spinaci) IN BRODO VEGETALE |

5) SECONDI A BASE DI UOVA / PESCE / FORMAGGIO

| | PIATTI DI BASE | PIATTI ALTERNATIVI | |
|---------|---|--|--|
| uova | FRITTATA ARROTOLATA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA AL FORNO (NO nidi) | SFORMATO CON PROSCIUTTO COTTO E PATATE TORTINO CON PROSCIUTTO COTTO E PATATE | STRAPAZZATE CON PROSCIUTTO COTTO STRAPAZZATE CON FORMAGGIO |
| | CROCCHETTE DI PATATE E CAROTE AL FORNO | CROCCHETTE DI PATATE E SPINACI | UOVA A FRITTATA / STRAPAZZATE CON VERDURA / E UOVA CON PISELLI E POMODORO AL FORNO |
| | UOVO SODO CON SALSA VERDE | UOVO SODO RIPIENO (tuorlo, tonno, olio oliva extra vergine, capperi) (NO nidi / scuole infanzia) | UOVO IN CAMICIA (cottura in acqua bollente, senza guscio) (cottura completa uovo: 6-8 minuti in piccole quantità) |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE | SALAME MATTO (abbinato a pastina in brodo vegetale) | |
| pesce | TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA / AL NATURALE (NO nidi / scuole infanzia) | A POLPETTONE | IN INSALATA CON LEGUMI E VERDURE |
| | PESCE BIANCO SURGELATO ARROSTO (aglio, farina di mais, pangrattato, prezzemolo, succo limone) (CODA ROSPO / HALIBUT / LINGUA / MERLUZZO / PLATESSA) | A CROCCHETTE / POLPETTE / COTOLETTA AL FORNO AL CARTOCCIO AD INVOLTINO | AL POMODORO A SPEZZATINO AL POMODORO A ZUPPA / BRODETTO |
| | GAMBERI A SPIEDINO AL FORNO (NO nidi / scuole infanzia) | SFUSI AL FORNO SPIEDINO CON VERDURE | AL POMODORO IN INSALATA CON SEPPIA E HALIBUT |
| formag. | FORMAGGI (NO formaggio fuso) CON FORNARINA / PIADINA | FRESCHI (casatella / mozzarella / ricotta / squacquerone / stracchino) | FORMAGGI SEMI STAGIONATI (caciotta / fontina / scamorza) STAGIONATI (parmigiano reggiano) |
| | RICOTTA A POLPETTINE / CROCCHETTE AL FORNO (latte, noce moscata, pangrattato, parmigiano, patate lessate, uovo) | CON PATATE E SPINACI / MIGLIO / RISO | MOZZARELLA IN CARROZZA AL FORNO |
| | CROSTATA DI VERDURA / E | CON BIETOLE / POMODORO / SPINACI / ZUCCHINE | TORTINO CON VERDURA / E |
| | PIZZA / CROSTONI CON MOZZARELLA, POMODORO, CAPPERI E ORIGANO | CON STRACCHINO E RUCOLA CON 4 FORMAGGI | |
| | MOZZARELLA A CAPRESE, CON POMODORI E ORIGANO | ALTRI FORMAGGI | SCAMORZA AL FORNO |

6) SECONDI A BASE DI CARNE

| | PIATTI DI BASE | PIATTI ALTERNATIVI | |
|---------------------------|--|---|---|
| carne bovina | FETTINE ALLA PIZZAIOLA AL POMODORO (capperi, origano / aglio, prezzemolo) | A FETTINE A INVOLTINO CON PROSCIUTTO (cotto / crudo) / A STRACCETTI / ALLA PIASTRA / A COTOLETTA AL FORNO | A PEZZO INTERO A BRASATO / ARROSTO / BOLLITO AGNELLO A SPEZZATINO |
| | POLPETTE al FORNO (la carne va macinata nella cucina di riferimento il giorno stesso della cottura e del consumo) | POLPETTONE / POLPETTONE ARCOBALENO CON VERDURE INTERE | HAMBURGER AL FORNO |
| carne | A PEZZO INTERO AD ARROSTO AL LATTE | | |
| suina | A FETTINE ALLA PIASTRA / AL FORNO | A SCALOPPINA AL LIMONE | PROSCIUTTO COTTO / CRUDO BRESAOLA (bovina) / LONZA / SPECK (NO nidi) |
| carni | POLLO ARROSTO | | |
| avicole / coniglio | TACCHINO ARROSTO | FARAONA ARROSTO / ALLA CACCIATORA | CONIGLIO ARROSTO / IN PORCHETTA / ALLA CACCIATORA |
| | TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE | A COTOLETTA AL FORNO / A INVOLTINO CON PROSCIUTTO | ALLA PIASTRA / A SCALOPPIN AL LIMONE |
| | POLLO E TACCHINO A SPIEDINO AL FORNO (NO nidi) | POLLO E TACCHINO IN INSALATA CON VERDURE | A SPIEDINO CON VERDURE |
| | POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO | GRATINATI IN FORNO | A SPEZZATINO AL POMODORO |

7) CONTORNI

| | PIATTI DI BASE | PIATTI ALTERNATIVI | |
|---------|--|--|--|
| legumi | PISELLI (freschi / surgelati) | PISELLI / LENTICCHIE / FAGIOLI / CECI AL POMODORO | |
| | PASSATO DI LEGUMI | POLPETTONE / POLPETTE DI CECI AL POMODORO (abbinato a pastina in brodo colato di legumi) | |
| verdure | VERDURA CRUDA DI STAGIONE (carote / cetrioli / cappuccio / carciofi / finocchio / funghi / insalata verde / pomodoro / radicchio rosso / radicchio verde / sedano / spinaci / zucchine) | IN INSALATA (carote, cetrioli, cappuccio, finocchio, insalata verde, pomodoro, sedano) A PINZIMONIO (carote, cetrioli, finocchio, pomodoro, sedano) A SPIEDINO (carote, cetrioli, finocchio, pomodoro, sedano) | IN INSALATA CON FRUTTA SECCA (noci, ecc.) IN INSALATA CON LEGUMI (ceci, fagioli) |
| | VERDURA COTTA DI STAGIONE FRESCA / SURGELATA (bietole / broccoletti / carciofi / carote / cavolfiore / cipolla / fagiolini / finocchio / funghi / melanzane / peperoni / pomodori / spinaci / verza / zucca / zucchine) | A VAPORE / LESSATE MISTE (carote, fagiolini / carote, patate / carote, patate, piselli / patate, piselli / fagiolini, patate) AL POMODORO (carciofi / fagiolini / funghi) AL GRATIN (cavolfiore / cipolla / funghi / melanzane / peperoni / pomodori / zucca / zucchine) | TRIFOLATE (zucchine) AL LATTE (carote) CON BESCIAPELLA (cavolfiore / finocchio / patate / zucchine) A CROCCHETTE AL FORNO (bietole / carciofi / cavolfiore / fiori di zucca / funghi) |
| patate | PATATE ARROSTO / LESSATE | AL FORNO GRATINATE / A CROCCHETTE / ALLA PARMENTIER | |
| | PATATE IN PURE' | PATATE E CAROTE / PATATE E ZUCCHINE | |

8) ALTRI ALIMENTI

| | PIATTI DI BASE | PIATTI ALTERNATIVI | |
|--------|---|---|---|
| frutta | FRUTTA FRESCA di STAGIONE (BIOLOGICA) | A SPREMUTA (arancia / pompelmo) A FETTINE (arancia con zucchero) | MISTA A MACEDONIA A SPIEDINO A FRULLATO |
| salse | SALSA VERDE (capperi, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, tonno, uovo sodo) | CON CAPPERI CON PREZZEMOLO | CON POMODORO A CUBETTI |
| olio | OLIO EXTRA VERGINE OLIVA (per tutte le preparazioni) | OLIO ARACHIDE (esclusivamente per preparazioni in forno) | |
| acqua | ACQUA | ACQUA MINERALE NATURALE (in bottiglia di vetro) | ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE (in bottiglia di vetro - SOLO per bambini 0-12 mesi) |
| latte | LATTE PASTORIZZATO INTERO BIOLOGICO / AD ALTA QUALITA' | BIANCO CALDO (zucchero) / (miele, NO 0-12 mesi) CON CAFFE' D'ORZO | LATTE BIANCO FREDDO |

| | | | | |
|--------|--------------------------------|-------------------------------|------------|-------------------------------------|
| yogurt | YOGURT INTERO BIOLOGICO BIANCO | CON FRUTTA FRULLATA D'ORZO | CON CAFFE' | YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIOLOGICO |
|--------|--------------------------------|-------------------------------|------------|-------------------------------------|

TABELLA DIETETICA "SPAZIO BIMBI" (NO pranzo)

- allegato n° 5: MERENDA MATTINA / POMERIGGIO

| anno scolastico | |
|---|---|
| MERENDA MATTINO | VARIAZIONI POSSIBILI |
| FRUTTA FRESCA di STAGIONE <i>(un frutto diverso ogni giorno)</i> | |
| PANE COMUNE | - PANE TOSCANO / FETTE BISCOTTATE E CRAKERS (SOLO CON OLIO EXTRA VERGINE OLIVA) |

| estate | |
|---|---|
| MERENDA MATTINO | VARIAZIONI POSSIBILI |
| FRUTTA FRESCA di STAGIONE <i>(un frutto diverso ogni giorno)</i> | |
| PANE COMUNE | - PANE TOSCANO / FETTE BISCOTTATE E CRAKERS (SOLO CON OLIO EXTRA VERGINE OLIVA) |

| anno scolastico | | |
|-----------------|----------------------------|---|
| | MERENDA POMERIGGIO | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU | YOGURT INTERO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| | PANE COMUNE | - PANE TOSCANO / FETTE BISCOTTATE |
| | MARMELLATA | - OLIO OLIVA EXTRA VERGINE / E POMODORO |
| MA | LATTE FRESCO INTERO BIANCO | - LATTE INTERO CON CAFFE' d'ORZO |
| | BISCOTTI SECCHI | |
| ME | YOGURT INTERO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| | TORTA di MELE | - TORTA ALLO YOGURT / DI MELE / CIAMBELLA / CROSTATA CON MARMELLATA |
| GI | LATTE FRESCO INTERO BIANCO | - LATTE FRESCO INTERO CON CAFFE' D'ORZO / YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| | FETTE BISCOTTATE | FIOCCHI CEREALI (SENZA GRASSI AGGIUNTI) |
| VE | YOGURT INTERO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| | CRACKERS all'OLIO di OLIVA | - FORNARINA / FETTE BISCOTTATE |

| estate | | |
|--------|--|---|
| | MERENDA POMERIGGIO | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU | YOGURT INTERO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| | PANE COMUNE | - PANE TOSCANO / FETTE BISCOTTATE |
| | MARMELLATA | - OLIO OLIVA EXTRA VERGINE / E POMODORO |
| MA | GELATO | - COPPETTA (panna / panna e fragola / panna e cioccolato) |
| ME | YOGURT INTERO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| | CIAMBELLA | - TORTA ALLO YOGURT / DI MELE / CIAMBELLA / CROSTATA CON MARMELLATA |
| GI | LATTE FRESCO INTERO BIANCO | - LATTE FRESCO INTERO CON CAFFE' D'ORZO / YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| | FETTE BISCOTTATE | FIOCCHI CEREALI (SENZA GRASSI AGGIUNTI) |
| VE | YOGURT INTERO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| | CRACKERS all'OLIO di OLIVA | - FORNARINA / FETTE BISCOTTATE |
| SA | PANE COMUNE | - FORNARINA / FETTE BISCOTTATE |
| | FRUTTA FRESCA a MACEDONIA, SUCCO di LIMONE, ZUCCHERO | - FRUTTA FRESCA MISTA INTERA |

NOTE: indicazioni SOLO per gli "SPAZIO BAMBINI", dove è prevista la possibilità di somministrare una merenda a metà mattina o a metà pomeriggio, ma non il pranzo